

**PREFERENSI GENERASI MUDA SUKU REJANG TERHADAP
PANGAN TRADISIONAL LEMEA**

***PREFERENCES OF REJANG TRIBE YOUNG GENERATION TOWARDS
LEMEA THE TRADITIONAL FOOD***

Jerry Antonio^{1*}

Email: jerryantonio21@gmail.com

Agribisnis/Sosial Ekonomi Pertanian/Fakultas Pertanian/Universitas Sriwijaya
Jalan Raya Palembang-Prabumulih KM 32, Indralaya Indah, Kecamatan Indralaya,
Kabupaten Indralaya, Sumatera Selatan

Rozi Satria Utama²

Email: rozisatriautama@gmail.com

Teknologi Rekayasa Pangan/ Jurusan Teknologi Hasil Pertanian/Politeknik Pertanian Negeri
Payakumbuh
Jalan Raya Negara KM 7, Tanjung Pati, Kecamatan Harau, Kabupaten Lima Puluh Kota,
Sumatera Barat

ABSTRAK

Dibalik dampak positif globalisasi, tersimpan ancaman terhadap keberadaan makanan tradisional. Pergeseran budaya konsumsi makanan pada generasi muda membuat makanan tradisional mulai terpinggirkan oleh berbagai makanan modern. Sebagai simbol warisan kebudayaan dan identitas unik suatu suku bangsa, maka makanan tradisional wajib dilestarikan dan dikembangkan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui preferensi generasi muda suku Rejang terhadap makanan tradisional lemea. Data diperoleh dengan melakukan wawancara secara langsung kepada responden. Pemilihan responden pada penelitian ini berdasarkan dua kriteria yaitu generasi muda yang berasal dari suku Rejang dan berumur 18 – 35 tahun. Data yang diperoleh selanjutnya diolah dan disajikan secara deskriptif kualitatif. Hasil penting dari penelitian ini menunjukkan bahwa lemea masih diminati oleh responden generasi muda Suku Rejang. Preferensi responden generasi muda suku Rejang terhadap lemea adalah lemea yang mempunyai rasa asam, dimasak dengan campuran ikan, dan dapat dimasak dengan santan maupun ditumis. Responden menginginkan adanya inovasi dalam pengembangan produk lemea terutama yang berkaitan dengan kemasan lemea. Temuan ini penting sebagai dasar utama dalam menyusun strategi pelestarian dan pengembangan lemea, baik dari segi pemasaran, produksi dan pemberdayaan produsen lemea

Kata Kunci: budaya makanan; fermentasi; pangan tradisional

ABSTRACT

Behind the positive impact of globalization, there is a threat to the existence of traditional food. The shift in food consumption culture in the younger generation has caused traditional food to be marginalized by various modern foods. As a symbol of cultural heritage and unique identity of an ethnic group, traditional food must be preserved and developed. This study aims to determine the preferences of the younger generation of the Rejang tribe towards

traditional lemea food. Data were obtained by conducting direct interviews with respondents. The selection of respondents in this study was based on two criteria, namely the younger generation who came from the Rejang tribe and were 18-35 years old. The data obtained were then processed and presented descriptively qualitatively. The important results of this study indicate that lemea is still in demand by the younger generation of the Rejang tribe respondents. The preferences of the younger generation of the Rejang tribe respondents towards lemea are lemea that has a sour taste, is cooked with a mixture of fish, and can be cooked with coconut milk or stir-fried. Respondents want innovation in the development of lemea products, especially those related to lemea packaging. This finding is important as the main basis for formulating a strategy for preserving and developing lemea, both in terms of marketing, production and empowering lemea producers.

Keywords: *fermentation; food culture; traditional food*

PENDAHULUAN

Globalisasi memberikan dampak yang luas dan signifikan terhadap berbagai bidang kehidupan. Beragam trend, informasi bahkan budaya dari suatu negara dapat dengan mudah dan cepat “diekspor” ke berbagai belahan dunia yang lain. Hal ini didukung oleh pesatnya kemajuan teknologi terutama komunikasi dan informasi sehingga mempermudah proses imitasi sosial (Hanus, 2018). Sebagai akibat dari infiltrasi ini, budaya asli suatu bangsa dapat tergantikan atau setidaknya tergerus secara perlahan oleh budaya dari bangsa asing dan memicu munculnya homogenisasi budaya global (Aprinta, 2023).

Salah satu contoh nyata dampak globalisasi adalah pergeseran budaya konsumsi makanan. Saat ini banyak generasi muda menyukai makanan modern yang *high process* dan instan seperti *fast food* (Hanus, 2018). Di kehidupan modern, restoran siap saji telah menjadi *trademark* tersendiri bagi masyarakat perkotaan. Konsumsi makanan siap saji dan kebiasaan makanan di luar rumah bukan sekedar untuk memenuhi kebutuhan saja, tapi sudah menjadi gaya hidup yang praktis dan ekonomis khususnya bagi para generasi muda (Rahman, et al., 2018, Ufrida dan Harianto, 2022, Zakiyah, dkk., 2024). Selain itu ada kecenderungan untuk menyukai makanan khas dari negara lain. Disisi lain makanan tradisional semakin ditinggalkan bahkan mungkin dilupakan. Tentu hal ini sangat mengkhawatirkan dan merupakan fenomena yang ironis.

Fungsi utama dan yang paling mendasar dari makanan adalah penghilang rasa lapar dan pemberi energi tubuh. Namun, perlu diketahui bahwa terdapat fungsi lain yang jauh lebih tinggi yaitu makanan, terutama makanan tradisional, merupakan simbol warisan suatu kebudayaan dan identitas unik dari suatu suku bangsa (Rahman, et al., 2018). Dengan demikian, tergesernya

makanan tradisional berarti identitas suatu suku bangsa beserta warisan kebudayaannya perlahan mulai hilang.

Provinsi Bengkulu merupakan salah satu provinsi yang terletak di pesisir pantai barat Sumatera. Pada wilayah tersebut terdapat suku bangsa yang memiliki makanan tradisional khas tersendiri yang disebut lemea. Suku tersebut adalah suku Rejang dengan sebaran terbesar berada 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). Hanya pada lima kabupaten tersebut ditemukan kegiatan produksi dan konsumsi lemea secara luas (Dewi dkk., 2014).

Lemea adalah makanan fermentasi sederhana yang terbuat dari campuran cacahan rebung (tunas muda bambu) dan ikan. Penambahan ikan sebagai bahan baku dalam proses fermentasi tersebut dapat meningkatkan kandungan protein lemea tergantung dengan jenis ikan yang digunakan. Dari aspek mikrobiologi, lemea mengandung kelompok bakteri asam laktat (BAL) yang berpotensi sebagai probiotik. Tampilan fisik lemea yaitu berwarna putih abu – abu hingga putih kekuningan serta memiliki aroma dan rasa yang tajam dan khas. Sebelum dikonsumsi, lemea harus melalui proses pemasakan terlebih dahulu. 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 (Utama, dkk., 2023).

Lemea yang berakar dari kebiasaan sehari-hari masyarakat suku Rejang telah menjadi identitas unik hingga perlu dilestarikan. Dengan melihat fenomena globalisasi yang ada pada saat ini, ancaman pergeseran akan selalu mengintai. Untuk itu perlu dipikirkan upaya-upaya pelestarian dan pengembangan lemea sebagai makanan tradisional. Sebagai langkah awal maka dilakukan penelitian ini dengan tujuan untuk mengetahui preferensi anak muda suku Rejang terhadap makanan tradisional lemea. Anak muda dipilih sebagai subjek penelitian sebab menurut Rahman, et al., (2018), generasi muda memainkan peran penting dan merupakan komponen kritis dalam pelestarian makanan tradisional lokal.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di Kabupaten Bengkulu Utara, Kabupaten Lebong, dan Kabupaten Rejang Lebong Provinsi Bengkulu. Pemilihan ketiga kabupaten tersebut karena ketiganya merupakan daerah yang mayoritas penduduknya adalah suku Rejang dan merupakan pusat produksi lemea (Dewi, dkk., 2014). Penelitian ini menggunakan desain kualitatif untuk

mendapatkan data dari 50 orang responden terpilih. Pemilihan responden pada penelitian ini berdasarkan dua kriteria yaitu generasi muda yang berasal dari suku Rejang dan berumur 18 – 35 tahun. Penelitian ini dilakukan dengan metode wawancara langsung kepada responden tentang beberapa pertanyaan mengenai persepsi generasi muda suku Rejang terhadap lemea sebagai makanan tradisional suku Rejang. Data yang diperoleh kemudian disajikan secara deskriptif kualitatif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik responden

Jumlah responden pada penelitian ini yaitu sebanyak 50 responden yang terdiri 40% laki – laki dan 60% perempuan. Usia responden berkisar antara 18 – 35 tahun. Pendidikan terakhir responden bervariasi yaitu mulai dari lulusan SMA hingga lulusan magister. Adapun pekerjaan responden terdiri dari pegawai negeri sipil, karyawan swasta, wiraswasta, dan mahasiswa.

Hasil survei menunjukkan bahwa semua responden pernah mengonsumsi lemea dan mengetahui bahan baku lemea yaitu rebung. Sementara untuk proses pembuatan lemea, terdapat 4% responden yang tidak mengetahui proses pembuatannya. Intensitas konsumsi lemea responden berbeda – beda mulai dari 1 kali per minggu hingga jarang mengonsumsi sebagaimana dapat dilihat pada Gambar 1.

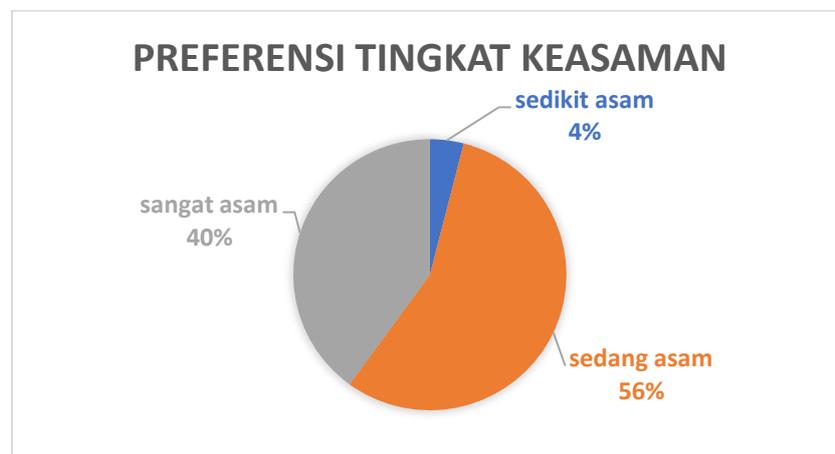


Gambar 1. Intensitas konsumsi lemea responden

Data pada Gambar 1 menunjukkan bahwa 70% responden generasi muda suku Rejang rutin mengonsumsi lemea mulai dari minimal 1 kali per minggu hingga 1 kali per bulan, sedangkan 30% responden mengaku jarang mengonsumsi lemea. Hasil ini menunjukkan bahwa pangan tradisional lemea masih diminati oleh generasi muda suku Rejang. Hal ini sesuai

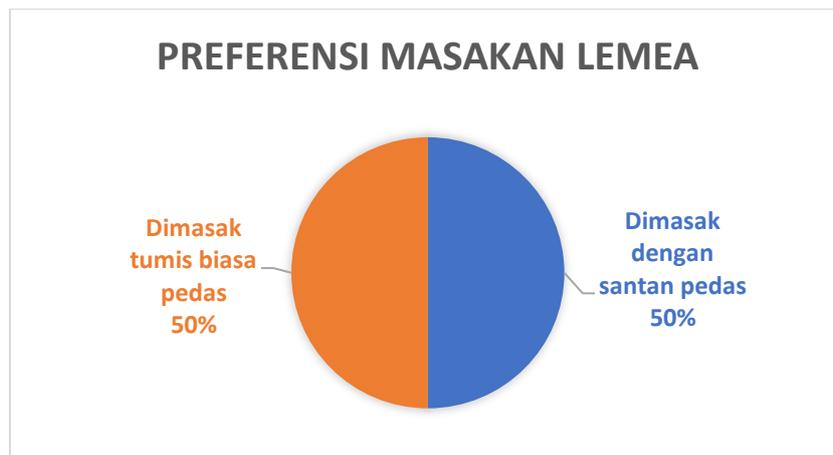
dengan jawaban pertanyaan lainnya pada penelitian ini yaitu sebanyak 92% responden menyukai konsumsi lemea.

Tingkat keasaman lemea tergantung dengan lama fermentasi. Fermentasi yang lebih lama menyebabkan tingkat keasaman menjadi lebih tinggi, sementara fermentasi yang lebih cepat mempunyai tingkat keasaman yang lebih rendah (Oktarianto dan Widawati, 2017). Tingkat keasaman lemea dapat mempengaruhi preferensi konsumen. Hasil penelitian menunjukkan bahwa responden mempunyai preferensi yang bervariasi mengenai tingkat keasaman lemea sebagaimana dapat dilihat pada Gambar 2. Data menunjukkan bahwa responden lebih memilih lemea dengan tingkat keasaman sedang dan sangat asam dibandingkan dengan sedikit asam. Hasil ini sesuai dengan hasil penelitian Oktarianto dan Widawati (2017) yang menyatakan bahwa lemea dengan fermentasi yang lebih lama yaitu 168 jam lebih disukai rasa dan aromanya.



Gambar 2. Preferensi tingkat keasaman lemea

Lemea secara umum disajikan dalam dua jenis masakan yaitu lemea dimasak dengan santan dan lemea dimasak tumis (Utama, dkk., 2023). Preferensi responden generasi muda suku Rejang terhadap dua jenis masakan tersebut dapat dilihat pada Gambar 3. Data menunjukkan bahwa kedua jenis masakan lemea tersebut disukai oleh responden generasi muda suku Rejang dengan perbandingan 50% : 50%. Sementara (Simanjuntak, *et al.*, 2020) melaporkan bahwa dahulu lemea dimasak di dalam bambu di atas bara api sehingga menghasilkan aroma harum dan khas yang mampu menambah selera makan konsumennya. Namun metode memasak di dalam bambu saat ini sudah mulai ditinggalkan karena modernisasi dapur yang sudah menggunakan alat masak kompor gas.



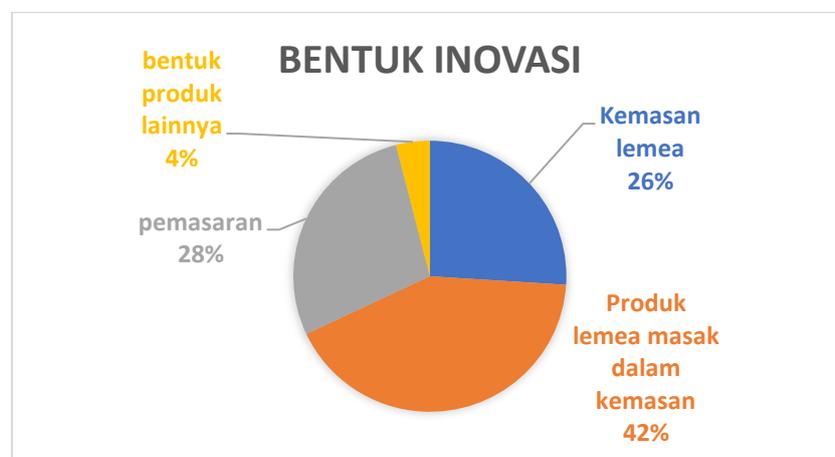
Gambar 3. Preferensi jenis masakan lemea

Lemea merupakan hasil fermentasi rebung yang dicampur dengan ikan (Simanjuntak, et al., 2020 ; Okfrianti, dkk., 2018). Meskipun demikian, dalam proses pemasakannya lemea ditambahkan kembali dengan ikan segar atau udang sebagai sumber protein. Pemilihan sumber protein yang ditambahkan ke dalam masakan lemea tergantung dengan preferensi konsumen. Pada penelitian ini diperoleh data dari responden generasi muda suku Rejang mengenai preferensi mereka terhadap sumber protein yang ditambahkan pada masakan lemea sebagaimana dapat dilihat pada Gambar 4. Data menunjukkan bahwa 90% responden memilih ikan sebagai campuran dan sebagai sumber protein lemea. Dari hasil wawancara, diketahui bahwa tidak terdapat alasan khusus mengapa sebagian besar responden lebih memilih ikan. Hal ini lebih ditentukan oleh kelaziman dari dulu dalam mengkonsumsi lemea sebagai masakan. Berbagai jenis ikan dapat digunakan dalam masakan lemea seperti ikan mas dan ikan kembung (Zuidar, dkk., 2019), ikan mujair (Oktarianto and Widawati, 2017), ikan manyung (Nuryani, dkk., 2012) dan jenis ikan lainnya.



Gambar 4. Preferensi campuran lemea

Pangan tradisional seringkali ditinggalkan karena dinilai tidak sesuai tren dan gaya hidup kekinian (Sari, 2019 ; Candra, dkk., 2023), oleh karena itu dibutuhkan inovasi pada produk tradisional supaya tetap mengikuti perkembangan zaman dan tidak ditinggalkan oleh generasi muda. Pada penelitian ini ditanyakan kepada responden mengenai inovasi yang dibutuhkan untuk pengembangan produk lemea. Beberapa inovasi yang disampaikan oleh responden dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Bentuk inovasi lemea yang diharapkan

Data pada Gambar 5 menunjukkan bahwa mayoritas responden menginginkan inovasi yang terkait dengan kemasan lemea. Sebanyak 42% responden menginginkan produk lemea masak atau lemea siap saji dalam kemasan, sementara 26% responden menyatakan secara umum kemasan lemea perlu dilakukan inovasi. Peluang untuk meningkatkan inovasi kemasan lemea sangat terbuka, terutama dalam penyediaan produk lemea dalam kemasan sebagaimana yang telah diterapkan pada tradisional lainnya seperti gudeg (Nurhikmat, dkk., 2015). Pengembangan kemasan lemea perlu mempertimbangkan preferensi konsumen melalui berbagai analisis preferensi konsumen seperti metode analisis conjoint. Metode ini dinilai mampu mengukur preferensi konsumen mengenai atribut kemasan yang diinginkan sebagaimana yang telah dilakukan oleh Utama dan Antonio (2022) dalam mendesain kemasan minuman sirup kalamansi.

KESIMPULAN

Lemea merupakan pangan tradisional Suku Rejang yang masih diminati oleh responden generasi muda Suku Rejang. Preferensi responden generasi muda Suku Rejang terhadap lemea adalah lemea yang mempunyai rasa asam, dimasak dengan campuran ikan, dan dapat dimasak dengan santan maupun ditumis. Responden menginginkan adanya inovasi dalam

pengembangan produk lemea terutama yang berkaitan dengan kemasan lemea. Temuan ini dapat menjadi landasan penting untuk strategi pelestarian dan pengembangan lemea sebagai makanan tradisional, baik dari sisi pemasaran, produksi dan pemberdayaan produsen lemea.

DAFTAR PUSTAKA

- Apindis, G.A.M.C., Hanum, S. H., Hartati, S. 2018. Makna simbolik tari kejei Suku Rejang. *Jurnal Sosiologi Nusantara*, 4(2), 64 – 75
- Aprinta, G.E.B (2023). Globalisasi Budaya , Homogenisasi dan pengaruhnya terhadap identitas budaya lokal. *Jurnal Janaloka*, 1(2), 71–80.
- Candra, M. A., Enjeladinata, O. V. and Widana, M. R. (2023) ‘Eksistensi makanan tradisional di tengah gempuran makanan Korea’, in *Seminar Nasional Universitas Negeri Surabaya 2023*, pp. 352–361.
- Dewi, K. H. *et al.* (2014) ‘Pemetaan industri “Lemea” makanan tradisional Suku Rejang di Provinsi Bengkulu’, *Agrisep*, 14(1), pp. 61–69.
- Hanus, G. (2018). Traditional or modern ? preferences of young consumers in the food market-literature and reseaches review. *International Journal of Economics, Business and Management Research* 2(01), 90–98.
- Nurhikmat, A. *et al.* (2015) ‘Perubahan mutu gudeg kaleng “BU TJITRO” selama penyimpanan’, *Jurnal Agritech*, 35(03), pp. 353–357. doi: 10.22146/agritech.9348.
- Nuryani, Y., Susanti, L. and Dewi, K. H. (2012) ‘Uji kesukaan konsumen terhadap sambal lemea sebagai makanan khas Suku Rejang dan perubahan mutu produk pada berbagai suhu penyimpanan’, *Agroindustri*, pp. 21–28.
- Okfrianti, Y., Darwis and 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), pp. 49–58. doi: 10.32668/jitek.v6i1.108.
- Oktarianto, A. and Widawati, L. (2017) ‘Karakteristik mutu sambal lemea dengan variasi waktu fermentasi dan jenis Ikan’, 3(2), pp. 57–64.
- Rahman, S. A. G., Ab. Karim, S., Ishak, F. A. C., Arshad, M. M. (2018). Understanding the young generations’ preference towards malay traditional food in Malaysia. *Journal of Tourism, Hospitality and Environment Management*, 3(9), 42–57.
- Sari, D. K. (2019) ‘Faktor-faktor yang mempengaruhi pola konsumsi makanan tradisional Jawa Timur pada remaja di Kelurahan Pakis Surabaya’, *e-Jurnal Tata Boga*, 8(2), pp. 351–355.
- Simanjuntak, B. Y. *et al.* (2020) ‘Identification and farmer family’s preference of indigenous food in rural Bengkulu’, *Jurnal Kesehatan Prima*, 14(2), pp. 120–139.

- Ufrida, K., & Harianto, S. (2022). Konsumerisme makanan siap saji sebagai gaya hidup remaja di Kota Surabaya : studi kasus siswi SMA Muhammadiyah 4 Kota Surabaya. *Jurnal Analisa Sosiologi*, 11(1) 137–156.
- Utama, R. S. *et al.* (2023) ‘Lemea, pangan tradisional Suku Rejang yang terbuat dari fermentasi rebung (review)’, *Agritepa*, 10(1), pp. 153–164.
- Utama, R. S. and Antonio, J. (2022) ‘Analisis conjoint terhadap preferensi konsumen pada kemasan minuman kalamansi siap minum di Kota Bengkulu’, *Technologica*, 1(2), pp. 104–112.
- 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
- Zakiah, F. B., Andini, M. M., dan Dewi, L.S. (2024). Analisis fenomena budaya konsumerisme fastfood bagi kalangan generasi Z. *Jurnal Ilmiah Pendidikan IPS* 2(2), 96–102.
- Zuidar, A. S., Rizal, S. and Hadi, J. P. O. (2019) ‘Pengaruh preparasi dan blanching terhadap mutu rebung ikan terfermentasi (lemea)’, *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 24(1), pp. 39–50.