

BAB II

GAMBARAN UMUM OBJEK STORY TELLING

2.1 Jenis Produk

Seruit adalah hidangan khas provinsi Lampung, yang juga merupakan salah satu makanan pokok bagi masyarakat suku Lampung Pepadun. Kuliner yang satu ini masih jarang diketahui oleh sebagian orang. Padahal hidangan ini tidak kalah menarik dengan hidangan khas dari daerah lain. Seruit terkenal sebagai makanan dengan bahan utama ikan air tawar atau ikan sungai yang dipadukan bersama sambal terasi, tempoyak (fermentasi durian), dan juga lalapan (Kompas.com, 2019). Menurut Kanal Perjalanan (2021), menyatakan bahwa beberapa ikan air tawar yang sering dipilih yaitu belida, baung, layis, dan ikan mas yang kemudian diolah dengan cara dibakar ataupun goreng, lalu disajikan terpisah dengan terong bakar, sambal terasi, tempoyak (fermentasi durian), dan lalapan segar.



(Sumber: Instagram.com/kane_x_bangik)

Gambar 2.1 Seruit



(Sumber: Dokumen pribadi)

Gambar 2.2 Seruit

Proses persiapan seruit terbilang cukup mudah, untuk ikan dapat diolah dengan 2 cara, yaitu dibakar ataupun digoreng dengan bumbu yang sudah dihaluskan (bawang putih dan cabai merah) ataupun tanpa bumbu (Kanal Perjalanan, 2021). Tidak jarang juga masyarakat lampung mengolahnya menjadi gulai taboh tapa samalam (ikan asap) ataupun pindang patin (khusus ikan patin). Menurut Setya (2018) Gulai taboh tapa samalam adalah salah satu sajian hasil olahan ikan yang diasap selama 6 jam lebih untuk menciptakan citra rasa yang kuat. Hal ini juga didukung oleh Kirana (2021) bahwa, hal selanjutnya yang dilakukan adalah ikan asap disiram dengan kuah santan yang dimasak dengan bumbu halus tumis (bawang putih, bawang merah, kemiri, cabai rawit, kunyit, belimbing wuluh, serai, lengkuas dan kemangi) hingga mengeluarkan wangi yang sedap. Untuk pindang patin, biasanya menggunakan ikan patin yang direbus dengan air jeruk nipis, lalu dicampur dengan tumisan bumbu halus (bawang putih, bawang merah, kunyit yang dibakar, kemiri yang disangrai, cabai merah besar, cabai merah keriting, cabai rawit merah) daun jeruk, serai, daun salam, dan jahe lalu ditambahkan tomat. Masak semua bahan bersamaan dengan nanas, asam jawa, ikan patin, garam, dan gula pasir. Setelah itu tambahkan juga daun bawang dan daun kemangi. (Masakan khas daerah, 2019)



(Sumber: Tribunlampung.co.id/ Dennish)

Gambar 2.3 Gulai Taboh



(Sumber: ww.resepkoki.id)

Gambar 2.4 Pindang Patin

Lalu untuk mengolah terong, hanya perlu dibakar hingga wangi dan diambil dagingnya. Kemudian, Astika (2021), memberikan resep jitu cara pembuatan sambal terasinya adalah dengan masukan cabai yang terdiri dari cabai merah dan juga cabai kecil, lalu masukkan garam, micin, rampai dan juga terasi yang dibakar terlebih dahulu agar rasa dan aromanya lebih kuat, lalu diulek atau dihaluskan hingga semua tercampur dengan baik. Masyarakat Lampung lebih memilih buah rampai daripada tomat, karena buah rampai mengandung kadar air yang lebih tinggi daripada tomat, yang membuat sambal terasi lebih cair dibandingkan sambal terasi pada umumnya.

Tidak lupa membuat tempoyak yang merupakan hasil fermentasi dari buah durian selama kurang lebih 4 hari di dalam wadah kedap udara yang kemudian disimpan di suhu ruangan. Tempoyak sangat cocok untuk disantap di hari ke 4-5 setelah proses fermentasi, karena rasa asam dari buah durian sudah terasa tetapi juga ada rasa manis dari buah durian tersebut (Kanal Perjalanan, 2021). Lalapan yang disediakan harus segar dan berbagai macam. Semua bahan makanan yang sudah jadi, akan dicampur menjadi satu dimulai dari ikan yang disuwir-suwir, terong bakar, sambal terasi, tempoyak dan biji timun. Proses pencampuran inilah yang dinamakan dengan seruit. Memang bagi sebagian orang hidangan ini terlihat sedikit tidak menggugah selera, tetapi sebenarnya hidangan ini kaya akan cita rasa. Seperti asam, pedas, dan manis bercampur menjadi satu yang sangat cocok untuk disantap bersama nasi hangat (Kompas.com, 2019). Apalagi jika ditemani dengan minuman khas lampung yang segar, yaitu serbat kweni yang di dalamnya terdiri dari potongan daging mangga kweni, gula merah, dan selasih (Novilia, 2019).



(Sumber: [Seputarmasakannusantara.blogspot.com/](https://seputarmasakannusantara.blogspot.com/) Mr.bean)

Gambar 2.5 Tempoyak

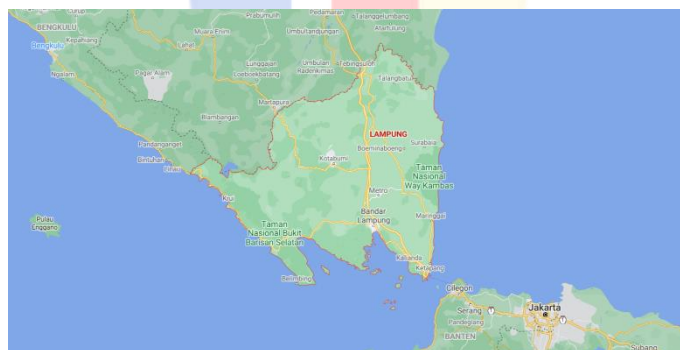


(Sumber: www.asianfoodnetwork.com)

Gambar 2.6 Es Serbat Kweni

2.2 Lokasi / Tempat

Lampung adalah provinsi yang berada di Selatan pulau Sumatera, dan kota Bandar Lampung yang menjadi Ibu kotanya. Purwanto (2020) menyatakan bahwa, provinsi ini berbatasan dengan Selat sunda (selatan), Sumatera Selatan dan Bengkulu (utara), Laut Jawa (timur) dan Samudera Hindia (barat). Lampung menjadi wilayah yang strategis untuk perdagangan melalui jalur laut, dan juga untuk pelayaran, dikarenakan Lampung berbatasan dengan wilayah perairan (Purwanto,2020).



(Sumber: *Google Maps*)

Gambar 2.7 Peta Provinsi Lampung

Menurut Egi (2016), provinsi Lampung dibagi menjadi 2 adat istiadat yaitu, Saibatin dan Pepadun. Lintangbanun (2018) menyatakan bahwa, kedua kedua suku ini memiliki perbedaan yang cukup mencolok. Suku Lampung Saibatin, atau yang terkenal dengan Suku Lampung Pesisir, adalah masyarakat yang tinggal di sepanjang pesisir Lampung. Sedangkan, Suku Lampung Pepadun tinggal di daerah tengah atau daratan. Suku Lampung Pepadun ini memiliki

makanan pokok yang bernama seruit. Seruit sering disajikan saat berkumpul dan atau bersilaturahmi. Tuan rumah akan menggelar aneka lauk pauk, seruit, serta lalapan di tikar untuk disantap bersama-sama dengan tangan. Semua orang duduk mengelilingi hidangan tersebut sambil asik berbincang-bincang.

Seruit itu datang dari kata-kata “nyeruit” yang artinya dilakukan bersama-sama (Kompas.com, 2019). Tradisi ini diturunkan oleh nenek moyang hingga sekarang ke generasi penerusnya masih tetap dijadikan tradisi yang melekat pada masyarakat. Selain menyantap seruit di rumah, seruit juga dapat ditemukan di restoran makanan khas Lampung, contohnya adalah Restoran Cikwo. Restoran ini sudah berdiri selama 7 tahun dan sekarang memiliki banyak cabangnya. Salah satu cabang yang cukup terkenal dan ramai oleh pengunjung adalah Resto Cikwo cabang Ki Maja.

2.3 Lama Berkecimpung Dibidang Kuliner

Seruit lahir dari kesukaan dari warga masyarakat itu sendiri, mereka menginginkan makanan yang terasa segar, pedas dan dilengkapi dengan lalapan pada setiap makanannya. Tradisi nyeruit ini akhirnya menjadi tradisi yang turun temurun selalu hadir dalam tradisi makan bersama masyarakat Lampung (Nertina, 2021). Menurut Nuryani (2011), sejauh ini tidak ada yang tahu pasti sejak kapan seruit dikenal sebagai kuliner khas suku Lampung Pepadun. Karena, tradisi seruit dan nyeruit sudah lama dilaksanakan atau sudah turun temurun dibudayakan para tetua adat Lampung. Tetapi, tempoyak sudah dikenal dari tahun 1836. Konon, tempoyak merupakan makanan sehari-hari dan kegemaran bagi penduduk Terengganu.

Pada tahun 2011, Seruit mencetak rekor Museum Rekor Dunia Indonesia (MURI) dan terdaftar sebagai pemecah rekor MURI ke 4.937 dengan kategori makanan khas tradisional Lampung. Saat itu seruit masal ini dihadiri sebanyak 10.850 peserta di Jalan Jendral Sudirman, Lampung. Kemudian pada tahun 2015, Seruit dicatat ke dalam Kekayaan Warisan Tak Benda oleh Dinas Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Provinsi Lampung. Acara ini diadakan dalam rangka mendukung program Direktorat Internalisasi Nilai dan Diplomasi Budaya Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia (Nuryani, 2011).

Hingga saat ini, tradisi seruit selalu hadir pada setiap acara adat dari masyarakat Lampung. Hal ini menjadikan tradisi seruit ini terus terjaga dan membuat arti dari tradisi ini selalu diingat oleh masyarakat Lampung ataupun diluar Lampung.



(Sumber: Tribunlampung.co.id/ Perdiansyah)

Gambar 2.8 Nyeruit Masal

2.4 Keunggulan Objek

Dilihat dari tampilan hidangan ini sebelum dicampur menjadi satu, seruit memang tidak terlihat berbeda dari hidangan sajian ikan pada umumnya. Tetapi, kunci dari seruit ini yaitu proses pencampuran ikan dan pelengkap hidangan lainnya yang sudah disiapkan, hasil dari proses ini kita dapat mencicipi seruit yang kaya akan rasa. Disanalah citra rasa asam, pedas, dan manis terasa nikmat di mulut. Karena menurut Sopiah (2021), bahwa kalau tidak dicampur, bukanlah seruit namanya.

Tidak banyak yang mengetahui bahwa, hidangan seruit mengandung gizi yang cukup baik. Menurut Syafus (2021), Ikan yang merupakan salah satu hidangan utamanya mengandung protein, lemak, dan vitamin yang sangat baik untuk tubuh. Apalagi jika dicampur dengan hidangan bergizi lainnya, seperti terong bakar, tempoyak, kuah ikan, dan juga sambal yang di dalamnya terdapat terasi dan buah rampai. Sayuti (2020) menuliskan bahwa terdapat banyak kandungan gizi yang baik untuk kesehatan. Informasi penelitian tentang gizi pada seruit juga diberikannya. Pada hasil penelitian tersebut, diketahui bahwa seruit baik dikonsumsi untuk ibu hamil (Sayuti, 2020)

Seperti yang kita tahu, seruit biasanya dimakan bersama-sama, yang juga merupakan salah satu tradisi bernama Nyeruit. Rieka (2017) menjelaskan bahwa, pemilik acara akan mempersiapkan semua hidangan untuk nyeruit di atas tikar dan duduk lesehan. Memang cara ini terdengar tidak asing, berkumpul dan menyantap hidangan bersama-sama di atas alas, mirip tradisi liwetan. Terdapat beberapa hal yang menjadi pembeda antara seruit dengan liwetan, seruit tetap menggunakan piring dan mangkok sebagai wadah hidangan, sedangkan liwetan identik dengan alas daun pisangnya (Paramitha, 2017). Kemudian seruit berfokus pada hidangan utamanya, yaitu ikan, terong, sambal terasi, tempoyak dan lainnya. Sedangkan, bintang pada acara liwetan yaitu nasi liwet itu sendiri (Paramitha, 2017). Hal ini didukung oleh Rieka (2017) menyatakan bahwa, yang menjadi salah satu hal unik dalam hidangan seruit yaitu, orang tertua yang hadir pada acara nyeruit yang akan mencampurkan semua hidangan menjadi satu (seruit), lalu dibagikan dan dimakan bersama-sama.



