

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Seruit adalah salah satu kuliner khas provinsi Lampung yang berbahan utama dari hidangan ini adalah ikan air tawar. Hidangan ini didampingi dengan sambal terasi, tempoyak (durian fermentasi), terong bakar dan juga lalapan segar. Hidangan ini juga dikenal sebagai makanan pokok dari Lampung Pepadun, salah satu suku Lampung yang tinggal di daerah tengah / daratan. Seruit ini diambil dari kata Nyeruit yang artinya makan bersama - sama hal ini yang membuat Seruit selalu hadir di dalam setiap acara adat suku Lampung, untuk mempererat tali silaturahmi. Film dokumenter singkat ini, memperkenalkan hidangan kuliner khas daerah Lampung yang tidak kalah menarik dengan kuliner khas di daerah Indonesia lainnya.

Tradisi nyeruit ini diperkenalkan oleh masyarakat Lampung dengan sangat baik, contohnya mereka selalu mengadakan tradisi nyeruit ketika ada acara keluarga ataupun acara adat. Tradisi ini pun tidak memandang latar belakang dari orang - orang yang menikmati hidangan seruit ini, sehingga seruit ini semakin dikenal oleh para pendatang dari luar provinsi Lampung. Tidak jarang juga restoran yang ikut serta memperkenalkan hidangan seruit ini kepada para pengunjungnya, hal ini dilakukan juga oleh Restoran Cikwo.

Hidangan seruit merupakan hidangan cukup sederhana dan mudah untuk dibuat. Untuk ikan air tawarnya sendiri, proses menghidangkannya bisa dengan cara digoreng ataupun dibakar, selain itu bisa diasap lalu dijadikan gulai taboh. Hidangan ini dilengkapi dengan sambal terasi, tempoyak, terong bakar, dan juga lalapan segar. Cara pencampuran seruit adalah mencampurkan daging ikan yang sudah disuwir, masukan terong yang telah dibakar, ditambahkan sambal terasi, setelah itu tambahkan tempoyak, lalu campuran yang tak kalah penting yaitu biji ketimun, lalu jika ikan yang digunakan adalah gulai taboh, kuah dari gulai taboh ini bisa dijadikan campuran seruit juga. Setelah semua bahannya telah dimasukan campurkan semua bahan menggunakan tangan. Tradisi seruit ini sudah sedikit berubah dari dahulu kala, dulu tradisi pencampuran seruit dilakukan oleh orang tertua, tetapi sekarang pencampuran seruit bisa dilakukan oleh siapapun. Seruit

semakin nikmat jika dimakan dengan nasi hangat, apalagi sambil makan bersama - sama dengan orang - orang yang dikasihi, hal ini yang membuat seruit sangat dinanti - nanti dalam sebuah acara.

5.2 Saran

Disarankan untuk anak remaja muda, untuk lebih aktif membantu memperkenalkan kuliner khas provinsi Lampung, yaitu seruit. Kuliner ini masih jarang diketahui oleh masyarakat di luar provinsi Lampung. Cara memperkenalkannya bisa melalui perantau dari provinsi Lampung untuk menceritakan kepada masyarakat sekitar mengenai kuliner seruit dan mengajak mereka untuk mencicipinya. Untuk para remaja muda di luar provinsi Lampung, bisa lebih aktif untuk mencari tahu mengenai kuliner Indonesia, dan tentunya mencicipinya. Karena kuliner seruit ini walaupun tidak seperti makanan jaman sekarang yang terlihat cantik, tetapi rasa dari hidangan ini sangat unik dan nikmat.

Kemudian, pemerintah Lampung dapat memperkenalkan masyarakat Indonesia akan kuliner seruit, dengan cara menyajikan hidangan seruit pada beberapa acara resmi pemerintah provinsi Lampung, mengadakan lomba bagi anak bangsa untuk membuat artikel maupun film pendek mengenai kuliner lokal, mengajukan pendapat kepada menteri pariwisata untuk membuat dokumentasi khusus dalam memperkenalkan wisata kuliner lokal yang lebih spesifik dan di tayangkan menjadi iklan di televisi maupun media lain. Selain itu, seruit dapat menjadi salah satu ide bisnis yang dapat dikembangkan ke berbagai daerah di Indonesia, seperti membuat paket sayur siap masak yang berisi bumbu kering untuk pindang patin ataupun gulai taboh, menyediakan rampai yang diawetkan dan juga tempoyak yang sudah dipress agar tidak cepat membusuk.

5.3 Rekomendasi

Untuk penelitian dan pendokumentasian selanjutnya, kuliner seruit dapat diulas lebih dalam dengan fokus yang berbeda. Seperti perbedaan seruit buatan suku Pepadun dengan seruit buatan suku Saibatin, ragam pengolahan ikan untuk hidangan seruit, dan pelaksanaan nyeruit di tengah masyarakat asli Lampung. Tidak hanya seruit, kuliner lokal provinsi Lampung lainnya juga dapat dijadikan bahan penelitian. Seperti gulai tempoyak, sate ikan tuhuk yang bertekstur seperti

daging ayam, umbu yang menggunakan rotan muda, kemudian gabing yang bahan utamanya yaitu batang kelapa dan masih ada banyak hal yang dapat dikupas dari kekayaan kuliner provinsi Lampung.



