

Pelestarian Budaya dan Filosofi Makanan Tradisional Bengkulu melalui Pameran Seni Badendang

Elvira Purnamasari¹, Gaya Mentari²

^{1,2}UIN Fatmawati Sukarno Bengkulu

elvira.purnamasari@mail.uinfasbengkulu.ac.id, gayamentari@gmail.com

Submitted: 2024-03-19 | Revised: 2024-07-21 | Accepted: 2024-07-22

Abstract. As time goes by, many traditions are starting to be forgotten, including traditional food, which is increasingly being replaced by fast food. Traditional food, which has a distinctive taste and high cultural value, is now less recognized by the younger generation. A lack of introduction and knowledge about traditional food is one of the causes. Therefore, the introduction and preservation of traditional food are important. One of the preservation efforts is through a traditional food exhibition with the theme "Food Tradition in Badendang Art as Food Security of the Bengkulu Malay Community." This activity uses the Participatory Action Research (PAR) method and begins with cooking training for PKK mothers, MSME's, school students, and university students. The culmination of the event was a Bedendang art performance accompanied by an exhibition of various traditional foods that are an integral part of the Bengkulu community's traditions. Overall, this activity succeeded in not only educating the public about traditional food but also providing a first-hand experience of Bengkulu's distinctive art performances as an innovative and engaging cultural preservation effort.

Keywords: Cultural Preservation, Philosophy, Traditional Food, Exhibition, Badendang Art

Abstrak. Seiring perkembangan zaman, banyak tradisi yang mulai terlupakan, termasuk makanan tradisional yang semakin tergantikan oleh makanan cepat saji. Makanan tradisional, yang memiliki cita rasa khas dan nilai budaya yang tinggi, kini kurang dikenal oleh generasi muda. Kurangnya pengenalan dan pengetahuan mengenai makanan tradisional menjadi salah satu penyebabnya. Oleh karena itu, pengenalan dan pelestarian makanan tradisional menjadi penting. Salah satu upaya pelestarian adalah melalui pameran makanan tradisional dengan tema "Makanan Tradisi dalam Seni Badendang sebagai Ketahanan Pangan Masyarakat Melayu Bengkulu." Kegiatan ini menggunakan metode Partisipatory Action Research (PAR) dan dimulai dengan pelatihan memasak untuk ibu-ibu PKK, pelaku UMKM, siswa sekolah, dan mahasiswa. Puncak acara adalah pagelaran seni Bedendang yang disertai dengan pameran berbagai makanan tradisional yang menjadi bagian integral dalam tradisi masyarakat Bengkulu. Secara keseluruhan, kegiatan ini berhasil tidak hanya mengedukasi masyarakat tentang makanan tradisional tetapi juga memberikan pengalaman langsung penampilan seni khas Bengkulu sebagai upaya pelestarian budaya yang inovatif dan menarik.

Kata Kunci: Pelestarian Budaya, Filosofi, Makanan Tradisional, Pameran, Seni Badendang

Pendahuluan

Makanan selalu menjadi bagian integral dari identitas masyarakat sebagaimana agama, bahasa, cerita rakyat dan elemen-elemen budaya lainnya¹. Makanan menghubungkan kita dengan masa lalu, akar, dan tradisi. Rasa dan aroma dari dapur mencerminkan sejarah, identitas, dan rasa memiliki. Makanan tradisional mencerminkan signifikansi geografis dan kondisi iklim serta menggambarkan kebijaksanaan dan pengalaman nenek moyang kita, mewujudkan tradisi, teknik, dan nilai-nilai yang diwariskan dari generasi ke generasi. Namun, di era globalisasi, jaringan makanan cepat saji Barat dan perusahaan multinasional memperluas jangkauan mereka, mengakibatkan budaya makanan lokal dan tradisional menjadi kurang diminati dan terkadang terlupakan. Generasi muda saat ini lebih tertarik pada makanan cepat saji seperti hamburger, pizza, dan soda, mengabaikan kekayaan cita rasa dalam tradisi kuliner mereka. Kehilangan ini mengikis keanekaragaman budaya dan mengurangi pemahaman akan keterkaitan antara makanan, alam, dan masyarakat.

Meningkatkan kesadaran tentang nilai warisan kuliner dan pelestariannya sangat penting untuk memerangi tren ini. Pendidikan dan kesadaran dapat memainkan peran krusial dalam menularkan pengetahuan dan apresiasi terhadap masakan tradisional. Sekolah-sekolah lokal dapat memasukkan budaya makanan ke dalam kurikulum mereka dan mengajarkan anak-anak tentang pentingnya bahan-bahan lokal, teknik memasak konvensional, dan kisah di balik masakan yang dicintai. Dengan cara ini, kita dapat menumbuhkan rasa bangga dan mendorong generasi muda untuk menjadi penjaga warisan kuliner mereka.

Makanan tradisional sering kali melekat dalam pelaksanaan tradisi yang ada di masyarakat. Salah satu tradisi yang memiliki kekhasan makanan tradisional adalah seni Badendang di Bengkulu, yang merupakan bagian dari prosesi pernikahan adat masyarakat suku Melayu di Bengkulu. Dalam tradisi seni Badendang, makanan tradisional yang disajikan tidak hanya sebagai kuliner tetapi juga menyimbolkan nilai-nilai filosofis yang dipercayai oleh masyarakat.

Sebagai upaya untuk melestarikan budaya dan nilai-nilai filosofis dari makanan tradisional, Kemendikbudristek RI Bidang Kebudayaan bekerja sama dengan Grup Badendang Pasar Sakti Bengkulu mengadakan Pameran dan Pagelaran Makanan Tradisional dalam Seni Badendang di Kota Bengkulu. Pameran ini bertema “Makanan Tradisi dalam Seni Badendang sebagai Kearifan Lokal Ketahanan Pangan Masyarakat Melayu Bengkulu” dan dilaksanakan di Balai Prajurit Garuda Emas Kota Bengkulu pada tanggal 29 Oktober 2022. Dalam acara ini, pengunjung tidak hanya bisa menikmati kuliner tradisional

¹ Dallen J. Timothy & Amos S. Ron, Understanding heritage cuisines and tourism: identity, image, authenticity, and change, *Journal of Heritage Tourism*, Vol. 8. No. 2-3 (2013), 99.

Bengkulu tetapi juga menyaksikan tradisi seni Badendang yang ditampilkan oleh Grup Badendang Pasar Sakti Bengkulu.

Hal yang menarik dari pameran dan pagelaran makanan tradisional disini adalah pementasan seni Badendang sehingga pengunjung tidak hanya bisa menikmati kuliner tradisional Bengkulu tetapi juga menyaksikan tradisi Seni Badendang yang ditampilkan oleh Grup Badendang Pasar Sakti Bengkulu.

Penelitian-penelitian tentang seni Badendang ini telah banyak dilakukan sebelumnya, di antaranya oleh Salim B. Pilli tahun 2018 dengan judul *Dialektika Tradisi Badendang di Kota Bengkulu*. Temuan dalam penelitian ini menjelaskan bahwa tradisi seni Badendang tidak sekedar sebuah seni tetapi juga tradisi yang bertujuan mempererat tali silaturahmi di tengah masyarakat. Selain itu syair dan pantun yang dendangkan dalam tradisi ini syarat akan nasehat dan dakwah mengenai *habluminannas* dan *hablumninallab*².

Hasanadi tahun 2018 dengan judul *Seni Dendang Bengkulu Selatan*. Dari penelitian ini didapatkan kesimpulan bahwa seni Dendang memiliki beberapa nilai budaya, yaitu nilai seni, nilai pendidikan, nilai pengorbanan serta nilai agama dan kepercayaan³. Kemudian penelitian oleh Saepudin dkk tahun 2023 dengan judul *Nilai-nilai Sosial Kerohanian dalam tradisi Badendang untuk Meningkatkan sikap Peduli Sosial Masyarakat Desa Pasar Pedati Kecamatan Pondok Kelapa*. Dalam penelitian ini dijelaskan bahwa nilai sosial dan sikap peduli sosial dalam tradis Badendang adalah nilai pengorbanan, gotong royong, nilai solidaritas, nilai hidup rukun, nilai komunikatif, peka terhadap lingkungan sekitar, peka terhadap perubahan pola-pola kehidupan sosial dan kemampuan untuk bersikap mau memberikan pertolongan kepada orang lain⁴.

Berbeda dengan penelitian sebelumnya, dalam penelitian ini difokuskan pada deskripsi pengabdian kepada mayarakat yang dilakukan untuk memperkenalkan makanan tradisional yang ada dalam tradisi Seni Badendang serta nilai-nilai filosofis dari makanan tradisional tersebut melalui pameran dan pagelaran makanan.

Metode yang digunakan dalam kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini adalah metode *Participatory Action Research* (PAR) yang merupakan kombinasi antara penelitian, pendampingan dan tindakan dan bertujuan untuk

² Salim B. Pilli, “*Dialektika Seni Badendang di Kota Bengkulu*”, Jurnal Tsaqofah & Tarikh, Vol. 3. No. 2, (2018), 101-110.

³ Hasanadi, “*Seni Dendang Bengkulu Selatan : Menelisik Sistem Nilai Budaya dan Dampak Sosial Ekonomi Seniman Tradisional*”, Jurnal Suluah, Vol. 14. No. 18 (2014), 49-63

⁴ Saepudin dkk, “*Nilai-nilai Sosial Kerohanian dalam tradisi Badendang untuk Meningkatkan sikap Peduli Sosial Masyarakat Desa Pasar Pedati Kecamatan Pondok Kelapa*” Jurnal Manhaj, Vol 12, No. 2, (2023), 195-208

mengarahkan pada transformasi sosial⁵. Sehingga melalui metode ini pengabdian tidak hanya terhenti pada sosialisasi saja, namun berkelanjutan pada pendampingan pelaksanaan kegiatan pameran makanan tradisional yang melibatkan berbagai elemen masyarakat terkait. Sehingga, melalui kegiatan ini diharapkan dapat menumbuhkan rasa memiliki dan bangga pada masyarakat akan tradisi lokal dan makanan tradisionalnya.

Hasil dan Pembahasan

Seni Badendang

Seni Badendang adalah jenis puisi/pantun yang digunakan dengan iringan rebana, seruling, gendang panjang dan biola⁶. Sedangkan secara bahasa, dalam Kamus Bahasa Indonesia, Badendang atau Berdendang berarti nyanyian ungkapan rasa senang⁷.

Tradisi Seni Badendang pada suku Melayu di Bengkulu ini tidak dapat dipisahkan dari tradisi Bimbang Gedang. Adapun yang dimaksud dengan Bimbang Gedang dalam konteks adat adalah pesta perkawinan yang dilakukan secara besar-besaran atau pesta besar.⁸ Istilah Bimbang Gedang sebagai tradisi pesta perkawinan di Bengkulu selain pada suku Melayu biasanya juga dipakai pada masyarakat suku Serawai dan Lembak.

Adapun berdasarkan cerita sejarahnya, seni Badendang dapat dirunut dari sebuah cerita yang berlatar belakang wejangan para nenek moyang Sukubangsa Seraway. Kelahiran Seni Dendang dimaksudkan sebagai media pelampiasan perasaan dan kata hati dalam bentuk susunan kalimat-kalimat berirama serta akhirnya berbentuk sebuah pantun. Oleh masyarakat pemakainya dikemaslah kalimat-kalimat berirama tersebut menjadi satu bentuk kesenian yang dilengkapi dengan bermacam ragam alat yang keberadaannya sebagai penambah kemeriahan. Ragam alat yang dibuat itu berbentuk benda yang apabila digunakan dapat menimbulkan bunyi atau nada sesuai dengan yang dikehendaki. Singkatnya, perpaduan antara kalimat-kalimat berirama berbentuk pantun dengan ragam alat yang menghasilkan bunyi dan nada tersebutlah yang dianggap sebagai suatu kesenian, yaitu Seni Dendang⁹.

⁵ S. Kindon, R. Pain, and M. Kesby, Eds., *Participatory Action Research Approaches and Methods: Connecting People, Participation and Place*. London and New York: Roudledge Taylor & Francis Group, (2007), 288.

⁶ Salim B. Pilli, "Dialektika Seni Badendang di Kota Bengkulu", 106.

⁷ Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, *Kamus Besar Bahasa Indonesia*, Jakarta, 2022, <https://kbbi.web.id/dendang>

⁸ Eli Diana & Dhanu Ario Putra, Folklor Lisan Dendang pada Malam Bimbang Gedang Tepuk Tari Adat Perkawinan Kota Bengkulu, *Jurnal Pendidikan Sastra dan Bahasa*, Vol. 20, No. 1, (2020), 88

⁹ Hasanadi, "Seni Dendang Bengkulu Selatan : Menelisik Sistem Nilai Budaya dan Dampak Sosial Ekonomi Seniman Tradisional", *Jurnal Suluah*, Vol. 14. No. 18 (2014), 55

Sebagai suatu tradisi, Seni Badendang ini memiliki nilai-nilai budaya, melalui tarian, nyanyian (dendang) dan musik yang khas menunjukkan ekspresi, kreatifitas dan nilai estetika, pendidikan, pengorbanan, dan nilai agama yang dimiliki masyarakat Bengkulu.¹⁰ Selain itu, Seni Badendang juga merupakan sarana pemersatu masyarakat, dengan pelaksanaan seni ini masyarakat berkumpul dan berinteraksi sosial sehingga akan mempererat hubungan antaranggota masyarakat. Kemudian, jika dilihat dari segi ekonomi, Seni Badendang dapat menjadi potensi pariwisata budaya. Tabuhan musik yang megah dan menarik, gerakan tarian yang khas dan dendang yang sarat akan nilai dapat menjadi daya tarik bagi wisatawan yang datang ke Bengkulu. Oleh karena itu, secara keseluruhan Seni Badendang di Bengkulu memiliki nilai yang sangat signifikan dalam berbagai aspek kehidupan masyarakat. Melestarikan dan mengembangkan seni ini bukan hanya soal menjaga warisan budaya, tetapi juga memaksimalkan potensi sosial dan ekonomi yang ada.



Gambar 1. Penampilan Seni Badendang dalam *live stream*
<https://www.youtube.com/live/OMhefX1OsmI> youtuber

Makanan Tradisional dalam Seni Badendang

Dalam pameran dan pagelaran ini ada 16 jenis makanan tradisional yang dipamerkan. Makanan tersebut dapat diklasifikasikan dalam beberapa kelompok, yakni 1) Makanan Sakral dan 2) Makanan pokok, tambahan dan selingan. *Pertama*, makanan sakral adalah makanan yang wajib ada dalam tradisi seni Bedendang. Makanan tersebut adalah kue cucur dan kue lapis. Kemudian jenis makanan *kedua*, adalah nasi kunyit dan nasi putih yang merupakan makanan pokok. Gulai dan lauk pauk seperti Bagar Hiu, Ikan Masak Setu, Masak Asam Kacang, Grodot Terong, Masak Buncis, Masak Cempedak/ Gulai Nangka dan Ikan Tauco. Makanan ini merupakan makanan tambahan yang menemani makanan pokok. Selanjutnya ada Kue Bolu Som, Kue Bay Tat, Kue Sepede, Kue Bolu Koja, dan Kue Perut Punai. Kue-kue ini merupakan makanan selingan yang disajikan dalam rangkaian Seni Bedendang dan di antara makanan

¹⁰ Hasanadi, "Seni Dendang Bengkulu Selatan", 56-58.

selingan ini ada Kue Cucur dan kue lapis yang wajib ada dalam tradisi ini karena mencerminkan nilai filosofis tertentu¹¹.

Penjelasan singkat mengenai makanan tradisional tersebut, sebagai berikut:

1. Kue Bolu Sum (Kue Lapis Asam), kue ini merupakan kue tradisional Bengkulu yang pembuatannya sangat sederhana dan selalu disajikan pada acara-acara resmi, seperti adat pernikahan, akad nikah maupun acara lainnya, terutama dalam seni Badendang kue ini selalu disajikan walaupun sifatnya tidak wajib.
2. Kue Bay Tat, kue tradisional ini bentuknya menyerupai pai yang selalu identik diisi dengan selai nanas. Konon menurut cerita dari orang-orang tua di Bengkulu, semakin banyak sajian kue ini dalam suatu acara menunjukkan semakin tinggi kasta si pemilik acara. Hal ini dikarenakan pada zaman dahulu kue ini merupakan makanan bangsawan di Bengkulu.
3. Kue Sepede, kue ini memiliki bahan dasar yang kaya akan rempah seperti Jahe dan Pala. Kehadiran kue ini di acara Badendang sangat dinanti karena dapat menghangatkan tubuh dari khasiat rempah yang ada dalam kue.
4. Kue Cucur, kue ini merupakan kue utama dalam tradisi seni Badendang. Hal ini dikarenakan kue ini merupakan bagian penting dalam pelaksanaan *talibun*/ balas pantun yang terdapat dalam seni Badendang.
5. Kue Lupis, kue ini merupakan kue tradisional yang tidak hanya terdapat di Bengkulu, tetapi juga di Jakarta, Jawa Tengah dan Jawa Timur. Kue ini merupakan kue yang penting dalam tradisi seni Badendang karena menyimbolkan nilai yang dipercayai oleh masyarakat Bengkulu. Hal ini akan dijelaskan dalam bagian berikutnya mengenai nilai filosofis makanan tradisional.
6. Kue Kering Perut Punai, sesuai namanya kue ini berbentuk seperti usus (isi perut). Adapun Punai sendiri adalah nama jenis burung yang ada di Bengkulu. Selain dalam seni Badendang, kue ini juga sering disajikan pada acara lebaran, sunatan dan perkawinan di Bengkulu dan merupakan kue khas Bengkulu yang cukup populer sebagai oleh-oleh. Dikarenakan cita rasanya yang gurih dan tidak mudah basi.
7. Kue Satu, kue ini merupakan kue pembuatannya cukup sederhana dan berbahan dasar kacang hijau.
8. Masak Asam Kacang Merah, makanan ini merupakan makanan tradisional Bengkulu yang berbahan dasar kacang merah sehingga tinggi akan antioksidan dan protein nabati.
9. Masak Setu Ikan, makanan ini berbahan dasar Ikan Kapu-kapu/ Kakap Putih yang dimasak dengan bumbu utama Santan dan Kencur.

¹¹ Een Syaputra, Gaya Mentari dan Ajalon Tarmizi, *Makanan Tradisi dalam Seni Badendang: sebagai Kearifan Lokal Ketahanan Pangan Masyarakat Melayu Bengkulu*, (Bengkulu: Brimedia Global, 2023), 91-92.

10. Bagar Hiur, sesuai dengan namanya, masakan ini berbahan dasar Ikan Hiu. Makanan khas daerah Bengkulu ini memiliki bumbu khas yang digunakan untuk menghilangkan bau amis ikan yang disebut dengan Labo. Selain itu bumbu penting lainnya adalah Santan, Kelapa Goreng dan Asam Jawa, bumbu-bumbu inilah yang menjadikan masakan ini lezat dan memiliki cita rasa khas Bengkulu.
11. Grodot Terong, sebagaimana masakan Bagar Hiu sebelumnya. Masakan khas Bengkulu berbahan dasar terong ini merupakan masakan terong yang dibumbui Santan dan Kelapa Goreng.
12. Tauco Ikan, masakan ini merupakan masakan Ikan berbumbu Tauco. Ikan yang biasanya dipakai adalah Ikan Gembur atau Ikan Nila.
13. Gulai Cempedak/ Gulai Nangka, sesuai namanya masakan ini berbahan dasar Cempedak/ Nangka yang dimasak dengan Santan.
14. Gulai Buncis, masakan ini merupakan masakan Buncis yang dibumbui dengan Santan.
15. Gulai Lembang Kuning, berbahan dasar Ikan Gebur, Lembang/ Mentimun dan Santan. Makanan ini merupakan makanan khas yang digemari oleh kalangan tua di Bengkulu.
16. Nasi Kunyit, masakan ini merupakan menu utama dalam tradisi Seni Badendang dan hampir di semua acara di Bengkulu.

Menu masakan tradisional Bengkulu yang disebutkan di atas hampir seluruhnya dimasak dengan Santan dan Kelapa. Hal ini dikarenakan banyaknya sumber daya Kelapa di Daerah Bengkulu. Sehingga bahan ini, seringkali digunakan sebagai bumbu dalam masakan khas Bengkulu yang kemudian menjadi ciri khas tersendiri bagi budaya kuliner di Bengkulu.



Gambar 2. Masakan Tradisional dalam Seni Badendang

Makna Filosofis Makanan Tradisional dalam Seni Badendang

Makanan tradisional merupakan hasil budi daya masyarakat setempat yang dilakukan turun-temurun dalam mengembangkan makanan berimbang dengan bahan-bahan tumbuhan dan hewan baik melalui budi daya ataupun yang berasal dari alam sekitarnya. Sehubungan dengan hal tersebut, beragamnya jenis makanan tradisional telah membuktikan bahwa makanan telah menimbulkan ciri khas pada masing-masing daerah dan suku bangsa¹². Menurut Marwanti, makanan tradisional adalah makanan rakyat yang dikonsumsi dalam lingkungan masyarakat tertentu dan diturunkan secara turun-temurun¹³. Adapun pengertian yang lebih terperinci menurut Zeltzin dkk menyatakan bahwa yang dianggap sebagai makanan tradisional adalah makanan yang telah diwariskan secara turun temurun dari generasi ke generasi mulai dari pengetahuan, cara pembuatannya dan bahan-bahan yang digunakan umumnya bersifat lokal dan budaya sekitar. Serta makanan tersebut memiliki makna simbolis yang pada akhirnya merujuk pada nilai budaya dan identitas budaya tersebut.¹⁴ Oleh karena itu, mengenal makanan tradisional merupakan bagian dari upaya pemahaman terhadap budaya daerah masing-masing.

Untuk menganalisis makna filosofis yang terkandung dalam makanan tradisional, digunakan teori semantik Ferdinand de Saussure. Semiotika adalah ilmu yang mempelajari tanda-tanda dalam kehidupan manusia, yaitu segala sesuatu dalam kehidupan manusia dianggap sebagai tanda, atau sesuatu yang perlu diberi makna.¹⁵ Tanda memiliki dua entitas, yaitu “*Signifier* dan *Signified*” atau “tanda dan makna” atau “penanda dan petanda”.¹⁶ Keduanya saling berkaitan satu sama lain. Entitas pertama disebut dengan penanda (*signifier*), yaitu aspek material dari sebuah tanda atau “goresan yang bermakna”, sedangkan entitas kedua disebut petanda (*signified*) yang menjelaskan tentang konsep mental hal-hal yang ditandai.¹⁷ Dalam penelitian ini makanan tradisional adalah penanda (*signifier*) yang memiliki makna di dalamnya mulai dari bentuk makanan, cara memasak, cara penyajian maupun dari bahan yang digunakan. Sedangkan masyarakat adalah petanda (*signified*) yang memiliki konsep atau pemahaman tertentu mengenai makanan tradisional tersebut.

¹² Harun Nur Rasyid, *Ensiklopedia Makanan Tradisional Indonesia (Sumatera)*. (Direktorat Jenderal Kebudayaan, 2004), 12

¹³ Marwanti. *Pengetahuan Makanan Indonesia*. Edisi 1, (Yogyakarta: Adicita Karya Nusa, 2000), 112

¹⁴ Rocillo-Aquino, Z., Cervantes-Escoto, F., Leos-Rodríguez, J.A. *et al.* What is a traditional food? Conceptual evolution from four dimensions. *J. Ethn. Food* **8**, 38 (2021), 8.

¹⁵ Benny H. Hoed, *Semiotika & Dinamika Sosial Budaya* (Depok: Komunitas Bambu 2007), 15.

¹⁶ Erwan Efendi, Irfan Maulana Siregar, Rifqi Ramadhan Harahap. “Semiotika Tanda dan Makna”, *Dawatuna: Journal of Communication and Islamic Broadcasting*, Vol 4. No 1. (2024): 159.

¹⁷ Sobur Alex, *Semiotika Komunikasi*, (Bandung: Remaja Rosdakarya, 2004), 46.

Oleh karena itu, makanan tradisional yang terdapat dalam seni Bedendang memiliki aturan-aturan baik dari bahan makanan, bentuk makanan dan penyajian makanannya. Hal ini merupakan bagian dari adat dan tradisi masyarakat yang mencerminkan nilai yang mereka percayai. Penjelasan mengenai makna filosofis makanan dalam tradisi seni Bedendang akan diuraikan sebagai berikut:

1. Makna filosofis Ketan yang merupakan bahan dasar dari pembuatan kue Lupis dan Nasi Kunyit. Pembuatan kue Lupis adalah dengan cara dikukus. Semakin lama ketan dikukus maka akan membuat berasa ketan semakin lengket satu sama lain. Menurut ibu Nurbaeti (55), hal ini bermakna sebagai cerminan dari kerjasama dan gotong royong dalam pelaksanaan acara seni Bedendang. Dimana setiap orang saling bahu-membahu dan saling mengisi dengan lekat dalam pelaksanaan acara seni Bedendang agar berjalan dengan lancar.¹⁸ Sebagaimana kue Lupis yang semakin lengket beras ketannya semakin sedap dan legit rasanya, begitu pula kerjasama yang dijalin dalam pelaksanaan acara seni Bedendang. Sehingga kue Lapis ini melambangkan kesatuan dan persatuan yang diwujudkan dalam bentuk kerjasama dalam masyarakat.
2. Makna Filosofis bentuk kue Lapis. Menurut Bapak Muhasyim yang merupakan ketua adat dan kelurahan Penurunan Kota Bengkulu, bentuk segitiga pada kue Lapis memiliki makna filosofis tertentu. Bentuk segitiga ini melambangkan tiga unsur penting dalam masyarakat. Segi pertama melambangkan pemerintahan, segi kedua melambangkan adat dan segi ketiga melambangkan *sarak*.¹⁹ Yang dimaksud dengan *sarak* adalah orang yang paham *kitabullah* atau bisa dikatakan sebagai tokoh agama. Ketiga unsur masyarakat ini dilambangkan dalam bentuk segitiga karena ketiga saling terkait satu sama lain dan senantiasa memiliki hubungan kerjasama yang baik sebagaimana kue lapis yang berbahan dasar ketan yang sudah dijelaskan sebelumnya.
3. Makna filosofis kue Cucur dalam pertunjukkan seni Bedendang. Pembuatan Kue Cucur memiliki makna tertentu. Jika adonan bulat yang sudah diteperkan dilubangi dengan satu lubang, artinya pengantin wanita adalah seorang wanita perawan. Sedangkan jika pengantin wanita bukanlah perawan atau janda maka kue cucur akan dibuat dalam bentuk yang berbeda.²⁰ Selain itu, dalam tradisi seni Badendang kue Cucur wajib ada dikarenakan akan menjadi penanda bagi orang yang akan berbalas pantun atau yang disebut dengan aksi *taliban* dalam tradisi seni Badendang ini.

¹⁸ Een Syaputra, Gaya Mentari dan Ajalon Tarmizi, *Makanan Tradisi dalam Seni Badendang*, 105.

¹⁹ Een Syaputra, Gaya Mentari dan Ajalon Tarmizi, *Makanan Tradisi dalam Seni Badendang*, 133-134.

²⁰ Een Syaputra, Gaya Mentari dan Ajalon Tarmizi, *Makanan Tradisi dalam Seni Badendang*, 135-136

4. Makna filosofis pada penyajian Makanan dalam tradisi Seni Badendang. Letak posisi paling depan diperuntukkan kepada ketua adat. Dan posisi makanan Ikan Masak Setu, kepala ikan harus menghadap kepada ketua adat. Kemudian dalam penyajian kue-kue, *jenang* (orang yang menyajikan makanan) membawa talam (tempat penyajian makanan) dimana dalam satu talam berisi bermacam-macam kue yang disusun secara berselang-seling. Hal ini berhubungan dengan nilai etika serta sopan santun dalam masyarakat.²¹

Berdasarkan penjelasan makna filosofis yang terkandung dalam makanan tradisional di atas, diketahui banyaknya pengajaran nilai-nilai luhur yang dipercayai oleh masyarakat Bengkulu. Yakni, pengajaran tentang hubungan sosial antar masyarakat, pentingnya kerjasama dan harmoni antar unsur-unsur penopang masyarakat yakni pemerintah, adat dan *sarak* (pemuka agama), serta pengajaran mengenai etika sopan santun dalam masyarakat. Nilai-nilai ini harus tetap dilestarikan sebagai bentuk pelestarian budaya dan pengajaran adab kepada generasi-generasi seterusnya.

Pelaksanaan Pameran dan Pagelaran Makanan Tradisional dalam Seni Badendang

Pameran merupakan suatu pertunjukkan atau peragaan. Pada dasarnya, pameran berfokus pada karya atau isi yang akan dipamerkan²². Dalam definisi yang lebih luas, pameran adalah cara untuk menyediakan atau menyampaikan informasi yang dilakukan secara sadar dan aktif dalam bentuk visualisasi ataupun peragaan baik statis maupun dinamis sehingga dapat menarik perhatian dan keingintahuan dari masyarakat yang dituju²³. Pameran makanan tradisional disini termasuk pada pameran murni yakni pameran yang dalam penyelenggaraannya tidak disertai penjualan dan lebih ditekankan pada informasi untuk pengenalan informasi.

Sebelum diadakannya pameran dan pagelaran makanan tradisi dalam seni Bedendang ini, adapula kegiatan pelatihan memasak makanan tradisional bengkulu yang ditargetkan kepada ibu-ibu PKK di masing-masing kelurahan kota Bengkulu, ibu-ibu pelaku UMKM khususnya di bidang Kuliner dan Siswa-siswa sekolah yang memiliki mata pelajaran Tata Boga serta mahasiswa Perguruan Tinggi prodi Ilmu Gizi, Pangan dan Kebudayaan. Rangkaian acara ini telah dimulai pada bulan Agustus tahun 2022, yang diawali dengan pendokumentasian mengenai seni Bedendang dalam bentuk video, pelatihan memasak dan terakhir ditutup dengan kegiatan puncak yaitu pameran dan pagelaran makanan tradisi dalam seni Bedendang. Rangkaian kegiatan ini

²¹ Een Syaputra, Gaya Mentari dan Ajalon Tarmizi, *Makanan Tradisi dalam Seni Badendang*, 140-142

²² David Dornie, *Exhibition Design*, (London: Laurence King Publishing Ltd, 2006), 2

²³ Noerika Retno Widuri, "Pameran Media Komunikasi antara Perpustakaan dengan Pengguna", *Baca: Jurnal Dokumentasi dan Informasi*, Vol. 28, No. 2, (2004), 122.

dilaksanakan oleh Sanggar Pasar Sakti Bengkulu dan difasilitasi oleh Kemendikbudristek RI bidang Kebudayaan dan telah direncanakan selama 3 bulan.

Kegiatan ini diselenggarakan dengan tujuan untuk memberi wadah kepada seluruh peserta pelatihan secara khusus dan masyarakat luas secara umum untuk mengenal secara lebih mendalam mengenai makanan-makanan tradisional dalam seni Bendendang sehingga diharapkan dengan kegiatan ini akan dapat menstimulus masyarakat untuk terus melestarikan tradisi dan budaya Bengkulu terutama dari segi pangannya.

Rangkaian acara pameran dan pagelaran makanan ini dihadiri oleh Sekretaris direktorat kebudayaan Kemeristikdikti Fitra Arda, M. Hum. (Wakil), Anggota DPD RI H. Ahmad Kanedi, S. H., M. H., Rektor UIN FAS Bengkulu Prof. Dr. H. Zulkairnain Dali, M. Pd. (Wakil), Kepala Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Provinsi Bengkulu, Drs. Ery Yulian Hidayat, M. Pd., Ketua Badan Musyawarah Adat Provinsi Bengkulu Drs. H. S. Efendi, M. S., Kepala Dinas Pendidikan Kota Bengkulu Martina Ningsih, M. Pd., Ketua Badan Musyawarah Adat Kota Bengkulu H. Armen Zairin, S. H., Ketua Dewan Kesenian Kota Bengkulu, Hajalon Tarmizi S.S.M., Kepala Sekolah SMK Agribisnis Dangau Datuk, Irawan Putrawansyah, S. Hum., dan Kepala Sekolah SMK N 3 Kota Bengkulu, Rismanti, S. Pd., M. Pd.

Kegiatan ini disiarkan langsung secara live melalui akun YouTube Grup Badendang Pasar Sakti. Kegiatan ini diawali dengan penyambutan tamu undangan dengan tari Persembahan Bengkulu, pembukaan acara resmi, pembacaan Do'a, menyanyikan lagu Indonesia Raya, Sambutan dan laporan kegiatan oleh Ketua Sanggar Pasar Sakti Bengkulu, Bapak Rustam Efendi, Sambutan Anggota DPD RI, H. Ahmad Kanedi, S. H., M. H., Sambutan Kapoja Apresiasi Kebudayaan Agus Hermanto kemudian dilanjutkan dengan pembukaan pameran dan pagelaran yang diawali dengan pertunjukan seni Bedendang oleh Grup Badendang Pasar Bakti Bengkulu.

Setelah pertunjukan Seni Badendang, maka masuklah pada acara puncak dari pameran ini yakni Pameran Makanan Tradisional dalam seni Badendang. Dalam acara pameran dan pagelaran ini, semua undangan dan masyarakat yang hadir dipersilahkan untuk mencicipi makanan tradisional yang disajikan. Makanan tradisional yang dipamerkan sudah dilengkapi dengan keterangan nama makanan dan cara memasaknya. Selain itu, di setiap mejanya terdapat panitia yang bertugas untuk memberikan penjelasan mengenai makanan-makanan tradisional tersebut.



Gambar 1. Pelaksanaan Pameran dan Pagelaran Makanan Tradisional

Secara umum, pelaksanaan kegiatan pameran ini dapat dikatakan berhasil menarik minat masyarakat berdasarkan data jumlah pengunjung yang mencapai 625 orang. Dan dengan melibatkan masyarakat terkait melalui pelatihan memasak makanan tradisional yang disajikan dalam acara pameran telah memberikan keterampilan baru bagi masyarakat untuk usaha UMKM dan sekaligus pelestarian budaya agar makanan tradisional ini kembali diminati. Adapun berdasarkan hasil survei yang dibagikan selama pelaksanaan pameran menunjukkan berbagai pendapat positif, ada banyak pengunjung yang tidak mengetahui ragam makanan tradisional Bengkulu terutama makanan yang sudah mulai jarang ditemui seperti grogot terong, masak ikan setu dan bagar hiu. Mereka baru pertama kali mencicipi makanan ini dan berpendapat bahwa ternyata ada banyak makanan tradisional Bengkulu yang sangat lezat. Selain itu, banyak juga pengunjung yang sangat tertarik dengan seni badendang yang ditampilkan. Sehingga, melalui pameran ini ditemukan bahwa integrasi antara pelatihan memasak dan pameran seni Badendang memberikan pendekatan yang efektif dalam mempromosikan dan melestarikan warisan kuliner dan budaya. Kegiatan ini tidak hanya mengedukasi tetapi juga memberikan pengalaman langsung kepada masyarakat, yang pada gilirannya dapat mendorong keberlanjutan upaya pelestarian budaya tersebut.

Adapun beberapa catatan yang dapat menjadi evaluasi dari kegiatan ini, meskipun dapat dikatakan bahwa pelaksanaan pameran berhasil dan berjalan dengan lancar. Akan tetapi, ada beberapa kendala yang perlu diperhatikan untuk kegiatan sejenis ke depannya, yakni perlu pengorganisasian yang lebih teratur mengingat banyaknya elemen yang terlibat dalam kegiatan ini, yaitu Ibu-ibu yang mengikuti pelatihan memasak sebagai penyedia makanan tradisional, panitia pelaksana yang menyiapkan tempat pameran, dan rombongan Sanggar Pasar Sakti Bengkulu selaku penampil seni Badendang. Kemudian perlunya pemaksimalan penggunaan media digital (Youtube) sebagai sarana sosialisasi yang lebih luas, dikarenakan setelah dievaluasi ternyata channel yang ditayangkan kurang diminati terlihat dari jumlah viewer yang sedikit. Namun

demikian, pelaksanaan pameran makanan tradisional ini merupakan alternatif yang bagus sebagai cara baru dalam upaya pelestarian budaya, bahkan dari survei banyak kalangan muda yang berharap pelaksanaan pameran ini dapat dilakukan di sekolah-sekolah sebagai bentuk sosialisasi makanan tradisional dan budaya lokal kepada para siswa.

Penutup

Kegiatan pameran makanan tradisional dalam seni Bedendang di Bengkulu merupakan upaya komprehensif untuk memperkenalkan dan melestarikan warisan kuliner dan budaya lokal. Dengan menerapkan metode Partisipatory Action Research (PAR), dimulai dengan pelatihan memasak untuk ibu-ibu PKK, pelaku UMKM, siswa sekolah, dan mahasiswa, kegiatan ini diakhiri dengan pameran dan pagelaran seni Bedendang yang menampilkan berbagai makanan tradisional. Diselenggarakan oleh Sanggar Pasar Sakti Bengkulu dan difasilitasi oleh Kemendikbudristek RI, acara ini berhasil menarik minat masyarakat dengan jumlah pengunjung mencapai 625 orang dan mendapatkan berbagai tanggapan positif. Meskipun demikian, terdapat beberapa kendala seperti pengorganisasian yang perlu diperbaiki dan penggunaan media digital yang kurang optimal. Secara keseluruhan, kegiatan ini berhasil tidak hanya mengedukasi masyarakat tentang makanan tradisional Bengkulu tetapi juga memberikan pengalaman langsung yang mendorong pelestarian budaya. Evaluasi menunjukkan bahwa integrasi pelatihan dan pameran seni merupakan pendekatan efektif untuk mempromosikan warisan budaya, dengan banyak kalangan muda yang berharap kegiatan serupa dapat dilaksanakan di sekolah-sekolah.

Daftar Pustaka

- Alex, Sobur. 2004. *Semiotika Komunikasi*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, *Kamus Besar Bahasa Indonesia*, Jakarta, 2022, <https://kbbi.web.id/dendang>
- Dernie, David. 2006. *Exhibition Design*. London: Laurence King Publising Ltd.
- Eli Diana & Dhanu Ario Putra. "Folklor Lisan Dendang pada Malam Bimbang Gedang Tepuk Tari Adat Perkawinan Kota Bengkulu". *Jurnal Pendidikan Sastra dan Bahasa*, Vol. 20, No. 1, (2020): 84-94.
- Efendi, Erwan, Irfan Maulana Siregar, Rifqi Ramadhan Harahap. "Semiotika Tanda dan Makna", *Dawatuna: Journal of Communication and Islamic Broadcasting*. Vol 4, No 1. (2024): 154-163. DOI:10.47467/dawatuna.v4i1.33291.
- Hasanadi. "Seni Dendang Bengkulu Selatan : Menelisik Sistem Nilai Budaya dan Dampak Sosial Ekonomi Seniman Tradisional". *Jurnal Suluab*. Vol. 14, No. 18, (2014): 49-63.

- Hoed, Benny H. (2007). *Semiotika & Dinamika Sosial Budaya*. Depok: Komunitas Bambu.
- Kindon, S. R. Pain, and M. Kesby, Eds.. 2007. *Participatory Action Research Approaches and Methods: Connecting People, Participation and Place*. London and New York: Roudledge Taylor & Francis Group.
- Marwanti. 2000. *Pengetahuan Makanan Indonesia*. Edisi 1. Yogyakarta: Adicita Karya Nusa.
- Pilli, Salim B. "Dialektika Seni Badendang di Kota Bengkulu". *Jurnal Tsaqofah & Tarikh*. Vol. 3, No. 2, (2018): 101-110.
- Rasyid, Harun Nur. 2004. *Ensiklopedia Makanan Tradisional Indonesia (Sumatera)*. Direktorat Jenderal Kebudayaan.
- Rocillo-Aquino, Z., Cervantes-Escoto, F., Leos-Rodríguez, J.A. *et al.* "What is a traditional food? Conceptual evolution from four dimensions". *J. Ethn. Food* **8**, 38 (2021), 8. <https://doi.org/10.1186/s42779-021-00113-4>
- Saepudin dkk, "Nilai-nilai Sosial Kerohanian dalam tradisi Badendang untuk Meningkatkan sikap Peduli Sosial Masyarakat Desa Pasar Pedati Kecamatan Pondok Kelapa" *Jurnal Manhaj*. Vol 12, No. 2, (2023): 195-208.
- Syaputra, Een, Gaya Mentari dan Ajalon Tarmizi. 2023. *Makanan Tradisi dalam Seni Badendang: sebagai Kearifan Lokal Ketahanan Pangan Masyarakat Melayu Bengkulu*. Bengkulu: Brimedia Global.
- Tarmizi dkk. 2012. *Eksistensi Seni Dendang dalam Upacara Perkawinan Adat di Kota Bengkulu*. Bengkulu: Dinas Pendidikan Kota Bengkulu.
- Timothy, Dallen J. & Amos S. Ron. 2013. Understanding heritage cuisines and tourism: identity, image, authenticity, and change, *Journal of Heritage Tourism*, 8:2-3, 99-104.
- Widuri, Noerika Retno. "Pameran Media Komunikasi antara Perpustakaan dengan Pengguna", *Baca: Jurnal Dokumentasi dan Informasi*. Vol. 28, No. 2, (2004): 120-126.