BAB V
HASIL PENELITIAN

Dampak dari kemajuan teknologi yang berjalan beriringan dengan perkembangan ilmu pengetahuan adalah munculnya berbagai inovasi dan juga peralatan yang diciptakan diberbagai bidang untuk memberikan manfaat positif bagi kehidupan manusia, memberikan banyak kemudahan, serta sebagai cara baru dalam melakukan aktifitas dan pekerjaan manusia. Ditambah lagi dengan semakin berkembang dan majunya bidang komputerisasi, pada akhirnya tidak sedikit pula berbagai pekerjaan yang dilakukan dan dikerjakan secara digital / otomatis dengan memanfaatkan perangkat komputer dan mesin. Sehingga pekerjaan tertentu dapat dikerjakan secara mudah dan lebih ringan dengan memanfaatkan bantuan mesin.

Namun perlu kita sadari bahwa dahulu sebelum terjadi perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi yang sangat pesat seperti yang kita rasakan sekarang ini, banyak sekali pekerjaan yang hanya dilakukan secara manual, dalam hal ini adalah dengan memakai peralatan yang serba tradisional dan juga hanya dioperasikan oleh tenaga konvensional, yaitu tenaga manusia. Sebagai contohnya adalah ketika kita ingin mengolah padi hasil panen menjadi beras, maka jaman dulu digunakan lesung sebagai alat tumbuk yang memisahkan kulit gabah (sekam) dari beras. Beda halnya dengan sekarang, ketika seseorang ingin mengubah padi menjadi beras, maka hal tersebut dapat dilakukan dengan cara yang sangat mudah dalam waktu yang relatif singkat yaitu dengan memanfaatkan peralatan mesin penggiling atau pengupas padi. Demikian pula misalnya ketika seseorang ingin menghaluskan kopi, jika jaman dahulu harus ditumbuk dengan alat tumbuk kopi konvensional terlebih dulu, maka di jaman sekarang ini biji kopi tinggal di haluskan dengan menggunakan mesin giling kopi. Proses pengerjaan dengan perubahan seperti yang penulis jelaskan tersebut merupakan sebagian contoh dari dampak kemajuan jaman dengan segala perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologinya.

Hal yang sama juga penulis dapatkan dalam mengkaji dan meneliti alat penggilingan beras (iseran beras) tradisional dari batu yang dipergunakan oleh

masyarakat Palembang dalam mengolah beras menjadi tepung sebagai bahan untuk membuat makanan tradisional Palembang Burgo dan Gandus yang berbahan dasar beras. Dimana makanan tradisional Burgo dan Gandus ini banyak dihidangkan atau menjadi makanan pilihan kebanyakan masyarakat Palembang untuk disajikan / dihidangkan pada jamuan hidangan kambang pada pesta pernikahan dalam adat tradisional Palembang.

Hasil penelitian dapat penulis simpulkan dengan poin-poin penjelasan dibawah ini, dan diharapkan dapat menjawab tujuan dari penelitian yang dimaksudkan pada BAB I. Dengan ruang lingkup penelitian meliputi artefak budaya fisik (peralatan iseran / penggilingan dari batu), kuliner tradisional, serta tatanan kehidupan sosial kelompok masyarakat Palembang yang tinggal dirumah tradisional Limas / rumah Bari melalui pendekatan Deskriptif-Etnografis, dengan hasil sebagai berikut :

1. Pembuatan / memasak makanan Burgo dan Gandus yang pada masa dahulu menggunakan alat penggilingan beras (iseran beras) terbuat dari batu yang dipakai untuk membuat tepung beras yang menjadi bahan utama makanan, memiliki kaitan dan relevansi dengan budaya jamuan makan hidangan kambang pada pesta pernikahan adat tradisional Palembang. Relevansinya adalah pada tradisi dan kebiaasaan (*habit*) dalam aktivitas (proses kegiatan) memasak "panggung" yang dilakukan bersama-sama. Kegiatan masak "panggung" ini adalah kegiatan memasak bersama (masak besar) yang dilakukan biasanya sehari atau dua hari sebelum hari pernikahan. Dimana sanak keluarga, tetangga / masyarakat sekitar ikut terlibat dalam proses memasak. Sistem ikatan sosial (*social bonding*) dalam proses masak "panggung" ini sangat kuat, dimana interaksi dan kebersamaan didalamnya begitu padu dan harmonis. Sehingga banyak sekali pribadi-pribadi yang pernah ikut masak panggung ini merindukan momen ini kembali, momen kebersamaan dalam masak panggung ini menjadi kenangan yang selalu diingat oleh mereka yang pernah mengalami. Kegiatan masak "panggung" ini diketuai oleh ketua panggung (ketua / kepala masak) yang bertanggung jawab terhadap hidangan yang akan

disajikan selama pesta pernikahan. Ketua panggung ini juga harus merupakan orang yang memiliki keahlian memasak (khususnya hidangan tradisional Palembang), dan ditunjuk / disewa / diminta secara khusus oleh tuan rumah pemilik hajatan pesta perkawinan. Pada kegiatan masak "panggung" peralatan penggilingan beras (iseran beras) dari batu ini selalu dipergunakan, selain dipakai untuk menggiling beras, alat ini dipakai juga untuk menggiling biji-bijian, kacang-kacangan atau bahan rempah-rempah yang lain yang dipergunakan untuk bumbu masak.

2. Makanan Burgo dan Gandus menjadi pilihan sebagian besar masyarakat tradisional Palembang untuk disajikan dalam hidangan kambang, kedua makanan ini memiliki beberapa persamaan, selain memiliki bahan utama yang sama yaitu beras (tepung beras), juga memiliki rasa yang serupa / sejenis yaitu rasa gurih dan gemuk, rasa ini dipengaruhi oleh santan kelapa yang merupakan bahan kedua setelah beras. Pada makanan Burgo santan kelapa menjadi bahan untuk kuah, sedangkan pada makanan Gandus santan kelapa dicampurkan kedalam tepung beras menjadi adonan. Persamaan lainnya adalah warnanya sama-sama putih (karena bahan utamanya beras dan santan kelapa). Hidangan kambang ini merupakan hidangan yang ditujukan bagi kaum perempuan pada pesta pernikahan adat tradisional Palembang. Hidangan kambang ini biasanya dihidangkan setelah hidangan utama (hidangan nasi minyak) yang dihidangkan untuk kaum pria. Bagi kaum perempuan yang juga hadir, hidangan utama biasanya disajikan terpisah (tempat yang terpisah) dengan hidangan kelompok kaum pria.
3. Perubahan pun terjadi seiring perkembangan jaman dan kemajuan teknologi, dimana proses pembuatan / memasak makanan tradisional Burgo dan Gandus ini pada masa sekarang tidak lagi menggunakan penggilingan beras (iseran beras) dari batu. Tepung beras yang dipakai sebagai bahan utama tidak lagi dihasilkan dari alat tradisional tersebut, melainkan dari pabrik (hasil olahan pabrik) yang lebih praktis, gampang dan tersedia banyak di toko-toko, warung maupun supermarket. Begitupun dengan hidangan kambang, dimana pada masa sekarang masyarakat Palembang

sudah jarang sekali melaksanakan jamuan tersebut dalam pesta pernikahan. Sekarang hidangan disajikan dengan konsep prasmanan ala barat. Begitupun dalam pesta pernikahan sekarang sudah jarang dilaksanakan dalam konsep tradisional yang komplit dengan proses tradisi, semua dilaksanakan melalui wedding organizer dan pernikahan dilangsungkan di gedung-gedung ataupun di ballroom hotel. Yang memadukan konsep pernikahan modern (barat) dan tradisional yang dianggap oleh masyarakat sebagai sesuatu yang lebih elegan dan modern. Adapun tradisi yang masih dipakai dan tetap bertahan sampai sekarang adalah pakaian adat tradisional pengantin Palembang yang dipakai oleh kedua mempelai, baik pada pesta pernikahan yang dilangsungkan dengan konsep modern di gedung / ballroom hotel, ataupun dengan cara tradisional dirumah.

4. Hubungan atau relevansi dari filosofi tatanan sosial rumah tradisional Limas dan perilaku penghuni terhadap bentuk penyajian jamuan hidangan tradisional pada pesta pernikahan adat tradisional Palembang dapat penulis uraikan sebagai berikut : Rumah Limas / rumah Bari Palembang memiliki struktur lantai yang bertingkat-tingkat, tingkatan lantai ini disebut “bengkilas”. Tiap-tiap lantai (bengkilas) memiliki makna yang berhubungan dengan tingkatan strata sosial / lapisan sosial masyarakat Palembang, dimana tingkatan tersebut bisa dilihat dari gelar yang dipakai oleh didepan nama orang-orang tertentu di Palembang dahulu, khususnya pada zaman Kesultanan Palembang masih berkuasa (1821). Ada 5 pelapisan sosial atau yang biasa disebut dengan gelar dan dipakai pada nama oleh orang Palembang, yaitu :
    1. Raden (laki-laki), pasangannya Raden Ayu (perempuan)
    2. Kemas (laki-laki), pasangannya Nyimas (perempuan)
    3. Masagus / Mesagus (laki-laki), pasangannya Masayu / Mesayu (perempuan)
    4. Kiagus (laki-laki), pasangannya Nyayu (perempuan)
    5. Masyarakat biasa atau umum.

    Pada masa itu, gelar yang dipakai didepan nama merupakan strata sosial /

pelapisan sosial yang mempunyai penghormatan dan hak tersendiri dalam masyarakat. Hal ini juga berlaku pada posisi / tempat duduk para tamu yang akan menyantap hidangan pada pesta pernikahan tradisional adat Palembang di rumah Limas / rumah Bari. Dimana posisi / tempat duduk dibedakan berdasarkan tingkatan lantai / bengkilas pada rumah. Pada hidangan makan nasi minyak yang diperuntukkan untuk kaum laki-laki, hidangan yang sudah disajikan diatas tiap-tiap lantai (bengkilas) nantinya akan diisi oleh orang-orang yang memiliki gelar / strata yang sesuai dengan lantainya. Misalnya lantai (bengkilas) paling atas akan diisi oleh orang-orang yang bergelar Raden, atau orang-orang yang dituakan / dihormati (priyayi, kyai atau ulama), atau kerabat dekat Raden, begitu seterusnya pada lantai dibawahnya akan diisi oleh orang-orang dengan gelar Kemas, terus sampai lantai yang terakhir. Biasanya orang-orang tidak akan mau menempati lantai (bengkilas) untuk menyantap hidangan yang tidak sesuai dengan strata sosial mereka. Perlakuan berbeda pada rumah Limas / rumah Bari yang memiliki lantai (bengkilas) yang lebih sedikit, misalnya hanya tiga lantai (bengkilas). Biasanya posisi / tempat duduk akan digabungkan, misalnya pada lantai (bengkilas) pertama akan diisi oleh orang-orang yang bergelar Raden dan juga Kemas. Dimana orang yang dituakan dari pihak tuan rumah mempersilahkan untuk menempati masing-masing hidangan. Begitu juga seterusnya pada lantai dibawahnya.

Pada hidangan “kambang” yang diperuntukkan untuk kaum wanita, penempatan posisi tempat duduk tidak seperti pada hidangan nasi minyak untuk kaum laki-laki. Hidangan pada jamuan “kambang” dihidangkan sama diatas lantai (bengkilas) dengan dilapisi taplak tetapi dengan bentuk yang memanjang, biasanya sepanjang tiap lantai (bengkilas). Hidangan berbagai makanan dihidangkan dengan formasi baris (ada 4 baris), baris pertama adalah hidangan tunjung, baris kedua deretan hidangan kue tapak, baris ketiga deretan hidangan kue botekan, pada baris ketiga inilah biasanya kue gandus ditempatkan, dan yang terakhir baris keempat adalah deretan hidangan makanan tradisional, pada baris inilah biasanya makanan

burgo disajikan, pilihan lainnya selain burgo adalah adalah makanan khas Palembang yang lain seperti tekwan, ragit, laksan atau rujak mie dengan cuka. Selama proses bersantap biasanya akan ada beberapa perempuan berada ditengah hidangan yang melayani para tamu yang makan, pekerjaan yang mereka lakukan biasanya disebut "ngobeng". Pekerjaan yang mereka lakukan biasanya mencucikan tangan tamu yang akan bersantap, menambahkan air minum dan menyusun hidangan.

5. Muatan / nilai yang terkandung dari analisa *Changing Phenomena* terhadap peralatan iseran / penggilingan batu (artefak budaya fisik *postfactum*) sebagai peralatan dalam proses membuat makanan tradisional Palembang berbahan dasar beras meliputi *bio physics*, *socio-culture*, *utility practical functions*, *technique-skill and tools*, *aesthetical / artistic expression*, dan *symbolic value* adalah sebagai berikut :

   - ***Bio Physics,*** yaitu manusia sebagai makhluk biofisik mencakupi semua skala organisasi fisik-biologis (suatu sifat alamiah yang diterapkan pada masalah fisik dan biologis).

     Muatan / nilai : Material dari batu yang berat, dibutuhkan tenaga / energi, gerak serta fisik yang kuat / prima. Memberi pengaruh kepada metabolisme tubuh (pembakaran kalori dan gerak).

   - ***Socio Culture***, yaitu nilai-nilai sikap dan pola perilaku didalam kelompok / komunitas maupun individu masyarakat (berkaitan dengan hal-hal baik social dan budaya).

     Muatan / nilai : Proses pengerjaan biasanya dilakukan secara bergantian (saling bantu menggiling), biasanya pada kegiatan masak "panggung" dimana proses memasak dilakukan bersama-sama yang diketuai oleh kepala panggung, yang didalamnya terdapat pola perilaku gotong royong / kebersamaan.

   - ***Utility Practical Functions***, yaitu hal yang berhubungan dengan kegunaan / faedah / manfaat, dan menghasilkan pemahaman tentang suatu objek / benda maupun desain / rancangan.

     Muatan / nilai : Untuk menghasilkan tepung beras, tepung ketan,

bumbu-bumbu dapur ataupun obat-obatan tradisional, hasil penggilingan berupa cairan atau tepung / bubuk, pengerjaannya tidak praktis dan efisien.

- ***Technique-skill and tools***, yaitu kemampuan / kepandaian manusia untuk memecahkan suatu permasalahan tertentu, diselesaikan lewat pengetahuan dan pengalaman praktis yang diterapkan atau dikerjakan melalui proses.

  Muatan / nilai : Cara penggunaan diwariskan dari generasi ke generasi, proses pengerjaan / penggilingan membutuhkan waktu yang lama.
- ***Aesthetical / Artistic Expression,*** yaitu ekspresi mengenai keindahan / estetis yang timbul dari pengalaman melihat atau mengamati. Dimana dalam hal ini yang dapat dilihat adalah bentuk / wujud. Dengan pengalaman melihat, mengamati serta mencoba membuat kita dapat merasakan sikap batin suatu bentuk / wujud.

  Muatan / nilai : Kesan kuno dan tradisional, tidak menarik dan terasa lama karena proses penggilingan dilakukan sedikit demi sedikit, tetapi disatu sisi memberikan kita kesabaran.
- ***Symbolic Value***, yaitu nilai atau makna suatu bentuk / benda / produk ataupun desain yang mewakili suatu gagasan, benda, tempat ataupun jumlah sesuatu.

  Muatan / nilai : Representasi dari sesuatu yang berproses, kerja keras, kesabaran dan kerjasama.

6. Fenomena perubahan dalam tradisi dan budaya jamuan hidangan pada pesta pernikahan adat tradisional Palembang (dalam hal ini hidangan "kambang") dulu dan sekarang yang dilangsungkan di rumah tradisional Limas / rumah Bari mengalami perubahan, dan digantikan oleh hidangan prasmanan (*rijsttafel*). Adapun konteks perubahan tersebut dilandasi oleh unsur : **"Apa yang tetap"**, yaitu beberapa jenis makanan tertentu yang dihidangkan masih tetap ada / sama. Meskipun keberadaannya tidak lagi

dihidangkan pada hidangan kambang melainkan dijual di warung / cafe, ataupun dibuat sendiri untuk konsumsi keluarga, tetapi makanan ini tetap ada sampai sekarang. **"Apa yang hilang"**, yaitu *social bonding* atau sistem ikatan sosial dimana interaksi dan kebersamaan didalamnya yang begitu padu dan harmonis pada pelaksanaan masak "panggung" dan juga pada saat bersantap sudah tidak ada lagi / hilang. Dengan kata lain pekerjaan memasak dan bersantap yang dilakukan secara kolektif sudah tidak ada atau tidak terjadi lagi. **"Apa yang berubah"**, yaitu transformasi / perubahan dulu dan sekarang diantaranya : masak panggung berubah menjadi catering, proses memasak yang inefisien menjadi efisien, budaya tradisional menjadi modern, tempat pesta pernikahan dulu dirumah sekarang menjadi digedung, ada yang melayani sekarang menjadi *self service*, posisi menyantap hidangan dulu duduk dilantai sekarang menjadi berdiri dana tau duduk di kursi. **" Apa yang baru"**, yaitu hal dan perilaku yang dulu tidak dipakai / tidak ada sekarang menjadi ada, diantaranya adalah : tidak perlu repot menyediakan peralatan makan, makanan dihidangkan diatas meja dan pada *booth* makanan tersendiri, tidak terbatas / tidak ada pemisahan hidangan untuk laki-laki atau perempuan saja, semua bisa menyantap semua hidangan.

Dalam pelaksanaan penelitian terhadap kajian fenomena perubahan budaya makan hidangan kambang dan alat penggilingan tradisional beras dari batu dalam proses memasak makanan tradisional Palembang ini, penulis sangat mengutamakan prinsip-prinsip menjastifikasi sebuah permasalahan / fenomena yang didukung dengan berbagai narasumber serta referensi dan pembenarannya melalui deskripsi secara rasional dan metodis. Hasil dan penilaian dari sebuah karya penelitian adalah bukan kebenaran atau kesalahan dari sebuah analisa, tetapi konsistensi pemaparan data secara metodis dan rasional sebagai hasil dan sikap peneliti dalam menjastifikasi sebuah permasalahan yang ada (Husen Hendriyana, Metodologi Kajian Artefak Budaya Fisik, 2009 : 7).