



Tingkat Pengetahuan dan Sikap Masyarakat Terhadap Makanan Tradisional Suku Serawai di Kecamatan Pino Raya Kabupaten Bengkulu Selatan

Level Of Knowledge And Community Attitude to Traditional Food of The Serawai Tribe in Pino Raya District, Bengkulu Selatan Regency

Elza Tri Sentia¹, Septri Widiono¹✉, Apri Andani¹

¹ Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu

INFO ARTIKEL	ABSTRACT
Diterima 31 Des 2021 Direvisi 14 Jan 2022 Diterbitkan 28 Apr 2022	<i>Traditional food has recently lost its meaning due to the penetration of modern food into rural areas. This study aims to identify the types of traditional food of the Serawai tribe in South Bengkulu Regency, explaining the community's level of cognitive and affective towards its traditional food. The research was conducted by applying in-depth interviews followed by a quantitative survey. Data analysis uses domain analysis technique and Bloom Taxonomy theory. The research found 34 types of traditional food based on their method of presentation. The community cognitive domains of traditional food are categorized as good, but the average value of each level is decreasing. The first four levels of cognitive domains that have good categories are knowledge, comprehension, application and analysis. For the level of synthesis included in the medium, whereas the highest level one, evaluation, is a low category. The affective domains of the community to its traditional food are good category, and the values of each level are also decreasing. Each level of the affective domain which consists of receiving, responding, valuing, organization and characterization, is included in the good category.</i>
e-ISSN 2747-2264 p-ISSN 2746-4628	
Keywords: <i>affective, cognitive, Bloom taxonomy, Serawai, Traditional food</i>	

✉ Penulis Koresponden :

E-mail : septriwidiono@unib.ac.id

ABSTRAK

Makanan tradisional akhir-akhir ini kehilangan maknanya karena penetrasi makanan modern ke daerah pedesaan. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi jenis-jenis makanan tradisional suku Serawai di Kabupaten Bengkulu Selatan, menjelaskan tingkat kognitif dan afektif masyarakat terhadap makanan tradisionalnya. Penelitian dilakukan dengan menerapkan wawancara mendalam yang dilanjutkan dengan survei kuantitatif. Analisis data menggunakan teknik analisis domain dan teori Taksonomi Bloom. Hasil penelitian menunjukkan bahwa berdasarkan cara penyajiannya terdapat 34 jenis makanan tradisional. Ranah kognitif masyarakat terhadap makanan tradisional terkategori baik, namun nilai rata-rata setiap tingkatannya menurun. Empat tingkat pertama ranah kognitif yang memiliki kategori baik adalah pengetahuan, pemahaman, penerapan dan analisis. Tingkatan sintesis termasuk dalam kategori sedang sedangkan tingkatan tertinggi yaitu evaluasi termasuk kategori rendah. Ranah afektif masyarakat terhadap makanan tradisionalnya tergolong baik dan nilai-nilai pada setiap tingkatannya juga menurun. Setiap tingkatan ranah afektif yang terdiri dari menerima, menanggapi, menilai, organisasi dan karakterisasi, semuanya termasuk dalam kategori baik.

Kata Kunci:

afektif, kognitif, Taksonomi Bloom, Serawai, makanan tradisional

© 2022, PS Penyuluhan Pertanian UNEJ

PENDAHULUAN

Gaya hidup dan pola konsumsi di era modern telah menjadi suatu tren bagi setiap kelompok manusia yaitu remaja, dewasa dan orang tua. Kondisi ini berkembang sejalan dengan ilmu pengetahuan dan teknologi, pergeseran peradaban dan perubahan sosial (Sztompka, 2004). Sebagai contoh dapat dilihat dari gambaran perilaku masyarakat kita dalam mengonsumsi makanan, minuman atau keperluan kebutuhan hidup sehari-hari. Perubahan dalam pola konsumsi makanan mengindikasikan perubahan dalam nilai, sikap, dan kepribadian (Lauer 2003). Apa yang dilakukan manusia adalah tidak terlepas dari kombinasi pelibatan sejumlah dimensi psikologis, seperti kognisi (pikiran) dan afeksi (perasaan) sehingga memunculkan konasi (perilaku) tertentu dalam kehidupannya (Safuwani, 2007).

Makanan modern yang berasal dari luar Indonesia saat ini keberadaannya seringkali bermunculan seperti makanan *fast food*. Makanan modern yang beredar tersebut tentu akan menarik minat, terutama para generasi muda bangsa. Hasil penelitian yang dilakukan terhadap mahasiswa menunjukkan bahwa mereka sangat tertarik dengan makanan dari negara lain dikarenakan ada nilai tambah dalam makanan ini berbentuk rasa yang enak, serta gengsi yang didapatkan ketika memakan makanan modern. Sedangkan untuk makanan tradisional kurang menarik atau kurang bergengsi (Adiasih dan Ritzky 2015). Terjadinya hal tersebut, dapat mengakibatkan posisi makanan tradisional semakin terpinggirkan dan mulai terancam keberadaannya.

Sastroamidjojo berpendapat, makanan tradisional merupakan makanan yang biasa dimakan sejak beberapa generasi, terdiri dari hidangan yang cocok dengan selera, tidak bertentangan dengan agama, kepercayaan masyarakat setempat dan terbuat dari bahan makanan serta bumbu-bumbu yang tersedia setempat (Eliazer

2013). Ada beberapa peranan makanan dalam masyarakat yaitu makanan sebagai simbol-simbol tertentu akan memiliki makna tertentu dalam banyak aktivitas sosial (Nurti, 2017). Misalnya makanan yang digunakan untuk perayaan adat, upacara adat dan upacara perkawinan, makanan juga sebagai pembentuk identitas etnis yang dapat dikenali dari jenis masakannya, makanan juga mempunyai peranan sosial sebagai sarana adat komunikasi dan standar kekayaan, sebuah status sosial. Sedangkan menurut Foster dan Barbara (1986) makanan memiliki ungkapan simbolis yang dapat dilihat dalam: (a) Makanan sebagai ungkapan ikatan sosial, (b) Makanan sebagai ungkapan dari kesetiakawanan kelompok, dan (c) Simbolisme makanan dalam bahasa.

Kabupaten Bengkulu Selatan memiliki makanan tradisional suku Serawai yang perlu dijaga dan dilestarikan sebagai kekayaan lokal. Salah satu upaya untuk mendukungnya adalah mengenal lebih jauh tentang jenis-jenis dan bagaimana cerita atau simbol di balik makanan tersebut. Menurut Fadhilah (2013) perspektif budaya memandang makanan bukanlah sesuatu yang dipandang semata-mata berhubungan dengan aspek fisiologis dan biologis manusia melainkan secara menyeluruh terserap dalam suatu sistem budaya makanan. Tradisi kuliner berbasis pangan lokal merupakan bentuk kearifan lokal (*local wisdom*) sebagai gambaran pola-pola hidup masyarakat yang mampu menghadirkan identitas kolektivitas dan representasi sosial budaya dalam mengkonsepkan makanan dan fungsi sosial makanan.

Untuk mengeksplorasi sejauh mana pengetahuan dan sikap masyarakat terhadap budaya mereka sendiri khusus makanan tradisional Serawai perlu dilakukan penelitian lapangan yang menerapkan teori-teori perubahan perilaku. Penelitian ini sepenuhnya menggunakan teori Taksonomi Bloom yang membedakan ada tiga ranah perilaku, yaitu kognitif, afektif, dan psikomotorik (Bloom 1956, Isaacs 1993). Ranah perilaku yang menjadi fokus penelitian ini adalah ranah kognitif dan efektif. Ranah kognitif yang berkaitan dengan kemampuan berpikir, kompetensi memperoleh pengetahuan, pengenalan, pemahaman, konseptualisasi dan penalaran. Ranah afektif yaitu ranah yang berkaitan dengan sikap. Secara khusus, penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi jenis-jenis makanan tradisional suku Serawai Selatan serta mendeskripsikan tingkat pengetahuan dan sikap masyarakat terhadap makanan tradisional suku Serawai di Kecamatan Pino Raya Kabupaten Bengkulu Selatan.

METODE PENELITIAN

Penelitian dilaksanakan di Kecamatan Pino Raya Kabupaten Bengkulu Selatan. Lokasi yang menjadi fokus penelitian ada empat Desa yaitu dua Desa dekat dari pusat Kota dan dilalui jalan raya yaitu Desa Padang Serasan dan Desa Tanggo Raso dan 2 Desa jauh dari pusat kota dan tidak dilalui jalan raya yaitu Desa Cinto Mandi dan Desa Telaga Dalam.

Penelitian ini menerapkan metode campuran metode kualitatif dan kuantitatif (*mix method*) (Creswell 2014). Dalam pelaksanaannya metode penelitian dilakukan secara sekuensial, yaitu menerapkan metode penelitian kualitatif yang bertumpu pada wawancara mendalam (*in-depth interview*) dilanjutkan metode penelitian kuantitatif, yaitu survei rumah tangga. Dengan metode ini, hasil dari wawancara

mendalam berupa daftar jenis-jenis makanan tradisional suku Serawai dijadikan sebagai materi dalam menyusun kuesioner survei rumah tangga.

Sumber data dan informasi dalam penelitian ini terdiri dari informan dan responden. Informan penelitian adalah tokoh masyarakat suku Serawai yang memahami adat istiadat dan pengetahuan terhadap makanan tradisional suku Serawai di lokasi penelitian. Kepada para informan dilakukan wawancara mendalam. Sedangkan responden survei rumah tangga ditentukan dengan menggunakan teknik *Cluster Sampling*. Dari masing-masing populasi kelompok berdasarkan KK diambil sampel dengan menggunakan rumus *Lemeshow* (1990). Jumlah sampel yang didapatkan adalah 86 responden yang terdiri dari 25 responden Desa Padang Serasan, 33 responden dari Desa Tanggo Raso, 12 responden dari Desa Cinto Mandi dan 16 responden dari Desa Telaga Dalam. Untuk pengambilan sampelnya dilakukan secara *Simple Random Sampling*. Pada tahap ini data dikumpulkan dengan melakukan wawancara terstruktur menggunakan kuesioner.

Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode analisis domain (*Domain Analysis*). Untuk mempermudah dalam pencarian domain, peneliti mencari hubungan semantik sebagai sebuah titik awal, kemudian mencari beberapa istilah tercakup dan istilah pencakup yang sebagai prinsip kognitif bersifat tersirat maupun tersurat, berulang dalam sejumlah domain dan berperan sebagai suatu hubungan di antara subsistem makna budaya. Hasil data domain-domain tersebut dapat disajikan dalam bentuk tabel (Mursy *et al* 2014). Analisis domain ini berguna untuk mengidentifikasi jenis-jenis makanan tradisional suku Serawai serta atributnya yang terdiri dari nama, kategorinya, bahan baku, alat, cara membuat, informasi tentang fungsi serta fenomena perubahan makanan tradisional suku Serawai.

Sedangkan tingkat pengetahuan dan sikap dianalisis secara kuantitatif dengan melakukan pengkategorian setelah terlebih dahulu mengukurnya ke dalam skala nominal dan ordinal. Data aspek pengetahuan diukur dengan menggunakan skala *Guttman*. Jawaban benar diberi skor 1 dan salah diberi skor 0. Sedangkan aspek sikap menggunakan pengukuran skala *Likert* dalam 5 skala. Perhatikan indikator pengukuran (Tabel 1), kriteria pengkategorian aspek pengetahuan (Tabel 2), dan aspek sikap (Tabel 3) di bawah ini.

Tabel 1. Indikator Pengukuran Tingkat Pengetahuan dan Sikap

No	Ranah Kognitif	Indikator	Ranah Afektif	Indikator
1	Pengetahuan (<i>Knowledge</i>)	Mengartikan dan menyebutkan nama makanan tradisional Serawai	Penerimaan (<i>Receiving</i>)	Menyadari, mendengarkan informasi dan mengamati keberadaan
2	Pemahaman (<i>Comprehension</i>)	mengenali bahan baku	Tanggapan (<i>Responding</i>)	Menyetujui sebagai kekayaan lokal dan menyukai
3	Penerapan (<i>Application</i>)	cara memasak	Penilaian (<i>Valuing</i>)	Menilai dan meyakini makna
4	Analisis (<i>Analysis</i>)	membedakan dan menilai	Organisasi (<i>Organization</i>)	Mempertahankan pengolahan
5	Sintesis (<i>Synthesis</i>)	mengkategorikan berdasarkan	Karakteristik (<i>Characterization</i>)	Bersedia mengenalkan dan mengkonsumsi

No	Ranah Kognitif	Indikator	Ranah Afektif	Indikator
6	Evaluasi (<i>Evaluation</i>)	cara penyajiannya membenarkan dan memperbaiki pernyataan		

Sumber: *Modifikasi Teori Taksonomi Bloom, 1956*

Tabel 2. Kriteria Penilaian Pengetahuan

Presentase Nilai Benar	Tingkat Pengetahuan
<60%	Kurang
60% - 80%	Sedang
>80%	Baik

Sumber: *Khomsan dalam Sukma dan Margawati, 2014*

Tabel 3. Klasifikasi Indeks Sikap

Nilai Indeks	Tingkat Sikap
0 – 33,3	Kurang
33,4 – 66,7	Sedang
66,8 – 100	Baik

Sumber: *Cahyat et al, 2007*

HASIL DAN PEMBAHASAN

Jenis-jenis Makanan Tradisional yang Teridentifikasi

Makanan tradisional suku Serawai merupakan makanan yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat suku Serawai dan telah menjadi tradisi daerah setempat. Dalam cara penyajian, makanan tradisional suku Serawai dibedakan ke dalam beberapa kategori.

1. Makanan yang terkategori lauk pauk/gulai adalah makanan yang sering dimakan sehari-hari sebagai pendamping makanan pokok berupa nasi. Makanan lauk ini biasanya memiliki karakteristik bersantan, pedas dan asin.
2. Makanan yang dikategorikan makanan *pelampun* (kue/kudapan) yaitu makanan ringan yang bukan makanan utama. Cocok disajikan dengan minuman kopi atau teh. *Pelampun* (kue/kudapan) memiliki cita rasa manis dan terbuat dari adonan tepung.
3. Makanan khusus merupakan makanan yang hanya disajikan pada acara tertentu saja seperti tahlilan, jamuan, selamatannya dan hari lebaran.

Sebagaimana umumnya memasak makanan tradisional suku Serawai dilakukan dengan cara merebus, menggoreng, membakar, dan mengukus. Alat-alat yang digunakan dalam proses memasak telah mengalami perkembangan. Dahulu, alat memasak yang digunakan adalah dengan memanfaatkan hasil hutan berupa kayu bakar dan tungku yang terbuat dari batu bata. Terjadinya perkembangan teknologi berupa alat memasak yang lebih efisien, memudahkan orang untuk melakukan berbagai aktivitas. Sehingga mayoritas masyarakat kini menggunakan kompor untuk memasak. Namun alat masak berupa tungku dan kayu bakar tetap digunakan juga masyarakat, biasanya digunakan untuk memasak nasi, air minum dan jenis makanan tertentu seperti Lemang Tapai dan Gelamai.

Makanan tradisional suku Serawai diolah dengan menggunakan bumbu. Bumbu-bumbunya terbuat dari bahan alami, baik yang diperoleh dari hasil tanaman sendiri maupun yang diperoleh dari pasar. Bahan yang diperoleh dari hasil tanaman sendiri misalnya jahe, kunyit, lengkuas, serai, kelapa, beras ketan dan beras padi hitam. Sedangkan bahan yang tidak dibudidayakan oleh masyarakat setempat, maka diperoleh dari pasar. Seperti bawang merah, bawang putih, cabe, tomat, asam kandis, penyedap rasa, gula, tepung, ragi, penyedap rasa dan minyak goreng.

Dari pengkategorian, teridentifikasi bahwa makanan tradisional suku Serawai terdiri atas 34 jenis makanan. Jenis-jenis makanan tradisional tersebut akan dirincikan sebagai berikut.

1. Makanan Lauk Pauk/Gulai

Makanan tradisional suku Serawai yang terkategori lauk pauk/gulai ini merupakan makanan harian yang biasa dikonsumsi masyarakat. Hal ini tercermin dalam ungkapan sehari-hari, "*Tapau gulai kita saghini?*" (Apa masakan kita hari ini?, atau apa lauk makan kita hari ini). Untuk makanan harian, tidak ada pola khusus dalam penyajian makanan karena dilakukan secara rutin. Menu dipilih bervariasi tiap harinya sesuai dengan kebutuhan dan keadaan keuangan.



Gambar 1. Jenis-Jenis Makanan Lauk Pauk/Gulai

Sumber: Dokumentasi Pribadi dan Internet

Makanan lauk pauk/gulai selain disiapkan untuk dikonsumsi keluarga ada juga yang dijadikan sebagai mata pencaharian dengan dijual di pasar, di pondokan makan dan di tempat tertentu pinggir jalan. Makanan yang sering dijual adalah makanan pendap, kembra'ang, liling undak rebung asam, bagar hiu dan ikan pais.

Makanan ini memiliki makna sebagai identitas budaya suku Serawai suka makan gulai bersantan dan mengingatkan kerinduan terhadap kampung halaman serta mempererat rasa berkumpul keluarga. Hal ini dapat dikenali dari jenis masakannya yang memiliki karakteristik bersantan dan rasanya yang pedas asin.

Makanan tradisional kategori lauk pauk/gulai yang biasa dikonsumsi di suku Serawai ternyata keberadaannya ada di tempat lain. Salah satunya yaitu tempoyak, merupakan makanan tradisional etnik Melayu yang terkenal di Sumatra dan juga Malaysia (Haruminori *et al* 2017). Lalapan/ulam bukan hanya dikonsumsi oleh suku Serawai saja melainkan sudah menjadi tradisi budaya yang terkenal hampir seluruh Indonesia (Menon dan Arif 2015). Namun lalapan yang sudah biasa dikonsumsi suku Serawai adalah petai muda, jengkol tua dan *kuwau*. Makanan pecal/pecel juga terkenal terutama di wilayah DI Yogyakarta, Jawa Tengah, dan Jawa Timur. Sedangkan makanan seperti pendap, ikan pais, sighthat pulam terung, liling undak rebung asam, umbut niur, bagar hiu dan ikan palau merupakan makanan yang menjadikan ciri khas suku Serawai.

2. Makanan *Pelampun* (Kue/Kudapan)

Pada umumnya, makanan ini memiliki cita rasa yang manis dan proses pembuatannya dengan cara dikukus atau digoreng. Makanan *pelampun* tidak hanya disajikan sebagai pengganti makan pagi sebelum beraktivitas, akan tetapi makanan ini telah mengambil peran untuk dijadikan sebagai sumber penghasilan.



Gambar 2. Jenis-jenis Makanan *Pelampun* (Kue/Kudapan)

Sumber: *Dokumentasi Pribadi dan Internet*

Makanan Bai Tat memiliki simbol sebagai makanan *pelampun* yang paling terbesar diantara makanan *pelampun* lainnya. Berasal dari *Bai* artinya induk dan *Tat* merupakan besar. Bai Tat telah menjadi makanan oleh-oleh khas Provinsi Bengkulu. Makanan seperti Apam dimaknai sebagai ketidak mubaziran karena bahan baku yang digunakan berasal dari sisa nasi dingin. Makanan ini juga terkenal di Jawa dengan sebutan *Apem*. Namun terbuat dari bahan baku utama tepung beras. *Apem* di Jawa dimaknai sebagai bentuk doa untuk memperoleh pengampunan dan pengayoman (Nurhayati *et al* 2014).

Makanan pengaram talam, cak ucung/kelicuk, suwalau/gegelang, lempai, lepat ubi, penyaram, kecepul dan cucur bandan memiliki fungsi sebagai pengganti makan pagi sebelum melakukan berbagai macam aktivitas.

3. Makanan Khusus

Cara penyajian jenis makanan ini lebih rumit dibandingkan makanan yang lain, kadang-kadang makanan ini tampak lebih sedap dipandang daripada dimakan. Pada umumnya, makanan ini memiliki dominasi citra rasa yang manis dan bahan baku terbuat dari beras ketan atau tepung ketan dan santan kelapa. Jenis makanan ini tidak hanya disajikan pada acara tertentu saja, akan tetapi telah mengambil peran untuk dijadikan sebagai sumber penghasilan. Makanan yang sangat terkenal luas di pasaran adalah Lemang Tapai. Makanan ini hampir setiap harinya di jual di Pasar oleh pedagang wanita.

Makanan dapat memiliki makna sebagai solidaritas kelompok. Biasanya makanan tersebut dimakan bersama anggota masyarakat untuk menunjukkan perasaan setia kawan antar sesama anggota masyarakat. Misalnya makanan Serawau dan Bubur Sekui/Jawau. Makanan tersebut dimaknai sebagai terlaksananya suatu pekerjaan secara gotong royong seperti selesai panen padi, perbaikan jalan dan pembangunan masjid.

Makanan memiliki makna sebagai simbol dalam bahasa, misalnya Lemang Tapai yaitu terbuat dari beras ketan dan beras padi hitam sebagai tapainya. Sifat ketan yang lengket pada Lemang Tapai disimbolkan sebagai rasa persaudaraan yang tak terpisahkan. Dalam tradisi suku Serawai, makanan tersebut biasanya disajikan pada saat berlangsung acara pernikahan.



Gambar 3. Jenis-jenis Makanan Khusus

Sumber: *Dokumentasi Pribadi dan Internet*

Makanan Gelamai dan Juadah Keras dijadikan sebagai kue khas saat lebaran. Makanan Lepat Binti/Gegabuk untuk hidangan makanan pada saat orang melaksanakan takziah. Makanan Jambar seperti Nasi Kunyit berkaitan dengan seni *Dendang* dalam pernikahan, Setepung Setawar dan Nasi Lemak erat kaitannya untuk memberikan pembelajaran dengan menghukum orang yang melakukan pelanggaran adat pembicaraan, Jambar Uang untuk syukuran aqiqah dan *Jambar Nazar* untuk

ungkapkan rasa syukur atas terkabulnya suatu keinginan/impian yang sudah dicita-citakan.

Ada beberapa jenis makanan tradisional suku Serawai yang dapat ditemukan daerah lain. Makanan seperti Lupis dapat ditemukan di Pekalongan yang berkaitan erat dengan amalan puasa Syawal (Rosidin 2016). Di suku Serawai, Lupis erat kaitannya sebelum melaksanakan proses pernikahan. Makanan Bajik di suku Serawai terkenal juga di Jawa dengan istilah Wajik (Nurhayati *et al* 2014). Makanan Lamang Tapai merupakan makanan khas tradisional Minangkabau yang banyak ditemui saat bulan suci Ramadhan (Rosalina *et al* 2015).

Pengetahuan Masyarakat Terhadap Makanan Tradisional

Pengetahuan dalam ranah kognitif menurut teori *Taksonomi Bloom*, semakin tinggi tingkatan menunjukkan kompleksitas pengetahuan yang lebih tinggi. Dari ke enam tingkatan, ternyata hanya 4 yang memiliki kategori baik yaitu tingkatan ranah kognitif seperti pengetahuan (*knowledge*), pemahaman (*comprehension*), penerapan (*Application*) dan analisis (*analysis*). Untuk tingkatan sintesis (*syntesis*) termasuk dalam kategori sedang. Tingkatan ranah kognitif pada pengetahuan (*knowledge*) memiliki rata-rata paling tinggi diantara tingkatan yang lainnya yaitu 95,7%. Artinya masyarakat telah memiliki kemampuan dapat mengartikan dan mengetahui 34 jenis-jenis makanan tradisional suku Serawai dengan baik. Di tingkat ini, masyarakat menjawab pertanyaan berdasarkan dengan ingatan saja.

Sebaliknya, tingkatan ranah kognitif yang berkategori kurang terdapat pada tingkat evaluasi (*evaluation*), tingkatan ini merupakan yang paling atas atau tingkatan tertinggi yang harus dilalui setelah menuju tingkatan lainnya. Rata-rata tingkat evaluasi (*evaluation*) adalah 44,3%. Hal ini menunjukkan bahwa masyarakat memiliki kemampuan mengevaluasi yang masih kurang terhadap makanan tradisional suku Serawai.

Tabel 4. Ranah Kognitif Masyarakat

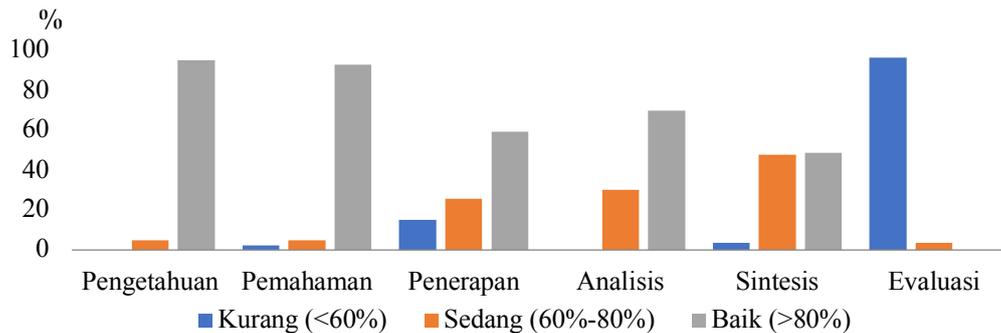
No	Tingkatan ranah kognitif	Rata-rata (%)/Kategori		
		Desa Dekat Pusat Kota	Desa Jauh Pusat Kota	Kecamatan Pino Raya
1	Pengetahuan (<i>Knowledge</i>)	96,8 (Baik)	93,3 (Baik)	95,7 (Baik)
2	Pemahaman (<i>Comprehension</i>)	96,5 (Baik)	93,4 (Baik)	95,5 (Baik)
3	Penerapan (<i>Application</i>)	81,8 (Baik)	80,6 (Baik)	81,4 (Baik)
4	Analisis (<i>Analysis</i>)	81,4 (Baik)	80,3 (Baik)	81,0 (Baik)
5	Sintesis (<i>Syntesis</i>)	80,1 (Baik)	77,2 (Sedang)	79,1 (Sedang)
6	Evaluasi (<i>Evaluation</i>)	44,6 (Kurang)	43,6 (Kurang)	44,3 (Kurang)
Ranah Kognitif		83,8 (Baik)	81,6 (Baik)	83,1 (Baik)

Sumber: *Data primer diolah, 2019*

Berdasarkan hasil pada tabel juga dapat dilihat bahwa rata-rata persentase nilai jawaban benar dan pengkategorian pada setiap tingkatan ranah kognitif (pengetahuan) semakin mengalami penurunan. Hal ini menunjukkan bahwa semakin tinggi tingkatan ranah kognitif yang dilalui maka semakin sulit kemampuan untuk berpikirnya. Seseorang akan memahami sesuatu jika memiliki pengetahuan yang

banyak terlebih dahulu. Demikian juga, seseorang akan menerapkannya jika memiliki pemahaman terhadap hal tersebut.

Secara keseluruhan untuk rata-rata ranah kognitif masyarakat terhadap makanan tradisional termasuk ke dalam kategori baik dengan rata-rata 83,1%. Artinya masyarakat memiliki kemampuan berpikir yang baik terhadap makanan tradisional, baik dari kemampuannya mengetahui jenis-jenis makanan tradisional itu sendiri sampai pada tahap mengevaluasinya. Distribusi responden menurut tingkatan pada ranah kognitif dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Distribusi Responden Berdasarkan Tingkatan Ranah Kognitif

Sikap Masyarakat Terhadap Makanan Tradisional

Hasil penelitian menunjukkan bahwa masing-masing tingkatan ranah afektif masyarakat terhadap makanan tradisional suku Serawai yang terdiri dari penerimaan (*receiving*), tanggapan (*responding*), penilaian (*valuing*), organisasi (*organization*) dan karakteristik (*characterization*), semuanya termasuk ke dalam kategori baik. Hal ini menunjukkan bahwa masyarakat memiliki perasaan emosional yang baik terhadap makanan tradisional suku Serawai, mulai dari sikap menyadari sampai pada kesediaan untuk mengenalkan dan mengkonsumsi makanan tradisional suku Serawai tersebut kepada orang lain.

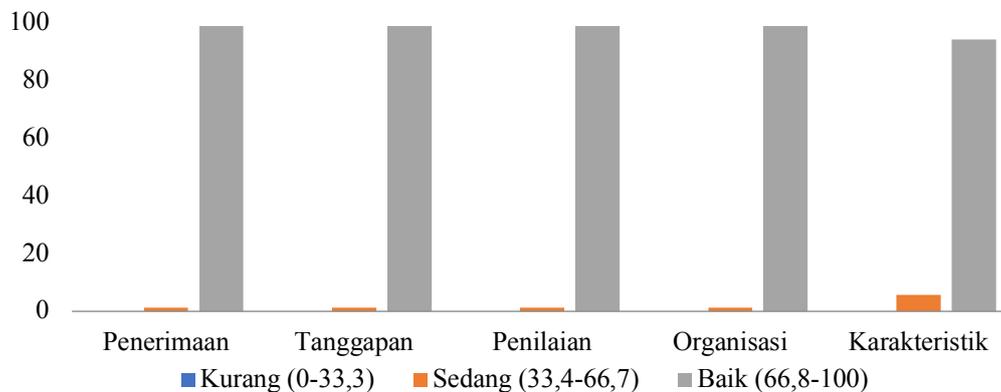
Tabel 5. Ranah Afektif Masyarakat

No	Tingkatan ranah afektif	Rata-rata/ Kategori		
		Desa Dekat Pusat Kota	Desa Jauh Pusat Kota	Kecamatan Pino Raya
1	Penerimaan (<i>Receiving</i>)	91,0 (Baik)	88,9 (Baik)	90,3 (Baik)
2	Tanggapan (<i>Responding</i>)	90,6 (Baik)	86,7 (Baik)	89,3 (Baik)
3	Penilaian (<i>Valuing</i>)	87,6 (Baik)	83,2 (Baik)	86,2 (Baik)
4	Organisasi (<i>Organization</i>)	87,1 (Baik)	83,1 (Baik)	85,8 (Baik)
5	Karakteristik (<i>Characterization</i>)	85,7 (Baik)	82,5 (Baik)	84,7 (Baik)
Ranah Afektif (Sikap)		88,9 (Baik)	85,6 (Baik)	87,8 (Baik)

Sumber: Data primer diolah, 2018

Terdapat kecenderungan rata-rata nilai indeks dan pengkategorian pada setiap tingkatan ranah afektif semakin menurun. Hal ini menunjukkan bahwa semakin tinggi tingkatan ranah afektif yang dilalui maka semakin sulit juga keterlibatan emosional. Seseorang akan merespon sesuatu jika menyadari keberadaan hal tersebut terlebih dahulu. Demikian juga, seseorang bisa melakukan

penilaian jika sudah memberikan tanggapan terhadap hal tersebut. Selanjutnya untuk mengetahui lebih rinci persentase orang berdasarkan kategori dari masing-masing ranah afektif dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Distribusi Responden Berdasarkan Tingkatan Ranah Afektif

KESIMPULAN

Makanan tradisional suku Serawai teridentifikasi ada 34 jenis yang diklasifikasikan menjadi 3 kategori yaitu makanan lauk pauk (11 jenis), makanan *pelampun* (kue/kudapan) (10 jenis) dan makanan khusus (13 jenis). Pengetahuan masyarakat terhadap makanan tradisional suku Serawai di Kecamatan Pino Raya secara rata-rata terkategori baik dengan nilai setiap tingkatan semakin menurun. Tingkatan pengetahuan yang memiliki kategori baik ada empat yaitu pengetahuan (*knowledge*), pemahaman (*comprehension*), penerapan (*application*) dan analisis (*analysis*). Sedangkan sintesis (*syntesis*) terkategori sedang dan evaluasi (*evaluation*) termasuk kategori rendah. Sikap masyarakat terhadap makanan tradisional suku Serawai di Kecamatan Pino Raya terkategori baik pada semua tingkatan, yaitu penerimaan (*receiving*), tanggapan (*responding*), penilaian (*valuing*), organisasi (*organization*) dan karakteristik (*characterization*) namun terdapat kecenderungan nilai setiap tingkatan sikap yang menurun.

DAFTAR PUSTAKA

- Adiasih, P dan Ritzky K.M.R. Brahmana. 2015. Persepsi Terhadap Makanan Tradisional Jawa Timur: Studi Awal Terhadap Mahasiswa Perguruan Tinggi Swasta Di Surabaya. *KINERJA*, 19(2): 112-125.
- Bloom, Benjamin S., etc. 1956. *Taxonomy of Educational Objectives: The Classification of Educational Goals, Handbook I Cognitive Domain*. New York: Longmans, Green and Co.
- Cahyat, A., Gonner, C. and haug, M. 2007. *Mengkaji Kemiskinan dan Kesejahteraan Rumah Tangga: Sebuah Panduan dengan Contoh dari Kutai Barat, Indonesia*. Bogor: CIFOR.
- Creswell, J.W. 2014. *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches*. Thousand Oax-London-New Delhi, Sage Publication.
- Eliazer, S.L., Bahrudin, M, Aziz, A. 2013. Pembuatan Buku Makanan Tradisional Surabaya Sebagai Upaya Pelestarian Produk Lokal. *Jurnal Desain Komunikasi Visual*, 1(1): 88-95.
- Haruminori, Angelia, N., Purwaningtyas, A. 2017. Makanan Etnik Melayu: Tempoyak. *Jurnal Antropologi*, 19(2):125-128.

- Fadhilah. 2013. Kearifan Lokal dalam Membentuk Daya Pangan Lokal Komunitas Molamahu Pulubala Gorontalo. *Al-Turas*. 19(1): 23-37.
- Foster, George M. dan Barbara Gallatin. 1986. *Antropologi Kesehatan*. Jakarta. Penerbit UI Press.
- Isaacs, Geoff. 1993. *Bloom's Taxonomy of Educational Objectives*. University of Queensland, Australia. TEDI.
- Lauer, R.H. 2003. *Perspektif tentang Perubahan Sosial* (terj) cet. Ke-4. Jakarta, Rineka Cipta.
- Lemeshow, Stanley, Hosmer, David W, Klar, Janelle, Lwanga, Stephen Kaggwa & World Health Organization. 1990. Adequacy of sample size in health studies. Chichester: Wiley. <https://apps.who.int/iris/handle/10665/41607>
- Menon dan Arif. 2015. Mengkaji Aktivitas Antibakteri *Nasturtium officinale* dan Ekstrak Etanol *Pilea Melastomoides* terhadap *Escherichia coli*. *Farmaka*, 15(1): 63-69.
- Mursy, A.L., Rosidi, I.T.. 2014. Eksplorasi Makna Laba dengan Pendekatan Etnografi. *Jurnal Aplikasi Manajemen*, 12(3): 503-511.
- Nurhayati, E., Mulyana, Ekowati, V.I., Meilawati, A. 2014. Inventarisasi Makanan Tradisional Jawa Unsur Sesaji di Pasar-Pasar Tradisional Kabupaten Bantul. *Jurnal Penelitian Humaniora*, 19(2): 124-140.
- Nurti, Y. 2017. Kajian Makanan dalam Perspektif Antropologi. *JANTRO*, 19(1): 1-10.
- Rosalina, Ahmad, A.W., Haryadi, A.D. 2015. Strategi Pengembangan Makanan Unggulan Minangkabau Berdaya Saing Global. *Jurnal Akuntansi & Manajemen*. 10(2): 41-50.
- Rosidin. 2016. *Tradisi Lopis Raksasa dalam Perspektif Kerukunan Umat Beragama di Kota Pekalongan*. *Al-Ulum* 16(1): 15-35.
- Safuwani. 2007. Gaya Hidup, Konsumerisme dan Modernitas. *Jurnal SUWA*, 5 (1): 38-46.
- Sukma, D.C., Margawati, A. 2014. Hubungan Pengetahuan dan Sikap dalam Memilih Makanan Jajanan dengan Obesitas pada Remaja Di SMP Negeri 2 Brebes. *Journal of Nutrition College*, 3(4): 862-870.
- Sztompka, P. 2004. *Sosiologi Perubahan Sosial*. Jakarta, Prenada Media Group.