

**LEMEA, PANGAN TRADISIONAL SUKU REJANG YANG TERBUAT DARI
FERMENTASI REBUNG (REVIEW)*****LEMEA, THE REJANG TRIBE'S TRADITIONAL FOOD MADE FROM FERMENTED
BAMBOO SHOOTS (REVIEW)*****Rozi Satria Utama^{1)*}, Prima Yaumul Fajri¹⁾, Agustina¹⁾, Jerry Antonio²⁾**¹⁾Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan, Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh,
Payakumbuh, Sumatera Barat 26271, Indonesia.²⁾Alumni Magister Agribisnis Universitas Bengkulu, Kota Bengkulu, Provinsi Bengkulu
38371, Indonesia.*E-mail: rozisatriautama@gmail.com**ARTICLE HISTORY** : Received [02 April 2023] Revised [14 May 2023] Accepted [29 May 2023]**ABSTRAK**

Lemea adalah makanan tradisional yang terbuat dari fermentasi cincangan rebung dan ikan. Makanan ini adalah makanan tradisional suku Rejang di Bengkulu, Sumatera. Lemea tidak dimakan mentah karena rasa dan aromanya yang kuat, namun dimasak dengan bumbu sederhana dan disajikan dengan ikan atau udang. Lemea biasanya dimasak menjadi sambal lemea dan disajikan sebagai hidangan dengan nasi. Review ini bertujuan untuk memberikan informasi mengenai sebaran wilayah lemea, proses pengolahan, ragam hidangan, mikroflora pada lemea, dan potensi pengembangan produk. Beberapa peneliti telah memodifikasi proses produksi lemea untuk meningkatkan kualitas produk, seperti proses blansir bahan baku rebung, mengganti bahan baku ikan yang digunakan, dan variasi wadah fermentasi. Fermentasi lemea adalah fermentasi spontan. *Lactobacillus plantarum* C410L1 dan *Lactobacillus rossiae* LS6 telah diidentifikasi sebagai bakteri asam laktat yang terdapat pada lemea. Isolat bakteri ini berpotensi sebagai probiotik karena memiliki ketahanan yang baik terhadap pH, suhu, dan konsentrasi garam.

Kata Kunci : lemea, rebung, pangan tradisional, Suku Rejang, fermentasi**ABSTRACT**

*Lemea is a traditional food made from fermented chopped bamboo shoots and fish. It is a traditional food of the Rejang tribe in Bengkulu, Sumatera. Lemea is not eaten raw due to its strong flavor and aroma, but rather cooked with simple spices and served with fish or shrimp. It is commonly cooked in a spicy sambal lemea and served as a dish with rice. This review aims to spread information about lemea and its various studies. Several researchers have altered the lemea production process to improve product quality, such as blanching raw materials, fish raw materials, and fermentation containers. The fermentation of lemea is spontaneous fermentation. *Lactobacillus plantarum* C410L1 and *Lactobacillus rossiae* LS6 have been identified as lactic acid bacteria from lemea. These bacterial isolates have potential as probiotics because of their good resistance to pH, temperature, and salt concentration.*

Kata Kunci : lemea, bamboo shoots, traditional food, Rejang tribe, fermentation

PENDAHULUAN

Pangan tradisional merupakan pangan yang diwariskan dari generasi ke generasi dan meliputi pengetahuan, teknik pembuatan, bahan baku lokal yang digunakan, serta nilai budaya yang terdapat didalamnya (Rocillo-Aquino et al., 2021). Terdapat tiga ciri utama pangan tradisional yaitu dikonsumsi secara berkesinambungan, berakar dari kehidupan sehari – hari masyarakat tertentu, dan mempunyai ciri khas (Ivanova et al., 2015). Suku Rejang merupakan salah satu suku tertua di Sumatera yang berada di Provinsi Bengkulu dan tersebar di lima kabupaten yaitu di Kabupaten Rejang Lebong, Kabupaten Lebong, Kabupaten Kepahiang, Kabupaten Bengkulu Tengah, dan Kabupaten Bengkulu Utara (Yunus dkk, 2020; Apindis dkk, 2018). Suku Rejang mempunyai makanan tradisional yang memenuhi tiga ciri utama pangan tradisional yaitu lemea yang dikonsumsi secara berkesinambungan dan berakar dari kebiasaan sehari – hari masyarakat suku Rejang, serta memiliki ciri khas pada rasa dan aromanya.

Pangan tradisional lemea merupakan makanan yang dibuat dari cacahan rebung yang dicampur dengan ikan, lalu difermentasi selama beberapa hari pada suhu ruang (Dewi dkk., 2012). Pangan tradisional yang terbuat fermentasi

rebung juga dapat ditemukan di negara lain seperti di India. Makanan tradisional India yang juga terbuat dari fermentasi rebung antara lain mesu, soibum, soidon, lung-siej, eup, dan ekung (Behera & Balaji, 2021). Meskipun sama – sama terbuat dari fermentasi rebung, lemea mempunyai keunikan tersendiri karena rebung difermentasi dengan campuran ikan. Dari telaah literatur tidak ditemukan bahwa fermentasi rebung di India dilakukan dengan tambahan ikan di dalamnya (Behera & Balaji, 2021; Senapati *et al*, 2016).

Lemea mempunyai aroma dan rasa yang tajam dan khas (Dewi dkk., 2012). Warna lemea putih abu – abu hingga putih kekuningan tergantung dari jenis ikan yang digunakan dan persiapan bahan yang dilakukan, sebagaimana dapat dilihat pada Gambar 1 (Zuidar dkk., 2019). Lemea tidak dikonsumsi dalam keadaan mentah karena rasa dan aroma yang tajam, namun lemea harus dimasak terlebih dahulu dengan tambahan bumbu – bumbu yang sederhana (Nuryani dkk., 2012). Lemea umumnya diolah menjadi sambal lemea yang pedas sebagai lauk pauk pendamping nasi. Perpaduan rasa dan aroma khas lemea dengan sambal cabai dan bumbu lainnya dapat membangkitkan dan meningkatkan selera makan. Pada review ini dijelaskan mengenai masakan lemea,

persebaran lemea, cara pembuatan lemea, mikroorganismenya pada fermentasi lemea, potensi mikroba lemea sebagai probiotik, dan potensi pengembangan produk lemea. Tujuan review ini adalah untuk memberikan informasi mengenai sebaran

wilayah lemea, proses pengolahan, ragam hidangan, mikroflora pada lemea, dan potensi pengembangan produk lemea yang merupakan salah satu warisan kekayaan pangan tradisional Indonesia.



Gambar 1. Lemea mentah

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan kajian literatur tentang informasi lemea yang telah dipublikasikan di berbagai jurnal ilmiah. Artikel – artikel tersebut diperoleh melalui telusur di google scholar. Artikel yang sesuai dengan tujuan penelitian dikumpulkan dan ditelaah kemudian

disajikan sebagai rangkuman informasi berbagai hasil penelitian tentang lemea.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Rebung sebagai bahan baku lemea

Rebung adalah tunas bambu yang tumbuh dari kuncup akar rimpang di dalam tanah atau dari pangkal bambu yang tua. Rebung umum dikonsumsi sebagai sayur

atau sebagai pelengkap makanan seperti isian pada lumpia (Rahmawati, 2021). Rebung segar mengandung protein 2,98%, lemak 0,51%, abu 0,99%, serat 0,64%, vitamin C 0,34 mg/100 g, dan juga mengandung beberapa mineral yang dibutuhkan oleh tubuh seperti Ca, Mg, P, Na, K, Fe, Cu, Mn, Zn, dan Se (Singhal *et al.*, 2021). Konsumsi rebung juga dapat memberikan efek kesehatan bagi tubuh. Okfrianti dkk. (2021) melaporkan bahwa potensi rebung untuk kesehatan antara lain sebagai pencegah obesitas, antiinflamasi, antiepilepsi, antihipertensi, antihiperuresemia, dan sebagai sumber bakteri asam laktat.

Rebung mengandung senyawa lain yang dapat membahayakan kesehatan yaitu asam sianida. Kandungan asam sianida pada rebung segar sekitar 102,49 mg/Kg (Jenny & Indrawati, 2017). Kadar asam sianida pada rebung dapat diturunkan melalui berbagai macam pengolahan, salah satunya adalah melalui proses fermentasi. Singhal *et al.* (2021) melaporkan bahwa fermentasi selama 5 hari dapat menurunkan kadar asam sianida 43% dan fermentasi selama 18 hari dapat menurunkan kadar asam sianida sampai 61%. Dengan demikian proses fermentasi dapat menurunkan kadar asam sianida secara signifikan.

Semua jenis rebung dapat dijadikan sebagai bahan pembuatan lemea, namun

terdapat dua jenis rebung yang lebih disukai untuk digunakan sebagai bahan baku lemea yaitu rebung dari bambu betung dan bambu mayan (Oktariato & Widawati, 2017). Bambu betung (*Dendrocalamus asper* Backer ex K. Heyne) merupakan bambu berukuran besar dan dapat tumbuh hingga 20 – 30 m. Ciri bambu betung yaitu mempunyai dinding buluh yang tebal, panjang ruas antara 40 – 60 cm, dan terdapat akar udara pada buku bambu (Nugroho dkk, 2022). Bambu mayan (*Gigantochloa robusta* Kurz.) merupakan salah satu bambu asli Indonesia. Ciri bambu mayan antara lain dapat tumbuh mencapai 20 m, ukuran diameter bambu 7 – 9 cm, ketebalan dinding buluh bisa sampai 1,8 cm, dan dapat tumbuh pada kondisi lembab maupun kering (Rikardo dkk, 2015).

Persebaran lemea

Dewi dkk. (2014) telah melaporkan bahwa persebaran industri kecil produsen lemea terdapat di lima kabupaten di Provinsi Bengkulu yaitu Kabupaten Rejang Lebong, Kabupaten Lebong, Kabupaten Kepahiang, Kabupaten Bengkulu Tengah, dan sebagian wilayah Kabupaten Bengkulu Utara sebagaimana dapat dilihat pada Gambar 2. Persebaran industri kecil lemea erat kaitannya dengan keberadaan suku Rejang sebagai mayoritas yang mendiami wilayah tersebut. Hal ini dibuktikan dengan tidak ditemukannya

tabung bambu dan toples plastik. Proses fermentasi lemea dilakukan secara anaerobik yaitu dengan cara menutup rapat wadah fermentasi sehingga keberadaan udara menjadi terbatas.

Modifikasi proses pembuatan lemea

Preparasi bahan baku merupakan salah satu faktor yang dapat mempengaruhi kualitas produk yang dihasilkan. Zuidar dkk. (2019) telah melakukan modifikasi preparasi bahan baku pada pembuatan lemea yaitu dengan cara melakukan blanching pada bahan baku. Perlakuan blanching memberikan pengaruh terhadap nilai total volatil nitrogen dan uji organoleptik produk lemea yang dihasilkan. Total volatil nitrogen produk lemea dengan perlakuan blanching mempunyai nilai lebih rendah dibandingkan dengan produk lemea tanpa perlakuan blanching. Nilai total volatil nitrogen merupakan indikator kerusakan ikan yang umumnya disebabkan oleh penguraian senyawa protein menjadi senyawa nitrogen yang lebih sederhana oleh bakteri pembusuk. Hasil uji organoleptik juga menunjukkan bahwa produk lemea dengan perlakuan blanching lebih disukai oleh panelis.

Bahan baku ikan yang umum digunakan dalam pembuatan lemea tradisional adalah ikan sungai dan ikan hasil budidaya kolam air tawar, sedangkan ikan laut belum banyak digunakan.

Perbandingan penggunaan ikan air tawar dengan ikan laut pada pembuatan lemea telah dilakukan pada beberapa penelitian. Penggunaan ikan manyung (ikan laut) dan ikan mujair (ikan air tawar) sebagai bahan baku pada pembuatan lemea memberikan pengaruh terhadap pH produk lemea dan uji organoleptik sambal lemea. Lemea dengan bahan baku ikan manyung mempunyai pH lebih tinggi dari pH lemea ikan mujair. Hasil uji organoleptik pada sambal lemea menunjukkan bahwa lemea ikan manyung lebih disukai dibandingkan dengan lemea ikan mujair (Oktarianto & Widawati, 2017). Sedangkan penggunaan ikan mas (ikan air tawar) dan ikan kembung (ikan laut) sebagai bahan baku lemea memberikan pengaruh terhadap total asam dan total mikroba, namun tidak berpengaruh pada uji organoleptik (Zuidar dkk., 2016). Hasil kedua penelitian tersebut menunjukkan bahwa Ikan laut dapat digunakan dalam pembuatan lemea.

Penggunaan wadah fermentasi yang berbeda dapat mempengaruhi karakteristik produk lemea yang dihasilkan. Dewi dkk. (2012) membandingkan karakteristik produk lemea yang menggunakan wadah fermentasi tradisional yaitu bambu dengan wadah toples kaca dan bambu dengan perlakuan. Perbedaan karakteristik produk yang dihasilkan yaitu pada nilai pH dan jumlah koloni mikroba. Produk lemea yang

difermentasi pada toples kaca mempunyai jumlah koloni mikroba yang lebih banyak dibandingkan dengan dua wadah lainnya, sedangkan nilai pH lemea yang difermentasi pada toples kaca lebih rendah dibandingkan dengan dua wadah lainnya. Okfrianti dkk. (2017) juga melakukan perbandingan penggunaan wadah fermentasi tradisional lemea yaitu bambu dengan wadah toples plastik. Perbedaan wadah fermentasi tersebut menghasilkan karakteristik produk lemea yang berbeda pada jumlah bakteri asam laktat (BAL) dan kadar protein. Lemea yang difermentasi pada wadah toples plastic mempunyai jumlah BAL dan kadar protein yang lebih tinggi dibandingkan dengan lemea yang difermentasi pada wadah bambu. Penggunaan wadah tertutup seperti toples kaca dan toples plastik menghasilkan lingkungan fermentasi anaerob yang cocok untuk pertumbuhan BAL sehingga jumlah BAL yang dihasilkan lebih banyak.

Lama fermentasi merupakan salah satu faktor yang menentukan kualitas lemea yang dihasilkan. Oktariato & Widawati (2017) melaporkan bahwa sambal lemea yang dibuat dari lemea yang difermentasi selama 7 hari merupakan sambal lemea yang lebih disukai secara organoleptik dibandingkan dengan sambal lemea yang dibuat dari lemea fermentasi 3

dan 5 hari. Sedangkan menurut Dewi dkk. (2012), lemea yang disukai secara organoleptik adalah lemea yang difermentasi selama 15 hari jika dibandingkan dengan lemea fermentasi 3, 7, dan 11 hari. lama fermentasi lemea yang terbaik belum dapat ditentukan secara tepat. Dibutuhkan penelitian dengan metode yang lebih tepat untuk mengkarakterisasi secara organoleptik lemea yang disukai oleh konsumen. Dengan demikian dapat ditentukan lama waktu fermentasi yang dapat menghasilkan produk lemea yang disukai.

Lemea dalam Berbagai Hidangan

Lemea biasanya dimasak menjadi sambal lemea sebagai lauk untuk disajikan dengan nasi. Sambal lemea dibuat dengan bumbu sederhana serta tambahan ikan dan udang didalamnya, seperti yang ditunjukkan pada Gambar 3. Secara tradisional, sambal lemea dimasak dan disajikan dalam tabung bambu. Pemasakan dan penyajian tradisional lebih disukai konsumen karena rasa dan aromanya yang khas (Simanjuntak dkk., 2020). Lemea juga sering dimasak dengan santan untuk mengurangi rasa dan aroma lemea yang kuat serta menghasilkan sambal lemea yang lebih berlemak sebagaimana dapat dilihat pada gambar 4.



Gambar 3. Gulai lemea tanpa santan (sumber : gurusiana.id/Eni Meiniar)



Gambar 4. Gulai lemea dengan santan (sumber : osc.medcom.id/Nabila Vieolanda)

Mikroflora pada lemea dan potensinya sebagai probiotik

Eksplorasi mikroflora yang terdapat pada lemea masih terbatas pada bakteri asam laktat dan belum terdapat laporan mengenai bakteri non BAL, khamir, dan kapang. Okfrianti dkk. (2018) melaporkan bahwa BAL yang diisolasi dari lemea adalah spesies *Lactobacillus plantarum* C410L1 dan *Lactobacillus rossiae* LS6. Hasil identifikasi lainnya menunjukkan bahwa terdapat juga genus BAL lainya pada lemea yaitu *Leuconostoc* (Kurnia dkk., 2020). Sementara pada produk fermentasi rebung lainnya ditemukan beberapa jenis mikroba seperti *Lactobacillus plantarum*, *Lactobacillus brevis*, *Leuconostoc fallax*, dan *Lactococcus lactis* (Behera & Balaji, 2021).

Hasil uji ketahanan BAL yang diisolasi dari lemea terhadap pH rendah, suhu, dan konsentrasi garam menunjukkan potensi sebagai probiotik. BAL isolat lemea memiliki ketahanan pada pH 2 – 7, suhu 42°C – 64°C, dan konsentrasi garam 0,3 – 0,9% (Okfrianti dkk., 2018). Mikroflora yang ditemukan pada lemea mirip dengan yang ditemukan pada tempoyak, yaitu didominasi oleh strain *Lactobacillus*. *Lactobacillus plantarum* yang diisolasi dari tempoyak memiliki aktivitas antibakteri kuat yang signifikan terhadap bakteri patogen (Ahmad et al., 2018). Pada pastrima Turki, strain

Lactobacillus plantarum mampu menghasilkan senyawa antimikroba dan memiliki spektrum penghambatan mikroba yang luas, sehingga dapat digunakan sebagai probiotik (Dincer & Kivanc, 2020).

Pengembangan produk lemea

Produk fermentasi spontan umumnya tidak mempunyai umur simpan yang panjang. BAL yang terlibat pada fermentasi spontan adalah jenis BAL heterofermentatif yang tidak hanya memproduksi asam asetat, namun juga memproduksi alkohol dan CO₂ (Reli dkk., 2017). Lemea juga merupakan produk dari fermentasi spontan yang mempunyai umur simpan pendek. Pengembangan produk lemea supaya mempunyai umur simpan yang lebih lama telah dilaporkan. (Liyoni dkk., 2020) mengembangkan produk lemea blok yang mempunyai umur simpan hingga 28 hari. Beberapa makanan tradisional Indonesia telah dikembangkan menjadi berbagai produk yang lebih awet dan memiliki umur simpan yang lebih lama seperti gudeg yang dikalengkan (Nurhikmat dkk., 2015). Produk Lemea juga dapat diawetkan dan dikembangkan dengan cara yang sama, misalnya dengan mengemas lemea siap saji dalam kaleng, toples kaca, dan retort pouch.

KESIMPULAN

Lemea merupakan makanan tradisional Suku Rejang yang tidak

ditemukan di tempat lain. Makanan ini dibuat dengan cara memfermentasi rebung cincang dan ikan selama beberapa hari pada suhu ruang. Lemea mempunyai rasa dan aroma yang kuat, makanan ini dimasak menjadi sambal lemea sebagai hidangan. Lemea merupakan makanan hasil fermentasi spontan yang belum memiliki standar pengolahan. Beberapa penelitian telah dilakukan untuk menentukan metode pembuatan lemea yang lebih baik, seperti blansing bahan baku rebung, memodifikasi bahan baku ikan, memodifikasi wadah fermentasi, dan menentukan waktu fermentasi yang optimal. *Lactobacillus plantarum* C410L1 dan *Lactobacillus rossiae* LS6 telah diidentifikasi sebagai mikroorganisme fermentasi lemea. BAL ini berpotensi sebagai probiotik karena memiliki ketahanan yang baik terhadap pH, konsentrasi garam, dan suhu. Lemea memiliki umur simpan yang pendek, sehingga perlu dikembangkan menjadi produk yang lebih tahan lama.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, A., Yap, W. B., Kofli, N. T., & Ghazali, A. R. 2018. Probiotic potentials of *Lactobacillus plantarum* isolated from fermented durian (Tempoyak), a Malaysian traditional condiment. *Food Science and Nutrition*, 6(6), 1370–1377.
<https://doi.org/10.1002/fsn3.672>
- Apindis, G.A.M.C., Hanum, S. H., Hartati, S. 2018. Makna Simbolik Tari Kejei Suku Rejang. *Jurnal Sosiologi Nusantara*, 4(2), 64 – 75
- Behera, P., Balaji, S. 2021. Health Benefits of Fermented Bamboo Shoots: The Twenty-First Century Gold of Notheast India. *Applied Biochemistry and Biotechnology*, 193, 1800-1812
- Dewi, K. H., Silsia, D., Susanti, L., & Hasanuddin. 2014. Pemetaan Industri “Lemea” Makanan Tradisional Suku Rejang di Provinsi Bengkulu. *Agrisep*, 14(1), 61–69.
- Dewi, K. H., Zuki, M., & Sustriani, E. 2012. Pemilihan Alat dan Lama Fermentasi pada Proses Pembuatan “Lemea” Makanan Tradisional Suku Rejang. *Prosiding Seminar Nasional Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu*, 339–340.
- Dincer, E., & Kivanc, M. 2020. Characterization of *Lactobacillus plantarum* strains isolated from Turkish pastirma and possibility to use of food industry. *Food Science and Technology, Campinas*, 40(2), 498–507.
- Ivanova, L., Terziyska, I., Trifonova, J., Ivanova, L., Terziyska, I., & Trifonova, J. 2015. Characteristics of traditional food – the viewpoint of the tourism business Characteristics of traditional food – the viewpoint of the tourism business In recent years there has been a clear shift in tourism demand from material expressions of culture t. *Journal of Service Management*, 4(July), 123–130.
- Jenny, G., Indrawati, R. 2017. Analisis Kadar Asam Sianida pada Rebung Sebelum dan Sesudah Pengukusan Selama 10, 15, dan 20 Menit Metode Elektroda Selektif Ion. *Jurnal Laboratorium Khatulistiwa*, 1, 13-16
- Kurnia, M., Amir, H., & Handayani, D. 2020. Isolasi Dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Dari Makanan

- Tradisional Suku Rejang Di Provinsi Bengkulu: “Lemea.” *Jurnal Pendidikan Dan Ilmu Kimia*, 4(1).
<https://doi.org/10.33369/atp.v4i1.13705>
- Liyoni, D., Dewi, K. H., & Susanti, L. 2020. A study of changes in the quality of Lemea Block in various types of packaging materials during storage. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 425(1).
<https://doi.org/10.1088/1755-1315/425/1/012056>
- Meiniar, E. Lemea Khas Rejang Aromanya Rindu Pulang. Diakses pada 12 Mei 2023 dari <https://www.gurusiana.id/read/eni-meiniar/article/lemea-khas-rejang-aromanya-rindu-pulang-1973286>
- Nugroho, N., Bahtiar, E. T., Lelono, A. B. 2022. Kekuatan Bambu Betung (*Dendrocalamus asper* Backer ex K.Heyne) Menahan Gaya Normal Tekanan dan Tarikan. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*, 40(1), 37-48
- Nurhikmat, A., Suratmo, B., Bintoro, N., & Sentana, S. 2015. PERUBAHAN MUTU GUDEG KALENG “BU TJITRO” SELAMA PENYIMPANAN. *Jurnal Agritech*, 35(03), 353–357.
<https://doi.org/10.22146/agritech.9348>
- Nuryani, Y., Susanti, L., & Dewi, K. H. 2012. Uji Kesukaan Konsumen Terhadap Sambal Lemea Sebagai Makanan Khas Suku Rejang dan Perubahan Mutu Produk pada Berbagai Suhu Penyimpanan. In *Agroindustri* (Vol. 2, pp. 21–28).
- Okfrianti, Y., Herison, C., Fahrurrozi, Budiyanto. 2021. Review : Potensi Rebung untuk Kesehatan. *Agritepa*, 8(2), 114-122
- Okfrianti, Y., Darwis, Muslim, Z., & Kamsiah. 2017. Perbedaan Wadah Fermentasi Lemea Terhadap Total Bakteri Asam Laktat Dan Kadar Protein. Seminar Nasional Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI) - Peran Ahli Teknologi Pangan Dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan Nasional, 913–919.
- Okfrianti, Y., Darwis, & Pravita, A. 2018. Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus Plantarum* C410LI dan *Lactobacillus Rossiae* LS6 yang Diisolasi dari Lemea Rejang terhadap Suhu, pH dan Garam Empedu Berpotensi sebagai Prebiotik. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Kesehatan*, 6(1), 49–58.
<https://doi.org/10.32668/jitek.v6i1.108>
- Oktarianto, A., & Widawati, L. 2017. Karakteristik Mutu Sambal Lemea Dengan Variasi Waktu Fermentasi dan Jenis Ikan. 3(2), 57–64.
- Rahmawati, A. A. N. 2021. Rebung Bambu Sebagai Alternatif Fitohormon dalam Memacu Pertumbuhan Tunas pada Benih Dorman. *Biofarm Jurnal Ilmiah Pertanian*, 17(1), 36-39
- Reli, R., Warsiki, E., & Rahayuningsih, M. 2017. Modifikasi Pengolahan Durian Fermentasi (Tempoyak) dan Perbaikan Kemasan Untuk Mempertahankan Mutu dan Memperpanjang Umur Simpan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 27(1), 43–54.
- Rikardo, R., Susilo, H., Suyamto. 2015. Etnobotani Bambu Mayan (*Gigantochloa robusta* Kurz.) di Kecamatan Sobang Pandeglang Banten. *J. Schi. Phar*, 1(1), 42 – 49
- Rocillo-Aquino, Z., Cervantes-Escoto, F., Leos-Rodríguez, J. A., Cruz-Delgado, D., & Espinoza-Ortega, A. 2021. What is a traditional food? Conceptual evolution from four dimensions. *Journal of Ethnic Foods*, 8(1).
<https://doi.org/10.1186/s42779-021-00113-4>

- Senapati, A. K., Pandey, A., Ann, A., Raj, A., Gupta, A., Das, A. J., ... & Joshi, V. 2016. Indigenous fermented foods involving acid fermentation. *Indigenuos Fermented Foods of South Asia, Ed. VK Joshi, CRC Press, Taylor & Francis Group, New York*, 431-500.
- Simanjuntak, B. Y., Suryani, D., Haya, M., & Khomsan, A. 2020. Identification and Farmer Family's Preference of Indigenous Food in Rural Bengkulu. *Jurnal Kesehatan Prima*, 14(2), 120–139.
- Singhal, P., Satya, S., Naik, S. N. 2021. Fermented Bamboo Shoots : A Complete Nutritional, Anti-Nutritional, and Antioxidant Profile of the Sustainable and Functional Food to Food Security. *Food Chemistry : Molecular Sciences*, 3, 100041
- Vieolanda, N. 2020. Suku Rejang Mengonsumsi Bambu “Lemea”. Diakses pada 12 Mei 2023 dari <https://osc.medcom.id/community/suku-rejang-mengonsumsi-bambu-34-lemea-34-997>
- Yunus, M., Wardhana D. E. C., Sarwono, S. 2020. Fungsi Bahasa pada Wacana Berasan Etnik Rejang di Kabupaten Lebong. *Silampari Bisa*, 3(2), 391 – 405
- Zuidar, A. S., Rizal, S., & Hadi, J. P. O. 2019. Pengaruh preparasi dan blanching terhadap mutu rebung ikan terfermentasi (lemea). *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 24(1), 39–50.
- Zuidar, A. S., Rizal, S., & Widyastuti, K. 2016. Pengaruh Jenis Ikan dan Konsentrasi Garam pada Rebung Ikan Terfermentasi. *Jurnal Kelitbangan*, 04(02), 181–194.