

Sajian Hidangan *Jaje Pangan* Pada Ritual Maulid Adat Masyarakat Desa Salut Kecamatan Kayangan Kabupaten Lombok Utara

Jujuk Ferdianto ¹⁾, Randha Karima Nisaul Awalia ²⁾, Samsul Hadi ³⁾, Dewi Retno Ningsih ⁴⁾, Erma Septian Mukti ⁵⁾

¹ Dosen Politeknik Pariwisata Lombok, ²⁻⁵ Mahasiswa Politeknik Pariwisata Lombok

*jujuk.ferdianto@ppl.ac.id (Correpondence Author)

Abstract

This study examines the tradition of serving food jaje dishes to the people of Salut Village, Kayangan District, North Lombok Regency, in a series of Traditional Birthday events. Jaje Pangan is a series of traditional cakes served as an integral part of the Prophet Muhammad's Birthday celebration, which is carried out with full solemnity and the spirit of mutual cooperation. This study uses a qualitative method with an ethno-gastronomical approach, which involves participatory observation and in-depth interviews with community leaders, event organizers, and villagers. The results of the study show that food jaje is not just a dish, but also a symbol of togetherness, cultural identity, and respect for the ancestral traditions of the people of Salut Village, Kayangan District. Jaje food is made of glutinous rice flour, rice flour, coconut milk and brown sugar, and is rectangular in shape arranged in ancak and served to guests or traditional leaders and community leaders, in the processing process it is also carried out by several people who have been selected or commonly called "Ran" (local chefs) reflecting the ritual values in the manufacturing process. The presentation of Jaje Pangan also functions as an inter-generational educational medium, where cultural values and traditions are inherited to the younger generation. This study emphasizes the importance of preserving culinary traditions in strengthening social bonds and maintaining the sustainability of local cultural heritage.

Keywords: Jaje Pangan, Traditional Maulid, culinary traditions, Salut Village, North Lombok, cultural preservation

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.

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” (Darma, 2021).

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, 2019). 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. 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.

KAJIAN LITERATUR

Dalam penelitian yang dilakukan oleh Nuryati Yuliana dengan judul “Terminologi Penanda Verbal Maulid Adat Salut: Kajian Semiotika” pada tahun 2018. Penelitian ini bertujuan untuk 1) Mendeskripsikan arti, dan tujuan dari Maulid Adat Salut; 2) Mengidentifikasi terminologi makna penanda verbal dalam Maulid Adat Salut. Metode pengumpulan data yang digunakan adalah observasi, dokumentasi dan wawancara. Bentuk penanda verbal yang di temukan adalah verbal mbisoq meniq yaitu penanda verbal akan pentingnya menjaga kebersihan terhadap makanan dengan mencuci beras, bedus mendung adalah penanda verbal yang mendakan bahwa cikal bakal manusia itu berasal dari benih laki-laki, ancaq adalah penanda verbal yang menandakan bahwa makanan haruslah di jaga kebersihan dan hegeinitasnya serta dalam hidup atau beribadah haruslah berdasarkan rukun 12 dan juga mengarah pada kiblat, mamaq adalah bentuk persaudaraan tanpa membedakan suku agama dan ras, dulangan sanganan adalah penanda verbal yang menandakan rasa kesyukuran rakyat atas keberhasilannya menanam dan memanen segala bentuk hasil bumi, dulang kayuq yang berarti dalam melakukan ibadah, masyarakat atau hampa dari sang pencipta haruslah tetap menjaga tempat peribadatnya, dupayan adalah simbol dalam menghadap sang pencipta atau berdoa seorang haruslah dalam keadaan wangi dan bersih sehingga doa yang dipanjatkanpun akan cepat terkabul (Yuliana, 2019). Dalam penelitian lainnya yang dilakukan oleh Jujuk Ferdianto dengan judul “Pemetaan Potensi Gastronomi Pulau Lombok Melalui Pendekatan Etnogastronomi.” pada tahun 2023. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan (1) mengidentifikasi potensi gastronomi, (2) melakukan pemetaan potensi gastronomi dan (3) merancang site plan sekaligus design aplikasi android gastronomi (*food party of lifestyle, culture and history, story behind the food, nutrition and health*) Pulau Lombok. Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dan termasuk penelitian lapangan atau field research. Hasil penelitian menunjukkan bahwa setiap daerah di pulau lombok memiliki potensi gastronomi hidangan yang disajikan sebagai kebiasaan makan masyarakat suku sasak dalam suatu acara maupun selamatan dan pemetaan potensi gastronomi kuliner Lombok dibagi ke dalam kebiasaan makan dalam suatu acara dan selamatan yaitu begawe dan roah (Etnogastronomi, 2023).

Savira Praditi, Adestya Ayu Armielia, Oqke Prawira Triutama dalam kajiannya dengan judul “Sejarah Gastronomi Kue Barongko Dari Makassar”. Pada tahun 2023. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan sejarah Barongko, fungsinya dalam tradisi, perkembangannya saat ini, serta sebagai dokumentasi untuk melestarikan salah satu Kuliner Tradisional Indonesia. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Barongko merupakan salah satu kuliner tradisional Makassar yang memiliki sejara dari masa Kerajaan Gowa dan dipercaya dengan beberapa filosofi dan nilai yang terkait (Pradiati et al., 2023).

Istilah “jaje” dalam bahasa Sasak merujuk kepada suatu jenis jajanan atau kue, sedangkan “pangan” Dalam UU Pangan yang baru yaitu UU No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan, pengertian Pangan lebih diperluas terutama ruang lingkup jenis pangannya. Dalam UU Pangan tersebut, Pangan, merupakan bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyimpanan, pengolahan, dan atau pembuatan makanan dan minuman (Prabowo, 2014). *Jaje Pangan* merupakan salah satu olahan pangan tradisional yang terdapat

di dalam acara Maulid Adat di Desa Salut, Pangan tradisional merupakan pangan yang sudah turun temurun dihasilkan atau dikonsumsi menggunakan bahan yang dihasilkan lokal, diolah secara khas di suatu daerah (Dewi, 2022). Sama halnya dengan *Jaje Pangan* yang merupakan olahan makanan manis atau pencuci mulut yang terdapat di daerah Desa Salut untuk disajikan dalam acara Maulid Adat, Di 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).

Pada setiap daerah makanan yang disajikan dalam berbagai acara adat memiliki makna kehidupan atau kepercayaan yang dipercaya oleh masyarakat setempat. Dalam hal ini terdapat 9 hal penting yang ada dalam gastronomi di antaranya adalah (1) kuliner dan cara bagaimana makanan maupun minuman itu dimasak, (2) filosofi, sejarah bagaimana makanan ataupun minuman itu ada, (3) bahan-bahan apa saja yang dipakai untuk membuat makanan ataupun minuman tersebut, (4) rasa dari makanan ataupun minuman tersebut, (5) waktu dan bagaimana makanan ataupun minuman tersebut disajikan, (6) pengetahuan literatur mengenai makanan ataupun minuman tersebut, (7) memberikan pengalaman yang indah pada saat makanan atau minuman tersebut dinikmati, (8) memberikan pengetahuan mengenai nutrisi yang ada pada makanan ataupun minuman tersebut dan, (9) menjelaskan mengenai unsur etnik dan etika pada saat makanan ataupun minuman tersebut dinikmati (Tinggi & Ambarrukmo, 2023). Pendekatan ethnogastronomi juga melihat unsur seni maupun ilmu yang mempelajari berbagai hal yang bersifat lintas suku, agama, rasa dan lainnya. ilmu ini juga mempelajari secara mendalam tentang makanan maupun minuman yang dipakai pada berbagai kondisi maupun situasi (Tinggi & Ambarrukmo, 2023). Dan dalam kondisi maupun situasi tertentu sering berkaitan dengan suatu acara adat kebudayaan yang tidak lepas dari sisi kuliner tradisional yang akan disajikan. Seperti halnya acara Maulid Adat yang berlangsung di Desa Salut, yang dilakukan secara turun menurun.

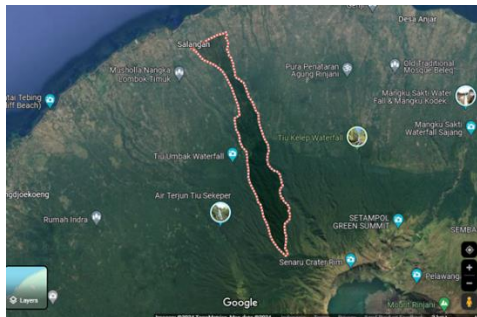
Terkait Maulid Adat terjadi pada Bulan Rabi'ul awal khususnya bagi umat Islam, diperingati sebagai bulan kelahiran Nabi Muhammad SAW. Berbagai kegiatan dilaksanakan, salah satunya memanfaatkan untuk acara ngurisan (potong rambut) bagi bayinya yang baru lahir, ada juga yang melakukan khitanan anaknya untuk mengambil barokah dari datangnya bulan kelahiran Baginda Nabi saw., serta acara merangkat (menikah) bagi pasangan muda mudi yang sudah cukup umur atau bagi yang sudah mampu membina rumah tangga (Yuliana, 2019). Upacara perayaan maulid Nabi dengan tradisi yang kental nampaknya telah berjalan secara turun-temurun, sehingga masyarakat Sasak generasi belakangan setidaknya memahami tradisi praktek upacara yang telah berlangsung sebelumnya secara fanatis. Masyarakat menganggap praktek upacara perayaan maulid merupakan adat kebiasaan nenek moyang yang tidak bisa dihilangkan (Mansyur, 2005);(Yuliana, 2019). Dalam proses acara Maulid Adat Desa Salut berlangsung selama dua hari, dimana hari pertama ditujukan untuk proses mempersiapkan bahan dan alat-alat yang akan di gunakan dalam acara keesokannya. Seperti menyiapkan bahan-bahan makanan yang akan digunakan untuk proses pengolahan makanan, dan juga menyiapkan alat-alat yang akan digunakan untuk mengolah makanan maupun alat untuk menyajikan makanan. Dan di hari ke dua merupakan proses intinya dimana prosesnya dimulai dari berkumpul di rumah ketua adat yang kemudian sama-sama menuju ke mata air untuk melakukan proses "*bisoq meni q*" atau ritual mencuci beras secara

teratur ke mata air sampai pada proses pengolahan makanan yang akan disajikan pada proses puncak acaranya, dimana puncak acaranya akan di laksanakan di masjid adat atau masjid kuno yang terdapat di Desa Salut.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian menjelaskan desain, pendekatan, ruang lingkup, objek, definisi konseptual dan operasional (jika ada), teknik pengumpulan data, teknik pengambilan sampel, dan teknik analisa data.

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 (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:



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 3.1 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 teknikan [engumpulan 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 PEMBAHASAN

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:

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

1.1. Persiapan bahan

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

1. 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 meniq* atau membersihkan beras di *Bale Penghulu*. Beras-beras tersebut dibersihkan kemudian disimpan untuk dipakai pada acara berikutnya:



Gambar 4.1 *nampik beras*

2. Proses *mbisok meniq*

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 *rombong* yang berisikan beras yang sudah disiapkan pada hari sebelumnya.

Ritual pencucian beras ini dilakukan dengan beriringan membentuk satu baris, baris pertama diisi oleh *pembeleq 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 Proses *mbisok meniq*


Pengolahan Jaje Pangan ini dilakukan di dapur Bale Penghulu 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 meni q 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 kemudian disimpan sampai pada proses penyajiannya



Gambar 4.3 Jaje Pangan putih yang sudah matang

2. 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 bungkus <i>Jaje Pangan</i> dan menu-menu lainnya

3. 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 pendandanan *Praje* atau pengantin.

1.1. Proses pendandanan *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 pendandanan *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 4.4 proses pendandanan *praje*

1.2. 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 *pembeleg 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-ancak*nya 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 4.5 penyajian menggunakan ancak-ancak

b) Penyajian menggunakan rombongan

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



Gambar 4.6 penyajian menggunakan rombongan

KESIMPULAN

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.

REFERENSI

- 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), 17–21. <https://doi.org/10.12962/j23373520.v6i1.21403>
- Darma, A. I. (2021). Tradisi Maulid Adat: Local Wisdom Ditengah Gempuran Peradaban Masyarakat Milenial. *Jurnal Ar Ro'is Mandalika (Armada)*, 27–37.
- Dewi, K. (2022). *Substitusi Tepung Tempe Pada Tepung Beras Terhadap Kadar Protein Dan Mutu Organoleptik Jaje Lakkak*. 13(1), 5–28.
- Etnogastronomi, M. P. (2023). 3 1,2,3. 17(1978), 2851–2862.
- Firmani, S. N., Turgarini, D., & Putra, M. K. (2018). Pelestarian Kudapan Kalua Kulit Jeruk Sebagai Warisan Gastronomi Sunda di Ciwidey Jawa Barat. *The Journal Gastronomy Tourism*, 5(2), 87–103. <https://doi.org/10.17509/gastur.v5i2.22225>
- Hasanah, H. (n.d.). *Teknik-teknik observasi*. 21–46.
- Hasibuan, A. T., Rosdiana Sianipar, M., Ramdhani, A. D., Putri, F. W., & Ritonga, N. Z. (2022). Konsep dan Karakteristik Penelitian Kualitatif serta Perbedaannya dengan Penelitian Kuantitatif. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 6(Penelitian Kualitatif), 8690.
- Leniwati, & Arafat, Y. (2017). Jurnal Manajemen, Kepemimpinan, dan Supervisi Pendidikan Volume 2, No. 2, Juli-Desember 2017. *Jurnal Manajemen, Kepemimpinan, Dan Supervisi Pendidikan*, 2(2), 290–303.
- Mansyur, Z. (2005). TRADISI MAULID NABI DALAM MASYARAKAT SASAK Zaenuddin Mansyur _____ . *Ulummuna*, X, 90–103.
- Nilamsari, N. (2014). Memahami Studi Dokumen Dalam Penelitian Kualitatif. *Wacana*, 8(2), 177–1828.
- Nurmalasari, Y., & Erdiantoro, R. (2020). Perencanaan Dan Keputusan Karier: Konsep Krusial Dalam Layanan BK Karier. *Quanta*, 4(1), 44–51. <https://doi.org/10.22460/q.v1i1p1-10.497>
- Parwata, I. W., & ; Wirya Sastrawan, I. W. (2021). Undagi : Jurnal Ilmiah Arsitektur Universitas Warmadewa. *Jurnal Ilmiah Arsitektur Universitas Warmadewa*, 9(1), 105–113.

- Prabowo, D. W. (2014). Pengelompokan Komoditi Bahan Pangan Pokok Dengan Metode Analytical Hierarchy Process. *Buletin Ilmiah Litbang Perdagangan*, 8(2), 163–182. <https://doi.org/10.30908/bilp.v8i2.81>
- Pradiati, S., Armielia, A. A., & Triutama, O. P. (2023). Sejarah Gastronomi Kue Barongko dari Makassar. *Sejarah*, 7, 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. <https://doi.org/10.20414/society.v12i1.3396>
- Sumayani, Zaenuri, & Junaedi, I. (2020). Eksplorasi Etnomatematika Budaya Suku Sasak Kajian Makanan Tradisional. *Prisma, Prosiding Seminar Nasional Matematika*, 3, 521–526.
- Tinggi, S., & Ambarrukmo, P. (2023). Kolaborasi Tradisi Begibung Dalam Upaya Pengembangan Daya Tarik Wisata Gastronomi Di Desa Sedau Kabupaten Lombok Barat. 2(7), 2863–2877.
- Yuliana, N. (2019). Terminologi Penanda Verbal Maulid Adat Salut. *LITERASI: Jurnal Ilmiah Pendidikan Bahasa, Sastra Indonesia Dan Daerah*, 8(2), 1–11. <https://doi.org/10.23969/literasi.v8i2.1352>