

BAB 5

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Tradisi Tanjakh Buntokh di Banding Agung, OKU Selatan (Danau Ranau) memiliki hubungan yang erat dengan sejarah masyarakat Ranau yang berasal dari Kerajaan Sekala Beghak di dataran Belalau dekat Danau Ranau, Lampung Barat. Transformasi dari agama Hindu menjadi Islam membawa perubahan signifikan dalam budaya dan adat masyarakat, termasuk pengembangan adat dan budaya Sai Batin. Keturunan Umpu Sejadi Helau, seperti Umpu Batin Tuha, memainkan peran penting dalam melanjutkan dan mengembangkan warisan adat dan budaya di wilayah tersebut. Tradisi Tanjakh Buntokh mencerminkan penghormatan terhadap pemimpin dan tokoh penting dalam kerajaan, dan meskipun kerajaan sudah tidak ada lagi, tradisi ini tetap dipertahankan untuk menjamu tamu-tamu terhormat, terutama dalam acara pernikahan, menunjukkan bagaimana warisan kerajaan terus hidup dalam bentuk adat dan budaya masyarakat setempat. Melalui transformasi budaya dan pelestarian adat istiadat, tradisi ini menjadi bagian tak terpisahkan dari warisan budaya masyarakat Ranau, mencerminkan nilai-nilai sosial dan budaya yang kuat dalam kehidupan mereka.
2. Budaya Ranau pada Tradisi Tanjakh Buntokh mencerminkan kekayaan dan kekhasan adat istiadat setempat, dengan aturan dan makna yang mendalam. Tradisi ini dijaga dan dilaksanakan oleh Suku Ranau dengan cara dan aturan khas yang berbeda dari suku lain. Tanjakh Buntokh berarti hidangan besar dan luas. Tradisi Tanjakh Buntokh memiliki tata cara khusus dalam mengonsumsi dan menyajikan makanan, dimulai dengan doa dan mendahulukan tamu-tamu terhormat seperti besan, pejabat, dan keluarga tuan rumah acara. Setelah sesi pertama, susunan makanan yang habis diganti dengan lapisan tengah untuk sesi kedua, di mana semua orang bebas mengambil hidangan. Penyajian makanan harus ganjil kali ganjil untuk menjaga simetri dan estetika, dengan jumlah total piring dan gelok dihitung berdasarkan perhitungan ini, dan buah dalam gelok selalu berjumlah 9 sebagai dasar penyusunan piring lauk. Susunan terluar adalah gulai, dan tempat duduk diatur dengan satu piring makan di antara dua

3. piring sayur atau lauk. Alat saji menggunakan piring keramik, gelas beling ukuran 200ml, dan alas pahakh untuk menyusun piring gulai, dengan alas berupa seprah atau kain besar. Semua orang diperbolehkan mengonsumsi makanan, namun prioritas diberikan kepada sesepuh adat, tokoh masyarakat, tokoh agama, dan unsur pemerintahan, dengan tamu-tamu terhormat didahulukan pada sesi pertama makan. Keseluruhan proses ini mencerminkan nilai-nilai kesopanan dan penghormatan terhadap tamu dalam budaya setempat.
4. Proses pengolahan dan penyajian sajian dalam Tradisi Tanjakh Buntokh di Banding Agung, OKU Selatan, melibatkan tahapan yang terstruktur dan penggunaan bahan-bahan otentik masyarakat Ranau. Gulai Pekhos, sebagai salah satu hidangan utama, dipanggang tanpa bumbu, kemudian dimasak dengan bumbu-bumbu yang dihaluskan, santan, dan bahan-bahan segar seperti daun kemangi dan petai. Ingkok Lapan dan Buah Gelang, dua kue khas, dibuat dengan cara mencampur bahan dasar seperti tepung terigu, gula, dan ragi, kemudian digoreng dan dibaluri gula. Penyajian hidangan dalam tradisi ini mengikuti aturan tertentu, dengan Gulai Pekhos disajikan di piring saji keramik, sementara kue-kue disajikan dalam toples atau piring kue, menjaga estetika dan keteraturan penyajian yang mencerminkan nilai budaya masyarakat Ranau.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil dari penelitian, penulis mengusulkan beberapa saran terkait Tradisi Tanjakh Buntokh, sebagai berikut.

1. Kepada Pemerintah & Masyarakat
Diperlukan upaya lebih lanjut dari pemerintah dan masyarakat untuk melestarikan Tradisi Tanjakh Buntokh. Hal ini bisa dilakukan dengan mencatat dan mendokumentasikan secara rinci setiap aspek tradisi ini, termasuk bahan, resep, dan proses penyiajiannya.
2. Kepada Pemerintah Daerah & Pelaku Pariwisata
Tradisi Tanjakh Buntokh sebaiknya dipromosikan sebagai salah satu daya tarik wisata gastronomi. Pemerintah daerah dan pelaku pariwisata (Dinas Pariwisata & Budaya OKU Selatan) dapat bekerja sama untuk mengembangkan paket wisata yang mencakup pengalaman kuliner ini.
3. Kepada Pelaku Pendidikan

Meningkatkan kesadaran dan pendidikan mengenai pentingnya pelestarian tradisi kuliner lokal di kalangan generasi muda dan masyarakat umum. Ini bisa dilakukan melalui program edukasi di sekolah-sekolah dan komunitas lokal.

4. Kepada Peneliti & Akademisi

Melibatkan peneliti dan akademisi dalam upaya pelestarian ini untuk memastikan bahwa dokumentasi dan penelitian mengenai Tradisi Tanjakh Buntokh dilakukan secara menyeluruh dan ilmiah.