

Research Article

Hidangan Pada Ritual Maulid Adat di Desa Salut Kecamatan Kayangan Kabupaten Lombok Utara

Jujuk Ferdianto¹, Farid Said², Surrayal Hizmi³, Abdul Hanan⁴

Politeknik Pariwisata Lombok, Indonesia^{1,3,4}

Politeknik Pariwisata Makassar, Indonesia²

e-mail: jujuk.ferdianto@ppl.ac.id

Abstrak

Penelitian ini mengkaji tradisi menyajikan makanan hidangan jaje kepada masyarakat Desa Salut, Kecamatan Kayangan, Kabupaten Lombok Utara, dalam rangkaian acara Ulang Tahun Adat. Jaje Pangan adalah rangkaian kue tradisional yang dijadikan bagian integral dari perayaan Maulid Nabi Muhammad, yang dilaksanakan dengan penuh kekhidmatan dan semangat gotong royong. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan etno-gastronomi, yang melibatkan pengamatan partisipatif dan wawancara mendalam dengan tokoh masyarakat, penyelenggara acara, dan penduduk desa. Hasil penelitian menunjukkan bahwa jaje makanan bukan hanya sekedar hidangan, tetapi juga simbol kebersamaan, identitas budaya, dan penghormatan terhadap tradisi leluhur masyarakat Desa Salut, Kecamatan Kayangan. Makanan Jaje terbuat dari tepung ketan, tepung beras, santan dan gula merah, dan berbentuk persegi panjang disusun dalam ancak dan disajikan kepada tamu atau tokoh adat dan tokoh masyarakat, dalam proses pengolahannya juga dilakukan oleh beberapa orang yang telah dipilih atau biasa disebut "Ran" (koki lokal) yang mencerminkan nilai-nilai ritual dalam proses pembuatannya. Presentasi Jaje Pangan juga berfungsi sebagai media pendidikan antargenerasi, di mana nilai-nilai budaya dan tradisi diwariskan kepada generasi muda. Penelitian ini menekankan pentingnya melestarikan tradisi kuliner dalam memperkuat ikatan sosial dan menjaga keberlanjutan warisan budaya lokal.

Kata Kunci: Jaje Pangan, Maulid Tradisional, Tradisi Kuliner, Desa Salut, Lombok Utara, Pelestarian Budaya.

PENDAHULUAN

Suku Sasak yang menduduki wilayah bagian utara Kepulauan Lombok atau konon di sebut sebagai "dayen gunung", atau bagian utara Gunung Rinjani yang sekarang lebih di kenal dengan Lombok Utara, memiliki segudang adat budaya (local wisdom) yang menjadi pembeda sekaligus menjadi jati diri masyarakat Lombok Utara (Pradiati et al., 2023).

Walaupun pada latar historisnya adat budaya ini tidak lahir secara instan, tapi melalui proses panjang pada latar sejarah masyarakat tersebut. Menurut sebagian ahli,

kebudayaan yang ada di tengah-tengah masyarakat Lombok Utara lahir sebagai suatu budaya hasil dari sinkritisme budaya antara kebudayaan asli penduduk setempat dengan budaya luar yang baru masuk, sehingga lahirlah budaya baru, misalnya saja budaya “Maulid Adat” (Faiha, 2024).

Desa Salut merupakan Salah satu desa di Kabupaten Lombok Utara yang masi kental akan tradisi ketika melangsungkan acara Maulid Adat. Salut adalah sebuah desa disekitar hutan yang terletak disisi barat daya berada di kaki Gunung Rinjani, yang dikenal dengan masyarakat Suku Sasak dan kini telah menjadi subetnik Salut yang memiliki loyalitas terhadap adat istiadat dala, banyak hal pada tata cara berbudaya orang sasak. Luluhur asli orang Salut masih memiliki hubungan dengan masyarakat adat Bayan, namun adat istiadat di Salut tidak sekental di masyarakat adat Bayan (Yuliana, 2018). Acara Maulid ini dilaksanakan untuk memperingati hari kelahiran Nabi Muhammad Saw. Seperti halnya dengan Desa Salut ketika memperingati Maulid Nabi dilangsungkan dengan serangkaian tradisi yang sudah turun temurun. Dari serangkaian tradisi ketika melangsungkan acara Maulid Adat, salah komponen yang selalu menjadi sorotan adalah makanan-makanan yang akan disajikan untuk dipersembahkan ketika puncak acara berlangsung. Karena disetiap menu makanan yang akan disajikan memiliki makna atau simbol yang berkaitan dengan pemaknaan acara tersebut. Dalam acara maulid adat Desa Salut terdapat Sembilan jenis makanan yang akan dipersembahkan pada puncak acaranya, salah satu menu makanan yang akan di persembahkan adalah Jaje Pangan.

Jaje pangan terbuat dari tepung ketan, tepung beras, santan dan gula merah, dan berbentuk segi empat (Dewi, 2022). Masyarakat suku Sasak membuat jaje pangan untuk acara begawe beselam, begawe mate nyiwa' dan nyatus (resepsi khitanan, acara sembilan hari dan seratus hari meninggal dunia) (Sumayani et al., 2020). Jaje Pangan ini menjadi salah satu bentuk dari makanan tradisonal yang memiliki sejarah dan filosofi tertentu, dimana Jaje Pangan memiliki keterkaitan dengan makna dari acara tersebut yang menggambarkan bagaimana manusia dapat terlahir ke dunia, mulai dari manusia masih menjadi segumpal mani, kemudian menjadi segumpal darah sampai terbentuk dengan sempurna.

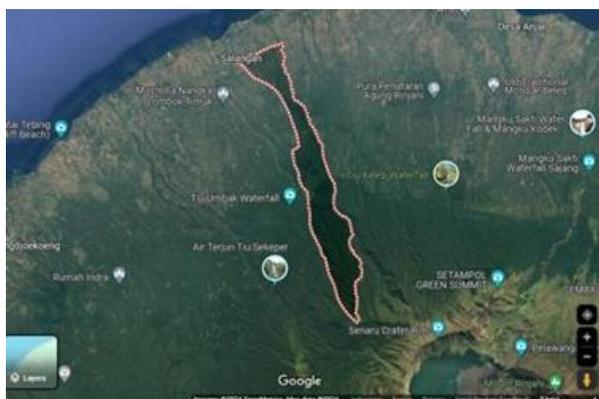
Pada proses pembuatan Jaje Pangan dan menu makanan lainnya dalam acara Maulid Adat ini sangat kental akan kebudayaan baik itu dari proses persiapan bahan makanan hingga proses penyajiannya. Dan dalam setiap menu makanan pasti memiliki sejarah yang menggambarkan bagaimana makanan itu terbentuk yang memiliki makna atau filosofi terkait dengan suatu acara tertentu. Hal ini menggambarkan bahwa makanan dan kebudayaan memang memiliki keterkaitan yang mendalam yang harus tetap dipertahankan. Dalam hal ini fokus dalam tulisan ini adalah proses pembuatan Jaje Pangan, proses penyajian, dan peralatan yang digunakan untuk membuat Jaje Pangan dalam acara Maulid Adat Desa Salut Kecamatan Kayangan Kabupaten Lombok Utara.

Untuk lebih memahami focus tersebut diperlukan pendekatan ethnogastronomi yang mengkaji mengenai hubungan antara budaya dan makanan, dimana keahlian memasak dan pengetahuan tentang berbagai persoalan dan hubungan budaya dengan makanan sebagai pusat atraksinya. Konsep gastronomi dapat terbentuk salah satunya berasal dari kebudayaan (Astuti et al., 2023), Dalam hal ini gastronomi merupakan seni dalam ilmu makanan yang baik, yang diartikan secara singkat berupa hubungan dengan kenikmatan dari adanya makanan dan minuman. Dari penjelasan di atas dapat di artikan ilmu gastronomi meliputi budaya sekaligus sejarah sebagai bentuk identitas budaya suatu daerah (Ilmiah & Pendidikan, 2023). Sehingga diharapkan dapat menemukan pengetahuan tentang proses pembuatan Jaje

Pangan, proses penyajian Jaje Pangan, dan jenis peralatan yang digunakan untuk membuat Jaje Pangan dalam acara Maulid Adat Desa Salut Kecamatan Kayangan Kabupaten Lombok Utara.

METODE PENELITIAN

Kajian ini dilakukan dengan pendekatan kualitatif jenis analisis deskriptif, karena data yang akan dikumpulkan adalah data- data yang bersifat analisis deskriptif dimana peneliti akan menganalisis fenomena yang sedang berlangsung dan mendeskripsikannya dalam bentuk kata- kata yang dipaparkan secara sistematis, akurat serta jelas tentang sifat- sifat dan objek yang diteliti (Nilamsari, 2014; Suhartini & Baharudin, 2021). Kajian ini menghasilkan data deskriptif berupa tulisan atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang dapat diamati di lapangan dan mengkaji kasus yang terjadi, kemudian dideskripsikan hasil pengamatan dalam lapangan secara apa adanya (Mansyur, 2005). Dalam kajian ini dilakukan pendeskripsian secara merinci dan mendalam (Hasibuan et al., 2022). Dalam hal ini peneliti mendapatkan ruang untuk mendeskripsikan atau mengkonstruksi fenomena atau kejadian yang dilihat, dimana hasil penelitian mampu menggambarkan pandangan realistis terhadap pembaca atas kejadian atau fenomena yang digambarkan oleh peneliti \. Lokasi penelitian dapat tergambar pada gambar berikut:



Gambar 1. Peta Desa Salut (Sumber: Google Maps, 2024)

Adapun teknik pengumpulan data yang peneliti gunakan dalam penelitian ini yaitu (1) observasi, (2) wawancara, (3) dokumentasi dimana peneliti bertindak sebagai instrumen utama penelitian yaitu dengan berinteraksi secara aktif dengan para responden (Etnogastronomi, 2023).

Tabel 1. Teknik pengumpulan data

No.	Aspek	Pengumpulan Data			Sumber Data
		O	W	D	
1.	Klasifikasi Jenis Hidangan	√	√	√	Tokoh Adat, dan Ran (Juru Masak)
2.	Teknik Pengolahan dan Penyajian		√	√	

Ket: O = Observasi, W = Wawancara, D = Dokumentasi

Secara operasional dilakukan teknik Pengumpulan datanya melalui observasi, wawancara, dokumentasi, sedangkan teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini merupakan teknik analisis deskriptif, dimana penelitian deskriptif kualitatif diartikan sebagai penelitian yang mengkaji peristiwa tindakan sosial yang

alami, dan menekankan pada cara orang menafsirkan, dan memahami pengalaman mereka untuk memahami realitas sosial sehingga individu mampu memecahkan masalahnya sendiri (Nurmalasari & Erdiantoro, 2020). Analisis deskriptif bertujuan untuk mengubah sekumpulan data mentah menjadi bentuk yang lebih mudah dipahami yang berbentuk informasi yang lebih ringkas (Ashari et al., 2017) dimana data yang dikumpulkan berupa hasil wawancara, observasi, dan dokumentasi mengenai pengolahan Jaje Pangan dalam acara Maulid Adat Desa Salut.

HASIL DAN PENELITIAN

Bagian ini menyajikan hasil penelitian. Hasil penelitian dapat dilengkapi dengan tabel dan gambar. Bagian pembahasan memaparkan hasil pengolahan data, menginterpretasikan penemuan secara logis, mengkaitkan dengan sumber rujukan yang relevan.

Dalam acara Maulid Adat Desa Salut, dilakukan dengan beberapa serangkaian acara dan tidak terlepas dari persembahan makanan yang akan disajikan pada puncak acara yang akan dilaksanakan di Masjid Kuno atau Masjid Adat Desa Salut. Salah satu menu makanan yang wajib pada acara tersebut yaitu Jaje Pangan, Jaje Pangan ini sendiri merupakan olahan makanan tradisional dan menjadi makanan penutup atau camilan yang terbuat dari tepung beras, santan, garam dan gula yang kemudian dibentuk lonjong memanjang dan dikukus. Jaje Pangan ini sendiri menjadi menu wajib karena memiliki filosofi yang menggambarkan makna dari acara Maulid Adat. Proses persiapan hingga penyajian Jaje Pangan dan menu- menu lainnya pun tidak terlepas dari serangkaian prosesi adat yang dilakukan, sebagai berikut:

Proses pembuatan Jaje Pangan dalam acara Maulid Adat Desa Salut Kecamatan Kayangan Kabupaten Lombok Utara

1. Persiapan bahan

Proses pembuatan Jaje Pangan dan menu-menu lainnya dilakukan pada satu tempat yang disebut Bale Penghulu atau rumah ketua adat Desa Salut.

2. Proses persiapan bahan

Masyarakat Desa Salut sudah melakukan persiapan bahan pada satu hari sebelum acara Maulid Adat dilaksanakan. Sama halnya dengan pembuatan Jaje Pangan, masyarakat Desa Salut sudah melakukan proses nampik meni q atau membersihkan beras di Bale Penghulu. Beras-beras tersebut dibersihkan kemudian disimpan untuk dipakai pada acara berikutnya:



Gambar 2. Proses mbisok meni q

Sebelum melakukan pengolahan, semua masyarakat Desa Salut khususnya para

wanita melakukan ritual mbisok meniq atau ritual pencucian beras ke sumber mata air yang disebut lokok kedondong atau sumur aci-aci. Semua masyarakat dari semua kalangan mulai dari anak-anak hingga orang tua mengikuti acara tersebut dengan para wanita masing-masing membawa rombongan yang berisikan beras yang sudah disiapkan pada hari sebelumnya.

Ritual pencucian beras ini dilakukan dengan beriringan membentuk satu baris, baris pertama diisi oleh pembeleg adat dan ran, kemudia baris selanjutnya diisi dengan anak-anak perempuan yang masi suci atau masi akhil baliq dan baris seterusnya diisi oleh para remaja hingga orang tua, kemudian pada baris terakhir diisi oleh iring-iringan gamelan. Selama perjalanan dari Bale Pengulu sampai pada sumber mata air gamelan yang dimainkan tidak boleh berhenti sampai pada puncak acara berlangsung. Hal ini dipercayai untuk mengelabui Anak Agung atau para penjajah, karena pada zaman dahulu ketika masa penjajahan, umat Islam melakukan ritual keagamaan dengan cara sembunyi-sembunyi agar tidak ketahuan oleh penjajah.



Gambar 2. Proses mbisok meniq

Pengolahan Jaje Pangan ini dilakukan di dapur Bale Pengulu dan hanya ran atau juru masak yang boleh di dapur tersebut. Pengolahannya dilakukan secara tertutup tanpa ada yang boleh masuk, Jaje Pangan yang sudah jadi pun tidak boleh dimakan atau dicicipi oleh siapapun termasuk ran itu sendiri. Bahan-bahan pembuatan Jaje Pangan diantara lain yaitu tepung beras, santan, garam, dan gula merah. Jaje Pangan ini memiliki dua macam yang terletak pada perbedaan warnanya, yaitu pangan putih dan merah. Pangan putih tidak menggunakan gula sedangkan pangan merah menggunakan gula merah. Proses pembuatan Jaje Pangan antara lain: 1) beras yang sudah melalui proses pencucian atau prosesi mbisok meniq dan kemudian dijadikan sebagai tepung; 2) kemudian ran mempersiapkan santan, garam dan gula sebagai bahan pembuatan Jaje Pangan; 3) selanjutnya semua bahan dicampurkan menjadi satu dan diuleni sampai kalis dan menjadi adonan yang dapat dibentuk; 4) adonan yang sudah kalis dibentuk lonjong memanjang; 5) kemudian adonan yang sudah dibentuk dikukus menggunakan jangkik sebagai alat perapiannya sampai matang; 6) jaje Pangan yang sudah matang disajikan di wadah yang disebut nare kemudia disimpan sampai pada proses penyajiannya.



Gambar 4. Jaje Pangan putih yang sudah matang

Peralatan yang digunakan untuk pembuatan Jaje Pangan dalam acara Maulid Adat Desa Salut Kecamatan Kayangan Kabupaten Lombok Utara

Pengolahan Jaje Pangan, terdapat beberapa alat yang digunakan dan merupakan alat- alat tradisional. Selain alat untuk pengolahan, terdapat beberapa alat yang digunakan untuk penyajian Jaje Pangan diantara lain:

No	Nama Alat	Gambar	Deskripsi
1	Bandang		wadah gerabah yang terbuat dari tanah liat. Digunakan sebagai wadah menampung santan kelapa untuk membuat <i>Jaje Pangan</i> .
2	Jangkih		tungku yang terbuat dari susunan batu bata sebagai kompor atau perapian tempat memasak <i>Jaje Pangan</i>
3	Sulung		tampah yang terbuat dari anyaman bambu yang digunakan sebagai wadah atau alat untuk mengayak beras
4	Penyedok		gayung yang terbuat dari batok kelapa yang digunakan sebagai alat untuk mengambil air atau santan pada pembuatan <i>Jaje Pangan</i> .
5	Nare		nampan yang terbuat dari besi yang digunakan sebagai wadah untuk <i>Jaje Pangan</i> yang sudah matang

	Rombong		bakul yang terbuat dari anyaman bambu yang digunakan sebagai wadah tempat beras yang akan dicuci dan sebagai wadah penyajian <i>Jaje Pangan</i> dan menu-menu lainnya untuk diberikan kepada masyarakat yang ikut berpartisipasi pada prosesi <i>mbisok meniq</i>
	Ancak-ancak		wadah bambu yang terbuat dari anyaman bambu yang digunakan sebagai alat pengikat bungkusan <i>Jaje Pangan</i> dan menu-menu lainnya

Proses penyajian Jaje Pangan dalam acara Maulid Adat Desa Salut Kecamatan Kayangan Kabupaten Lombok Utara

Dalam proses penyajian Jaje Pangan ini harus dilakukan oleh para pembek adat atau para tokoh ada saja. Masyarakat yang lain tidak boleh ikut campur tangan. Proses penyajian Jaje Pangan dan menu-menu lainnya di bagi menjadi dua macam, yaitu penyajian dengan menggunakan ancak-ancak dan penyajian menggunakan rombong. Dalam acara penyajian makanan-makanan tersebut harus diiringi dengan ritual pendandananan Praje atau pengantin.

1. Proses pendandananan Praje

Praje atau pengantin ini disimbolkan sebagai epen gawe atau tuan rumah di dalam acara tersebut. Praje yang ditunjuk pun tidak sembarang orang, tetapi sudah turun temurun dari keturunan yang sama yang boleh menjadi praje tersebut. Pada proses pendandananan praje ini, praje wanita dan laki-laki akan di bersihkan sekujur tubuhnya dengan air didepan Bale Penghulu dan disaksikan oleh semua masyarakat. Setelah itu kedua praje akan dihiasi atau diberi mahkota bunga yang sudah dirangkai oleh pemuka adat wanita.

Pada dasarnya seorang praje atau pengantin terdapat praje nine dan mame atau pengantin wanita dan laki-laki. Namun dalam acara tersebut kedua praje merupakan laki-laki, dimana salah satunya tetap disimbolkan sebagai wanita. Tujuannya yaitu untuk mengelabui Anak Agung atau para penjajah agar acara tersebut tidak mencolok dan bisa berjalan dengan lancar.



Gambar 5. proses pendandananan praje

2. Proses penyajian

Proses penyajian Jaje Pangan dan menu-menu lainnya dibagi menjadi dua,

yaitu:

a. Penyajian menggunakan ancak-ancak

Penyajian menggunakan ancak-ancak ini di tujukan dan bisa dinikmati oleh para pembeleq adat saja. Makanan-makanan yang akan disajikan dibungkus menggunakan daun pisang kemudia diikat menggunakan ancak-ancak. Ancak-ancak tersebut berjumlah sebanyak 44 ancak-ancak, dimana 22 untuk makanan yang asin, dan 22 lagi untuk makanan yang manis. Ancak-ancak yang dibuat harus berjumlah 44 yang memiliki makna jika terdapat 44 aurat wanita yang harus dijaga atau dipelihara. Untuk ancak-ancaknya sendiri memiliki jumlah bambu sebanyak 13, dimana di samping sisi terdapat dua bilah bambu yang masing-masing berjumlah 4 bilah disetiap sisinya. Dan kemudian ditengah-tengahnya terdapat 5 bilah bambu sebagai penyangganya. Jadi terdapat 13 bambu di dalam anca-ancak tersebut dan memiliki makna ke urutan rukun sholat yang ke 13 yaitu “tertib”. Tertib ini sendiri di maknai dengan jadi diri kita sendiri, dimana sebagai manusia yang baik harus mampu tertib dalam menjalankan hidup terutama dalam berinteraksi dengan sesame manusia agar terciptanya hubungan sosial yang baik.



Gambar 6. penyajian menggunakan ancak-ancak

b. Penyajian menggunakan rombong

Penyajian menggunakan rombong ini ditujukan dan bisa dinikmati oleh para masyarakat yang sudah berpartisipasi dalam acara mbisok meniq. Jadi rombong-rombong yang digunakan untuk proses mbisok meniq tersebut milik masyarakat masing-masing yang dibawa dari rumah mereka sendiri. Kemudian ketika proses penyajian makanan akan dikembalikan ke pemilik asal dengan rombong yang sudah diisi dengan makanan-makanan mulai dari makanan yang asin hingga makanan manis, termasuk Jaje Pangan itu sendiri.



Gambar 7. penyajian menggunakan rombong

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dipaparkan di Bab sebelumnya, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut: 1) Prosesi ritual yang dilakukan pada proses pembuatan jaje pangan dalam acara Maulid Adat itu dimulai dari prosesi pengumpulan bahan, pembacaan mantra atau do'a pada bahan yang telah dikumpulkan, lalu ke prosesi pengolahan merupakan Gambaran dari kearifan local masyarakat Sasak yang terus berlanjut; 2) peralatan yang digunakan dalam pembuatan jaje pangan masih dengan menggunakan alat tradisional dengan penyebutan bahasa local; 3) rangkaian acara yang ada di acara adat Maulid Adat yang dilakukan oleh masyarakat Desa Salut Kecamatan Kayangan Kabupaten Lombok Utara, diantaranya prosesi pengumpulan bahan, prosesi ritual atau do'a pada bahan yang akan digunakan, prosesi persiapan bahan, prosesi pengolahan bahan, prosesi penyajiannya merupakan kekayaan gastronomi Masyarakat Sasak.

Bibliografi

- Ashari, B. H., Wibawa, B. M., & Persada, S. F. (2017). Analisis deskriptif dan tabulasi silang pada konsumen online shop di instagram (Studi kasus 6 universitas di kota Surabaya). *Jurnal Sains Dan Seni ITS*, 6(1), D12–D16.
- Dewi, K. A. C. I. (2022). *Substitusi Tepung Tempe Pada Tepung Beras Terhadap Kadar Protein Dan Mutu Organoleptik Jaje Laklak*. Poltekkes Kemenkes Denpasar Jurusan Gizi 2022.
- Faiha, B. A. (2024). Religious Education Model Based on Local Wisdom to Strengthen Cultural Identity. *Jurnal Ar Ro'is Mandalika (Armada)*, 4(2), 62–67.
- Hasibuan, A. T., Sianipar, M. R., Ramdhani, A. D., Putri, F. W., & Ritonga, N. Z. (2022). Konsep dan karakteristik penelitian kualitatif serta perbedaannya dengan penelitian kuantitatif. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 6(2), 8686–8692.
- Mansyur, Z. (2005). Tradisi Maulid Nabi Dalam Masyarakat Sasak. *Ulumuna*, 9(1), 90–103.
- Nilamsari, N. (2014). Memahami studi dokumen dalam penelitian kualitatif. *WACANA: Jurnal Ilmiah Ilmu Komunikasi*, 13(2), 177–181.
- Nurmalasari, Y., & Erdiantoro, R. (2020). Perencanaan Dan Keputusan Karier: Konsep Krusial Dalam Layanan BK Karier. *Quanta: Jurnal Kajian Bimbingan Dan Konseling Dalam Pendidikan*, 4(1), 44–51.
- Pradiati, S., Armielia, A. A., & Triutama, O. P. (2023). Sejarah Gastronomi Kue Barongko dari Makassar. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(1), 3794–3799.
- Suhartini, S., & Baharudin, B. (2021). Nilai-Nilai Sosial Dalam Budaya Maulidan Suku Sasak Bayan Desa Karang Bajo Kecamatan Bayan Kabupaten Lombok Utara. *SOCIETY*, 12(1), 45–58.
- Sumayani, S., Zaenuri, Z., & Junaedi, I. (2020). Eksplorasi Etnomatematika Budaya Suku Sasak Kajian Makanan Tradisional. *PRISMA, Prosiding Seminar Nasional Matematika*, 3, 521–526.
- Yuliana, N. (2018). Terminologi Penanda Verbal Maulid Adat Salut: Kajian Semiotika. *LITERASI, Jurnal Ilmiah Pend. Bahasa, Sastra Indonesia Dan Daerah*, 8(2), 58–67.