

## ANALISIS SIKAP MASYARAKAT TERHADAP PRODUK PANGAN LOKAL SUKU REJANG DI KABUPATEN BENGKULU TENGAH

### *ANALYSIS OF ATTITUDES TOWARDS LOCAL FOOD PRODUCTS OF REJANG CULTURE IN CENTRAL BENGKULU REGENCY*

Sri Ekanengsih<sup>1)</sup>, Herri Fariadi<sup>2)</sup>, Rika Dwi Yulihartika<sup>3)</sup>\*

Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Dehasen Bengkulu

\*E-mail: [rikadwiyh@unived.ac.id](mailto:rikadwiyh@unived.ac.id)

ARTICLE HISTORY : Received [23 March 2023] Revised [17 April 2023] Accepted [02 May 2023]

#### ABSTRAK

Produk pangan lokal kurang mendapatkan perhatian oleh masyarakat di Kecamatan Pondok Kelapa dan tanpa disadari posisi produk pangan lokal sudah sangat jarang ditemukan. Hal ini ditandai dengan semakin berkembangnya penjual kuliner modern dan retail modern seperti Indomaret dan Alfamart diseluruh pelosok Provinsi Bengkulu. Tujuan penelitian ini adalah mengidentifikasi jenis-jenis produk pangan lokal SukuRejang, mengetahui sikap masyarakat terhadap produk pangan lokal Suku Rejang, mengetahui tingkat pengetahuan masyarakat terhadap produk pangan lokal Suku Rejang di Kabupaten Bengkulu Tengah. Metode penelitian yang digunakan adalah analisis domain (*domain Analysis*) dan analisis deskriptif. Data yang terkumpul melalui kuisioner, ditabulasikan menggunakan *Microsoft Excel* untuk member skor sesuai dengan sistem yang diterapkan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pangan lokal suku Rejang teridentifikasi ada 18 jenis yang diklasifikasikan menjadi 3 kategori yaitu makanan lauk pauk (4 jenis), makanan pelampun (kue kudapan) (8 jenis) dan minuman (6 jenis). Hasil penelitian menunjukkan sikap masyarakat terhadap pangan lokal suku Rejang terkategori sangat baik atau sangat suka. Pengetahuan masyarakat terhadap pangan lokal suku Rejang secara rata-rata memiliki kategori sedang atau baik.

*Kata Kunci: Sikap masyarakat, pengetahuan masyarakat, produk pangan local, suku Rejang*

#### ABSTRACT

*Local food products receive less attention by the people in Pondok Kelapa District and without realizing it the position of local food products is increasingly marginalized and rarely found at this time. This is marked by the growing development of modern culinary sellers and modern retailers such as Indomaret and Alfamart in all corners of Bengkulu Province. The purpose of this study is to identify the types of local food products of Rejang culture, to find out the attitude of the people towards the local food products of Rejang culture, to find out the level of community's knowledge of the local food products of Rejang culture in Central Bengkulu Regency. The research method used is a qualitative method using domain analysis and descriptive analysis. Data collected through questionnaires, tabulated using Microsoft Excel to give a score according to the system applied. The results showed that there were 18 identified types of local food for Rejang tribe which were classified into 3 categories, namely side dishes (4 types), pelampun food (snacks) (8 types) and drinks (6 types). The community's attitude towards the local food of Rejang tribe in Central Bengkulu Regency is categorized as*

*very good or very like it. The community's knowledge of the local food of Rejang tribe in Central Bengkulu Regency, on average, is in the medium or good category.*

*Keywords: Community Attitudes, Community Knowledge, Local Food Products, Rejang Culture*

## PENDAHULUAN

Seiring waktu, gaya hidup masyarakat menjadi suatu tren bagi setiap kelompok manusia yaitu remaja, dewasa dan orang tua. Kondisi ini berkembang sejalan dengan ilmu pengetahuan dan teknologi, yang selalu berubah dari waktu ke waktu, sebagai contoh perilaku masyarakat dalam mengkonsumsi makanan, minuman atau keperluan kebutuhan hidup sehari-hari. Tersedianya berbagai macam produk pangan dan minuman yang dikemas dengan cantik dan dijual di sejumlah minimarket, pasar swalayan atau pusat perbelanjaan menyedot masyarakat untuk mengkonsumsi sebagai kebutuhan sehari-hari (Safuwani, 2017).

Banyak produk yang bagus dari segi rasa, bentuk, kemasan, sehingga menarik banyak konsumen untuk mencoba, menggunakan dan menjadi kebiasaan untuk menggunakannya. Berbeda dengan jenis produk pangan lokal. pangan lokal kurang menarik atau kurang bergengsi. Terjadinya hal tersebut dapat mengakibatkan posisi produk pangan lokal semakin terpinggirkan dan mulai terancam keberadaannya (Adiasih dan Riky, 2018). Kabupaten Bengkulu

Tengah berada di Provinsi Bengkulu yang mempunyai berbagai macam makanan berasal dari Suku Rejang. Makanan tersebut adalah produk pangan lokal yang merupakan pangan warisan yang unik dan sering terlupakan namun sesungguhnya diminati. Berdasarkan observasi terlihat bahwa produk pangan lokal kurang mendapatkan perhatian oleh masyarakat di Kecamatan Pondok Kelapa dan tanpa disadari posisi produk pangan lokal sudah semakin terpinggirkan dan jarang ditemukan pada saat ini. Hal ini ditandai dengan semakin berkembangnya penjual kuliner modern dan retail modern seperti Indomaret dan Alfamart diseluruh pelosok Provinsi Bengkulu. Dengan melakukan penelitian ini, maka sebagai salah satu bentuk untuk memperkenalkan kembali berbagai macam pangan lokal suku Rejang, agar para generasi penerus tahu tentang pangan lokal. Selain itu keberadaannya akan tetap ada dan dikenal oleh para anak cucu nanti. Berdasarkan uraian tersebut maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Analisis Sikap dan Tingkat Pengetahuan Masyarakat terhadap Produk Pangan Lokal Suku Rejang di Kabupaten Bengkulu Tengah”.

### **Rumusan Masalah**

1. Apa saja jenis-jenis produk pangan lokal Suku Rejang Kabupaten Bengkulu Tengah?
2. Bagaimana sikap masyarakat terhadap produk pangan lokal Suku Rejang di Kabupaten Bengkulu Tengah?
3. Bagaimana pengetahuan masyarakat terhadap produk pangan lokal Suku Rejang di Kabupaten Bengkulu Tengah?

### **Tujuan Penelitian**

1. Mengidentifikasi jenis-jenis produk pangan lokal Suku Rejang di Kabupaten Bengkulu Tengah.
2. Mengetahui sikap masyarakat terhadap produk pangan lokal Suku Rejang di Kabupaten Bengkulu Tengah.
3. Mengetahui tingkat pengetahuan masyarakat terhadap produk pangan lokal Suku Rejang di Kabupaten Bengkulu Tengah.

## **METODE PENELITIAN**

### **Tempat dan Waktu**

Penelitian ini dilakukan di Kecamatan Pondok Kelapa dan Pondok Kubang Kabupaten Bengkulu Tengah. Pemilihan lokasi penelitian ini dilakukan secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa di Kecamatan Pondok Kelapa dan Kecamatan Pondok Kubang mayoritas masyarakat desa suku Rejang. Selain

itu, Kecamatan Pondok Kelapa dan Kecamatan pondok Kubang memiliki jarak yang dekat dengan pusat Kota Bengkulu yang merupakan tempat terjadinya modernisasi, jarak antara desa dengan kota akan mempengaruhi perkembangan sistem informasi, teknologi dan transportasi. Penelitian ini dilakukan pada bulan Mei sampai dengan Juni 2022.

### **Jenis dan Sumber Data**

Data yang diambil dalam penelitian ini adalah data primer dan sekunder, dengan jenis data kualitatif. Sumber data digunakan adalah data primer dan data sekunder. Data primer dengan melakukan observasi dan wawancara yang mendalam dan melakukan pengambilan data langsung menggunakan kuisioner. Data sekunder dikumpulkan dan dipelajari dari data yang telah tersedia, seperti profil Kecamatan pondok Kelapa, jurnal penelitian terdahulu dan dokumentasi foto untuk mendukung kegiatan penelitian.

### **Pengambilan Sampel**

Responden diperlukan untuk memperoleh data yang berhubungan dengan jenis-jenis produk pangan lokal Suku Rejang. Penentuan responden dilakukan secara sengaja (*purposive sampling*), terdiri dari tokoh masyarakat yang memahami pangan lokal suku Rejang dengan status sosial sebagai tetua, namun tokoh masyarakat ini tidak

termasuk responden. Populasi penelitian yaitu masyarakat suku Rejang di Kecamatan Pondok Kelapa yang memiliki suku Rejang dan memiliki umur 15-64 tahun yaitu masyarakat yang memiliki umur produktif dan telah memiliki kemampuan berpikir yang lebih matang (Arikunto, 2016). Pengambilan sampel dalam penelitian ini menggunakan teknik *accidental sampling*. Sampel yang digunakan dihitung dengan menggunakan rumus McDaniel, Carl dan Roger :

$$n = \frac{z^2 [p (1 - P)]}{E^2}$$

$$n = \frac{1,960^2 [0,5(1 - 0,5)]}{(0,1)^2}$$

$$n = \frac{3,8416 (0,25)}{0,01}$$

$$n = 96,04 = 96 \text{ orang}$$

### Metode Analisis Data

#### Analisis Jenis-jenis Pangan Lokal Suku Rejang

Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode analisis domain (*domain Analysis*). Analisis domain digunakan untuk menganalisis gambaran-gambaran objek penelitian secara umum, namun relatif utuh tentang objek penelitian tersebut.

#### Analisis Sikap Masyarakat terhadap Pangan Lokal Suku Rejang

Sikap masyarakat terhadap pangan lokal Suku Rejang dianalisis secara Deskriptif. Data yang terkumpul melalui kuisisioner, ditabulasikan menggunakan *Microsoft Excel* untuk member skor sesuai dengan system yang diterapkan. Untuk data sikap masyarakat terhadap pangan lokal suku Rejang menggunakan penggunaan skala likert.

#### Analisis Tingkat Pengetahuan Masyarakat terhadap Pangan Lokal Suku Rejang

Dalam penelitian ini, pengetahuan masyarakat terhadap pangan lokal suku Rejang akan menggunakan analisis secara Deskriptif. Data yang terkumpul melalui kuisisioner, ditabulasikan menggunakan *Microsoft Excel* untuk memberi skor sesuai dengan sistem yang diterapkan. Skala ini dapat dibuat dalam bentuk pilihan ganda dan check list. Jawaban dapat dibuat skor tertinggi 1 dan terendah 0.

### HASIL DAN PEMBAHASAN

#### Jenis-jenis Pangan Lokal Suku Rejang

Jenis pangan tradisioanal Suku Rejang disajikan pada tabel 1.

**Tabel 1. Jenis Pangan Suku Rejang**

No	Lauk Pauk	Jenis Pangan Lokal	
		Jajanan	Minuman
1	Gulai Lemeah	Serawo	Bioh Kawo
2	Gulai Buah Kepayang	Benik atau leman	Cinul
3	Nasi Berkat	Cucur Pandan	Bubur Rayak
4	Punjung	Kue Tat	Senaweh
5		Juada Tlo	Serawo Lembang
6		Bajik	Serawo Nioa
		Lepek	
		Bolu Koja	

Sumber: Data Primer, 2022

Produk Pangan Lokal Suku Rejang di Kabupaten Bengkulu Tengah adalah suatu makanan yang ada secara spesifik pada suku Rejang Kabupaten Bengkulu Tengah, digunakan saat acara adat, pernikahan, hari menanam padi dan panen hasil kebun.

### **Sikap Masyarakat terhadap Pangan Lokal Suku Rejang**

Sikap petni terhadap pangan lokal suku Rejang di Kabupaten Bengkulu Tengah disajikan pada tabel disajikan pada tabel 2

**Tabel 2 Rata-rata Sikap Masyarakat**

No	Kategori Sikap Masyarakat (skor)	Jumlah (orang)	Persentase (%)	Sikap Masyarakat
1	STS (14 – 22,66)	8	8,33	Sangat Suka atau sangat baik (32,71)
2	S (22,67 – 31,33)	22	22,91	
3	SS (31,34 – 40)	66	68,76	
Rata-rata 32,71		96	100	

Sumber: Data Primer Diolah, 2022

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa secara keseluruhan diperoleh rata-rata tanggapan (responding) masyarakat adalah 32,71. Artinya masyarakat sudah memiliki tingkat tanggapan (responding) yang baik dan menyetujui pangan lokal suku Rejang sebagai kekayaan lokal yang perlu dijaga dan menyukai pangan lokal suku Rejang tersebut. Kategori sangat tidak senang atau sangat tidak suka atau sangat tidak baik (14-22,66) yaitu sebanyak 8 orang atau sebesar 8,33%, sedangkan kategori senang atau suka atau baik (22,67-31,33) sebanyak 22 orang atau sebesar 22,91% dan kategori sangat senang atau sangat suka atau sangat baik (31,34-40) sebanyak 66 orang atau sebesar 68,76%.

Secara keseluruhan diperoleh rata-rata sebesar 32,71, Artinya masyarakat sudah dengan baik bersedia untuk mengenalkan semua pangan lokal suku Rejang kepada orang lain dan mengkonsumsi semua jenis-jenis makanan tersebut dalam kehidupan sehari-hari. Masyarakat beranggapan bahwa mengenalkan pangan lokal suku Rejang kepada orang lain itu penting, agar orang lain tau tentang Suku Rejang dan sekaligus sebagai daya tarik orang untuk mengunjungi suatu daerah. Pangan Lokal suku rejang yang berkategori lauk pauk ini sudah merupakan kebiasaan makan sehari-hari masyarakat, jadi untuk mengkonsumsinya tentu bersedia.

### Pengetahuan Masyarakat terhadap Pangan Lokal Suku Rejang

**Tabel 3 Tingkat Pengetahuan Masyarakat**

No	Kategori Pengetahuan	Jumlah (jiwa)	Persen (%)	Tingkat Pengetahuan
1	Rendah (16,67% – 40,74%)	15	15,63	
2	Sedang (40,75% - 64,82%)	20	20,83	
3	Tinggi (64,83% - 88,89%)	61	63,54	Sedang atau baik (61,98)
	Jumlah	96	100	
	Rata-rata	61,98		

*Sumber: Data Primer diolah, 2022*

Tabel 3 terlihat bahwa tingkat pengetahuan masyarakat terhadap pangan lokal suku Rejang dengan rata-rata 61,98% yaitu kategori sedang. Artinya masyarakat di Kabupaten Bengkulu Tengah telah memiliki kemampuan dan mengetahui 18 jenis-jenis pangan lokal suku Rejang dengan baik. Hal ini bisa terjadi karena tingkat pengetahuan (*knowledge*) merupakan tingkatan yang paling mendasar atau tingkatan terendah yang harus dilalui sebelum menuju tingkatan lainnya. Di tingkat ini, masyarakat menjawab pertanyaan berdasarkan dengan ingatan saja. Kurang memiliki kemampuan mengevaluasi terhadap pangan lokal suku Rejang.

Secara keseluruhan untuk rata-rata pengetahuan masyarakat terhadap pangan lokal suku Rejang di Kabupaten Bengkulu Tengah sudah termasuk kedalam katagori baik atau sedang dengan rata-rata 61,98%. Artinya masyarakat memiliki pengetahuan yang baik terhadap pangan lokal suku Rejang, baik dari kemampuannya mengetahui jenis-jenis pangan lokal suku Rejang, mengenali bahan baku, mengetahui cara memasaknya, dapat membedakan dan menilai pangan lokal suku Rejang dengan makanan modern, mengkatogorikan makanan tersebut kedalam beberapa bagian dan sampai

pada tahap mengevaluasi pangan lokal suku Rejang.

## KESIMPULAN

1. Pangan lokal suku Rejang teridentifikasi ada 18 jenis yang diklasifikasikan menjadi 3 kategori yaitu makanan lauk pauk (4 jenis), makanan pelampun (kue kudapan) (8 jenis) dan minuman (6 jenis).
2. Sikap masyarakat terhadap pangan lokal suku Rejang di Kabupaten Bengkulu Tengah terkategori sangat baik atau sangat suka.
3. Pengetahuan masyarakat terhadap pangan lokal suku Rejang di Kabupaten Bengkulu Tengah secara rata-rata memiliki kategori sedang atau baik.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adiasih dan Riky. 2018. *Persepsi terhadap Pangan lokal Jawa Timur ; Studi Awal terhadap Mahasiswa Perguruan Tinggi Swasta di Surabaya*. Kinerja. 19 (2).
- Fadhilah. 2018. *Kearifan Lokal dalam Membentuk Daya Pangan Loal Komunitas Molamahu Pulubala Gorontalo*. Al Turas. 19 (1).
- Hadisantoso, H. 2018. *Pangan lokal Yang Memiliki Kandungan Gisi Dan Keamanan Yang Baik*, Prosiding Seminar pengembangan Pangan Tradisional. Kantor Menteri Negara Urusan Pangan, Bulog. Yogyakarta.
- Harper. 2019. *Exploring Sosial Change*. Prentice Hall. New Jersey.
- Handoko. 2010. *Prilaku Konsumen BPFE*. Yogyakarta.



- Harun, C. 2006. *Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kepuasan Pelanggan Untuk Meningkatkan Loyalitas Pelanggan Produk Telkom Flexi. (Studi Kasus PT.Telekomunikasi Indonesia Kota Semarang)*. Skripsi Program Studi Magister Manajemen Program Pasca Sarjana, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Laurer. 2016. *Perspektif tentang Perubahan Sosial*. Rineka Cipta. Jakarta.
- Pawiroharsono, S.2017. *Potensi Pengembangan Industri dan Bioekonomi Berbasis Pangan lokal*. Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia Vol.5, No.2:85-91.
- Permiashawai. 2007. *Pengetahuan Lokal, Pangan lokal dan Ketahanan Pangan*. Wikipedia Indonesia.
- Saputra, Bopi. 2010. *Studi Identifikasi Makanan Olahan Lokal Provinsi Bengkulu Berbahan Dasar Ikan*. Skripsi fakultas pertanian. Jurusan Teknologi pertanian. Universitas Bengkulu. (Tidak dipublikasikan).
- Safuan. 2017. *Gaya Hidup, Konsumerisme dan Modernitas*. Jurnal SUWA. Universitas Malikullsaleh. 5 (1) :38-46.
- Sarwono. 2020. *Sikap dan Perilaku Konsumen*. PT Elex Media Komputindo. Jakarta
- Soekanto. 2017. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. IPB Press. Bogor.
- Sugiyono. 2012. *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Susanti. 2018. *Identifikasi Makanan Khas Provinsi Bengkulu Berbahan Dasar Ikan*. Prosiding Semitra Bidang Ilmu-ilmu BKSPN Wilayah Barat. Vol 2.
- Suyanto. 2008. *Metodologi Penelitian Sosial*. Edisi Revisi. Kencana Prenada Media. Indonesia.
- Syamsir, E. 2011. *Pangan Tradisional Indonesia*. www.ipb.ac.id. 2 Agustus 2022.
- Sztompka. 2015. *The Sociology of Sosial Change (diterjemahkan oleh Alimandan)*. Jakarta. Prenada Media.
- Widiyanto. 2016. *Sikap, Preferensi, dan Keputusan Pembelian Konsumen Terhadap Buah Apel (Kasus: Kota Malang dan Kota Surabaya Provinsi Jawa Timur)*. Tesis (tidak dipublikasikan) pada Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Jawa Barat.
- Winarno. 2016. *Komersial Produk Pangan*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta..
- Zurna Erin, 2019. *Modifikasi Bahan Baku dan Rasio Ikan Pada Pembuatan Pangan lokal Suku Rejang*. Skripsi Fakultas Pertanian. Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas Bengkulu. (Tidak dipublikasikan).