

WARISAN BUDAYA TAK BENDA

DI PROPINSI BENGKULU DAN
SUMATERA SELATAN



ROIS LEONARD ARIOS JUMHARI UNDRI REFISRUL
FEMMI ERRICH SYAH HASANADI

EDITOR: DR. DANIEL CHANIAGO
IMAM BONJOL PADANG

Rektorat
Padang



BALAI PELESTARIAN NILAI BUDAYA PADANG
2014

WARISAN BUDAYA TAK BENDA
DI PROPINSI BENGKULU DAN
SUMATERA SELATAN

**WARISAN BUDAYA TAK BENDA
DI PROPINSI BENGKULU DAN
SUMATERA SELATAN**

ROIS LEONARD ARIOS
JUMHARI
UNDRI
REFISRUL
FEMMI
ERRICH SYAH
HASANADI

EDITOR:
DR. DANIEL CHANIAGO
(IAIN IMAM BONJOL PADANG)



BALAI PELESTARIAN NILAI BUDAYA PADANG
2014

Rois leonard Arios, Jumhari, Undri, Refisrul, Femmi, Errich syah, Hasanadi
Warisan Budaya Tak Benda di Propinsi Bengkulu dan Sumatera Selatan
©2014 BPNB Padang
Cetakan Pertama: Nopember 2014

Hak Penerbitan pada BPNB Padang
Dilarang mengutip sebagian atau seluruh isi buku ini dengan cara apapun, termasuk dengan cara penggunaan mesin fotokopi, tanpa izin sah dari penerbit dan atau penulis (UU No. 19 Tahun 2002 tentang Hak Cipta)

Editor
Dr. DANIEL CHANIAGO
(IAIN IMAM BONJOL PADANG)

Desain cover
Romi

Lay-out
Romi

Percetakan
CV. Grafisindo
Jl. S. Parman No. 109, Lolong Padang

I S B N
978-602-8742-83-2

Penerbit:
Balai Pelestarian Nilai Budaya Padang
Jl. Raya Belimbing No. 16 A Kuranji Padang
Sumatra Barat
Telp/faks: 0751-49618

PENGANTAR EDITOR

Buku yang ada di tangan anda saat ini adalah kumpulan tulisan yang merupakan hasil pencatatan Warisan Budaya Tak Benda (WBTB) di Propvinsi Bengkulu dan Sumatera Selatan yang dilakukan oleh BPNB Padang. Secara umum buku ini berbicara tentang warisan budaya tak benda yang ada di Provinsi Bengkulu yaitu di Kabupaten Bengkulu Selatan dan Kabupaten Kaur kemudian di Provinsi Sumatera Selatan di Kota Palembang, Kabupaten Ogan Ilir dan Kabupaten Ogan Komering Ilir.

Tulisan pertama diawali dengan pencatatan warisan budaya tak benda yang ada di Kabupaten Bengkulu Selatan dan Kabupaten Kaur oleh Refisrul, Errik Syah, Hasanadi dan Femmy. Di daerah Bengkulu Selatan beberapa karya budaya yang diangkat terdiri dari seni tradisi (meliputi seni suara dan seni bertutur), seni tari, cerita rakyat, peralatan tradisional, rumah tradisional, makanan tradisional, upacara tradisional dan naskah kuno. Sedangkan di daerah Kaur beberapa karya budaya yang diangkat terdiri dari seni tradisi (tembang, dendang, berzanji), seni tari, cerita rakyat, peralatan tradisional, rumah tradisional, makanan tradisional dan upacara tradisional.

Tulisan kedua tentang pencatatan warisan budaya tak benda yang ada di Kota Palembang oleh Rois Leonard Arios. Di daerah ini karya budaya yang diinventarisasi terdiri dari kuliner (meliputi pempek dan makanan tradisional lainnya), kesenian, permainan rakyat, pakaian adat, dan upacara adat serta adat perkawinan dan menetap setelah menikah.

Tulisan ketiga tentang WBTB di Kabupaten Ogan Ilir oleh Undri. Berbeda dengan tulisan-tulisan sebelumnya yang mengelompokkan WBTB berdasarkan kategori-kategori tertentu seperti seni tradisi, cerita rakyat peralatan tradisional dan sebagainya, tulisan Undri tidak dikelompokkan berdasarkan kategori tertentu. Sebanyak 25 karya budaya dipaparkan berdasarkan informan (sumber yang memberikan data karya budaya tersebut) sehingga urutannya bisa saja setelah cerita rakyat diikuti oleh upacara tradisional, kemudian tari tradisi, kembali cerita rakyat atau upacara yang lain, lalu ada peralatan olah raga tradisional dan peralatan tari tradisional dan sebagainya.

Pada bagian akhir terdapat pencatatan WBTB di Kabupaten Ogan Komering Ilir oleh Jumhari. Karya budaya yang diangkat dari daerah ini terdiri dari seni tari (sebanyak 25 jenis tari), cerita rakyat, permainan tradisional dan tata cara perkawinan.

Penerbitan buku “Warisan Budaya Tak Benda di Provinsi Bengkulu dan Sumatera Selatan” ini sangat penting mengingat relatif masih minimnya buku-buku tentang Bengkulu dan Sumatera Selatan terutama berkaitan dengan warisan budaya tak benda yang ada di wilayah tersebut. Besar harapan kami dengan terbitnya buku ini dapat menambah wawasan kita tentang budaya masyarakat di Provinsi Bengkulu dan Sumatera Selatan.

Padang, Nopember 2014

SAMBUTAN

KEPALA BALAI PELESTARIAN NILAI BUDAYA PADANG

Pencatatan Warisan Budaya Takbenda (WBTB) merupakan usaha untuk menginventarisir kekayaan budaya yang ada di wilayah kerja kantor Balai Pelestarian Nilai Budaya Padang. Merujuk kepada keputusan UNESCO dalam *convention for the safeguarding of the intangible cultural heritage* tahun 2003, warisan budaya takbenda adalah segala praktek, representasi, ekspresi, pengetahuan, keterampilan serta alat-alat, benda (alamiah) artefak dan ruang-ruang budaya terkait dengan yang diakui oleh berbagai komunitas, kelompok, dan dalam hal tertentu perseorangan, sebagai bagian warisan budaya mereka.

Warisan budaya tak benda ini, yang diwariskan dari generasi ke generasi, senantiasa diciptakan kembali oleh berbagai komunitas dan kelompok sebagai tanggapan mereka terhadap lingkungannya, interaksinya dengan alam, serta sejarahnya, dan memberikan mereka rasa jati diri dan keberlanjutan, untuk memajukan penghormatan keanekaragaman budaya dan cipta insani. Warisan budaya takbenda antara lain mencakup bidang-bidang sebagai berikut: a) tradisi dan ekspresi lisan, termasuk bahasa sebagai wahana budaya takbenda, b) seni pertunjukan. c) adat istiadat masyarakat, ritus dan perayaan-perayaan, d) pengetahuan dan kebiasaan prilaku mengenai alam dan semesta, dan e) kemahiran kerajinan tradisional. Budaya takbenda juga dikenal dengan istilah "budaya hidup".

Dengan derasnya arus globalisasi yang dipicu oleh kemajuan zaman harus diantisipasi dengan memperkuat identitas bangsa. Identitas bangsa ditunjukkan oleh kebudayaannya. Dalam rangka memperkuat identitas bangsa, pemerintah bersama-sama seluruh komponen masyarakat terus melakukan berbagai upaya dan tindakan untuk melindungi dan melestarikan budaya Indonesia, terutama dalam pengelolaan dan penyelamatan kekayaan budaya tersebut. Pada era digital saat ini, semua kekayaan warisan budaya leluhur kita telah menjadi rancu pemilikannya, bukankah hal yang tidak mungkin suatu ketika akan berpindah kepemilikannya ke pihak lain. Untuk itu dituntut peran pada tingkat *micro*, dimana Pemerintah Daerah, dan elemen lainnya harus siap untuk mengelola kekayaan budaya yang mereka miliki. Pemerintah Daerah harus mampu memiliki keandalan untuk mengelolanya, mulai dari pendataan, penelitian sampai kepada mematenkannya bila perlu. Hal ini dilakukan untuk menjaga keberlangsungan dari kekayaan budaya yang mereka miliki.

Oleh karena itu, Balai Pelestarian Nilai Budaya Padang melalui program inventarisasi warisan budaya tak benda telah mendata karya budaya di wilayah kerja dan mempublikasikannya dalam bentuk buku dengan judul “Warisan Budaya Tak Benda di Provinsi Bengkulu dan Sumatera Selatan”.

Penerbitan Bunga Rampai mengenai warisan budaya takbenda, saya sambut baik, walaupun dalam proses penerbitannya banyak mengalami hambatan, namun akhirnya dapat juga diatasi. Untuk itu saya selaku pimpinan mengucapkan terima kasih kepada tim penyusun Bunga Rampai ini. Kepada semua pihak yang telah membantu kelancaran penerbitan Bunga Rampai ini, tak lupa saya ucapkan terima kasih atas bantuannya sehingga Bunga Rampai ini dapat diterbitkan.

Padang, Nopember 2014
Kepala,

Drs. Nurmatias
NIP.19691226 199703 1001

DAFTAR ISI

Pengantar Editor	(Hal. v)
Sambutan Kepala BPNB Padang	(Hal. vii)
Inventarisasi Karya Budaya di Kabupaten Bengkulu Selatan dan Kabupaten Kaur Projpinsi Bengkulu Refisrul, Erric Syah, Hasanadi, dan Femmi	(Hal. 1)
Inventarisasi Karya Budaya Tak Benda di Kota Palembang Rois Leonard Arios	(Hal. 82)
Inventarisasi WBTB di Kabupaten Ogan Ilir Undri	(hal. 153)
Inventarisasi WBTB di Kabupaten Ogan Komering Ilir Jumhari	(Hal. 184)

INVENTARISASI KARYA BUDAYA DI KABUPATEN BENGKULU SELATAN DAN KABUPATEN KAUR PROVINSI BENGKULU

Refisrul, Errik Syah, Hasanadi, dan Femmy

A. PENDAHULUAN

1. Latar Belakang

Salah satu aset bangsa Indonesia yang dapat dibanggakan adalah keragaman masyarakat dan budayanya, terbukti dengan adanya berbagai macam suku bangsa, ras, bahasa, seni, adat istiadat, sistem kepercayaan (religi) dan juga sistem nilai budaya. Keragaman budaya sebenarnya sangat dinamis, tidak ada budaya statis, tidak mengalami perkembangan dan perubahan. Meskipun terus mengalami perubahan, namun masih ada unsur-unsur inti yang relatif tidak berubah karena merupakan *core* dari kebudayaan tersebut terutama pada unsur sistem nilainya.

Sekarang ini, sering dikatakan bahwa keberagaman, kemajemukan atau pluralitas masyarakat dan budaya adalah aset bangsa. Bukan karena dapat dijual sebagai objek wisata, tetapi lebih karena menyimpan khasanah nilai-nilai luhur bangsa Indonesia sendiri, yakni pengetahuan tradisional dan kearifan lingkungan yang sangat dibutuhkan untuk menghadapi penurunan daya dukung lingkungan masa sekarang. Namun demikian, keragaman yang membanggakan itu kalau tidak dijaga dan tidak diperkenalkan kepada masyarakat luas, maka dapat memunculkan definisi atau pemahaman sepihak, sehingga keberadaan khasanah budaya itu dapat dianggap sebagai “keterbelakangan” atau “ketertinggalan”. Padahal jika ditinjau dari relativisme kebudayaan dan kelestarian budaya, khasanah budaya merupakan salah satu unsur penting untuk pelestarian nilai-nilai luhur budaya bangsa yang jika diapresiasi dan diserap dengan baik dapat menjadi sumber inspirasi bagi inovasi pelestarian kebudayaan secara luas.

Disamping itu juga, jika kebudayaan tersebut tidak dapat terpelihara dengan baik, maka keragaman kebudayaan yang kita banggakan itu akan punah dan tidak dikenali lagi, dalam pembangunan kebudayaan Indonesia. Hal itu menimbulkan kekhawatiran akan menghilangnya satu persatu,

diganti dengan produk budaya global yang tidak mengenal batas dan identitas. Bahkan, bukan tidak mungkin akan dicaplok oleh negara lain, sebagaimana dialami oleh bangsa Indonesia belum lama ini yang beberapa kekayaan budayanya dianggap sebagai milik mereka oleh bangsa Malaysia.

Salah satu hal penting yang bisa dilakukan agar khasanah budaya Indonesia tidak hilang begitu saja dan biasa diketahui generasi penerusnya, adalah dengan melakukan inventarisasi atau pendataan terhadap khasanah budaya itu sendiri. Dalam hal ini adalah unsur budaya yang tidak dapat dijamah secara fisik (*intangible culture*) yang lazim jua disebut dengan unsur budaya tak benda. Sesungguhnya, unsur budaya tak benda itulah yang merupakan karya budaya suatu masyarakat atau etnis. Karya budaya bisa berwujud konsep, atau keduanya yang bisa dipilah-pilah tetapi tidak bisa dipisahkan, seperti; bahasa, seni, upacara adat dan sebagainya. Karya budaya yang dipilih adalah mereka yang digolongkan ke dalam *cultural heritage*. Pada dasarnya, penanganan budaya benda relatif "lebih mudah" dari budaya tak benda. Inventarisasi budaya fisik (benda) lebih dahulu dilakukan UNESCO dan menjadi warisan dunia, seperti Candi Borobudur dan Candi Prambanan. Tahun 2001, UNESCO mulai memfokuskan pada budaya tak benda dan tahun 2003 menetapkan perlunya inventarisasi tentang warisan budaya untuk pelestariannya. Konvensi UNESCO tahun 2003 mendefinisikan warisan budaya tak benda sebagai suatu peninggalan yang hidup, hasil dari keragaman budaya kita, berbagai praktik, representasi, ekspresi dan juga pengetahuan serta keterampilan yang diakui sebagai bagian dari warisan budaya atas kreatifitas yang berkelanjutan oleh komunitas, kelompok, dan dalam beberapa hal, oleh individu. Wilayah yang tercakup dalam konvensi warisan budaya tak benda, menurut Hastanto (2009); 1) Tradisi dan ekspresi lisan, termasuk bahasa sebagai sarana warisan budaya tak benda, 2) Seni pertunjukan, 3) Praktik-praktik sosial, berbagai ritual dan acara-acara perayaan, 4) Pengetahuan dan keterampilan mengenai alam semesta, dan 5) Kerajinan tradisional.

Sebagai unsur budaya yang mengandung nilai-nilai luhur, seyogianya warisan bangsa (*cultural heritage*) diperkenalkan kepada seluruh lapisan masyarakatnya. Kegiatan ini dapat menjadi acuan kerja dalam upaya melestarikan kebudayaan suatu masyarakat, menumbuhkembangkan sikap saling menghormati, menghargai, dan pemahaman keberagaman kebudayaan suatu daerah, dan Indonesia umumnya. Untuk itu Kementerian Kebudayaan dan Pariwisata pada tahun 2010 mencanangkan inventarisasi karya budaya di seluruh Indonesia, agar khasanah budaya bangsa dapat diketahui dan diupayakan kelestariannya, serta dipatentkan sebagai milik luhur bangsa yang seharusnya tetap dijaga dan lestari.

Demikian juga kiranya dengan budaya daerah di Provinsi Bengkulu yang cukup beragam yang ditandai dengan banyaknya komunitas adat seperti, yakni Muko-muko, Pekal, Melayu, Lembak, Rejang, Serawai, Pasemah, Kaur, dan Enggano. Setiap komunitas tersebut memiliki khasanah budaya tinggi yang perlu diketahui dan dilestarikan, terutama oleh

pengembannya. Hal itu ditandai oleh mulai kurangnya pemahaman/kebanggaan tentang budaya Bengkulu (khususnya pada generasi muda), serta pengaruh globalisasi informasi dan komunikasi dewasa yang juga menyentuh kehidupan masyarakat Bengkulu.

Dalam rangka itulah, Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional (BPSNT) Padang yang merupakan Unit Pelaksana Teknis (UPT) Kementerian Kebudayaan dan Pariwisata dengan wilayah kerja mencakup Provinsi Sumatera Barat, Bengkulu dan Sumatera Selatan mengadakan "Inventarisasi Karya Budaya Daerah Bengkulu". Yang difokuskan pada Kabupaten Bengkulu Selatan dan Kabupaten Kaur, yang terletak di bagian selatan Provinsi Bengkulu.

B. Tujuan

Tujuan diadakannya inventarisasi ini adalah;

1. Mendata, mendokumentasikan dan mempublikasikan kekayaan budaya daerah Bengkulu di Kabupaten Bengkulu Selatan dan Kabupaten Kaur..
2. Membangkitkan dan menumbuhkan kembali kebanggaan dan kecintaan masyarakat Bengkulu terhadap budayanya, khususnya generasi muda
3. Pelestarian budaya bangsa dan identitas suku bangsa

C. Ruang Lingkup

Berbicara tentang karya budaya, maka yang dimaksudkan adalah unsur-unsur budaya yang berlaku universal pada setiap daerah, seperti bahasa daerah, upacara adat, pakaian adat, kesenian, permainan/olahraga tradisional, peralatan tradisional, kearifan lokal, kuliner tradisional, arsitektur tradisional, dan lain-lain. Dalam menginventarisir karya budaya tak benda itu berdaearkan pada dua aspek yakni aspek fisik dan substansial. Unsur fisik meliputi teks (tulisan), gambar dan atau foto, rekaman audio, dan rekaman audio visual. Sedangkan substansial menyangkut profil umum dan profil budaya kabupaten, uraian komponen budaya, foto-foto karya budaya, rekaman auditif karya budaya, dan rekaman audio-visual karya budaya

Inventarisasi karya budaya daerah Provinsi Bengkulu ini dilakukan di dua kabupaten yakni Kabupaten Bengkulu Selatan dan Kabupaten Kaur. Masyarakat pada daerah atau kabupaten ini, dikenal memiliki khasanah budaya bernilai tinggi yang patut dijaga dan diupayakan pelestariannya.

D. Metode

Inventarisasi merupakan kegiatan pendataan tentang sesuatu hal yang secara metodologis lebih *simple* dari pada penelitian, begitupun dengan metodenya. Artinya, inventarisasi atau pendataan sifatnya tidak se mendalam penelitian, dan berupaya menemukan gambaran umum tentang

suatu hal (item). Demikian juga halnya dengan penginventarisasi karya budaya (tak benda) di daerah Bengkulu.

Pengumpulan data dilakukan disamping dengan mengadakan studi langsung, juga dengan memanfaatkan sumber lain seperti internet, perpustakaan, laporan penelitian, bulletin/jurnal, media massa, dan lain-lain. Studi langsung dilakukan untuk menemukan informasi secara langsung kepada masyarakat bersangkutan melalui tokoh adat ataupun pelaksana karya budaya tersebut. Untuk memudahkan di lapangan dan penulisan laporan, pengumpulan data dilengkapi dengan daftar pertanyaan/kuesioner yang telah disiapkan sebelumnya. Segala aspek karya budaya diupayakan bisa diperoleh data dan informasi yang sesungguhnya, dan selanjutnya dibentuk dalam bentuk laporan inventarisasi karya budaya masyarakat di Kabupaten Bengkulu Selatan dan Kaur.

II. PROFIL DAERAH

A. Kabupaten Bengkulu Selatan

1. Letak dan Kondisi Geografis

Kabupaten Bengkulu Selatan berdiri berdasarkan Keputusan Gubernur Militer Daerah Militer Istimewa Sumatera Selatan Nomor 50/Gb/1952 dengan nama Daerah Swatantra Tingkat II Sumatera Selatan yang kemudian didefinisikan pada tahun 1955 dengan Undang-Undang Darurat Nomor 4 tahun 1956 dengan luas wilayah 5.949,14 Km². Terdiri dari 18 kecamatan dan 397 desa. dengan jumlah penduduk sebanyak 389.899 jiwa.¹ Kabupaten Bengkulu Selatan berdiri berdasarkan Keputusan Gubernur Militer Daerah Militer Istimewa Sumatera Selatan pada tanggal 8 Maret 1949 Nomor GB/27/1949 tentang pengangkatan Baksir sebagai Bupati Bengkulu Selatan (sebelumnya bernama Kabupaten Manna Kaur 1945-1948 dan Kabupaten Seluma Manna Kaur 1948-1949). Pada perkembangan selanjutnya dikuatkan dengan Surat Keputusan Presiden RI tanggal 14 November 1956 dengan Undang- Undang Nomor 4 Tahun 1956 (Tambahan Lembaran Negara 109).

Berdasarkan Kesepakatan Masyarakat tanggal 7 Juni 2005, dikuatkan oleh Perda No. 20 tanggal 31 Desember 2005 dan diundangkan dalam Lembaran Daerah No. 13 Tanggal 2 Januari 2006 Seri C maka tanggal 8 Maret ditetapkan sebagai hari jadi Kabupaten Bengkulu Selatan. Berdasarkan Undang- undang Nomor: 03 Tahun 2003 Kabupaten Bengkulu Selatan mengalami pemekaran wilayah menjadi Kabupaten Kaur, Seluma dan Bengkulu Selatan.

¹ Usulan Pemekaran Kabupaten Bengkulu Selatan menjadi Kabupaten Kaur, Kabupaten Seluma, Kabupaten Bengkulu Selatan, Pemerintah Daerah Tingkat II Kabuapten Bengkulu Selatan Tahun 2001, hlm.2



Gambar 1
Peta Kabupaten Bengkulu Selatan, Seluma dan Kaur

Secara geografis Kabupaten Bengkulu Selatan terletak antara 4°-5° Lintang Selatan dan 102°-103° Bujur Timur. Secara administratif batas-batas atau daerah yang melingkunginya adalah;

- Sebelah utara berbatasan dengan Kabupaten Seluma sepanjang ± 40 km.
- Sebelah timur berbatasan dengan Propinsi Sumatera Selatan ± 47,96 km.
- Sebelah selatan berbatasan dengan Kabupaten Kaur ± 43 km.
- Sebelah barat berbatasan dengan Lautan Hindia ± 40,52 km.

Kabupaten Bengkulu Selatan mempunyai iklim tropis dengan curah hujan berkisar 2.253 s/d 5.946 mm dengan kelembaban udara terendah 18° C dan tertinggi 36° C dan terbagi kedalam dua musim yaitu musim kemarau yang berkisar sekitar bulan Januari – Juli dan musim hujan sekitar bulan Agustus – Desember, dengan ketinggian 0 s/d 100 meter diatas permukaan laut.

Berdasarkan topografinya Kabupaten Bengkulu Selatan terletak pada tiga jalur, yaitu: Jalur pertama, 0 – 100 meter diatas permukaan laut dan terklasifikasi sebagai daerah *low land* luasnya mencapai 50,94 persen. Jalur kedua, 100 – 1000 meter diatas permukaan laut dan terklasifikasi sebagai daerah bukit range luasnya mencapai 42,99 persen. Jalur ketiga, terletak disebelah Utara – Timur sampai kepuncak Bukit Barisan luasnya mencapai 6,07 persen. Jenis tanah di Kabupaten Bengkulu Selatan terdiri dari : Tanah Alluvial 1,01 persen, Regosol 2,87 persen, Asosiasi Pedsolik Merah-Kuning-Latosol 53,66 persen, Latosol 24,10 persen, Asosiasi Pedsolik-Coklat-Podsol-Litosol 18,36 persen.

2. Wilayah Administratif

Secara administratif, sebagaimana diketahui, Kabupaten Selatan merupakan bagian dari Provinsi Bengkulu dan tergolong kabupaten lama (induk) yang kemudian mekar menjadi 3 kecamatan yakni Kecamatan Seluma, Kabupaten Kaur dan Kabupaten Bengkulu Selatan. Pusat pemerintahan (ibukota) Kabupaten Bengkulu Selatan, terletak di Kota Manna yang tergolong kota tua (lama), sebelum dan sesudah pemekaran. Setelah pemekaran, wilayahnya menjadi yang paling kecil dibandingkan Kabupaten Seluma dan Kabupaten Kaur yakni lebih kurang 1.185, 70 Km persegi.

Kabupaten Bengkulu Selatan terbagi atas 11 kecamatan, desa tercatat 122 buah dan kelurahan 14 buah. Ke 14 kecamatan adalah Manna, Bunga Mas, Kota Manna, Pasar Manna, Kedurang, Kedurang Ilir, Seginim, Air Nipis, Pino Raya dan Ulu Manna. Wilayah kelurahan dan desa menjadi unit pemerintahan terendah di bawah kecamatan. Kelurahan terdapat pada daerah yang padat pemukimannya dan paling banyak adalah di Kecamatan Pasar Manna (7 kelurahan), dan Kota Manna (4 kelurahan), sedangkan di Kecamatan Manna, Kecamatan Pino dan Kecamatan Seginim masing-masing 1 kelurahan. Kecamatan lainnya tidak memiliki kelurahan dengan jumlah desa terbanyak di Kecamatan Pino Raya (19 desa)². Rincian desa dan kelurahan di setiap kecamatan dapat dilihat pada tabel berikut.

TABEL I
JUMLAH DESA DAN KELURAHAN DI KABUPATEN BENGKULU
SELATAN BERDASARKAN KECAMATAN¹¹

No.	Kecamatan	Desa	Kelurahan
1.	Manna	14	1
2	Bunga Mas	9	-
3	Kota Manna	4	4
4	Pasar Manna	2	7
5	Kedurang	15	-
6	Kedurang Ilir	11	-
7	Seginim	18	1
8	Air Nipis	9	-
9	Pino	12	1
10	Ulu Manna	9	-
11	Pino Raya	19	-
	Jumlah	122	14

Sumber; Dinas Kebudayaan, Pariwisata dan Perhubungan Kab. Bengkulu Selatan

² Berdasarkan Peraturan Daerah no.22-26 tahun 2003 tentang pembentukan Kecamatan Pasar Manna, Kedurang Ilir, Bunga Mas, Air Nipis dan Ulu Manna,

Jarak antar kota Kabupaten dan dengan kota Provinsi: dari kota Manna ke Kota Bengkulu lebih kurang 142 Km, dari Manna ke Curup 226 Km, Manna ke Argamakmur 214 Km, Kota Manna - Padang 1.112 Km, Manna Tanjung Karang 972 K, sedangkan ke Jakarta berjarak 222 Km. Transportasi antar kota kabupaten cukup lancar, begitu juga dengan kota provinsi setiap hari ada mobil yang melewati kota Manna dari dan ke kota-kota lainnya di Sumatera.

Sarana transportasi (jalan) yang tersedia untuk menjangkau daerah lain seperti ke ibu kota kabupaten telah dapat ditempuh dengan kendaraan roda empat ke kecamatan dan desa seluruh Kabupaten Bengkulu Selatan. Angkutan darat yang dilayani oleh bus-bus umum telah dapat melayani rute ke Propinsi Bengkulu dan Propinsi tetangga.

Kota Manna sebagai ibu kota Kabupaten Bengkulu Selatan juga telah memiliki satu terminal antar kota type B dan dua terminal kendaraan umum dalam kota.

3. Demografis

Berdasarkan hasil pencatatan sensus tahun 2010, jumlah penduduk Kabupaten Bengkulu Selatan adalah 142.722 jiwa terdiri dari 71.896 laki-laki dan 70.826 perempuan, dari hasil sensus penduduk tersebut masih tampak bahwa penyebaran penduduk Kabupaten Bengkulu Selatan masih bertumpuk pada kecamatan Manna yakni sebesar 18,87 persen. Kemudian diikuti oleh kecamatan Pino Raya 12,79 persen, kecamatan Pasar Manna sebesar 12,25 persen, kecamatan Segimin 10,46 persen, kecamatan Manna 9,16 persen sedangkan yang lainnya dibawah 8 persen.

Sementara Kecamatan Ulu Manna, Kecamatan Kedurang Ilir dan Kecamatan Bunga Mas adalah tiga kecamatan dengan urutan terbawah memiliki jumlah penduduk paling sedikit, masing-masing berjumlah 7.217 jiwa, 7.205 jiwa dan 5.806 jiwa. Dengan luas wilayah sekitar 1.18,10 Km persegi, Kabupaten Bengkulu Selatan yang didiami oleh 142.722 jiwa, maka rata-rata tingkat kepadatan penduduk Sekudang adalah sebanyak 120 orang. Kecamatan Pasar Manna terpadat yaitu 2.792 jiwa per kilometer persegi. Kecamatan Kota Manna 902 jiwa per kilometer persegi dan kecamatan Manna yaitu 358 jiwa per kilometer persegi. Berikut persebaran penduduk di per kecamatan di Bengkulu Selatan.

TABEL II
JUMLAH PENDUDUK BERDASARKAN JENIS KELAMIN
PER KECAMATAN DI BENGKULU SELATAN

No	Kecamatan	Laki- laki	Perempuan	Jumlah
1.	Manna	6.479	6.594	13.073
2.	Kota Manna	13.404	13.533	26.937
3.	Kedurang	5.254	5.031	10.285
4.	Bunga Mas	2.900	2.906	5.806
5.	Pasar Manna	8.680	8.799	17.382
6.	Kedurang Ilir	3.684	3.521	7.205
7.	Seginim	7.561	7.367	14.928
8.	Air Nipis	5.247	5.046	10.293
9.	Peno	5.634	5.607	11.166
10.	Peno Raya	9.322	8.936	18.258
11.	Ulu Manna	3.731	3.486	7.217
	Jumlah	71.896	70.826	142.722

Sumber: Kepala Badan Pusat Statistik Kabupaten Bengkulu Selatan 2010

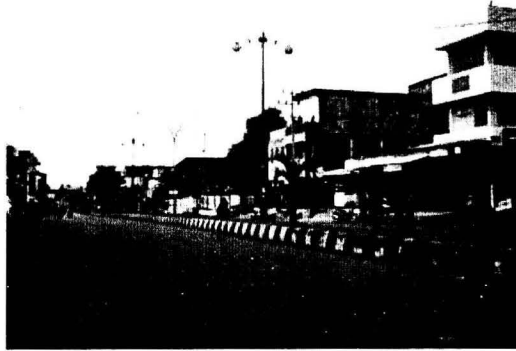
Laju pertumbuhan penduduk Kabupaten Bengkulu Selatan pertahun selama sepuluh tahun terakhir yakni 2000-2010 sebesar 1,48 persen. Kecamatan Kota Manna adalah yang tertinggi dibandingkan dengan laju pertumbuhan penduduk kecamatan lainnya di Kabupaten Bengkulu Selatan yakni sebesar 2,85 persen, sedangkan laju pertumbuhan penduduk terendah di Kecamatan Kedurang, yakni sebesar 0,34 persen. Kecamatan lainnya yang cukup tinggi laju pertumbuhan penduduknya selama 10 tahun terakhir adalah Kecamatan Kedurang Ilir sebesar 2,15 persen.

4. Pola Perkampungan

Pada zaman dahulu kala, perkampungan suku bangsa Serawai terletak disepanjang pesisir pantai dan di tepi sungai-sungai yang dianggap besar. Hal ini dikarenakan pada zaman itu belum terdapatnya jalan raya yang menghubungkan antara satu perkampungan dengan perkampungan yang lain. Sebagai pengganti jalan raya dipergunakan lautan dan sungai-sungai yang dapat dilayari sampan. Perkampungan-perkampungan yang dianggap besar biasanya terletak di pinggir muara sungai, dan pada muara sungai itu sendiri bisa dilayari perahu. Suku bangsa Serawai menamakan perkampungan yang besar itu adalah *pasar*.

Pada waktu terakhir ini, pola perkampungan zaman dahulu telah banyak mengalami perubahan, apalagi setelah jalan raya dibangun sepanjang daerah administratif suku bangsa ini. Dengan sendirinya perkampungan-perkampungan yang terletak di muara sungai ataupun yang terletak jauh di hulu sungai, akan berangsur pindah ke tepi jalan raya. Sehingga akibat dari perpindahan letak kampung ini, perkampungan-perkampungan yang dahulu jauh dengan jalan raya sebagian besar telah ditinggalkan oleh penghuninya.

Menurut sebagian kalangan, asal mula daerah Bengkulu Selatan pertama kali adalah di daerah Pasar Bawah, namun tidak diketahui secara pasti tahun berapa orang mulai datang ke daerah Pasar Bawah yang diperkirakan asal mula tempat berkembangnya penduduk Bengkulu Selatan ini. Akan tetapi pada umumnya orang Bengkulu Selatan mengakui asal mula berkembang penduduk Bengkulu Selatan berawal dari Pasar Bawah (tempat asal mula penamaan Manna).



Gambar 2.

Sesudut wilayah kota Manna, ibukota Kabupaten Bengkulu Selatan

5. Suku Bangsa

Daerah Kabupaten Bengkulu Selatan telah didiami oleh berbagai suku bangsa semenjak dahulu, namun yang merupakan suku asal adalah suku Serawai, Semende (Semendo) dan Pasemah. Suku Serawai merupakan suku asal dan mayoritas yang mendiami sebagian besar kecamatan di Kabupaten Bengkulu Selatan, sedangkan suku Pasemah umumnya mendiami Kecamatan Kedurang dan Kecamatan Kedurang Ilir yang berada dibagian timur berbatasan dengan Kabupaten Lahat di Provinsi Sumatera Selatan. Sedangkan, penduduk pendatang adalah selain ketiga suku tersebut yakni suku; Melayu, Minangkabau, Jawa, Batak, Sunda dan lainnya. Berdasarkan data Sensus Penduduk 2000 suku bangsa di kabupaten Bengkulu Selatan adalah Serawai: 76,87 persen., Pasemah: 13,39 persen, Jawa: 2,89 persen, Minangkabau: 2,21 persen, Melayu: 1,06 persen, Sunda: 0,95 persen, Batak: 0,73 persen, dan Lainnya: 1,89 persen.³

Asal usul suku bangsa Serawai belum bisa dirumuskan atau ditemukan, baik berupa buku ataupun tulisan-tulisan yang bisa dijadikan bahan pembuktian sejarah. Untuk mengetahui asal usul suku bangsa Serawai perlu penelitian yang lebih mendalam. Sejarah suku bangsa Serawai ada dua versi. Versi pertama adalah berasal dari leluhur yang disebut *Serunting*

³ Thamrin Fajar, *Adat dan Upacara Perkawinan Daerah Bengkulu*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Kantor Wilayah Provinsi Bengkulu, Bagian Proyek Pengkajian dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya Bengkulu. 1996, hlm. 168

(Sepahit Lidah). Konon kabarnya *Serunting* ini berasal dari Jazirah Arab, dia datang ke daerah Serawai melalui kerajaan Majapahit. Kepada Raja Majapahit, dia minta daerah kerajaan. Oleh Raja Majapahit berhubung di daerah Jawa tidak ada daerah kerajaan yang bisa diberikan, maka beliau pergi ke Sumatera untuk memilih daerah kerajaan, dan ternyata pilihannya adalah ke daerah Kabupaten Bengkulu Selatan sekarang ini, namun di Bengkulu Selatan juga tidak ditemui kerajaan yang dimaksud. Walaupun ini hanya sebuah cerita dari orang perorangan, namun masyarakat Bengkulu Selatan sangat memercayainya. **Versi kedua mengatakan kata Serawai** berasal dari kata SERAN yang artinya celaka (celako) ini dihubungkan dengan anak raja dari hulu, karena menderita penyakit menular lalu dibuang ke sungai dan terdampar, di tempat ia terdampar itu ia mendirikan kerajaan, kerajaan Seraway terpisah dari kerajaan Bengkulu. Kerajaan ini dapat ditemui antara Daerah Sungai Jenggalu sampai ke Muara Bengkenang. Kerajaan ini akhirnya terpecah-pecah menjadi kerajaan kecil yang disebut Margo (Marga). Namun mereka bersatu atas dasar satu kesatuan, satu keturunan dan satu rumpun bahasa.⁴ Daerah yang didiami oleh suku bangsa Serawai sebelum dimekarkan Kabupaten Bengkulu Selatan terdiri dari beberapa kecamatan, yaitu:

- Kecamatan Seluma, ibu kecamatannya Tais,
- Kecamatan Talo, ibu kecamatannya Masmabang,
- Kecamatan Pino, ibu kecamatannya Masat,
- Kecamatan Manna, ibu kecamatannya Manna.

Orang Pasemah yang mendiami kedua kecamatan (Kecamatan Kedurang Ulu dan Kedurang Iilir) dahulunya berasal dari daerah Pagaralam, yang dikenal sebagai daerah asal suku bangsa Pasemah di Provinsi Sumatera Selatan dan Provinsi Bengkulu. Orang Pasemah juga mendiami Kabupaten Kaur yang terletak di selatan Kabupaten Bengkulu Selatan.

Bahasa di Kabupaten Bengkulu Selatan terdiri dari dua bahasa asli yaitu *bahasa Pasemah* yang banyak dipakai dari Muara Sungai Kedurang sampai dengan perbatasan *Kabupaten Kaur* sedangkan mayoritas menggunakan bahasa Serawai. Pada setiap kecamatan, logat ataupun dialek bahasanya berbeda-beda, tetapi disamping ada perbedaan, lebih banyak persamaannya, suatu hal yang tidak bisa dipungkiri bahwa setiap kecamatan yang ada di Bengkulu Selatan ada suku bangsa Serawai. Sampai saat ini khususnya di Kabupaten Bengkulu Selatan suku bangsa Serawai telah bercampur baul dengan penduduk suku bangsa lain, terutama di kota Manna, bukan saja suku bangsa Serawai yang mendiaminya, akan tetapi juga ada suku bangsa Minangkabau, Jawa, Batak, Sunda dan suku bangsa lain, mereka telah berbaul satu sama lain.

⁴ <http://ragambengkulu.blogspot.com/2010/01/sejarah-bengkulu-selatan-ragam-budaya.html>

6. Potensi Wisata

Kabupaten Bengkulu selatan memiliki banyak potensi wisata yang bisa dinikmati oleh masyarakat luar (turis) berupa wisata alam, sejarah dan budaya, antara lain;

a. Wisata Alam

- Pantai Pasar Bawah
- Pantai Muara Kedurang
- Pantai Ketaping
- Air Terjun Geluguran
- Danau Ulu Seginim
- Tebat Rukis
- Bendungan Air Nipis



Gambar 3

Pantai Kota Manna nan indah

b. Wisata Sejarah dan Budaya

- Meriam Hutusuit
- Makam Sech Muhammad Amin
- Seni Dendang
- Tari Andun (Gegerit)
- Tari Persembahan
- Arung Jeram
- Rally Rakit
- Rumah Makan Tradisional Air Nelengau



Gambar 4.
Tugu Perjuangan Kemerdekaan di Kota Manna

B. Kabupaten Kaur

1. Letak dan Kondisi Geografis

Kabupaten Kaur merupakan kabupaten paling selatan dari Provinsi Bengkulu dan berbatasan langsung Provinsi Lampung dan Provinsi Sumatera Selatan, terletak sekitar 250 km dari Kota Bengkulu. Kabupaten Kaur dibentuk berdasarkan Undang-undang (UU) Nomor 3 tahun 2003 pada tahun 2003 bersama-sama dengan Kabupaten Seluma dan Muko-muko. Kabupaten Kaur bersama Kabupaten Seluma dahulunya merupakan bagian dari Kabupaten Bengkulu Selatan.

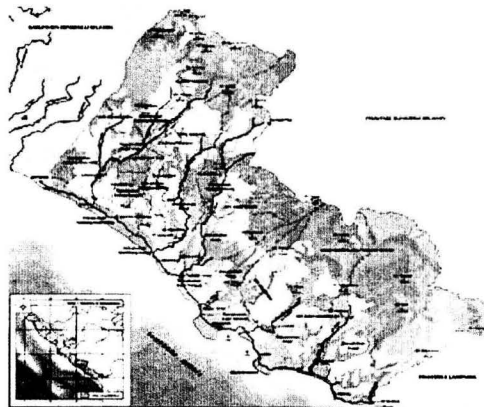
Secara astronomis (geografis), Kabupaten Kaur terletak pada posisi derajat 15 menit 8,21 detik sampai 4 derajat 55 menit 27,77 detik Lintang Selatan dan 103 derajat 4 menit 50,12 detik Bujur timur. Luas wilayah daratan mencapai 2556 km², dan kawasan laut seluas 660,59 km² dengan garis pantai sepanjang 89 km, memanjang dari perbatasan Kabupaten Bengkulu Selatan sampai ke perbatasan Provinsi Lampung. Adapun batas-batas atau daerah yang melingkungi Kabupaten Kaur adalah sebagai berikut;

- Sebelah Utara dengan Kecamatan Kedurang Kabupaten Bengkulu Selatan, dan Kabupaten Lahat Provinsi Sumatera Selatan.
- Sebelah selatan dengan Kabupaten Lampung Barat Provinsi Lampung.
- Sebelah Barat dengan Samudera Hindia
- Sebelah Timur dengan Kabupaten Ogan Komering Ulu Provinsi Sumatera Selatan.



Gambar 5

Slogan Kabupaten Kaur "Se ase sehjean" yang Bermakna "bumi serasa se mufakat"



Gambar 6

Peta Kabupaten Kaur

2. Wilayah Administratif

Kabupaten Kaur sebagai kabupaten otonom, baru eksis semenjak tahun 2003, dan sebelumnya menjadi bagian dari Kabupaten Bengkulu Selatan. Setelah menjadi kabupaten otonom, memiliki ibukota atau pusat pemerintahan sendiri yang bertempat di Bintuhan. Pada awalnya semasa menjadi bagian Kabupaten Bengkulu Selatan terdiri dari 3 kecamatan yakni Kecamatan Kaur Utara, Kecamatan Kaur Tengah dan Kecamatan Kaur Selatan, yang kemudian berkembang menjadi 7 kecamatan. Setelah pemekaran, terdiri dari 15 kecamatan, dengan jumlah desa sebanyak 196 desa dan 3 kelurahan., seperti terlihat pada tabel berikut.

TABEL III
KABUPATEN KAUR BERDASARKAN KECAMATAN,
DESA DAN KELURAHAN

No.	Kecamatan	Desa	Kelurahan	Jumlah
1	Nasal	18	-	18
2	Maje	19	-	19
3	Kaur Selatan	18	1	19
4	Tetap	12	-	12
5	Kaur Tengah	8	1	9
6	Kinal	14	-	14
7	Semidang Gumay	13	-	13
8	Muara Sahung	7	-	7
9	Luas	12	-	12
10	Tanjung Kemuning	20	-	20
11	Lungkang Kule	9	-	9
12	Kaur Utara	10	1	11
13	Padang Guci Hulu	11	-	11
14	Padang Guci Hilir	9	-	9
15	Kelam Tengah	13	-	13
	Jumlah	193	3	196

Sumber ; Kabupaten Kaur dalam Angka, BPS. 2009

Berdasarkan tabel diatas, diketahui bahwa jumlah desa terbanyak adalah di Kecamatan Tanjung Kemuning (20 desa), sedangkan yang paling sedikit adalah Kecamatan Muara Sahung. Kecamatan Tetap merupakan pemekaran dari Kecamatan Kaur Selatan, Kecamatan Luas dan Kecamatan Muara Sahung merupakan pemekaran dari Kecamatan Kaur Tengah, Kecamatan Semidang Gumay pemekaran dari Kecamatan Kinal, Kecamatan Padang Guci Hilir, Kecamatan Padang Guci Hulu, Kecamatan Kelam Tengah, dan Kecamatan Lungkang Kule merupakan pemekaran dari Kecamatan Kaur Utara. Khusus untuk Kecamatan Kelam Tengah, sebagian desanya berasal dari Kecamatan Kemuning dan sebagian lagi berasal dari Kecamatan Kaur Utara. Kecamatan Padang Guci Hilir, Kecamatan Padang Guci Hulu, Kecamatan Kelam Tengah, dan Kecamatan Lungkang Kule merupakan pemekaran dari Kecamatan Kaur Utara. Khusus untuk Kecamatan Kelam Tengah, sebagian desanya berasal dari Kecamatan Kemuning dan sebagian lagi berasal dari Kecamatan Kaur Utara.



Gambar 7.

Kumpulan Nyiur di Pantai mewarnai Daerah Kaur

3. Demografis

Data penduduk Kabupaten Kaur berdasarkan data BPS tahun 2009, pada tahun 2009 adalah 115,168 jiwa, yang terdiri dari 59,965 jiwa laki-laki dan 55.203 jiwa perempuan. Jumlah ini meningkat dari pada tahun 2007 yang berjumlah 112.528 jiwa. Perincian penduduk Kabupaten Kaur berdasarkan kecamatan dan jenis kelamin, sebagai berikut;

TABEL IV
PENDUDUK KABUPATEN KAUR BERDASARKAN KECAMATAN
DAN JENIS KELAMIN TAHUN 2009

No.	Kecamatan	Laki-laki	Perempuan	Jumlah
1	Nasal	8.584	8.027	16.611
2	Maje	7.622	6.481	14.102
3	Kaur selatan	6.377	5.692	12.069
4	Tetap	2.585	2.516	5.069
5	Kaur Tengah	2.462	2.123	4.585
6	Luas	2.672	2.355	5.027
7	Muara Sahung	4.210	4.859	9.069
8	Kinal	2.283	2.029	4.312
9	Semidang Gumay	2.791	2.504	5.295
10	Tanjung Kemuning	5.972	5.278	11.250
11	Kelam Tengah	3.025	2.879	5.884
12	Kaur Utara	3.786	3.406	7.192
13	Padang Guci Hilir	1.747	1.616	3.363
14	Lungkang Kule	2.499	2.432	4.931
15	Padang Guci Hulu	3.350	3.026	6.376
	Jumlah	59.965	55.203	115.168

Sumber ; Kabupaten Kaur dalam Angka, BPS. 2009

Dari keseluruhan penduduk tersebut, pemeluk agama Islam yang paling banyak yang mencapai 99,60 %. Sedangkan pemeluk agama lainnya hanya 0,40 % yang terdiri dari pemeluk agama Protestan 0,24 %, Katolik 0,04 %, dan Hindu 0,12 %.

3. Suku Bangsa

Kabupaten Kaur merupakan daerah yang mempunyai keragaman suku bangsa (etnik) yang secara toleran mampu hidup berdampingan dan menyebar di seluruh kabupaten. Penduduk Kabupaten Kaur terdiri beberapa suku asal yang telah mendiami daerah itu secara turun temurun serta penduduk pendatang dari suku atau daerah lain. Penduduk asal Kabupaten Kaur adalah suku (orang) Kaur, Pasemah, dan Semende, dan suku Kaur merupakan yang paling banyak. Suku Pasemah paling banyak mendiami Kecamatan Padang Guci dan Kecamatan Padang Guci Hilir, dan suku Semende hanya di Kecamatan Muara Sahung yang berbatasan dengan Provinsi Sumatera Selatan.

Adat Kebudayaan Kaur (Adat Kaur) adalah adat yang dipakai pada 3 (tiga) suku yang ada di Kabupaten Kaur, yaitu :

1. Adat Kaur, di pakai di Bandar Bintuhan, Maje, Tetap, Semidang Gumay, daerah Luas dan Nasal.
2. Adat Semendo, di pakai di Daerah Muara Sahung, Muara Dua, Ulu Nasal dan Suku Tiga
3. Adat Pasemah, di pakai di Ulu Kinal, Kelam dan Padang Guci.

Penduduk pendatang boleh dikatakan beragam seperti Minang, Melayu, Batak, dan Jawa. Suku Jawa, Batak, Minang, dan Lampung merupakan pendatang di Kabupaten Kaur. Sebagian besar suku Jawa merupakan transmigran yang tinggal di beberapa unit pemukiman transmigrasi, baik yang masih dalam pembinaan maupun telah menjadi desa definitif. Suku Batak dan Minang merupakan transmigran spontan, dimana suku Batak dan suku Minang datang karena berdagang. Demikian juga suku Lampung yang berdampingan dengan Kabupaten Kaur yang datang untuk mencari pekerjaan dan akhirnya menetap di Kaur.1.



Gambar 8
Sesudut Perkampungan di Bintuhan

3. Potensi Wisata

Kabupaten Kaur memiliki banyak potensi wisata yang bisa dinikmati oleh masyarakat luar (turis) berupa wisata alam, sejarah dan budaya, seperti;

- Pantai Laguna
- Pantai Linau
- Pantai Teluk Beringin
- Pantai Muara Sambat
- Pantai Suillau
- Pantai Bunga Karang
- Pantai Hilli
- Pantai Dayang pandan
- Pantai Cukuh
- Bunga Raflesia Arnoldi
- Arung Jeram (raffing)
- Bukit Kukusan
- Tarian Adat Bimbang Kaur
- Jil Penjara
- Rumah AK Gani

III. KARYA BUDAYA KABUPATEN BENGKULU SELATAN

A. Seni Tradisi

1. Seni Dendang

Seni dendang merupakan kesenian masyarakat Bengkulu Selatan yang diwarisi turun temurun, dan ditampilkan dalam upacara adat peresmian pernikahan dan jamuan lainnya pada malam hari. Sebagai seni pertunjukan, kesenian dendang ini terdiri dari unsur-unsur meliputi 1) Penyaji atau pelaku, 2) Alat musik yang terdiri dari rebana, biola dan serunai, 3) Pemetasan tari, 4) Nyanyian pantun atau dendang, 5) Penonton atau penerima, 6) Adat, 7) Tempat dan 8) Waktu. Penampilan seni dendang dicirikan dengan banyaknya tari yang dimainkan dan diiringi dengan dendang. Dengan kata lain, seni dendang menghimpun beberapa tari khas milik masyarakat Bengkulu Selatan, khususnya masyarakat atau suku bangsa Serawai, dan lazim disebut dengan *bedindang*.

Seni dendang terbagi atas empat jenis dendang yang ditampilkan secara berurutan;

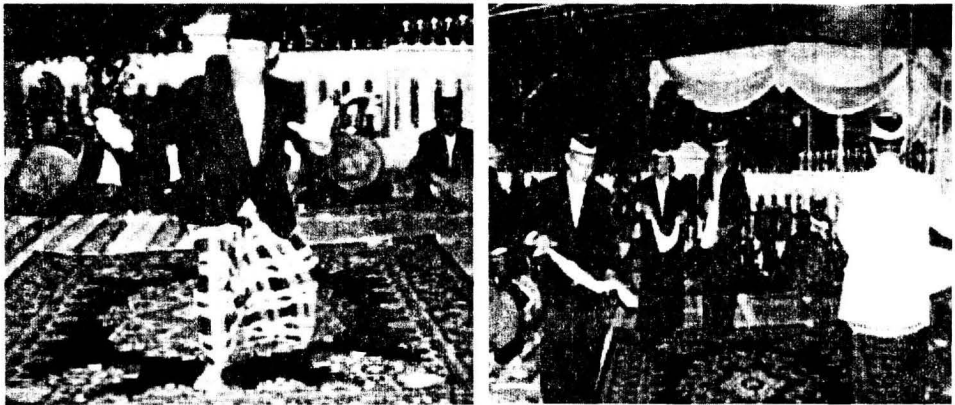
1. Dendang Belidang, dengan tarian Tari Lemas
2. Dendang Lagu Dua, dengan tarian memakai alat sapatangan, kemudian diikuti tari piring,
3. Dendang Ketapang dengan tarian berupa Tari Mak Inang, Pulau Pinang dan Tari Berempat.
4. Dendang Teraja dengan Tarian Reduk disertai tari Kain Panjang,

Tari Rendai serta tarian penutup dengan penari sebanyak 4 orang seolah-olah saling intai mengintai.

Secara umum, kesenian dendang ini dalam pelaksanaannya ada 2 macam, yaitu :

1. Bedendang nunggu buak masak, kegiatan dendang ini masih dimulai dari dendang beledang juga yang berakhir sampai dendang rampai. tetapi tanda berhentinya dilihat dari tarinya. dendang seperti ini, tarinya hanya sebatas tari redok saja. sesudah makan juadah, habislah dendang ini.
2. Bedendang Mutus Tari, kegiatan masih dimulai dari dendang beledang hingga dendang rampai. sebagai bukti mutus tari, harus ditutup dengan tari rendai yang diawali tari kain panjang, terus keredok, diselesaikan dengan tari orang empat (mengempatkan).

Para pemain dendang berpakaian *garus* berlempang panjang. Peci (kopiah) hitam, kain sarung dan tidak boleh pakai celana. Sampai sekarang ini, seni dendang masih eksis dalam kehidupan masyarakat Serawai dan boleh dikatakan sebagai kesenian khas masyarakat Bengkulu bagian Selatan, termasuk Kabupaten Kaur. Pada masyarakat Semidang Alas di Kabupaten Bengkulu Selatan, kesenian dendang ini masih sering dipertunjukkan sebagai salah satu jenis hiburan yang bernuansa daerah tersebut, dan biasanya ditampilkan dalam upacara peresmian pernikahan.



Gambar 11
Tarian pada Penampilan Seni Dendang

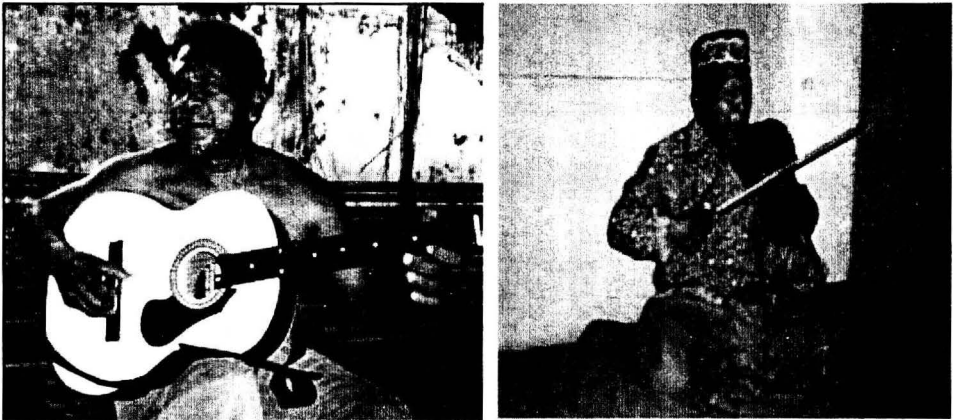
2. Rejung

Rejung merupakan salah satu sastra lisan dari daerah Serawai. Seni Rejung, sangat terkenal di berbagai kalangan di daerah Serawai. dan lazim disebut dengan "berejung" atau "betembang". Dari sebutan terakhir yakni "betembang (ber-tembang), diketahui bahwa seni rejung adalah kesenian yang menyanyikan atau menembangkan suatu nyanyian. Seni rejung atau

berejung dibawakan seseorang, baik laki-laki maupun perempuan dengan diiringi oleh gitar tunggal. yang dilagukan atau dinyanyikan biasanya pantun-pantun yang sesuai dengan keadaan atau perasaan hati yang membawakannya. Pelaksanaan atau tampilan rejung ditengah masyarakat pada masa dahulu biasanya diadakan pada malam hari menjelang subuh, sedangkan sekarang hanya sampai jam 12 atau 02 tengah malam. Umumnya anak-anak muda menyukai acara berejung ini sebagai sarana pergaulan dan pengisi waktu senggang.

Rejung adalah salah satu kesenian yang bentuk dan sifatnya mirip dengan pantun. Perbedaannya terletak pada jumlah barisnya yaitu, terdiri dari sepuluh atau dua belas baris yang terdiri dari, lima baris sampiran dan lima baris isi atau enam baris sampiran dan enam baris isi bagi Rejung yang terdiri dari dua belas baris. Bagian pertama berupa sampiran dan bagian kedua berupa isi. Jumlah baris yang terdapat pada rejung adalah sepuluh sampai dua belas baris. Jika rejung itu terdiri dari sepuluh baris, maka lima baris pertama adalah sampiran dan lima baris terakhir adalah isi. Begitu juga sebaliknya, jika rejung tersebut terdiri dari dua belas baris, maka enam baris pertama disebut sebagai sampiran dan enam baris terakhir disebut sebagai isi. Beberapa fungsi dan kegunaan seni rejung, yakni ;

1. Rejung berfungsi sebagai hiburan, khususnya untuk kaum muda-mudi
2. Rejung berfungsi sebagai pelengkap dari tari adat. Dalam hal ini, penyajiannya dilakukan dengan cara dan nada tertentu.



Gambar 12

Dua Orang Laki-Laki Sedang Berejung dengan Menggunakan Gitar dan biola

3. Dundang Padi

Dundang padi merupakan tradisi masyarakat Bengkulu Selatan, tepatnya di Desa Selali Kec. Pino Raya, dan dilaksanakan selama 3 hari 3 malam pada awal musim tanam padi. Dimulai dengan mengarak Bai Padi

(induk padi) diteruskan dengan pemilihan dan pengitungan benih (bibit) padi, selanjutnya dimasukkan kedalam dundangan untuk diayun oleh anak-anak. Hal itu sebagai ungkapan bahwa dundang padi harus dilaksanakan secara suci dan sacral untuk mendapat restu dari sang Pencipta. Kegiatan pada malam pertama diisi dengan pergelaran tari tradisi yaitu tari Andun (gegerit) dan tari lainnya, sedangkan pada malam kedua menampilkan Seni Dendang Mutus Tari, dan malam ketiga diisi dengan acara Besurah yang menampilkan sejarah asal mula Dundang Padi oleh para raja.



Gambar 13

Dundang Padi, Tradisi Khas Masyarakat Serawai di Desa Selali Kecamatan Pino Raya Kabupaten Bengkulu Selatan

3. Nandai (Andai-andai)

Nandai adalah tradisi masyarakat Serawai yang lazim juga berdasarkan tradisi "andai-andai" yang kemudian dikenal dengan sebutan nandai. cerita pada peristiwa musibah atau kematian. Tujuannya adalah untuk menghibur sekelompok orang atau keluarga yang mendapat musibah kematian yang merasakan kesedihan yang mendalam atas kematian salah seorang anggota keluarganya. Nandai dalam bahasa serawai ada dua macam pengertiannya. Pertama, dalam pengertian cerita rakyat biasa, misalnya nandai " Harimau Bersahabat dengan Kancil" dan nandai "Kura-kura Bersahabat dengan Beruk". Nandai jenis ini ditujukan kepada anak-anak sebagai penghibur agar dia lekas tertidur. Kedua, nandai dalam pengertian cerita yang berisi unsur sejarah, misalnya nandai yang berisi sejarah peperangan Bengkulu dengan Aceh. Nandai jenis ini dituturkan oleh seseorang yang ahli dan ditujukan kepada orang-orang dewasa sebagai pelipur lara, misalnya jika ada anggota keluarga yang meninggal dunia. Oleh karena nandai jenis kedua ini berisi unsur sejarah, biasanya ia dituturkan dalam waktu berjam-jam. Kadangkala sampai semalam suntuk.

Nandai atau andai-andai adalah cerita rakyat masyarakat Bengkulu Selatan tentang peperangan tokoh, yang diambil adalah tokoh-tokoh sakti

dari daerah Bengkulu Selatan yang berabad-abad yang lalu. Intinya, cerita mengungkapkan tentang kebaikan dari orang yang telah meninggal dunia dan berfungsi untuk menghibur orang yang kena musibah atau kematian kerabatnya. Salah satu cerita andai-andai adalah cerita tentang Gajah Minum. Cerita andai-andai itu disampaikan oleh orang yang ahli membawakannya. Penyampaian cerita itu dilakukan pada malam hari sampai waktu subuh menjelang siang, sebagai pengganti takziah pada zaman dahulu. Cerita ini dibawakan dengan nada lagu yang khas, dengan diselingi dengan makan dan minum. Makanan yang biasa disajikan adalah makanan tradisional seperti *gegabuak*, *bajik*, *padi pulut kopi*. Cerita andai-andai ini sudah jarang ditemukan sekarang atau terancam punah.

Pada masyarakat Alas Maras di Bengkulu Selatan, salah satu macam nandai adalah "nandai betebah". Nandai Betebah biasanya diadakan pada peristiwa musibah kematian, dan bertujuan untuk menghibur sekelompok orang atau keluarga yang mendapat musibah kematian tersebut, karena kalau orang mendapat musibah kematian biasanya akan merasakan kesedihan yang mendalam. Nandai Betebah berbentuk prosa lirik, karena didalamnya terdapat unsur-unsur puisi atau sajak ada baris dan bait, ada rima dan irama (Novi Kurniati, 2006; 7).

5. Musik Kulintang

Kesenian tradisional berupa musik Kulintang merupakan kesenian khas masyarakat serawai di Bengkulu Selatan, khususnya di Pajar Bulan Kecamatan Talo. Musik kulintang diciptakan oleh masyarakat setempat pada masa dahulu yang berfungsi sebagai musik pengiring tari adat. Pertama kali dimainkan pada waktu perkawinan anak Ratu Bujang, cucu keturunan Majapahit. Musik kulintang menggunakan alat yang terdiri dari 4 bilah kayu yang masing-masing berbeda nadanya, dimana bilah kayu akan dipukul sehingga menampilkan nada-nada tertentu. Dalam perkembangan kemudian, musik kulintang berkembang sebagai pengisi waktu senggang serta alat pengusir binatang pengganggu tanaman di ladang dan sawah.

6. Talibun

Talibun merupakan cerita dalam kehidupan masyarakat Serawai tentang tokoh-tokoh tertentu yang bisa dijadikan sebagai panutan, seperti tentang Mohd. Yamin dan lain-lain. Cerita dalam talibun ini tidak bersumberkan naskah tetapi pengetahuan langsung yang dimiliki penceritanya.

B. Seni Tari

1. Tari Andun (Gegerit)

Tari ini adalah salah satu tari tradisi masyarakat Bengkulu Selatan yang dilakukan oleh bujang gadis secara berpasang-pasangan pada malam hari, sebelum tari andun (gegerit) dilaksanakan didahului dengan tari kebanyakan oleh pengantin laki-laki dengan kawan-kawannya, dilanjutkan dengan kaum perempuan yang didahului pengantin perempuan beserta kawan-kawan dengan cara berputar membuat lingkaran sebanyak tujuh putaran, empat putaran kekanan dan tiga putaran kekiri, umumnya ini dilaksanakan pada saat Bimbang Adat dalam pesta perkawinan masyarakat Bengkulu Selatan.

Dalam acara Bimbang pada masyarakat Serawai biasanya diadakan Tari Andun atau disebut juga dengan Tari *Gegerit*. Tari ini adalah salah satu tradisi ada masyarakat Bengkulu Selatan, tari ini dilakukan oleh bujang gadis secara berpasang-pasangan pada malam hari. Sebelum melaksanakan Tari Andun didahului oleh tari-tari kebanyakan yang dilakukan oleh orang laki-laki, kemudian dilanjutkan dengan kaum perempuan yang didahului oleh penganten perempuan beserta kawan-kawannya dengan cara berputar membuat lingkaran sebanyak tujuh kali putaran, empat putaran kekanan dan tiga putaran ke kiri.

Sampai saat ini Tari Andun di dalam masyarakat suku bangsa Serawai di Bengkulu Selatan masih tetap dilaksanakan, Tari Andun dilaksanakan dalam upacara *bimbang adat*. Namun ada juga sebahagian dari masyarakat yang meragukan keberadaan Tari Andun untuk masa-masa mendatang. Karena jika kedua pasangan yang akan menikah tidak berasal dari daerah Bengkulu Selatan, dengan arti kata suku bangsa Serawai yang akan menikah dengan suku bangsa lain, maka acara *bimbang adat* kadangkala sudah di tiadakan.



Gambar 14
Tari Andun (Gegerit)

2. Tari Persembahan

Tari persembahan merupakan salah satu budaya masyarakat Bengkulu Selatan yang juga merupakan objek wisata budaya yang bisa dinikmati jika berkunjung ke Bengkulu Selatan. Tari persembahan atau sekapur sirih dilaksanakan pada saat penyambutan pengantin atau tamu kehormatan. Pengantin. Diawali dengan tari tapa yang dilaksanakan oleh 2 orang penari laki-laki seakan-akan saling intai mengintai dengan diiringi alat music gendang dan serunai dengan mengikuti lantunan pantun. Setelah tari tapa, dilanjutkan dengan tari persembahan oleh para gadis yang biasanya berjumlah lima atau tujuh orang penari sambil menawarkan sekapur sirih kepada tamu yang diiringi music tradisional dengan menggunakan kulintang dan rebana.



Gambar 15
Tari Persembahan

Tari persembahan ini masih tetap dilaksanakan pada masyarakat Bengkulu Selatan, tari persembahan ini biasanya dilakukan ketika ada tamu kehormatan atau pejabat yang berkunjung ke Bengkulu Selatan. Tari persembahan ini agak berbeda dengan tari persembahan di daerah lain, karena dalam tari persembahan di Bengkulu Selatan mempergunakan payung kuning, payung kuning melambangkan kebesaran.

3. Tari Kebanyakan;

Tari kebanyakan dilaksanakan sebelum tari andun pada malam hari, kedua tarian ini merupakan tarian pada acara *gegerit* dalam rangkaian Bimbang Adat. Tari-tari kebanyakan yang dilakukan oleh orang laki-laki, kemudian dilanjutkan dengan kaum perempuan yang didahului oleh penganten perempuan beserta kawan-kawanya dengan cara berputar membuat lingkaran sebanyak tujuh kali putaran, empat putaran kekanan dan tiga putaran ke kiri.



Gambar 16

Tari Kebanyakan, dimainkan banyak orang

4. Tari Lemas

Tari ini khusus dimainkan oleh 1 orang laki-laki atau sendiri, dengan memakai alas satu buah kain panjang. Tarian ini merupakan Tarian Pembuka dalam rangkaian acara seni dendang, seperti tari kebanyakan..

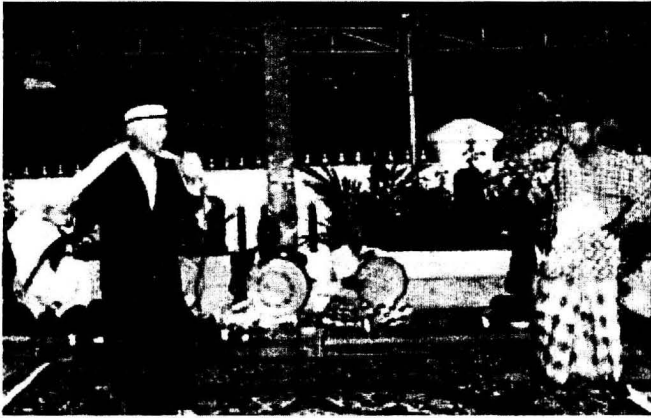


Gambar 17

Tari Lemas, dimainkan oleh seorang laki-laki

5. Tari Berempat

Dendang Ketapang dengan tarian berempat menggunakan alat 4 lembar sapatangan merupakan salah satu tarian dalam rangkaian acara seni dendang.



Gambar 18
Tari Berempat

6. Tari Pulau Pinang

Tari pulau pinang dengan menggunakan alat satu lembar selendang dan satu buah payung dengan dua orang penari dengan diiringi dengan Dendang Ketapang merupakan salah satu rangkaian acara seni dendang.



Gambar 19
Tari Pulau Pinang

7. Tari Tapa/nafa;

Tari tafa atau nafa ini pada dasarnya sama dengan tari penyambut tamu, dan juga ditampilkan pada waktu penyambutan tamu.



Gambar 20
Tari Tapa/Nafa

8. Tari Penutup

Tari Penutup dilaksanakan atau dimainkan oleh 4 orang penari seolah-olah saling intai mengintai yang merupakan tarian penutup pada rangkaian seni dendang.



Gambar 21
Tari Penutup

C. Cerita Rakyat

1. Si Pahit Lidah;

Cerita si Pahit Lidah pada dasarnya menceritakan tentang tokoh legendaris masyarakat Pasemah dahulu yakni Serunting Sakti. Serunting Sakti dikenal karena kesaktiannya dan kebajikannya. Dia itu disebut Si Pahit Lidah karena tidak suka bicara banyak karena setiap katanya bisa berakibat bagi orang lain dan sebagainya. Dia juga dikebal sebagai puyang atau leluhur orang Pesemah. Jelasnya, Si Pahit Lidah merupakan seorang jagoan yang

sakti dan baik. Apa yang diucapkannya pasti jadi kenyataan, sehingga dia tidak boleh sembarang bicara atau hati-hati mengeluarkan pernyataan. Oleh karena itulah dia disebut juga si Pahit Lidah.

2. Sang Haruk (Sang Piatu)

Cerita tentang Sang Piatu merupakan cerita masyarakat Bengkulu selatan dan terdapat pada ketiga suku bangsanya, baik Serawai Talo), Pasemah (Kedurang) serta Kaur. Pada ketiga suku bangsa ini terdapat perbedaan versi tentang cerita tersebut, namun secara keseluruhan berisikan nasehat. Cerita tentang sang Piatu lazim juga disebut dengan cerita Sang Haruk. Di dalam keseluruhan versi-versi cerita sang Haruk terdapat perangkat sistem atau kebiasaan masyarakat setempat seperti kebiasaan mandi di sungai, konstruksi bangunan rumah, letak rumah, letak lahan pertanian. Dalam hal makna teks cerita, keuletan dalam mencapai apa yang dicita-citakan melalui menuntut ilmu merupakan makna versi Talo dan Kedurang.

3. Si Genting

Si Genting merupakan cerita prosa masyarakat Manna di Kabupaten Bengkulu Selatan yang menggunakan bahasa Serawai yang berdialeg "au". Tema, amanat, tokoh dan penokohan, serta setting merupakan satu kesatuan yang utuh dan tidak dapat dipisahkan. Teks cerita si Genting terimplementasi dalam kehidupan masyarakat pendukungnya baik secara langsung maupun tidak langsung, sehingga cerita ini berfungsi membentuk suatu ajaran, dan sikap masyarakatnya hingga sekarang. Pada dasarnya cerita si Genting adalah cerita lisan yang disampaikan dalam suasana santai atau kadangkala disebut sebagai cerita pengantar tidur. Penyampaian cerita ini tidak memerlukan waktu yang lama tetapi hanya dalam waktu satu malam saja. Sebagai seni pertunjukan, cerita si Genting memiliki unsur-unsur yakni pencerita atau penutur, pendengar, waktu dan tempat.

Secara ringkas, cerita Si Genting diawali dengan gambaran daerah Manna yang pada waktu itu dilanda kemarau panjang. Puncak klimaks disaat Si Dewi (Si Ginting) meminta makan pada neneknya, tetapi selalu dijawab "kudai cung" oleh neneknya, kaena persediaan memang tidak ada. Karena lama menunggu nasi yang ditunggu tidak pernah masak, dan untuk penahan lapar perut si Dewi terus dikencangkan dengan ikat pinggang sehingga perutnya menggenting hampir sebesar benang. Penderitaan masyarakat Manna karena kemarau panjang akhirnya berakhir berkat kehendak Allah yang ditandai semua jenis makanan yang bisa di makan. Demikian juga dengan nenek Si Dewi, sehingga si Dewi (Si Ginting) kembali sehat walaupun perutnya tetap menggenting.

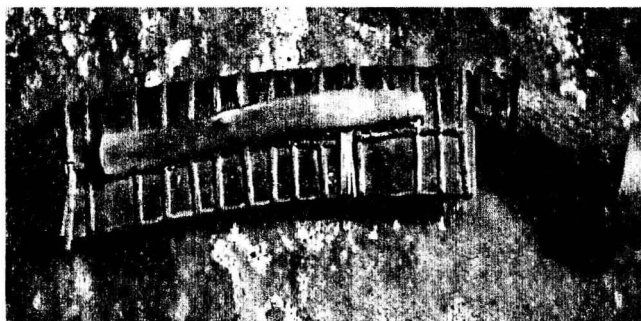
D. Peralatan Tradisional

1. Serunai/serdam

Serunai adalah sejenis alat musik tiup yang terbuat dari bambu, dan biasanya juga bisa dari tanduk kerbau, dengan panjangnya sekitar 30 cm. Bunyi atau suara yang dihasilkan oleh serunai ini khas berupa melengking. Serunai ini dimainkan oleh laki-laki dan biasanya ditiup atau ditampikan pada setiap acara adat maupun lainnya sebagai hiburan bersama. Serunai ini dapat disamakan dengan suling atau salung pada masyarakat Minangkabau di Sumatera Barat.

2. Sengkuit

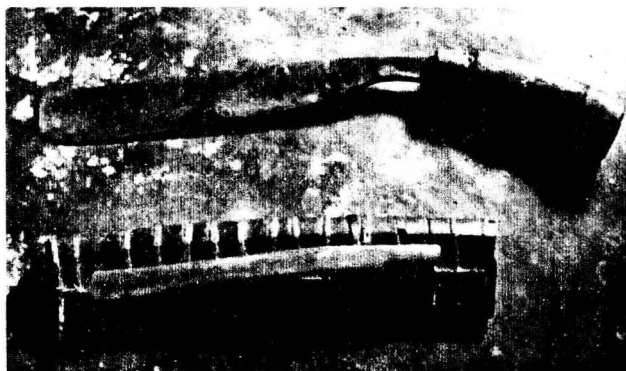
Sengkuit merupakan jenis pisau khas Manna dan lazim disebut dengan pisau Manna. Pisau ini digunakan sebagai alat pembersih halaman ataupun kebun.



Gambar 22
Sengkuit, Pisau Khas Manna

3. Pisau Besak

Pisau Besak adalah jenis pisau yang digunakan sebagai alat pemotong kayu dan lain-lain. Pisau ini dilengkapi dengan sarung sebagai pembungkus mata pisau ketika tidak digunakan.



Gambar 23 Pisau Besak dan Sarungnya, Alat Pemotong

4. Kinjagh ;

Kinjagh merupakan keranjang tempat kayu api dari bahan rotan, pandan dan bambu yang dianyam. Kinjagh atau keranjang biasanya digunakan untuk membawa barang atau hasil kebun, dan dibawa dengan cara menggantungnya di kepala dimana kinjagh berada diaatas punggung

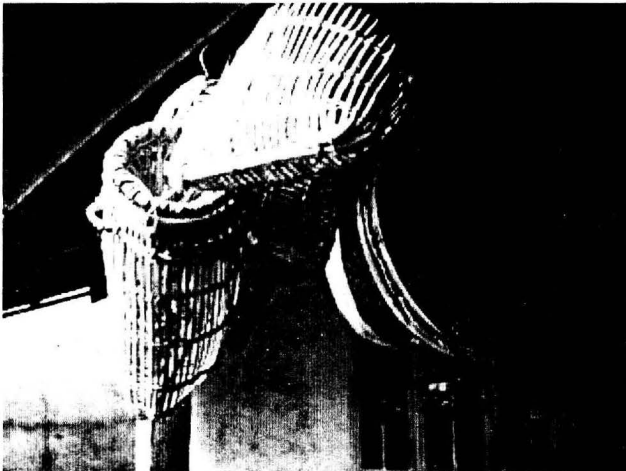


Gambar 24

Kinjagh, Keranjang Untuk Membawa Barang, Digantung di Kepala

5. Kambu

Kambu adalah alat untuk menangkap ikan, udang dan lain-lain yang merupakan hasil memancing, jala, jaring dan lain-lain.



Gambar 25

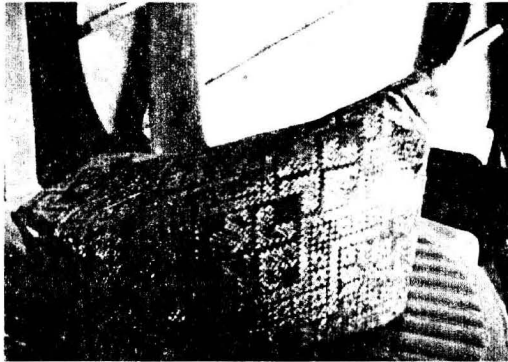
Kambu, Tempat Menangkap Ikan, Udang dan lain-lain

6. Bubu;

Bubu adalah alat untuk menangkap ikan yang terbuat dari rotan yang dianyam dan terutama terdapat dalam kehidupan masyarakat Pasemah. Bubu ini ditebar atau pasang pada suatu tempat di sungai yang banyak ikannya.

7. Detar

Detar adalah penutup kepala yang berfungsi sebagai topi atau kopiah untuk pengantin laki-laki. Detar ini terbuat dari kain tenun yang dibuat sedemikian rupa sehingga menjadi penutup kepala, khususnya oleh masyarakat Serawai.

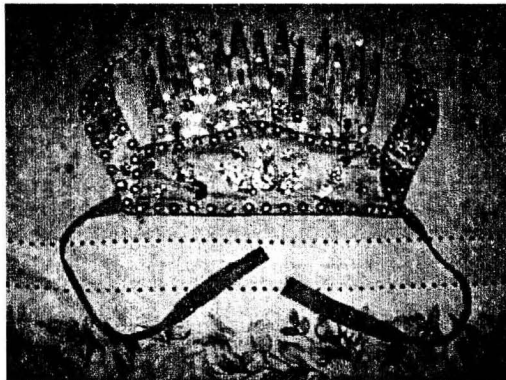


Gambar 26

Detar, Penutup Kepala Pengantin Laki-Laki

8. Singal

Singal adalah alat perhiasan pengantin perempuan pada masyarakat Bengkulu Selatan, khususnya masyarakat Serawai. Perhiasan singal ini dipakai sebagai penutup kening pengantin perempuan sekaligus agar kelihatan indah dipandang.

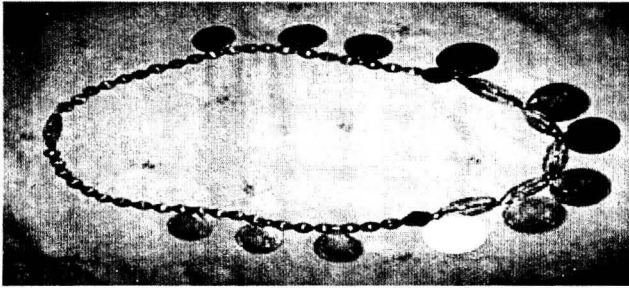


Gambar 27

Singal, Alat Perhiasan Pengantin Perempuan

9. Glamon

Glamon adalah perhiasan dari perak yang berfungsi sebagai perhiasan pakaian pengantin perempuan di Bengkulu Selatan. Glamon ini dikalungkan pada leher pengantin perempuan dengan hiasan perak berbentuk lingkaran yang menggantung pada kalung akan terletak didepan dada. Fungsinya sebagai pelengkap pakaian pengantin perempuan, sekaligus agar pakaian perempuan dan pengantinnya kelihatan indah dan semarak.

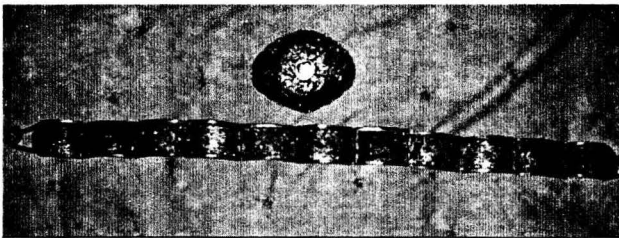


Gambar 28

Glamon, Perhiasan Pakaian Pengantin Perempuan

10. Bebat Pengantin

Bebat pengantin merupakan kelengkapan pakaian pengantin perempuan pada masyarakat Bengkulu Selatan dan terbuat dari perak. Bebat pengantin itu terdiri dari dua buah yakni bebat dan hiasan kepalanya, yang dipasangkan pada pinggang pengantin tersebut. Fungsinya sama dengan singat, dan glamon yakni sebagai kelengkapan pakaian dan agar pakaian itu terlihat indah dan menarik untuk dipandang.



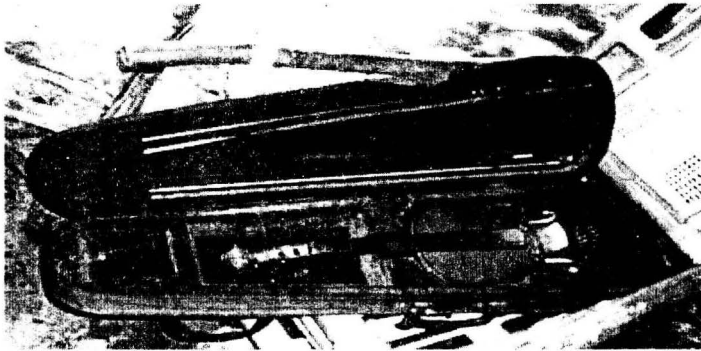
Gambar 29

Bebat Pengantin Perempuan

11. Gitar dan Biola

Gitar dan biola merupakan alat yang biasa digunakan pada seni Rejung, yang biasanya dimainkan oleh pemain atau perejung. Oleh karenanya seni rejung dikenal juga dengan penampilan gitar tunggal. Meskipun gitar paling

sering digunakan untuk mengiringi rejang, namun sebenarnya rejang juga bisa diiringi dengan alat musik lain selain gitar. Alat musik tersebut antara lain biola, kecapi, akordion dan harmonika.



Gambar 30
Gitar dan Biola, Instrumen Penting Pada Seni Rejang

E. Rumah Tradisional

1. Rumah Serawai

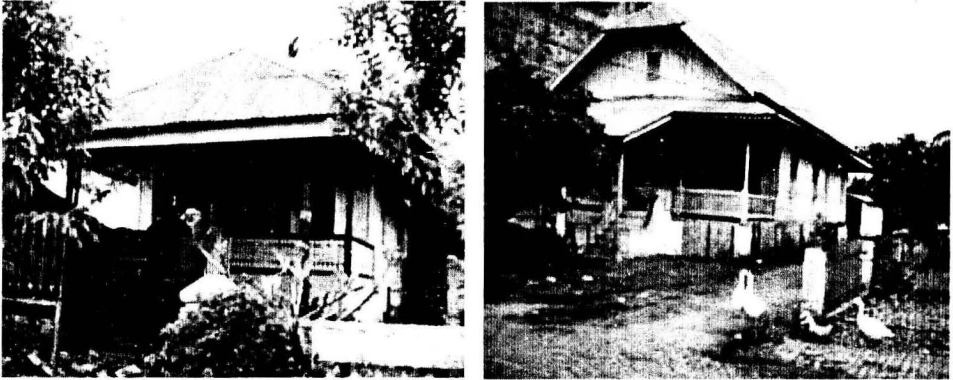
Rumah adat Serawai berupa rumah panggung yang lazim juga disebut dengan Ghumah Tinggi, yang keseluruhan bahannya terbuat dari kayu. Umumnya rumah tradisional Serawai berbentuk rumah panggung (berkolong) yang dibangun diatas sebidang tanah yang agak ditinggikan dari tanah sekitarnya. Bangunan rumah berdiri diatas tiang penyangga. Rumah panggung itu dimaksudkan agar terhindar dari Rumah panggung itu dimaksudkan agar terhindar dari serangan binatang buas, dan akhirnya ini digunakan untuk menyimpan kayu bakar atau peralatan rumah tangga lainnya. Rumah masyarakat Serawai yang lazim pula disebut dengan rumah *berugau*, seperti di desa sebilo, kecamatan Pino. Menurut bentuknya, rumah berugau dibagi atas dua yakni; 1) Rumah Berugau Bandung, 2) Rumah Berugau Kuayang.



Gambar 31
Rumah Tradisional Suku Serawai (atas) dan rumah lama (bawah)

2. Rumah Melayu

Rumah tradisional masyarakat Melayu yang juga lazim disebut dengan ghumah tinggi dengan keseluruhan bahannya dari kayu. Secara umum, rumah tradisional Melayu mirip atau hampir sama dengan rumah masyarakat Serawai, berupa rumah panggung yang lantainya ditinggikan dari tanah.



Gambar 32
Rumah Tradisional Suku Melayu

3. Rumah Pasemah

Rumah adat suku bangsa Pasemah yang mendiami wilayah Kecamatan Kedurang Ilir dan Kedurang Ulu di Kabupaten Bengkulu Selatan, Oleh karenanya, bentuk rumah tersebut mirip dengan rumah sukubangsa Besemah. Rumah ini lazim disebut dengan "ghumah tinggi yang dicirikan dengan rumah panggung yang tinggi dan luas. Rumah adat "ghumah tinggi" ini sudah jarang dibangun oleh masyarakat setempat dan dapat digolongkan terancam punah, apabila tidak ada upaya pelestariannya.

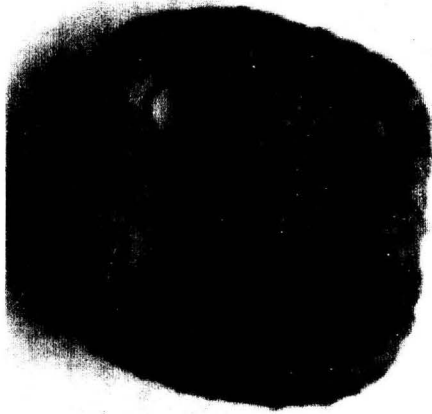


Gambar 33
Rumah Tradisional Suku Pasemah

F. Makanan Tradisional

1. Cucur Pandan (Tinjau Anjing)

Cucur pandan atau lazim pula disebut dengan “tinjak anjing” merupakan makanan khas Kabupaten Bengkulu Selatan dan berfungsi sebagai makanan tambahan. Makanan ini disajikan pada setiap acara adat pada masyarakat setempat. Makanan ini bisa dibuat oleh setiap suku bangsa yang ada di Bengkulu Selatan yakni sukubangsa Melayu, Pasemah dan Serawai. Makanan ini terbuat dari tepung beras dan gula aren (gula merah) dan sedikit garam, serta air. Gula aren itu dimasak sampai mendidih yang kemudian dimasukkan tepung beras dan kemudian diaduk untuk dibuat adonan. Selanjutnya diangkat dan dibulatkan dengan tangan dan dilobangi. Seterusnya digoreng dimana minyaknya dibiarkan turun, dan barulah siap untuk disajikan. Makanan ini biasanya disajikan pada acara-acara adat atau kebesaran, dan dijual di pasar sebagai sumber penghasilan bagi penjualnya, serta sebagai makanan tambahan (ringan).



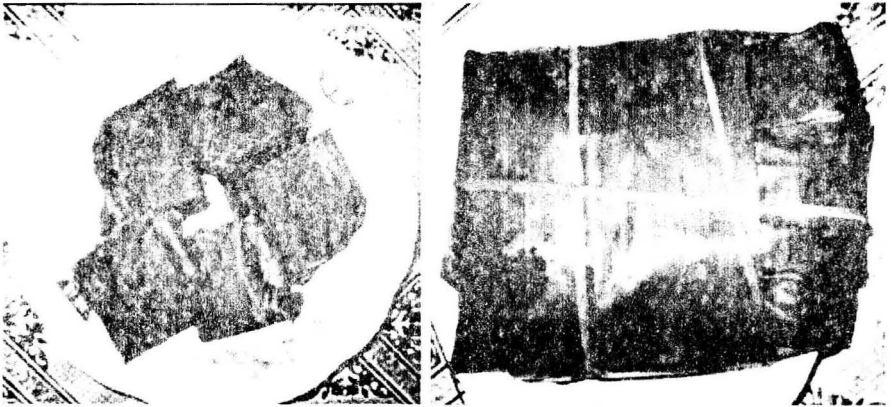
Gambar 34
Makanan "Cucur Pandan" Dan Bentuk Kemasan

2. Bipang

Bipang adalah makanan khas dari suku Pasemah di Kabupaten Bengkulu Selatan, khususnya di Kecamatan Kedurang Ilir dan Kedurang Ulu. Hampir setiap masyarakat setempat selalu memasak bipang sebagai makanan tambahan. Makanan ini terdiri dari beras ketan yang berbentuk segi empat atau empat persegi panjang dengan rasa manis sedikit asam, dan berwarna putih. Bipang sebagai jenis kuliner lazim disajikan atau ditampilkan pada setiap acara jamuan (adat) pesta seperti perkawinan, sebagai oleh-oleh dari kabupaten Bengkulu Selatan.

3. Pendap

Pendap adalah makanan khas suku bangsa Serawai/Melayu di Bengkulu Selatan, tepatnya di kota Manna. Dapat dikatakan pendap ini adalah patent orang Manna (Serawai). Makanan ini terbuat dari parutan kelapa, rempah-rempah, ikan laut yang agak berbau hampir busuk, yang dikukus sampai 4-6 jam dan daun talas sebagai pembungkusnya. Rempah-rempah dengan rasa pedas dan asin dan sebagainya. Parutan kelapa dan ikan dikukus, dan sewaktu mengukus dimasukkan rempah-rempah ditambah garam, dibalut atau dibungkus dengan daun pisang selama 6 jam. Setelah diangkat dari tempat mengukus, makanan pendap siap dihidangkan dan dimakan sebagai lauk pauk atau sambal bersama nasi pada waktu makan. Makanan ini juga disajikan pada setiap upacara adat di Kabupaten Bengkulu Selatan, khususnya di Kota Manna.

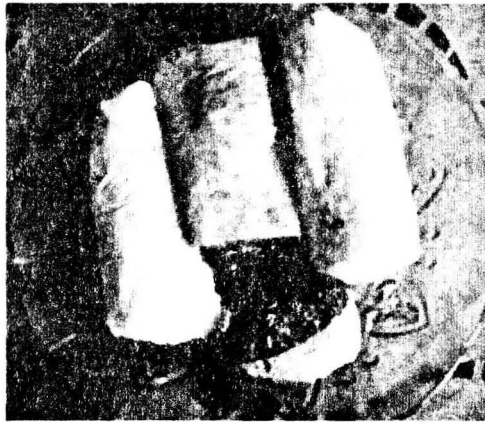


Gambar 35

Makanan Pendap dalam Bentuk Potongan Kecil-Kecil, dan Kemasan

4. Lemang

Lemang merupakan makanan khas suku Pasemah, sebagai makanan ringan pada waktu acara adat. Lemang terbuat dari bahan beras ketan dicampur santan kelapa yang diletakkan dalam wadah bambu atau buluh.



Gambar 36

Lemang, Makanan Khas Orang Pasemah

5. Tempoyak

Tempoyak merupakan makanan musiman yang adanya ketika adanya musim durian, karena durian sebagai bahan utamanya. Durian tersebut diasamkan sampai berwarna kuning. Tempoyak ini biasanya digunakan sebagai sambal dan dimakan dengan cabe.

6. Lopis

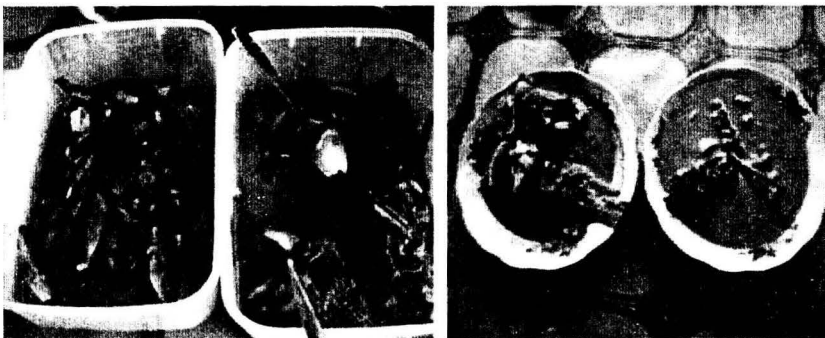
Lopis merupakan makanan ringan atau cemilan yang diadakan pada waktu acara-acara adat seperti pada waktu mengadakan madurasan (permufakatan) oleh masyarakat suku Serawai di Kabupaten Bengkulu Selatan dan Seluma

7. Buak dan Serawau

Buak adalah makanan khas Serawai yang ditampilkan pada pesta atau upacara adat, dan sekaligus sebagai oleh-oleh bagi yang hadir untuk dibawa pulang. Sedangkan Serawau merupakan sejenis kue yang menggunakan bahan durian sehingga hanya ada pada musim durian dan dimakan siang hari.

8. Ghulai Ikan

Ghulai (gulai) ikan adalah makanan khas Manna (Bengkulu Selatan) yang sangat digemari oleh masyarakat setempat serta pendatang. Bahkan, ada suatu tempat di Manna yang khusus menjual gulai ikan tersebut yakni Rumah Makan Tradisional Air Nelengau, tidak jauh dari Kota Manna. Gulai ikan itu ada yang disebut dengan Ghulai palau, serta Gulai Pelus, yang bahan-bahannya terdiri dari ikan, santan, cabe dan rempah-rempah. Perbedaan nama gulai itu, seperti tergambar dibawah ini, barangkali dedari jenis ikan yang dijadikan gulai.



Gambar 37

Ghulai (gulai) Ikan Khas Serawai, Ghulai Palau (kiri) dan Ghulai Pelus (kanan)

9. Gulai rebung Asam Ikan Laut⁶

Gulai Rebung Asam Ikan laut, merupakan makanan khas Serawai (Manna), dan sangat diminati oleh masyarakat setempat. Bahkan juga menjadi sajian dari rumah makan setempat bagi tamu yang datang. Makanan ini menggunakan bahan-bahan sebagai berikut;;

⁶(Sumber :Endah/obrolanwanita.blogspot.com)

- Rebung Asam (rebung yang sudah direndam minimal 3 hari)
- 5kg ikan laut
- 6 siung bawang merah
- 2 butir bawang putih
- Cabe merah keriting yang sudah dihaluskan ½ sendok makan (atau sesuai selera)
- Jahe 1 ruas ibu jari
- Laos 2 ruas jari
- Kunyit ½ ruas jari
- Serai 1 batang memarkan
- Santan dari 1 butir kelapa
- Garam penyedap rasa

Cara membuat gulai ini;

1. Haluskan jahe, laos, kunyit dan 2 siung bawang merah,
2. Masukkan bumbu halus, cabe, serai dan rebung campur jadi satu dan masak api sedang
3. Iris bawang merah dan putih kemudian masukkan garam sesuai selera
4. Setelah mendidih masukkan ikan yang sudah dibersihkan
5. Kalau ikan sudah masak, kecilkan api dan beri sedikit penyedap rasa
6. Tunggu sampai santan sudah berminyak, angkat dan sajikan.



Gambar 38

Rumah Makan Tradisional Air Nelongau, menjual makanan khas Serawai

G. Upacara Tradisional

1. Cukur KUPIAK (Cukur Rambut)

Acara ini diselenggarakan ketika seorang bayi berumur 7 hari, dengan aktifitas yang dilakukan adalah mencukur rambut bayi itu pertama kali. Pada pelaksanaan acara ini diadakan jamuan atau kenduri kecil dengan mengundang kerabat dan tetangga, menyembelih kambing dan diakhiri

dengan doa. Si anak pada acara ini dipakaikan pakaian adat/khusus.

1. Besenat (sunat rasul)

Besenat (sunat rasul) atau khitanan dilakukan terhadap anak laki-laki berusia 5-10 tahun. Bagi anak perempuan disebut kayak nari. Sunat atau khitanan bagi anak laki-laki sudah ada sebelum kedatangan Islam. Dahulunya penyunatan dengan menggunakan pisau dan diberi getah agar luka mengecil dan agar cepat sembuh. Dilakukan oleh dukun yang memanterainya sekalian, dan sekarang ini diikuti dengan doa.

2. Bimbang Adat

Bimbang adat merupakan acara pesta atau kenduri peresmian pernikahan pada masyarakat Serawai, Melayu dan pasemah di Kabupaten Bengkulu Selatan. Pada masyarakat Pasemah diadakan di lapangan (bisa 2 s/d 4 pasangan pengantin sekaligus), Macam bimbang ada dua yakni 1). Bimbang kecil (Napak) lamanya satu hari, dan 2). Bimbang gedang (besar) lamanya 2-3 hari. Sebelum melaksanakan bimbang harus minta izin dulu dengan kepala Desa, penghulu Adat. Waktu bimbang dilaksanakan pada siang hari, kecuali bimbang Adat boleh dilaksanakan pada malam hari. Adat bagi orang yang melayani kagu'an / bimbang di sesuaikan dengan kemampuan rumah pokok. Adapun Perangkat bimbang Adat adalah 1) Pelaminan, bilik pengantin yang dihias, dan 2) Gendang, gong, canang, kelintang, redap, rabana.. Sedangkan hidangan pada saat acara bimbang atau perkawinan adalah 1) Pada saat acara nikah atau nampun rasan kule hidangan makan dilapik pakai antachan, dan 2) Pada saat resepsi / hiburan yang dilaksanakan siang hari dibolehkan makan ala Prancis atau prasmanan.



Gambar 39
Pakaian Pengantin Perempuan

4. Upacara kematian

Upacara kematian dilakukan setelah mayat dikubur yakni pada malam hari di rumah yang meninggal berupa acara andai-andai dengan bercerita tentang pengalaman hidup yang baik dari yang meninggal, serta cerita lain yang sifatnya menghibur dan dilagukan, tanpa diiringi alat musik. Malam kedua boleh tidak diadakan, tepi harus diadakan lagi pada malam ketiga, karena ada anggapan 3 hari itu roh masih ada di dekat rumah/kampung, sampai hari ke 7.. Begitupun pada hari ke 40 dan 100 hari. para pelayat mesti membawa petulung atau bawaan berupa kelapa, beras ataupun uang dan lainnya.

5. Jemak Rumah (Menegakkan kuda-kuda)

Jemak rumah merupakan upacara yang dilakukan ketika menegakkan kuda-kuda atau tiang rumah pertama kali. Acara ini dilakukan dengan mengadakan jamuan dengan memotong kerbau/sapi.

6. Upacara Ke Sawah;

Upacara ini terdiri dari dua bagian yakni sebelum panen dan sesudah panen. Pada sebelum panen, ada jamuan dengan melibatkan kaum kerabat dan baca mantera agar hasil panen banyak. Sedangkan setelah panen diadakan pesta kecil-kecilan yang juga sebagai syukuran atas hasil panen yang diperoleh sebagaimana diharapkan.

H. Naskah Kuno

1. Aksara dan Bahasa

Bahasa yang digunakan oleh ketiga suku bangsa di Kabupaten Bengkulu selatan pada darnya memiliki persamaan. Persamaan antara serawai, melayu dan pasemah dalam segi makna dan dialek. Seperti; serawai; akhiran au atau o, pasemah akhiran e, dan Melayu akhiran au. Suku bangsa Serawai juga telah memiliki tulisan sendiri. Tulisan itu, seperti halnya aksara Kaganga, disebut oleh para ahli dengan nama huruf Rencong. Suku Serawai sendiri menamakan tulisan itu sebagai Surat Ulu. Susunan bunyi huruf pada Surat Ulu sangat mirip dengan aksara Kaganga. Oleh sebab itu, tidak aneh apabila pada masa lalu para pemimpin-pemimpin suku Rejang dan Serawai dapat saling berkomunikasi dengan menggunakan bentuk-bentuk tulisan ini.

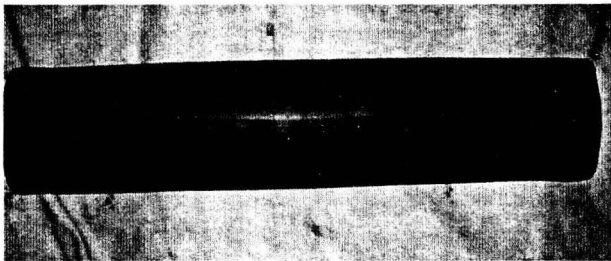


Gambar 40
Aksara Ka Ga Nga (Ulu)

2. Rejung Bujang dan Gadis

Naskah ini bernomor MNB 07.70, koleksi Museum Negeri Bengkulu, berupa satu ruas gelondong bambu, dengan panjang 44 cm dan diameter 7 cm. Menurut daftar inventaris museum, naskah ini berasal atau diperoleh dari kelurahan Penggantungan Kota Bengkulu. Kondisi naskah utuh, tulisan jelas dan mudah dibaca. Larik pertama naskah ini menunjukkan judulnya yaitu Rejung Bujang Nga Gadis (rejung bujang dan gadis)

Meskipun naskah berasal dari kelurahan Pengantungan Kota Bengkulu, namun dapat dipastikan bahwa naskah Serawai. beberapa indikasi memerhatikan hal tersebut, seperti, 1) bentuk-bentuk aksaranya merupakan varian yang lazim dalam naskah-naskah serawai, 2) kata-kata yang muncul dalam naskah menunjukkan ciri dialek Serawai, dan 3) konvensi penulisan kata-kata memperlihatkan kecenderungan yang sering muncul dalam naskah-naskah Serawai.



Gambar 41
Tulisan Ka Ga Nga pada Sepotong Bambu

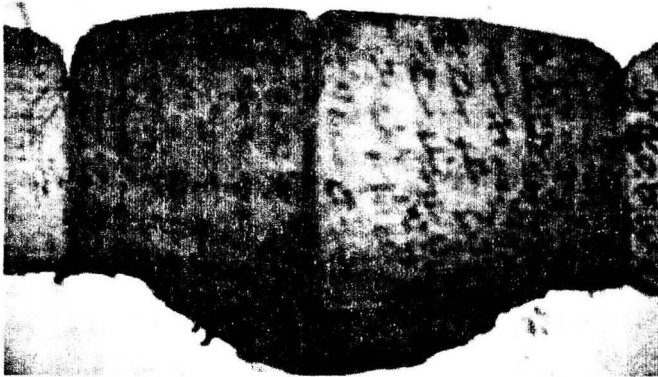
3. Pengobatan Tradisional Masyarakat Serawai

Naskah ini dapat ditemukan di Museum Negeri Bengkulu dan berjumlah 3 buah. Naskah ini dinyatakan sebagai naskah Serawai didasarkan pada aksara ulunya yang berbeda dengan naskah-naskah Rejang. Ketiga naskah secara garis besar mengungkapkan tentang berbagai jenis penyakit dengan ciri-ciri dan gejalanya, ramuan atau bahan-bahan yang digunakan

sebagai obat, dan cara pengobatannya. Jenis penyakit yang terdapat dalam naskah itu antara lain panu, bengkak, benaluwa, berasi, ntaluy parajo, dan perabula. Benaluwa adalah penyakit mencret atau diare, sedangkan berasi berarti sakit karena penyakit. Sejauh ini belum dapat diketahui tentang penyakit ntakly, perajo dan perabula yang terdapat dalam naskah tersebut.

4. Perambak Masyarakat Serawai

Naskah ini berupa naskah bambu bertuliskan aksara ulu, mengungkapkan atau menceritakan tentang perambak bujang dan gadis serta rasan kulo. naskah ini dapat ditemukan atau menjadi koleksi dari Museum Negeri Bengkulu dan terdiri dari 2 naskah. Naskah yang pertama berupa satu ruas bambu dengan panjang 57 cm dan berdiameter 7,5 cm, sedangkan naskah kedua berupa ruas bambu dengan panjang 45 cm berdiameter 7 cm. Pada naskah pertama terdapat kalimat yang menyatakan judul atau gadis yang dituliskan diantara tanda kurung (), sedangkan pada naskah kedua tidak terdapat kalimat yang secara eksplisit menyatakan judul atau isi naskah. Namun, dapat dipastikan kedua naskah berisi tentang rasan kulo, dan itulah sebabnya teks naskah ini dinamai perambak bujang gadis dan rasan kulo. Rasan kulo adalah istilah bahasa Serawai yang berarti memadu janji, yang berarti naskah ini berisikan tentang bujang dan gadis yang memadu kasih.



Gambar 42
Surat Ulu pada Kayu

5. Naskah Ulu "Caro Paduan Kulo"

Naskah ini berisikan tentang cara atau aturan memadu janji (kulo) waktu peminangan pada masyarakat Serawai, dan merupakan salah satu koleksi dari Museum Negeri Bengkulu dengan nomor katalog 07.49 berupa gelondongan bambu dengan panjang 42 cm dan diameter 7 cm. Naskah tersebut, disebutkan berasal atau ditemukan di desa Tanjung Terdana Kabupaten Bengkulu Utara, Provinsi Bengkulu

Kandungan isi naskah memuat pelaksanaan meminang atau memadu *kulo* (janji) pada masyarakat Serawai, sebagai berikut;

- Adat semendo yang merupakan adat yang menentukan pola menetap setelah menikah pada masyarakat Serawai, apakah *kulo reto* (isteri ikut suami), *kulo bejugh* (suami ikut isteri), atau *kulo semendo merdiko* (diluar kerabat suami/isteri).
- Utusan pihak laki-laki untuk datang melamar ke rumah pihak perempuan
- Antaran, bawaan adat yang harus dibawah oleh pihak laki-laki ke rumah pihak perempuan.
- Makan lemang, salah satu bawaan pihak laki-laki ketika melamar.
- Dialog antara *tuo* (pemimpin/juru bicara) kedua belah pihak untuk memadu *kulo* (janji) hingga selesai.

IV KARYA BUDAYA KABUPATEN KAUR

A. Seni Tradisi

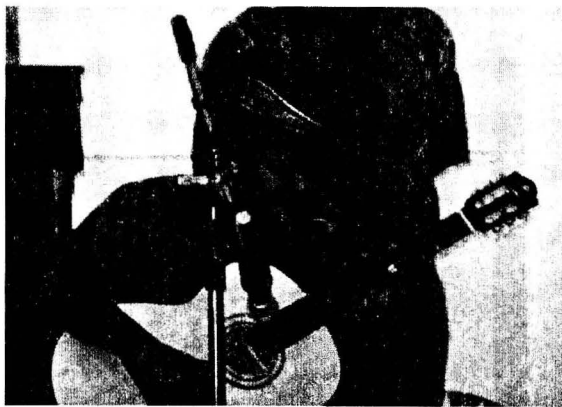
1. Tembang

Tembang adalah kesenian masyarakat Bengkulu Selatan dan Kaur, yang merupakan kesenian olah vocal dan lazim juga disebut dengan *rejung* atau berejung. Tembang menceritakan pengalaman masa lalu dan harapan masa depan dengan biasanya diiringi atau disertai dengan alat seperti gitar, gambus, biola, *ginggong*, dan regen. Menurut Susanto (2001 : 21), bagi masyarakat Pasemah *seni tembang* merupakan sebuah pertunjukan tradisional yang tercipta atas kreatifitas masyarakat serta berkembang secara turun temurun di daerah Pasemah. Seni pertunjukan ini dipentaskan pada saat masyarakat Pasemah mengadakan berbagai acara bernuansa budaya, seperti hajatan, musibah kematian, acara perpisahan, serta acara "*beghusik*" bagi bujang gadis (muda-mudi). Pertunjukan *seni tembang* pada umumnya dilakukan oleh orang tua (laki-laki atau perempuan). Namun demikian, tidak jarang pertunjukan *seni tembang* dilakukan oleh kaum muda-mudi. Alat (*instrument*) penggiring yang digunakan dalam pertunjukan seni tembang adalah gitar. Pada awalnya dalam setiap pertunjukan seni tembang pemetik gitar yang lazim dipanggil dengan tukang gitar dan penembang berdiri secara sendiri-sendiri. Akan tetapi dalam perkembangan seni tradisional ini, tidak jarang antara pemetik gitar dan penembang melantunkan tembang secara berbalas-balasan, yang diistilahkan dengan *pantun bersahut*.

Adapun waktu yang digunakan untuk melaksanakan pertunjukan *seni tembang* adalah pada malam hari, yaitu berlangsung dari pukul 23.00 WIB sampai pukul 04.00 WIB pagi. Biasanya pertunjukan *seni tembang* dilaksanakan setelah acara pokok dalam suatu sedekah atau hajatan selesai. Bagi penembang muda-mudi, *seni tembang* dilaksanakan sampai hari menjelang siang, yaitu dilaksanakan pada saat acara pernikahan. Teknik

pelaksanaan tembang pada sebuah pertunjukan diatur oleh tuan rumah, namun tidak jarang pula diatur oleh penembang sendiri. Teknik menembang juga tergantung dengan jenis tembang dan acara yang sedang dirayakan seperti acara perpisahan, pernikahan, kematian, atau *beghusik*. Selain gitar dan teks pantun, seni tembang juga mempunyai unsur pokok, yaitu penonton. Dalam seni tembang pada masyarakat Pasemah, penonton adalah sekelompok masyarakat yang terdiri dari berbagai kalangan serta dari berbagai tingkatan sosial dan tingkatan usia.

Biasanya, sebelum pertunjukan tembang dilaksanakan, tuan rumah atau warga yang mengadakan hajatan mengundang beberapa orang penembang dan tukang gitar. Tidak ada syarat mutlak yang ditentukan oleh adat masyarakat Pasemah dalam mengundang penembang dan tukang gitar. Namun demikian, biasanya setelah pertunjukan seni tembang usai tuan rumah akan melakukan *ningkat*. Kata *ningkat* bagi masyarakat Pasemah diartikan sebagai tempat sayur atau nasi. Dengan *ningkat* masyarakat melaksanakan syukur atau terima kasih yang tulus kepada para penembang dan tukang gitar yang telah bersedia meramaikan acara hajatan. Adapun inti dari *ningkat* adalah keseluruhan badan ayam dan nasi sedukupnya. Bagi masyarakat Pasemah perilaku budaya *ningkat* merefleksikan rasa syukur warga dalam upaya mendekatkan diri kepada Yang Maha Kuasa.



Gambar 43

Seorang tunanetra sedang menyanyikan tembang pada sebuah acara di kota Manna

Tembang pada masyarakat Pasemah, secara umum memiliki dua persoalan besar, adalah persoalan yang menyangkut peruntungan dalam menjalani hidup (bagian), dan persoalan perpisahan. Diantara persoalan tersebut adalah menyangkut rasa penyesalan seseorang yang mengalami nasib yang tidak bertuah atau tidak beruntung dalam menjalani hidup. Secara prinsip seni tembang bagi masyarakat Pasemah memiliki tiga makna, yang termanifestasi dalam hubungan antara tembang dengan penciptanya, hubungan tembang dengan bagi penembang, serta hubungan tembang

dengan penikmatnya. Sebuah tembang yang diciptakan oleh seorang pengarang merupakan bukti kreatif yang mengkombinasikan pengalaman pengarang dengan pikiran, harapan dan lain sebagainya, yang kesemuanya merupakan merupakan refleksi seni pengarang dengan masyarakat dan dirinya. Secara umum terciptanya tembang melalui proses kreatif pengarang dengan berbagai peristiwa yang terjadi dalam kehidupan masyarakat, baik melibatkan dirinya maupun tidak sama sekali.

Dalam kaitan antara seni tembang dengan para penikmatnya penting diulas reaksi yang diberikan oleh penikmat setelah mendengarkan tembang. Berbagai bentuk ekspresi yang diperlihatkan oleh para penikmat seni tembang mengisyaratkan baiknya penerimaan masyarakat Pasemah terhadap kesenian tradisional ini. Adanya kesesuaian antara isi tembang dengan peristiwa yang pernah dialami oleh penikmat merupakan faktor penting yang mengundang penikmat untuk senantiasa hadir dalam berbagai pertunjukan. Sebaliknya, apabila isi dari tembang tersebut ternyata tidak bersinggungan sama sekali dengan pengalaman hidup para penikmatnya, maka secara cepat penembangnya akan ditinggalkan.

a. Tembang Anak Umang (Tembang Nasib)

Tembang anak tumang atau dikenal juga dengan nama *tembang nasib* adalah sebuah jenis seni tembang yang terdapat pada masarakat Pasemah, yang khusus ditembangkan pada saat menghibur kesedihan. Pada hakekatnya seni tembang ini mencerminkan kesedihan dan duka yang dialami oleh seorang anak yang tidak mempunyai orang tua (*anak umang*). Selain itu, iringan alat musik gitar pada jenis tembang ini bernada lamban dan memiliki irama yang menyentuh. Bagi masyarakat Pasemah, *tembang anak tumang* adalah tembang khusus yang digunakan untuk menghibur seseorang yang hidup sebatang kara karena ditinggal mati oleh kedua orang tuanya. Jadi, melalui *tembang anak umang* seorang penembang di tengah masyarakat Pasemah berkisah tentang seorang anak yatim piatu kepada khalayak atau penonton terkait dengan suka duka seorang anak manusia.

Secara sosial budaya masyarakat Pasemah memelihara nilai-nilai luhur terkait dengan persoalan kemanusiaan, terutama untuk seorang anak-anak. Sebagaimana dipahami oleh masyarakat Pasemah, merupakan kondisi yang sulit bagi setiap anak yang hidup tanpa belaian kasih sayang dari kedua orang tuanya. Situasinya akan makin memprihatinkan apabila masyarakat tempat si anak tersebut hidup bersikap acuh serta disibukkan oleh berbagai kepentingan pribadi. Oleh karena itu, melalui *tembang anak umang* masyarakat Pasemah memelihara keberlanjutan nilai luhur kemanusiaan. Kepada setiap penikmat *tembang anak umang* diajarkan berbuat baik kepada

setiap anak, terutama bagi mereka yang ditinggal mati oleh kedua orang tunaya.

Secara garis besar *tembang anak tumang* mengisahkan kondisi hidup "aku lirik" sebagai seorang *anak umang*. Kata "umang" dalam masyarakat Pasemah diartikan sama dengan kata "satu", "tunggal" atau dengan kata lain hidup sebatang kara. Oleh karena itu, dalam *tembang* jenis ini terdapat berbagai jenis ratapan yang terwakili oleh lirik-liriknya yang berisi ratapan *anak umang*. Sebagaimana terlihat pada lirik ketiga dan keempat *tembang anak umang* berikut, yang bermakna betapa dalamnya rasa penyesalan yang dirasakan oleh "aku lirik" setelah menjadi anak tumang :

*Sayang lah ketawi sukatku malang
Ngape dik mati aku gi kecil"*

(Kalau sudah tahu hidup akan begini,
Mengapa tidak mati saja sewaktu kecil)

b. *Tembang Rawas*

"Rawas" adalah nama sebuah seni *tembang* yang diangkat dari nama sebuah daerah yang berada di daerah Lahat, tepatnya daerah Rawas. Sebagaimana dipahami oleh masyarakat Pasemeh, di daerah Rawas pada zaman dahulu hidup seorang penembang yang berstatus janda. Si perempuan janda kemudian menggeluti dunia seni *tembang* dengan mengangkat daerah Rawas sebagai domain budaya bagi ekspresi *tembang*. Inti dari *tembang* ini adalah sindiran terhadap orang yang hidupnya tidak bertuah (*malangan*) atau janda. Menariknya lagi, sindiran dalam *tembang rawas* tidak hanya ditujukan kepada masyarakat Rawas namun juga kepada masyarakat lain, yaitu dengan maksud menyentuh hati dan perasaan para warga untuk dapat memperlakukan para perempuan yang ditinggal mati oleh suaminya secara baik.

Secara sosial kemasyarakatan berbagai persoalan kemudian muncul ketika seorang perempuan ditinggal mati oleh suaminya. Bagi perempuan tersebut, tidak ada lagi tempat untuk mengadu dan berlindung dari berbagai kemungkinan negatif yang ditimbulkan oleh kesendiriannya. Apalagi, apabila perempuan tersebut harus membesarkan beberapa orang anak. Persoalan ekonomi, pendidikan dan lain sebagainya terasa begitu membelit. Tidak jarang pula perempuan tersebut menjadi buah gunjing tidak sedap di tengah masyarakat, yang pada gilirannya mengundang munculnya konflik secara horizontal. Oleh karena itu, bagi masyarakat Pasemah adalah aib apabila seorang perempuan terlalu lama hidup menjanda.

Di dalam *tembang Rawas* terkisah pengalaman pahit kehidupan

yang dialami oleh seorang perempuan janda, terutama terkait dengan perlakuan kurang baik yang diberikan oleh sanak keluarga dan masyarakat tempat dia hidup. Kekecewaan hidup seorang perempuan janda terkisah secara dramatis dan menyentuh dengan mengambil analogi “lirik aku”. Sebagaimana terlihat pada lirik berikut, yang mengisyaratkan kekecewaan yang dialami oleh “lirik aku” terhadap perlakuan sanak keluarganya :

*Amun ndak rete bekintang
Sanak betulung menjadi hutang
Amun ade tangga ke langit
Mantap denia ku tinggalkan*

(Jika ingin harta berusaha sendiri
Saudara menolong menjadi hutang
Jika ada tangga ke langit
Pasti dunia kutinggalkan).

Sebagai puncak dari kekecewaan tersebut “lirik aku” mengalami keputusasaan sehingga ingin mengakhiri hidupnya. Apatisisme hidup yang dialami dan disuarakan oleh penembang tentang “lirik aku” di suarakan dengan lirik ketiga dan keempat.

Menurut Susanto (2001 : 31), tembang rawas bersifat *designatum* dan ekspresif, karena dianggap oleh penembangnya sebagai pengisi waktu luang dan penghibur diri sendiri bagi penembang. Sementara dari aspek pragmatis, tembang Rawas berfungsi sebagai nasehat dan pengajaran yang ditujukan kepada para khalayak dan masyarakat secara luas agar memperhatikan nasib seorang perempuan yang ditinggal mati oleh suaminya. Seorang penembang berarti menginginkan perubahan pola sikap masyarakat dalam menerima dan memperlakukan seorang perempuan janda, yang selama ini berlangsung secara kurang manusiawi.

c. Tembang Serai Serumpun

Nama *tembang serai serumpun* diambil dari nama sebuah tumbuhan penyedap sayuran. Diambilnya nama tumbuhan “serai serumpun” untuk nama tembang dimaksudkan untuk memberi penekanan terhadap substansi pesan moral lirik-lirik dalam tembang bahwa “tumbuhan serai” sebagai penyedap sayuran kadang dipakai dan kadang tidak. Sayuran apabila diberi penyedap berupa tumbuhan serai akan semakin sedap namun apabila tidak, akan tetap disantap oleh oleh masyarakat. Berdasarkan keadaan tersebut masyarakat Pagar Jati menjadikan *tembang serai serumpun* sebagai media untuk menyuarakan kegagalan dari berbagai aspek kehidupan. Biasanya, bagi masyarakat Pagar Jati *tembang serai serumpun* digunakan pada

saat mengalami kegagalan dalam berbagai usaha. Pesan moral sosial yang terkandung dalam *tembang serai serumpun* adalah nasehat dan pengajaran terhadap para petani agar tetap bersabar dan terus berusaha agar senantiasa mendapatkan hasil yang memuaskan.

Persoalan sosial masyarakat yang tersaji dalam *tembang serai serumpun* bertemakan kekecewaan karena mengalami kegagalan hidup. Dari lirik-lirik yang ditembangkan juga tergambar pesimisme dalam menggeluti satu jenis usaha untuk memenuhi kebutuhan hidup, seperti bertani berdagang dan sebagainya. Kenyataan tersebut dapat diamati pada lirik ketiga dan keempat *tembang serai serumpun* berikut, yang berkisah tentang kegagalan hidup :

*Sankan kite belum berhasil
Uli kite kurang usaha
Jangan kudai mulai dihati
Antak ke iluk lah naggung kudai*

d. Tembang Erai-erai

Tembang erai-erai berfungsi sebagai media untuk mengungkapkan perasaan duka dan lara karena terjadinya perpisahan antara seorang anak dengan orang tuanya. Secara sosial kemasyarakatan perpisahan tersebut dapat terjadi karena alasan merantau, si anak berkeluarga, bercerainya sepasang suami isteri sehingga anak-anak harus memilih untuk tinggal bersama ibu atau ayahnya dan sebagainya. Terutama berlaku di tengah masyarakat Pagar Jati, *tembang erai-erai* merefleksikan suasana psikologis orang tua ataupun si anak ketika perpisahan tersebut harus terjadi.

Tembang erai-erai terdiri dari lima bait pantun, yang ditembangkan dengan nada suara menyentuh. Kelima bait patun tersebut senantiasa ditembangkan dalam setiap pertunjukan yang diadakan. Pada proses *betembang*, kelima bait pantun tersebut merupakan bagian dari ekspresi sedih dari dua orang penembang. Di arena pertunjukan mereka akan berpantun secara berbalasan; seorang penembang bertugas sebagai anak dan seorang penembang yang lain bertugas sebagai orang tua, laki-laki ataupun perempuan. Namun demikian, dalam perkembangannya *tembang erai-erai* telah mengalami peyesuaian dengan berbagai jenis seni tembang yang lain, yaitu adakalanya teks pantun yang ditembangkan disesuaikan dengan kemauan dan kreatifitas penembang serta situasi sosial budaya yang tengah berkembang di tengah masyarakat. Sementara dalam acara perpisahan, kelima pantun yang ditembangkan mesti dilakukan oleh orang tua dan anak yang akan berpisah. Oleh karena itu, dalam setiap pertunjukannya, aktifitas tembang minimal melibatkan dua orang atau lebih, yang berstatus sebagai seseorang yang akan pergi dan bertugas sebagai seseorang yang ditinggalkan,

atau berlaku sebaliknya, si anak yang pergi mengikut ibunya dan si ayah yang ditinggalkan.

Sebagaimana diakui oleh Susanto (2001 : 32), persoalan yang dialami oleh dua orang yang akan berpisah merupakan hal yang lazim dialami oleh masyarakat Pasemah secara keseluruhan. Perpisahan dapat saja terjadi antara dua orang yang bersaudara, dua orang yang bersahabat, antara orang tua dan anak, antara suami dan isteri dan lain sebagainya. Demikian pula halnya, banyak hal yang menyebabkan terjadinya perpisahan tersebut, mulai dari persoalan ekonomi, persoalan pendidikan, persoalan ketidakcocokan dan persoalan-persoalan lain dalam siklus kehidupan manusia.

Sebagaimana dapat dipahami, misalnya terkait dengan perpisahan yang terjadi antara seorang anak dengan orang tuanya, seperti terlihat pada lirik tembang berikut, yang mengungkapkan rasa kecewa seorang ayah dan ketidaksanggupannya untuk berpisah dengan anak yang akan tinggal bersama isteri yang telah diceraikannya. Oleh karena itu, bagi si orang tua, sebagaimana terungkap pada lirik kelima dan keenam, meskipun tidak dapat melihat wajah si anak, namun dengan mandi di sungai yang satu lairan pun telah dianggap sebagai jalan untuk dia dapat berdekatan dengan si anak :

*Belum dimaklah kami kebalik
Masih dimaklah kami ketinggal
Erai-erai serai serumpun.
Jalan belalang menari-nari
Biar bercerailah lain dusun
Tunggal pangkalan lah batang aghi*

(Belum dengan maklah kami berbalik
Masih dengan maklah kami akan tinggal
Erai-erai srai serumpun
Jalan belalang menari-nari
Biar berpisah lain dusun
Masih satu tempat untuk mandi).

e. Tembang Ribu-ribu

Tembang ribu-ribu adalah sebuah jenis tembang yang bagi masyarakat Pasemah khusus digunakan pada saat bujang gadis mengadakan acara *beghusik* pada acara pernikahan. *Tembang ribu-ribu* lebih menonjolkan aspek rayuan dan pujian seseorang terhadap lawan jenisnya, terutama laki-laki (bujang) atau perempuan (gadis) yang ingin mendapatkan pasangan hidup. Oleh karena itu, dalam bait-bait *tembang ribu-ribu* terdapat ungkapan yang mengisyaratkan

upaya dari seorang bujang atau seorang gadis untuk merendahkan dirinya, yaitu sebagai trik untuk menaklukkan hati pasangannya.

Diterangkan oleh Susanto (2001 : 28), *tembang ribu-ribu* berfungsi sebagai sarana komunikasi dan silaturahmi antara bujang dan gadis. Dengan saling berbalas pantun sepasang muda-mudi tersebut dapat saling mengenal lebih jauh, sehingga sama-sama mendapat kesesuaian untuk melanjutkan hubungan percintaan. Oleh karena itu, lirik-lirik *tembang ribu-ribu* pada umumnya berkisah tentang kehidupan, sikap, perlaku, kelebihan dan kekurangan yang dimiliki oleh seorang bujang atau gadis yang terlibat dalam sebuah komunikasi lisan. Di dalam *tembang* terpatri kejujuran dan keterbukaan untuk mengungkapkan kenyataan diri kepada lawan komunikasi. Demikian pula sebaliknya, melalui *tembang* terbuka kesempatan bagi seorang bujang atau gadis untuk mengetahui perihal kehidupan lawan komunikasi, kelebihan dan kekurangannya.

Secara sosial, praktik budaya yang berlangsung dalam pertunjukan *tembang ribu-ribu* merefleksikan pemahaman dan perilaku masyarakat Pasemah terkait dengan kehidupan generasi muda, terutama sebelum memasuki kehidupan pernikahan. Secara tradisional masyarakat memahami bahwa sebelum memasuki kehidupan berkeluarga seorang bujang ataupun seorang gadis perlu mengenal secara baik calon pasangan hidupnya. Oleh karena itu, guna menghindari terjadinya perilaku menyimpang dari para generasi muda semisal bertemu ditempat sunyi atau berkomunikasi secara sembunyi-sembunyi, maka disiapkanlah sebuah acara yang diatur oleh norma adat pada setiap acara pernikahan, yaitu sebagai media bagi generasi muda untuk menemukan pendamping hidup. Secara normativ acara yang diistilahkan dengan *beghusik* tersebut dinilai relevan dalam upaya menjaga dan memelihara norma-norma adat dan agama. Konsekuensinya, para orang tua masyarakat Pasemah tidak akan memiliki kekhawatiran anak-anak mereka terjerumus ke dalam perbuatan tercela serta merusak tatanan nilai adat dan agama.

Jalinan komunikasi dan interaksi yang terjalin antara bujang dan gadis dalam pertunjukan *tembang ribu-ribu* bertema persoalan percintaan, yang pada gilirannya bermuara pada terjalinnya hubungan kasih sayang yang diikat oleh ikatan pernikahan. Demikian pula halnya, proses komunikasi dan interaksi tersebut disaksikan oleh masyarakat secara luas, sehingga silaturahmi yang terbina tidak hanya antara bujang dan gadis, namun juga antara keluarga bujang dan gadis. Bahkan, kehadiran masyarakat dalam

tradisi tersebut secara tidak langsung telah ikut memberikan kontrol bagi sikap dan perilaku bujang dan gadis serta generasi muda secara keseluruhan.

Di lain pihak, pertunjukan *tembang ribu ribu* dalam acara *beghusik* yang diadakan di rumah warga yang sedang mengadakan hajatan perkawinan telah menambah semaraknya suasana. Oleh karena itu, bagi warga yang mengadakan hajatan acara tersebut dinilai sangat membantu dalam upaya memeriahkan pesta. Di samping itu, biasanya dalam pertunjukan *betembang terungkap* pula hubungan kasih sayang atau nasib percintaan antara sepasang kekasih yang sedang berpisah oleh berbagai alasan, seperti disebabkan oleh letak rumah yang berjauhan, disebabkan oleh alasan pendidikan, alasan merantau dan lain sebagainya, sehingga acara menjadi dinamis. Sebagaimana terungkap dalam lirik kelima dan keenam pantun berikut, yang berkisah tentang nasib sepasang kekasih yang terpisah jauh, namun tetap terikat oleh rasa cinta, kasih dan sayang yang kuat dan dipelihara oleh keduanya :

*Sangkan di seding badah lah jauh
Sepandang mate di dalam bulan
Tape obat hati ku ghindu
Betemu tulah lah mangke puas*

(Dipikir karena terpisah tempat yang jauh
Berpandangan mata di daam bulan
Apakah obat hati yang rindu
Bertemu kekasih hati maka puas).

f. *Tembang Sidang Belawang*

Sidang belawang diangkat sebagai bentuk penghargaan masyarakat dalam rangka mengenang kematian putera dari Ratu Begil di Kecamatan Kikim. *Tembang* ini khusus digunakan apabila seorang bujang atau gadis meninggal dunia menjelang hari pernikahan yang telah ditetapkan. *Tembang sidang belewang* biasanya dilatunkan secara berbalasan antara orang yang ditinggalkan dengan seseorang yang mewakili si bujang atau sigadis¹ yang telah meninggal dunia. Meskipun tetap mengungkapkan suasana duka karena terjadinya perpisahan yang menimpa dua orang atau lebih, namun *tembang sidang belewang* khusus diperuntukkan untuk perpisahan yang terjadi untuk selamanya atau perpisahan karena kematian.

Berpisah karena disebabkan oleh kematian merupakan hal yang berada di luar kemampuan manusia, termasuk apabila menimpa pribadi seorang bujang atau seorang gadis yang akan memasuki hari pernikahan. Namun demikian, masyarakat Pasemah memberi

perhatian lebih terhadap fenomena kematian tersebut. Hal itu disebabkan oleh pemahaman bahwa seorang bujang atau gadis yang ditinggal mati oleh calon pasangannya tengah berada pada kondisi yang memprihatinkan, sehingga membutuhkan perhatian dari banyak pihak. Mereka dinilai berada dalam situasi psikologis yang rentan untuk larut dalam duka dan kesedihan, bahkan terjerumus pada perbuatan yang salah dan berdosa, sehingga harus diselamatkan sesegera mungkin. Upaya penyelamatan tersebut tidak hanya dilakukan oleh pihak keluarga, namun juga oleh masyarakat secara keseluruhan.

Sebagaimana dikisahkan, seorang puteri raja Baju Abang meninggal dunia beberapa hari menjelang hari pernikahannya. Suasana duka pun menyelimuti hati dan perasaan seluruh rakyat, terutama keluarga istana dan keluarga calon suaminya. Oleh rakyat, tidak lama berselang diadakanlah sebuah pesta duka yang bertujuan menghormati keluarga istana, khususnya kepemimpinan yang adil Ratu Begil. Alhasil, berdasarkan kesepakatan rakyat diislah pesta duka tersebut dengan kegiatan betembang, yang kemudian diberi nama dengan *tembang sidang belewang*. Demikianlah, sampai sekarang kegiatan tersebut tetap dilaksanakan, terutama dipraktikkan oleh masyarakat Pagar Jati. Oleh masyarakat Pasemah secara umum lahir semacam konvensi bahwa peristiwa meninggalnya puteri raja tersebut mesti dijadikan pelajaran bagi para orang tua, yaitu agar menjaga anak-anak mereka terutama menjelang hari pernikahan.

Di samping itu, membiarkan sepasang calon mempelai tetap disibukkan oleh berbagai aktifitas dinilai oleh masyarakat Pasemah sebagai sikap yang salah. Masyarakat Pasemah percaya bahwa hal tersebut dapat membawa bencana, baik bagi calon menantu maupun bagi anak yang akan dinikahkan. Sayogianya, sebelum memasuki hari pernikahan setiap anak ataupun calon menantu diberi kelonggaran untuk tidak terlibat terlalu dalam pada berbagai kegiatan kemasyarakatan, apalagi untuk mengerjakan pekerjaan yang berat yang menantang resiko. Setiap calon mempelai disarankan agar tetap berada di rumah, senantiasa menjaga kesehatan fisik dan kesehatan mental psikologis, sehingga terjadinya hal-hal yang tidak diinginkan dapat dihindarkan, baik sebelum resepsi pernikahan dilaksanakan maupun pada hari pernikahan.

Oleh karena itu, pada konteks kehidupan kekinian *tembang sidang belewang* dipertunjukkan pada saat sebuah keluarga mengalami duka karena tertimpa musibah, yaitu meninggal dunianya salah seorang anggota keluarga tersebut. Suasana yang sunyi dan berduka diisi dengan lantunan dendang para penembang, yaitu dengan maksud

menghibur serta memberi semangat anggota keluarga yang sedang berduka. Nilai yang terpelihara adalah, sebuah keluarga yang sedang berduka merasa diperhatikan oleh warga secara keseluruhan. Di samping itu, biasanya acara juga diisi dengan wejangan oleh pemuka masyarakat. Biasanya, dalam wejangan tersebut disampaikan bahwa, jangankan sebagai warga biasa, anak raja saja akan meninggal dunia. Wejangan tersebut dimaksudkan agar para warga senantiasa saling menghargai meskipun berbeda status sosial, selalu mendekatkan diri dengan Yang Maha Kuasa; menjalankan segala hal yang diperintahkan, sekaligus meninggalkan segala yang dilarang.

Secara tersurat *tembang sidang belewang* sulit untuk dipahami, terutama disebabkan oleh lirik-lirik tembang yang lebih bersifat pragmatis, sehingga makna yang terkandung menjadi tidak jelas dan sulit untuk diterka. Namun demikian, tembang *sidang belewang* terkesan seakan-akan "lirik aku" tidak mengerti dan memahami dengan perpisahan yang sedang dia jalani, sehingga rasa rindu dan perasaan untuk bertemu serta memiliki terbawa tidur hingga menjadi mimpi. Oleh karena itu, seakan tembang ini mengisahkan pertemuan antara sepasang kekasih yang terjadi pada alam mimpi, sehingga dengan berbagai kecurigaan sang kekasih yang masih hidup mengerti bahwa orang yang dicintainya telah meninggal dunia.

Melalui *tembang sidang belewang* dipesankan agar dalam menjalani hidup bagaimana pun pahitnya manusia tetap melakukan hal-hal yang rasional dan masuk akal. Terkait dengan persoalan percintaan tersirat juga nasehat agar seorang bujang atau gadis tidak larut terlalu dalam dalam hal percintaan sehingga mengabaikan akal sehat. Hal tersebut dianggap penting agar apabila terjadi perpisahan maka si bujang atau gadis tidak mengalami hal yang buruk seperti putus asa dan sebagainya. Kenyataan tersebut misalnya tergambar pada lirik "*adui kakak "Sidang Belawang"/Ngape perahu kakak dikebat tige tenting*". Secara bahasa lirik-lirik ini dapat berarti, orang yang telah diikat tiga ikatan sepertihalnya orang mati. Hal tersebut menyebabkan "aku lirik" percaya bahwa kekasih yang sangat dirindu dan diharapkan telah pergi meninggalkan untuk selamanya.

Ungkapan yang berbentuk dialog dalam *tembang sidang belewang* biasanya menggambarkan keadaan yang dialami oleh seseorang yang mimpi bertemu kembali dengan kekasihnya yang telah meninggal dunia. Oleh karena itu, dalam lirik-lirik tembang, "aku lirik" tidak hanya akan mengisahkan tentang fenomena yang terjadi pada dirinya saja, namun juga bermaksud memberikan sindiran terhadap orang lain sehingga tetap menjaga segala aturan dan tetap

bersikap wajar dalam hubungan percintaan.

2. Dendang

Dendang merupakan kesenian yang masih dapat dinikmati sekarang ini sebagai kesenian yang dimiliki masyarakat kabupaten Kaur, khususnya masyarakat Pasemah dan Kaur, dan ditampilkan biasanya pada acara bimbang adat. Penampilan seni dendang dicirikan dengan banyaknya tari yang dimainkan dan diiringi dengan dendang. Dengan kata lain, seni dendang menghimpun beberapa tari khas milik masyarakat Kaur dan Pasemah.

Pada dasarnya, seni dendang terbagi atas tiga jenis dendang yang ditampilkan secara berurutan yakni Dendang Belidang, Dendang Keapang dan Dendang Teraja. Pelaksanaan kesenian dendang diawali dengan Dendang Belidang yang menampilkan secara berurutan tarian Tari Lemas, Dendang Lagu Dua, tarian memakai alat sapatangan (Tari Sapatangan), dan Tari Piring. Selanjutnya dilakukan Dendang Ketapang dengan tarian berupa Tari Mak Inang, Pulau Pinang dan Tari Berempat. Setelah itu dilakukan Dendang Teraja dengan Tarian Reduk disertai tari Kain Panjang, Tari Rendai serta tarian penutup dengan penari sebanyak 4 orang seolah-olah saling intai mengintai. Sampai sekarang ini, seni dendang masih eksis dalam kehidupan masyarakat Serawai sebagai kesenian khas masyarakat Bengkulu bagian Selatan, termasuk Kabupaten Kaur.

3. Tadut

Tadut adalah jenis kesenian khas masyarakat Pasemah dan biasanya dibawakan oleh kaum perempuan. Kesenian ini ditandai dengan kemampuan olah vocal pembawanya melagukan sesuatu pelajaran tentang keagamaan dan lainnya. Tadut ini telah ada sebelum masyarakat mengenal baca tulis, atau hal ini telah dilakukan oleh orang dahulu.

4. Nandai

Nandai merupakan kesenian yang menceritakan tentang puyang atau leluhur dan tidak tergolong tari. Hampir sama dengan tadutan atau guritan, tapi nandai merupakan kesenian yang bercerita tentang puyang, perang dan dewa-dewa. Nandai ini biasanya dilakukan pada malam hari di rumah orang yang mendapat musibah kematian atau kerabatnya baru meninggal. Biasanya nandai itu berlangsung beberapa malam di rumah yang meninggal tersebut.

5. Guritan

Guritan merupakan kesenian khas masyarakat/sukubangsa Besemah, baik suku Besemah yang ada tempat asalnya di Pagaram, Sumatera Selatan.

Guritan sebagai kesenian adalah jenis kesenian berupa penuturan sejarah zaman dahulu, dan dibawakan oleh kaum perempuan. Dalam memainkannya, biasanya guritan ini menggunakan pengeras suara yaitu *sambang*. *Sambang* adalah bambu yang digunakan untuk menyimpan air untuk masak.

6. Pencak Silat

Seni Pencak silat adalah seni yang melambungkan keperkasaan seorang pendekar yang melindungi daerahnya, sering juga digunakan pada waktu peresmian pernikahan dan penyambutan-penyambutan tamu agung /pembesar yang akan berkunjung ke daerah Semende. Pencak silat itu pada dasarnya juga ada pada masyarakat Pasemah dan Kaur.

7. Mainangan

Mainangan merupakan kesenian yang cukup terkenal di Kabupaten Kaur, tidak saja ditampilkan pada waktu kenduri atau bimbang adat melainkan juga dilombakan serta diikuti pada festival. Mainangan adalah perpaduan antara seni musik, seni tari dan seni suara yang dimainkan oleh kaum laki-laki. Kesenian ini berupa sendra tari dengan lagu yang dimainkan bermacam-macam tipe, ada yang sedih dan ada yang gembira, dan dilaksanakan biasanya pada malam hari. Kesenian atau tari mainangan ini terbagi 9 tarian yakni ;

- Sumpaya; 4 orang pakai saputangan
- Mainang sayang;
- Pulau pinang; 2 orang
- Serawak; 4 orang
- Jalak jali; 2 orang sebagai perempuan
- Cerai kasih; 2 orang
- Lenggang lenggong; 2 orang
- Dayang pariaman; 2 orang
- Bunga mawar; 5 orang; 3 ; 2 berhadapan, satu orang pegang sekuntum bunga ditengah sambil bernyanyi.
- Cek siti; 3 orang (2 org prm, 1 orang laki-laki)



Gambar 44
Tari Mainangan "Cerai kasih"

Tari-tari diatas biasanya diketengahkan pada saat acara resepsi perkawinan atau pengampakan para pejabat pemerintah pada saat kunjungan kerja dan acara sakral lainnya.

7. Seni Zikir dan Rudat

Seni Zikir dan Rudat menggunakan rebana dan mendendangkan lagu-lagu yang bernafaskan lagu agama Islam atau lagu Qasidah. Seni Zikir dan Rudat juga sering digunakan pada waktu peresmian pernikahan dan penyambutan-penyambutan tamu agung atau pembesar yang datang ke daerah Semende. Banyaknya rombongan pemain zikir dan rudat minimal 21 orang, maksimal 30 orang laki-laki dan perempuan.

9. Berzanji

Berzanji adalah hiburan menjelang saat akad nikah dengan membaca kalimat-kalimat Allah, sebagaimana yang terkandung dalam Al Qur'an sebagai pedoman hidup umat Islam selain Hadist. Umumnya dimainkan oleh laki-laki dengan memakai pakaian kemeja tangan panjang dan sarung, serta peci. Dalam acara ini, jamuan yang hadir dihidangkan nasi gulai, sedangkan pemangku adat dan pemangku syarak di persembahkan *lengguai*.

10. Maulid / Berzikir

Maulud/berzikir adalah kegiatan adat menjelang akad nikah (hari jadi) dan harus memotong kerbau atau sapi atau kambing. Disamping itu mesti disiapkan 7 buah jambar, hidangan kepala dan hidangan pengiring, mangkuk kepala untuk masing-masing lokal, dan jenang 8 orang kalau *pengujung* 2 lokal. Tempat duduk undangan dalam acara maulud/berzikir adalah Imam di kepala pengujung (karena imam yang memegang peran

dalam acara ini), Kepala Desa (pemangku adat) di sebelah kiri imam, undangan di sebelah kanan masuk, dan pihak *berantat* di sebelah kiri masuk. Jika pengujung dua lokal, imam dan kepala desa serta undangan duduk di sebelah kanan masuk. Dalam acara perebutan, yang berhak dapat adalah pihak *berantat* jika ia ikut merebut, jika tidak ikut merebut, maka boleh undangan. Masing-masing harus ada juadah *tat* dan *puddin*. Juadah *tat* tertutup, artinya menyimpan rahasia, juadah ini di letakkan di hadapan Kepala Desa. Juadah *Pudin* adalah juadah *tat* terbuka, artinya tidak ada rahasia, juadah *puddin* di letakkan di hadapan imam atau wakilnya, pemangku adat dan pemangku syarak di persembahi lengguai.

B. Seni Tari

1. Tari Hadrah

Tari Hadrah adalah tari yang diselenggarakan oleh masyarakat Kaur pada malam hari sehabis panen dan diadakan di *tarub* (anjungan yang dibangun di depan rumah) sebagai tanda syukuran atas hasil panen yang memuaskan. Tari dimainkan oleh bujang dan gadis yang jumlahnya bisa beberapa orang, tergantung pada minat atau kemauan yang memainkannya. Bujang adalah sebutan buat laki-laki yang masih remaja, sedangkan gadis sebutan bagi perempuan yang masih gadis. Kebanyakan tari ini dimainkan oleh laki-laki sedangkan para gadis menonton, dan paling-paling si gadis membawakan lagu. Peralatan kesenian yang digunakan adalah gendang yang ditabuh. Pada waktu ini, jenis makanan yang disediakan biasanya adalah lemang tapai. Acara ini berlangsung meriah pada malam hari. *Tari Hadra* ditampilkan pada malam peresmian pernikahan yang dilaksanakan semalam suntuk ditarikan oleh beberapa orang pemuda dengan cara duduk berlutut diatas kasur.

2. Tari Andun

Tari andun merupakan tarian yang terdapat dalam kehidupan masyarakat Kabupaten Kaur, baik Pasemah, semende dan Kaur, dan diadakan ketika ada acara pesta perkawinan dan acara muda mudi. Tari andun adalah tari yang dimainkan oleh bujang dan gadis pada waktu andun bimbang atau pesta perkawinan. Tari andun sekarang ini sudah jarang diadakan dan terakhir tahun 1970-an tari andun masih ada. Tari ini diadakan di lapangan terbuka dan terserah siapa yang mau menari, dengan cara berpasangan antara laki-laki dan perempuan yang bergerak secara berlawanan. Para penari memakai pakaian adat, terutama yang perempuan memakai kebaya dan selendang. Tari andun ini boleh dikatakan asli milik orang Pasemah yang tinggal di Kaur.



Gambar 45

Tari Andun, dimainkan Oleh Bujang dan Gadis

2. Tari Kipas

Tari Kipas merupakan kesenian khas suku Semende dan ditampilkan pada acara peampilan tari andun. Asal mulanya dari tari andun dan selalu ditampilkan sebagai rangkaian tari andun, dan siapa saja boleh ikut menarikannya, khususnya perempuan yang belum kawin (gadis). Tari kipas diadakan pada waktu selesai panen padi sebagai lambang kenyamanan. Tari ini diadakan oleh bujang gadis yang ikut andun dan menari bersama dengan bujang gadis dari dusun lain. Tari kipas boleh dikatakan sudah jarang pada masa sekarang karena adanya pengaruh dari budaya luar/baru.

3. Tari Elang Narab dan Tari Elang Menanti

Tari Elang Narab merupakan tarian khas masyarakat Kabupaten Kaur, khususnya suku Pasemah yang dilakukan dengan melantai atau duduk dan dimainkan oleh 8 orang gadis yang memakai sepatu. Pada tari ini ada bacaan atau syair, dendang atau nyanyian yang biasanya diadakan pada waktu acara bimbang adat. Seperti namanya, elang yang berarti burung dan narab yang berarti menangkap, maka esensi dari tari ini adalah menangkap bujang gadis. Tari ini merupakan tarian bujang gadis yang pada akhirnya bisa menuju perjodohan, dan sekaligus melambangkan kesanggupan menghadapi sesuatu. Sedangkan tari Elang Menanti adalah sejenis tari kipas yang dimainkan oleh kaum perempuan. Waktu penyelenggaraannya di siang hari, namun bisa juga malam hari.

4. Tari Pedang (Kuntau)

Tari pedang diadakan pada waktu menyambut tamu, dan identik dengan silat yang biasa juga disebut dengan *kuntau*. Dimainkan oleh 2 orang

laki-laki dengan menggunakan pedang/pisau sebagai alat, dengan pakaian berwarna hitam. Tari pedang merupakan tari yang melambangkan kesanggupan menghadapi sesuatu ancaman dari luar. Tari ini merupakan tarian khas masyarakat Kabupaten Bengkulu Selatan, yang ditampilkan dalam acara bimbang adat dan menyambut tamu.

5. Tari Kuadai (Dewa Sembilan)

Tari kuadai ini lazim juga disebut dengan tari Dewa Sembilan dan merupakan kesenian khas suku Semende di Muara Sahung. Tari Kuadai/ tari Dewa Sembilan artinya tarian yang ditarikan oleh sembilan orang penari gadis yang canti-cantik dengan meniti 1 lusin Piring (12 buah) ditambah 2 buah piring kecil di kedua tangan dan satu buah piring diatas kepala beserta satu batang lilin yang dinyalakan

Ciri khas dari tari ini adalah penggunaan piring atau *pinggan* yang sudah disusun rapi secara berurutan sebagai alat menari dimana piring itu akan diinjak-injak oleh penarinya yang memegang piring kecil dengan lilin menyala di kepalanya. Tari ini dimainkan oleh 1 orang perempuan dan oleh 1 orang penyanyi perempuan, yang bisa juga oleh laki-laki. Tari kuadai biasanya ditampilkan pada acara-acara adat, menyambut tamu/ pejabat dan lain-lain, dan bisa dilaksanakan siang dan bisa pula malam. Tari ini memiliki syair dan esensinya merupakan tari ratapan. Tari Kuadai/ tari Dewa Sembilan artinya tarian yang ditarikan oleh sembilan orang penari gadis yang canti-cantik dengan meniti 1 lusin Piring (12 buah) ditambah 2 buah piring kecil di kedua tangan dan satu buah piring diatas kepala beserta satu batang lilin yang dinyalakan.



Gambar 46
Tari Dewa Sembilan (Kuadai)

6. Tari Piring

Tari piring dimainkan oleh 2-4 orang gadis, tetapi tidak dengan menginjak piring. Tari ini menggunakan piring yang dipegang oleh penari sambil menari. Tari Piring ditarikan oleh seorang penari (laki-laki / perempuan) dengan menggunakan dua buah piring selain itu alat pengiring tarinya adalah biola/organ dan gendang serta diiringi dengan Radok (nyanyian).

8. Tari Persembahan (*Sikapur Sirih*)

Tari ini ditampilkan saat menerima kunjungan tamu-tamu agung (pimpinan besar) yang datang berkunjung ke Kaur. Adapun penarinya beberapa orang gadis (5-9 orang) dengan memegang (membawa) sebuah cerana (tempat sirih) sebagai alat yang dipakai dalam tari ini adalah kelintang dan gendang. Musik pengiring menggunakan;

- Kelintang, yang dimainkan oleh 1 orang
- Gendang, sebanyak 2 buah yang dimainkan oleh 2 orang
- Dol, sebanyak 1 buah yang dimainkan oleh 1 orang
- Ketepung, 1 buah dan dimainkan oleh 1 orang.

Sedangkan pakaian yang digunakan adalah pakaian adat Kaur.

7. Tari Nigal,

Tari ini ditampilkan pada saat perayaan perkawinan atau boleh juga ditampilkan pada saat kunjungan pimpinan. Adapun penarinya adalah beberapa orang pemuda (bujang-bujang) dengan diiringinya oleh kelintang dan gendang (selalu alat pengiring tari) dan tari nigal ini tidak memakai alat tari (hanya harus memakai "pakaian adat").

8. Tari Dundang

Tarian yang berpasang-pasangan laki-laki dan perempuan dengan sama-sama memakai pakaian adat. Tari Dundang ini ditampilkan pada saat perkawinan atau boleh juga ditampilkan pada saat kunjungan. Seperti Tari Nigal (yang berfungsi sebagai hiburan) dan sebagai alat tari Dundang ini adalah selemba saputangan/setangkai bunga yang dipegang oleh setiap penari perempuan) dan alat pengiring tarinya adalah Kelintang, Candang (apabila ingin lebih lengkap dipakai gong).

9. Tari Saputangan,

Tari ini ditampilkan pada saat perayaan perkawinan atau perayaan-perayaan yang lain. Tari seperti ini ditarikan secara berpasang-pasangan (laki-laki dengan perempuan atau sebaliknya). Dan selalu alat tarinya masing-masing penari memegang (memakai) selemba saputangan dan selalu alat pengiring tarinya adalah organ /biola, gendang, tambur.

10. Tari Mabuk dan Tari Adau

Tari Adau dimainkan para penari, dengan diiringi oleh Radok dan gendang saja dan tari mabuk dan tari Adau-Adau tidak memakai alat tari. Tari Adau-Adau ada dua macam :

- a. Tari Duduk (duduk berlutut diatas kasur dengan berbaris), bernyanyi sambil menari dengan diiringi beberapa buah gendang.
- b. Tari Berdiri, tari berdiri itu dilakukan pada saat melaksanakan perkawinan, mempelai (penganten) dan lain-lain.

11. Tari Kecik

Tari ini dilakukan oleh beberapa pasang penari (laki-laki sama laki-laki atau sebaliknya). Adapun Tari Kecik itu tidak memakai alat pengiring hanya cukup gendang diiringi dengan Radok (nyanyian).

12. Tari Selendang/Kain Panjang

Tari iniditandai oleh sepasang pemain beberapa pasang penari dengan memakai selembur kain panjang dan selain itu pengiring tarinya cukup saja Radok (nyanyian) dan gendang.

13. Tari Pencak,

Tari ini ditampilkan oleh sepasang penari/ beberapa pasang penari (dengan berlawan-lawan) dan selalu alat pengiring tarinya adalah beberapa buah gendang saja, da sebagai alat tarinya boleh pisau kecil (keris) dan yang besar (pedang) dan atau boleh pula tidak memakai alat tersebut

14. Tari Mainangan

Tari ini terdiri aneka jenis tari yakni

- a. Tari Sumpaya
- b. Tari Mainang Sayang, yang terdiri dari Pulau Pinang, Lengang-Lengang, CeraI Kasih Tari Jala-Jali, Tari Dayung Pariaman, Tari Serawati, Tari Bunga Mawar dan Tari Encik Sati.
- c. Tari Dendang yang terdiri dari Tari Lemas, Tari Saputangan dan Tari Piring, ditampilkan pada saat perayaan menyambut hari perkawinan disebut Malam Inai Gadang.

Adapun alat-alat yang digunakan pada setiap tarinya adalah :

- a. Tari Lemas, masing-masing penari memakai selmbar kain panjang.
- b. Tari Saputangan, masing-masing penarinya memakai selembur saputangan.

- c. Tari Piring, masing-masing penarinya memakai dua buah piring dan ketiga macam tari ini (Tari Lemas, Saputangan dan Piring) selalu alat pengiringnya tarinya adalah Biola dan Gendang serta diiringi dengan dendang. Tari Mainangan ditampilkan pada malam peresmian pernikahan atau perayaan-perayaan lainnya.

Sedangkan para penarinya adalah:

- a. *Tari Sumpaya*, masing-masing penarinya memakai selemba saputangan dan penarinya terdiri dari empat (4) orang.
- b. *Tari Mainangan Sayang*, selalu alat tarinya adalah payung dan penarinya hanya dua (2) orang, seorang memainkan payung dan seorang memainkan selendang kain panjang.
- c. *Tari Pulau Pinang*, alat tarinya dan penarinya persis sama dengan Tari Mainangan Sayang diatas hanya irama agungnya saja berbeda.
- d. *Tari Lengang-Lengang* dan *Tari Cerai Kasih* penarinya hanya dua (2) orang dan diantaranya dua orang penari menarik selemba kain panjang, seorang, kemudian seorang tidak memakai alat tari.
- e. *Tari Jala-Jali*, penarinya terdiri dari dua orang dan masing-masing menarik selemba kain panjang.
- f. *Tari Payung Pariaman*, penarinya terdiri dari dua orang, seorang penari menarik dengan payung dan seorang menarik menggunakan kain panjang.
- g. *Tari Serawau*, penarinya terdiri dari empat orang dan tidak memakai alat-alat tari (hanya memakai tangan kosong).
- h. *Tari Bunga Mawar*, penarinya terdiri dari sebagai alat tarinya menariknya setangkai bunga (secara bergeliran).
- i. *Tari Encik Sati*, penarinya terdiri dari tiga orang dena sebagai alat tarinya dua lembar kain pengiring tarinya selalu organ tunggal, gendang bass, dan tamburan.

C. Cerita Rakyat

1. Bujang Remalun

Cerita ini merupakan legenda masyarakat di wilayah Pesisir Pantai Sulu dan Beriang Tinggi Kecamatan Tanjung Kemuning, diangkat dari kisah "tujuh ganti sembilan gilir" keturunan Raden Alif Tuan Junjungan Rebiah Sakti yang ke Sembilan Puyang Awak Raje Nyawe. Dimana cerita ini merupakan legenda turun temurun pada masyarakat di sepanjang wilayah Beriang Tinggi. Legenda ini merupakan cerita yang diangkat dari sebuah kerajaan yang berada dalam wilayah kekuasaan Sriwijaya yang bernama Kerajaan Beriang yang berpusat di pesisir pantai Sulau dan dipimpin pertama kali oleh seorang raja bernama Bujang Sembilan dengan Raje Beriang Pertama, dan diperkirakan masa puncak kejayaannya sekitar tahun 300 s/d 400 Masehi, serta diislamkan bersamaan dengan kerajaan Sriwijaya sekitar tahun

800-an Masehi.

Bujang Remalun dalam kisahnya dilahirkan ke dunia fana ini seorang diri, tanpa mengenal ayah dan ibu, sehingga dalam riwayat dan sepatah (doa/ucap) nya seringkali terucap kalimat “aku turun sebiji-biji, aku turun sebiji ulung dan aku turun sebiji Allah”. Dia dibesarkan dan ditempa oleh alam, hidup dan besar ditengah masyarakat yang terbelakang, baik dari segi budaya, adat istiadat dan peradaban. Namun, karena turunnnya Bujang Remalun di muka bumi ini memang dikehendaki alam dan Sang Penjaga Jagat serta merupakan utusan dari para Dewa Kayangan Tinggi untuk merubah pola hidup masyarakat dan menata alam fana ini. Maka Bujang Remalun tumbuh berkembang dan menjadi dewasa dengan tempaan alam sekaligus diasuh alam gaib. Perjalanan hidup atau pengembaraannya dalam menemukan siapa dirinya itulah yang menjadi kisah yang diungkapkan dalam cerita Bujang Remalun.

2. Sang Haruk (Sang Piatu)

Cerita tentang Sang Haruk (Sang Piatu) merupakan cerita masyarakat Kaur Selatan, yang sesungguhnya juga ada pada masyarakat Serawai Talo), Pasemah (Kedurang) serta Kaur. Diantara ketiga masyarakat ini terdapat perbedaan versi tentang cerita tersebut, namun secara keseluruhan berisikan nasehat. Cerita tentang Sang Piatu lazim juga disebut dengan cerita Sang Haruk. Di dalam keseluruhan versi-versi cerita sang Haruk terdapat perangkat sistem atau kebiasaan masyarakat setempat seperti kebiasaan mandi di sungai, konstruksi bangunan rumah, letak rumah, letak lahan pertanian. Dalam hal makna teks cerita, persoalan diskriminasi merupakan makna cerita Sang Haruk versi Kaur Selatan, sedangkan keuletan dalam mencapai apa yang dicita-citakan melalui menuntut ilmu merupakan makna versi Talo dan Kedurang.

3. Si Pahit Lidah/Serunting Sakti

Si Pahit Lidah merupakan cerita yang hidup dalam kehidupan masyarakat Pasemah (Besemah) di Sumatera Selatan, termasuk juga suku Pasemah yang terdapat di Kabupaten Kaur. Si Pahit Lidah dikenal dengan kesaktiannya dan sangat pelit bicara karena setiap ucapannya biasanya selalu menjadi kenyataan. Apa yang dia sebut atau titahkan akan berwujud, sehingga dia selalu hati-hati menyampaikan kata hatinya. Nama atau julukan lain dari Si Pahit Lidah adalah Serunting Sakti yang dikenal sakti mandraguna dan menjadi puyang dari sumbai Semidang di Besemah. Cerita si Pahit Lidah ini pada masyarakat Pasemah mengisahkan kisah hidupnya semenjak dia masih dalam kandungan sampai akhir hayatnya.

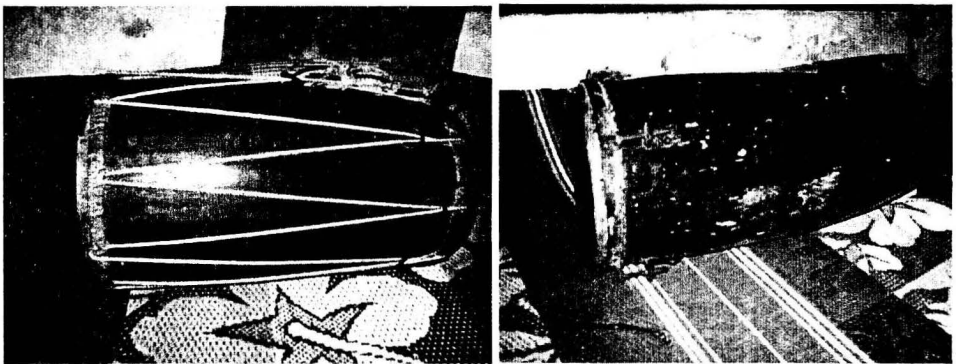
D. Peralatan Tradisional

1. Suling Bambu (Serdam)

Suling bambu, sebagaimana namanya, adalah suling yang terbuat dari bambu dan disebut oleh masyarakat Pasemah atau orang Bengkulu Selatan umumnya dengan *serdam*. Suling bambu atau *serdam* ini memiliki lobang 4 buah pada bagian atas, dan 1 pada bagian bawahnya. Suling Bambu atau *serdam* ini ditiup melalui lobang-pobang yang telah ada, dan menghasilkan bunyi merdu yang enak didengar.

2. Gendang

Gendang adalah alat kesenian yang biasa digunakan mengiringi atraksi tari oleh masyarakat di Bengkulu Selatan, termasuk Kaur. Pemakaian gendang adalah dengan cara ditabuh pada sisi kiri dan kanannya, atau satu sisi saja. Berdasarkan tabuhannya, gendang terbagi pula atas 2 macam yakni, pertama, gendang dipukul kiri kanan disebut dengan *kecipung*, sedangkan yang ditabuh hanya sebelah atau satu bagian saja disebut dengan gendang *bas*.



Gambar 47

Gendang Kecipung (kiri) dan Gendang Bas (kanan)



Gambar 48

Seorang Laki-Laki sedang Menabuh (memukul) Gendang

3. Gerobak

Masyarakat nelayan di pantai Bintuhan memiliki angkutan tradisional yang lazim disebut dengan gerobak yang digunakan untuk mengangkat ikan yang baru ditangkap kelaut dari kapal/sampan ke darat. Gerobak ini terbuat dari bahan kayu yang dibentuk sedemikian rupa, dengan adanya pegangan untuk orang yang menariknya. Dengan kata lain, gerobak ini menggunakan tenaga manusia yang akan menarik gerobak berisi ikan dan barang lain yang dibawa nelayan ketika melaut. Gerobak jenis lain yang digunakan nelayan di Bintuhan adalah gerobak yang ditarik oleh sapi dan gunanya adalah untuk mengangkut pasir. Angkutan ini efektif dipakai atau digunakan mengangkut pasir di daerah pantai yang berpasir. Dalam hal ini tenaga sapi menjadi penting karena disamping bisa jalan di pasir, bisa juga dibawa ke dalam sungai.



Gambar 49

Gerobak, alat membawa ikan dan barang di pantai Bintuhan



Gambar 50

Angkutan tradisional menggunakan sapi untuk mengangkut pasir

D. Rumah Tradisional

1. Bubungan Sumpit

Rumah tradisional masyarakat Kaur yang sekarang sudah sulit ditemukan adalah rumah “bubungan sumpit”. Rumah ini dalam pembuatannya tidak menggunakan paku, tapi pasak (dari kayu dan bambu). Atapnya menggunakan bahan dari ijuk (enau) dan berbentuk lancip, dengan beberapa tiang. Lantai rumah berada hampir 2 meter dari tanah, yang berarti rumah ini merupakan rumah panggung dengan sebagian besar bahannya dari kayu. Ruangannya dalam rumah “bubungan sumpit” ini terdiri dari 2 ruangan panjang, 1 kamar besar dan 1 kamar kecil, dapur dan gaang (lorong). Sebagaimana telah dikemukakan, rumah jenis ini sudah sulit ditemukan sekarang.



Gambar 51

Miniatur rumah tradisional Kaur

E. Makanan Tradisional

1. Serawau

Serawau adalah sejenis makanan yang menggunakan bahan dari beras pulut, santan dan gula. Makanan ini cukup dikenal oleh masyarakat Kaur sebagai makanan khas dan sekaligus makanan adat karena sering ditampilkan pada acara-acara adat. Sejenis dengan serawau ini adalah *kinue* yang tidak memakai santan sebagai salah satu bahannya, tetapi juga menggunakan beras pulut.

2. Lemang tapai

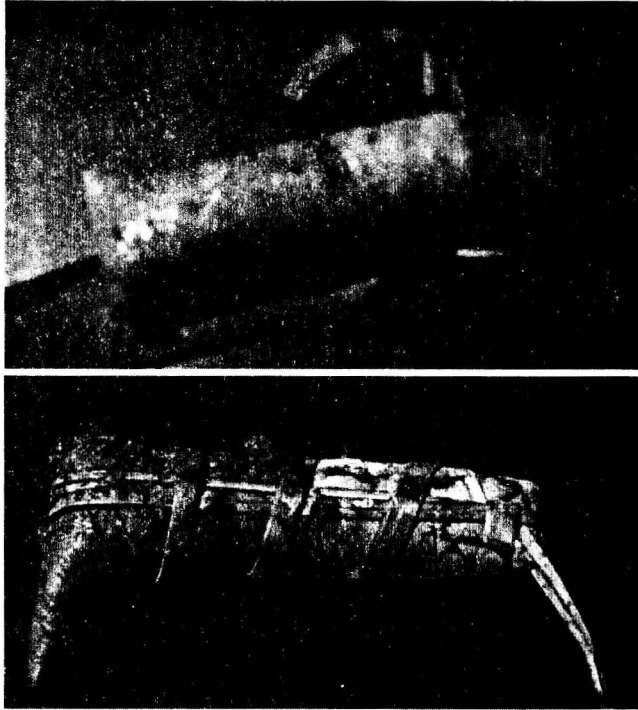
Lemang tapai merupakan makanan yang terbuat dari beras pulut yang dicampur dengan santan (air kepala yang diperas), serta tapai (beras hitam). Lemang dimasak dengan menggunakan bambu berukuran diameter 3 cm dan panjang 25 cm. Bahan-bahan seperti beras pulut dengan santan yang telah diberi garam secukupnya dimasukkan kedalam bambu itu, dan kemudian dipanaskan hingga masak. Tapai adalah makanan pelengkap lemang yang membuat lemang terasa lebih enak, namun keduanya bisa dimakan sendiri-sendiri.

3. Cucur Pandan

Cucur pandan sebetulnya merupakan makanan khas masyarakat di Bengkulu bagian Selatan, termasuk Kaur, Manna serta Seluma. Makanan ini berfungsi sebagai makanan tambahan, juga sebagai makanan adat yang sering ditampilkan pada acara-acara adat. Makanan ini terbuat dari tepung beras dan gula aren (gula merah) dan sedikit garam, serta air. Gula aren itu dimasak sampai mendidih yang kemudian dimasukkan tepung beras dan kemudian diaduk untuk dibuat adonan. Selanjutnya diangkat dan dibulatkan dengan tangan dan dilobangi. Seterusnya digoreng dimana minyaknya dibiarkan turun, dan barulah siap untuk disajikan.

4. Selimpuk

Selimpuk adalah jenis makanan yang menggunakan beras ketan yang dicampur dengan santan dan pembungkusnya dari daun pisang. Makanan ini dari bentuk dan rasanya mirip dengan ketupat, dan biasanya bisa dimakan bersama tapai.



Gambar 52

Selimpuk, dalam bentuk kemasan (bawah) dan isi (atas)

5. Kelicut

Jenis makanan khas Kaur ini merupakan makanan menggunakan bahan dari beras pulut, santan, dengan pembungkusnya dari daun pisang. Dalam pembuatannya kelicut ini harus dikukus sehingga bisa disantap. Biasanya makanan ini ditampilkan pada acara-acara adat ataupun menyambut tamu oleh masyarakat setempat.



Gambar 53

Kelicut, makanan khas masyarakat Bintuhan, Kaur

5. Nasi Lemak

Makanan khas Kaur lain adalah nasi lemak. Nasi lemak adalah makanan yang biasanya diadakan atau disuguhkan pada waktu acara kematian yang disajikan kepada tamu atau orang hadir.

F. Upacara Tradisional

a. Upacara Tradisional Kaur

1. Tradisi Beghusik

Bagi masyarakat Pasemah dalam pesta pernikahan terdapat ajang khusus bagi bujang dan gadis yang diistilahkan dengan acara *beghusik*. *Beghusik* adalah sebuah acara yang dikhususkan untuk muda-mudi dalam rangka menjalin silaturahmi antara penduduk desa yang satu dengan yang lainnya. Selain itu, tradisi *beghusik* dimaknai oleh muda-mudi Pasemah sebagai media untuk menjalin hubungan percintaan, bahkan sebagai media untuk menemukan pasangan hidup. Oleh karena itu, tidak jarang melalui acara ini sepasang muda-mudi melangsungkan hidup pernikahan.

Pada pelaksanaannya, muda-mudi tersebut akan berkomunikasi dan berinteraksi melalui pantun-pantun yang ditembangkan secara berbalasan. Biasanya, komunikasi mengarah pada upaya untuk mengetahui banyak hal tentang kehidupan lawan bicara. Nilai keterbukaan dan kejujuran relatif terpelihara dalam komunikasi tersebut, sehingga mereka yang berinteraksi menemukan yang dia inginkan, yaitu pengetahuan tentang lawan bicaranya. Berbagai kelebihan dan kekurangan yang dimiliki oleh pasangan muda-mudi yang bertemu dalam acara *beghusik* mengemuka secara alamiah. Setiap mereka seakan dijaga dan dipelihara sehingga dengan secara terbuka berani membeberkan perihal yang bersifat pribadi sekalipun.

Biasanya dalam tradisi *beghusik* akan ditembangkan *tembang ribu-ribu*, yaitu sebuah jenis tembang yang bagi masyarakat Pasemah khusus digunakan pada saat bujang gadis mengadakan acara *beghusik* pada acara pernikahan. *Tembang ribu-ribu* lebih menonjolkan aspek rayuan dan pujian seseorang terhadap lawan jenisnya, terutama laki-laki bujang atau perempuan gadis yang ingin mendapatkan pasangan hidup. Oleh karena itu, dalam bait-bait *tembang ribu-ribu* terdapat ungkapan yang mengisyaratkan upaya dari seorang seorang bujang atau seorang gadis untuk merendahkan dirinya, yaitu sebagai trik untuk menaklukkan hati pasangannya.

2. Adat Melahirkan

Apabila seorang ibu telah melahirkan seorang anak laki-laki maka harus diazankan ditelinga kanan bayi dan jika bayi itu perempuan di iqamatkan ditelinga kirinya. Sebelum hari ketujuh, orang tua bayi menjamu motong ayam (syukuran) atau nyembelih darah. Pada hari ketujuh orang tua bayi menjamu dengan memotong kambing 2 ekor jika bayi laki-laki bila

mampu atau satu ekor kambing, jika tidak mampu atau jika bayi perempuan dan pada saat itu juga dilakukan mencukur rambut dan diberi nama yang baik. Bila mampu, sebelum mencukur rambut bayi diadakan kesenian adat berzanji dan asrakal. Perlengkapan pesta mencukur rambut bayi adalah bunga terbuat dari kertas, bunga rampai, kelapa muda dan sedingin

Adapun tata cara pengguntingan rambut bayi adalah;

- a. Bunga dan perlengkapan lain diarak dari tempat menurunkan bunga dengan tarian hadra.
- b. Setelah sampai dirumah orang tua bayi, perlengkapan dibawa kedalam rumah.
- c. Setelah jemaah berzanji berdiri untuk *asrakal* bayi di gendong oleh bapak atau datuknya bersama perlengkapan dibawa keluar mengelilingi jemaah *asrakal* untuk memotong rambut bayi.

Selain bayi, perlengkapan yang digunakan yakni Kelapa muda, sedingin, gunting, bunga kertas, dan bunga rampai. Sambil menggunting rambut bayi untuk disunatkan, diawali dengan lafas bismillah yang kemudian dilanjutkan salawat atas Nabi.

3. Cenculung

Setelah ada kesepakatan antara seorang bujang dan seorang gadis untuk menikah, masing-masing memberitahu orang tuanya. Selanjutnya orang tua si bujang menemui orang tua si gadis untuk menanyakan hal itu apakah kedua anaknya patut untuk dinikahkan. Proesesi ini lazim disebut dengan *cenculung*.

4. Memadu Rasan

Setelah ada kesepakatan antara orang tua bujang dan gadis, maka orang tua bujang mengutus beberapa orang dengan membawa *lengguai* lengkap dengan isinya beserta serawe (bajik) kerumah orang tua gadis, untuk memadu rasan. Kalau serawe (bajik) diambil oleh orang tua gadis, pertanda rasan diterima jika tidak diambil pertanda rasan ditolak pada saat itu telah disepakati berapa besarnya regana dan atau uang antaran.

5. Mengantar belanja

Sampai waktunya mengantar belanja, orang tua bujang mengutus beberapa orang termasuk pemangku adat mengantarkan regana dan atau uang antaran kerumah orang tua gadis dengan membawa *lengguai* lengkap 4 bebate serawe (bajik) dan rejinang. Besarnya uang antaran setinggi-tingginya Rp 7.000.000,-(Tujuh Juta Rupiah). Acara mengantar belanja ada 3 tingkatan yaitu a).Sederhana, b).Menengah, dan c).Besar-besaran. Sedangkan tertib acara mengantar belanja adalah sebagai berikut: Setelah *lengguai* pihak bujang dipertemukan dengan *lengguai* pihak gadis maka

uang belanja atau uang antaran dikeluarkan dan dihitung secara terang oleh pemangku adat dan diletakkan diatas lampau yang telah dipersiapkan. Setelah uang dihitung, uang ini didudukan secara adat oleh pemangku adat si gadis.

6. Manjau Lambayan, Mbakalan dan Mbugau

Manjau lambayan dilaksanakan oleh pihak bujang 2-7 hari setelah mengantar uang belanja. Hal itu dilakukan oleh ibu-ibu dengan berkunjung ke rumah gadis membawa pakaian gadis sepemanting mulai dari alas kaki sampai tutup kepala, alat mandi dan berhias, gula kopi dan isi lengguai secukupnya. Mbakalan adalah laki-laki pihak bujang membantu pekerjaan pihak gadis, dengan membawa beras dan bahan gulai selama bekerja. Sedangkan Mbugau adalah keluarga si gadis membantu kerja pihak bujang, biasanya setulungan nugal padi dan bertanam padi disawah.

7. Manggil

Manggil adalah kegiatan memanggil atau mengundang orang untuk menghadiri hajatan. Ada dua macam manggil

1. Manggil hajatan kecil dilaksanakan oleh bujang dengan pakaian kain, kemeja dan peci .
2. Manggil bimbang, dilakukan oleh batin muda berpakaian kain, jas dan peci diiringi anak-anak berpakaian kain, kemeja dan peci serta menggendong lengguai.

8. Mufakat Adik Sanak

Mufakat adik sanak ini dilaksanakan dua atau tiga hari sebelum hari jadi (Akad Nikah). Didalam acara mufakat adik sanak ini, ketua kerja menyampaikan hajat dan maksud serta rencana ahli rumah. Disampaikan pula harapan pertolongan dan kehadiran adik sanak dan para undangan acara mupakat adik sanak harus ada duduk belapik dan hidangan makanan dan minumannya harus di *tanjar*.

9. Mufakat Raja Penghulu

Mufakat raja penghulu dilaksanakan apabila ada bimbang, waktu pelaksanaan mulai jam 2 siang ke sore hari. Dalam mufakat raja penghulu ini ditetapkan pesta perkawinan ini bimbang dengan persyaratan tertentu:

1. Mendirikan pengujung atau tarup motong kambing.
2. Pengujung atau tarup berbentuk bubungan dihiasi langit-langit dan tirai manik-manik
3. Pesta harus motong kerbau
4. Membongkar tarup potong kambing
5. Ada peralatan pesta seperti gendang, gong kelintang dan serunai.
6. Didalam mufakat raja penghulu ini juga ditetapkan perubahan status

kesenian menjadi kesenian adat.

7. Pesta mufakat raja penghulu ini adalah para pemangku adat dan penghulu sarak.
8. Di luar Pasar Bintuhan, mufakat raja penghulu dilaksanakan malam hari, disini ditentukan tugas-tugas dalam penyelenggaraan pesta.

10. Inai Curi

Inai curi dilaksanakan pada malam hari dan pesertanya cukup pakai kain, kemeja/batik dan peci. Hiburannya berupa berdendang, mainangan dan berzikir. Tariannya hanya tari sapu tangan, tari lemas dan tari sasar, tidak boleh seluruh tarian. Pengantin diarak dari rumah orang menurunkan pengantin, kedua pengantin berinai di dalam rumah (tidak boleh diluar rumah).

11. Inai Gedang

Inai gedang pada waktu acara bimbang, dan pesertanya adalah pemangku adat, penghulu sarak dan undangan lainnya. Pakaian peserta masuk pengujung dan jenang harus kain, jas, dan peci. Pengujung harus dibelah dua (Sebelah luar dan sebelah dalam). Di kota Bintuhan, undangan atau tamu didudukkan pada bagian sebelah dalam, sedangkan tuan rumah duduk sebelah luar. Setiap pemangku adat dan penghulu syarak yang ada dalam pengujung harus dipersembahi lengguai. Jika lengguai tidak cukup, jenang dapat meminjam lengguai yang ada di hadapan pemangku adat dan penghulu syarak yang sudah lama duduk, dengan terlebih dahulu di bawa kedalam rumah, setelah itu baru di persembahkan kehadiran pemangku adat atau penghulu syarak yang baru hadir.

12. Ngunjung

Ngunjung adalah acara sebelum acara akad nikah. Pengantin diunjung (dijemput secara adat) oleh keluarga pengantin yang pesta pertama. Orang yang pergi *ngunjung* adalah *sekerebai sementuhe*, bujang dan gadis yang dipimpin ketua ngunjung. Bawaan waktu ngunjung adalah *lengguai*, *serawe* (bajik), dan pakaian penganten perempuan. Di rumah pengantin yang dikunjungi telah nunggu ketua menah. Kalau penganten perempuan yang dikunjungi, biasanya langsung membawa helai, yaitu barang anyaman hasil karya pengantin perempuan semasa gadis dan lain-lain.

13. Pengantin Nikah

Acara ini adalah saat pernikahan pengantin di rumah pengantin perempuan (ngantar nikah), tidak diiringi oleh kaum perempuan dan yang dibawa adalah lengguai dan mas kawin. Jika nikah dirumah pengantin laki-laki (penganten perempuan di unjung), dan pengiring wali boleh ada perempuan yang ikut. Sedangkan yang dibawa adalah lengguai dan tikar

pernikahan. Acara nikah dilaksanakan di rumah laki-laki, dan pada saat itu pihak perempuan berhak mengajukan kepintan (permintaan) yang tidak memberatkan keluarga pengantin laki-laki. Sebelum akad nikah payung pengantin di pegang oleh pengantin sendiri, sedangkan setelah akad nikah payung pengantin dipegang oleh pengapit pengantin.

14. Adat Mendirikan Rumah

Adat mendirikan rumah bagi keluarga atau pendatang baru yang ingin menetap diadakan gotong royong adik sanak atau warga mulai dari ngambik kayu dan bahan bangunan lainnya seperti dinding dan atap sampai mendirikannya. Bagi keluarga yang telah siap bahan bangunannya hanya diadakan gotong royong/*setulungan betegak* dan *ngehatap*.

15. Adat Tepung Maye

Adat Tepung Maye adalah apabila seorang laki-laki ngehimbang/ngintip seorang perempuan bukan istrinya, ketahuan oleh perempuan yang bersangkutan atau orang lain maka laki-laki tersebut dianggap bersalah dan dihukum dengan denda nasi kunyit sejambar serta minta maaf kepada perempuan yang diintip dan keluarganya. Pelaksanaan hukum dirumah perempuan yang bersangkutan atau dirumah ketua adat.

16. Basuh Dusun

Basuh Dusun adalah acara membersihkan dusun dari kesalahan yang dibuat warganya. Jika laki-laki yang salah membuat gawi dengan gadis atau janda, maka akan ada saksi paling tidak kedua orang (tangkap basah) tersebut harus dinikahkan dan keduanya dihukum masing-masing memotong satu ekor kambing untuk cuci tanah bumi dusun dijamukan di rumah ketua adat, serta didenda Rp. 3.500.000,- (tiga juta lima ratus ribu rupiah). Jika laki-laki berbuat salah dengan perempuan bersuami, maka di hukum sama dengan ada diatas dengan denda Rp. 4.500.000,-(empat Juta Lima Ratus Ribu Rupiah).

Apabila laki-laki dan perempuan yang bersalah itu tidak mau memenuhi ketentuan tersebut diatas, maka kepala desa (ketua adat) harus mengadukannya kepada aparat penegak hukum untuk diadili sesuai dengan hukum negara yang berlaku. Jika sudah dilaksanakan perdamaian, maka harus dibuat surat perjanjian resmi yang di tanda tangani kedua belah pihak, serta saksi-saksi kedua belah pihak, kemudian diberikan peringatan oleh kepala desa atau ketua adat.

17. Adat Kematian

Apabila ada warga ditimpa musibah kematian maka di rumah ahli musibah diadakan :

1. Tahlil beserta doa dan membaca Al-Qur'an tiga malam berturut-

- turut mulai malam pertama sampai malam ketiga.
2. Diadakan jamuan nasi gulai pada malam ketiga, ketujuh, dua kali tujuh, empat puluh dan malam ke seratus.
 3. Diadakan acara nyudahi, dengan acara jamuan nasi gulai, nasi lemak, tahlil dan doa.

b. Upacara Tradisional Pasemah

1. Nue'i Rasan (Menerima atau Memadu Rasan)

Nue'i rasan apabila seorang bujang sudah mufakat dengan seorang gadis dan orang tua bujang sudah diberitahu untuk datang dengan orang tua gadis. Banyaknya tidak lebih dari 2 orang untuk menanyakan apakah anak bujangnya memang sudah ada kemufakatan dengan anak gadisnya untuk menikah (berumah tangga). Syarat yang dibawa kerumah orang tua gadis

- a. Satu ibat *bajik* dan satu ibat goreng pisang.
- b. *Tungking* serta isinya lengkap.

2. Bertunangan

Bertunangan dilaksanakan apabila telah ada rasan atau kesepakatan antara seorang bujang dan seorang gadis, orang tua si bujang datang lagi kerumah orang tua si gadis, untuk musyawarah melaksanakan pernikahan. Syarat yang dibawa :

- a. Lemang 10 batang
- b. Satu ibat bajik dan satu ibat pisang goreng
- c. *Tungking* lengkap dengan isinya

Orang tua gadis pada malam itu sudah mengumpulkan sanak famili, ketua adat dan kepala desa. Pada malam itu juga sudah diputuskan banyaknya antaran atau bantuan dari sebelah orang tua bujang. Uang antaran diberikan terang dimuka sanak famili, kepala desa dan ketua adat. Pelaksanaan pernikahan ditetapkan atas mufakat kedua orang tua bersama famili yang hadir. Setelah uang antaran (pengendak) telah diterima oleh pihak perempuan didepan adik sanak dan pemangku adat (Kepala Desa) pihak bujang membayar kepada kepala desa pihak perempuan 1% dari antaran uang tersebut keterangan adat duduk tunang. Lama bertunangan tidak boleh lebih dari 3 bulan.

3. Rasan Kule

Rasan kule adalah penentuan kesepakatan memilih tempat tinggal setelah pernikahan. Pada dasarnya ada 3 bentuk yang berlaku pada masyarakat Besemah;

- a. Ambik anak, Semende Raje-Raje artinya memilih tempat tinggal setelah berumah tangga.

- b. Semende masuk kampung atau semende ambik anak, laki-laki ikut perempuan.
- c. Ambik Anak penantian, boleh turun dari rumah apabila sudah ada penggantinya.

4. Bechulang Rami

Bechulang rami dilakukan setelah satu sampai dua hari selesai acara *kagu'an* pasangan suami istri ngulang kerumah orang tua isteri dengan membawa :

- a. Pengantin lanang dan betine, bujang kecil dan gadis kecil.
- b. Kampik sebuah berisi lemang 10 batang tambah 5 batang lemang melayang ramuan secukupnya
- c. Ayam jago boleh lebih dari 1 ekor, untuk melaksanakan jamuan dirumah mertua bujang dengan tujuan *ngobati liko* dan menentukan sanak famili tue dan lautan.

5. Bimbang Adat

Bimbang adat adalah pelaksanaan pesta perkawinan pada masyarakat kaut dan Bengkulu umumnya. Pelaksanaan Bimbang ini pada masyarakat Kaur dua :macam yakni 1). Bimbang kecil (*napak*) lamanya satu hari, dan 2). Bimbang gedang (*besar*) lamanya 2-3 hari. Waktu bimbang dilaksanakan pada siang hari, kecuali bimbang Adat boleh dilaksanakan pada malam hari.

Sebelum melaksanakan bimbang harus minta izin dulu dengan kepala Desa, penghulu Adat. Adat yang diisi pada raja penghulu. Adapun perangkat bimbang Adat adalah pelaminan, bilik pengantin yang dihias, dan Gendang, gong, canang, kelintang, redap, rabana. Sedangkan hidangan pada saat acara bimbang atau perkawinan, adalah;

- a. Pada saat acara nikah atau *nampun rasan kule* hidangan makan dilapik pakai antachan.
- b. Pada saat resepsi / hiburan yang dilaksanakan siang hari dibolehkan makan ala Prancis atau prasmanan.

6. Adat Kematian / Kelayuan

Apabila ada orang yang meninggal dunia harus diberitahukan dengan seluruh adik sanak dusun laman dengan cara :

- a. Apabila yang meninggal itu perempuan diberitahukan dengan menggual beduk 2 (dua) perangkat.
- b. Apabila yang meninggal itu laki-laki diberitahukan dengan

menggual beduk 3 (tiga) perangkat.

Pada saat kematian itu;

- a. Masyarakat harus berkumpul dirumah duka itu, bermusyawarah untuk memberitahu sanak famili yang jauh atau menjemput yang diperlukan.
- b. Sanak famili dusun laman belum dibolehkan pergi jauh, kecuali kalau memang ada yang sangat penting itu harus pamit dengan rumah duka.

Mamandikan dan mengafani mayat merupakan tugas dan tanggung jawab pegawai masjid serta keluarga yang terdekat. Sholat jenazah dilaksanakan di masjid dan sanak famili di umumkan untuk ikut sholat jenazah yang diatur oleh pegawai masjid. Penggalian liang / kubur dilaksanakan secara gotong royong oleh sanak famili yang diatur oleh kepala desa dan ketua adat

Pelaksanaan takziah dan tyaslia diselenggarakan dari malam pertama, kedua dan ketiga (tiga malam berturut-turut), dan pentakziah sanak famili diwajibkan membawa makanan ringan dan rumah duka belum boleh menyuguhkan makanan atau minuman selama dua malam takziah, setelah malam ketiga atau malam terakhir rumah duka boleh memasak makanan ringan yang dihidangkan kepada pentakziah. Acara malam takziah / tasliah di isi dengan ceramah agama atau tadarus membaca al Qur'an.

c. Upacara Tradisional Semende

1. Adat Perkawinan

Apabila seorang bujang sudah mufakat dengan seorang gadis dan orang tua bujang sudah diberi tahu untuk datang dengan orang tua gadis. Adapun rombongan orang tua bujang yang akan datang biasanya sebanyak 2-3 orang untuk menanyakan apakah anak bujangnya memang sudah ada kemufakatan dengan anak gadisnya untuk menikah (berumah tangga).

- a. 1 ibat *Bajik*
- b. Sekapur sirih lengkap dengan *tengking*

2. Nunang/ bertunangan

Setelah rasan seorang bujang dan seorang gadis itu memang benar-benar ada, orang tua bujang datang lagi ke rumah orang tua gadis untuk bermusyawarah melaksanakan pernikahan, namanya *Nunang Anak Gadis/ Bertunangan*. Orang tua gadis pada malam itu sudah mengumpulkan sanak famili, ketua adat dan kepala desa. Pada malam itu juga diputuskan, kalau ada orang tua gadis minta hantaran atau bantuan dengan sebelah orang tua bujang. Banyaknya antaran atau bantuan orang tua bujang itu biasa berupa

- a. 1 ekor kambing, kerbau, sapi
- b. 20 buah Kelapa
- c. Beras Ketan 2 kaleng
- d. Beras Biasa 2 kaleng
- e. Kalau berupa uang adat Semende tidak ada

Pelaksanaan Pernikahan ditetapkan atas dasar mufakat antara orang tua bujang dan orang tua gadis bersama family pada saat mengantarkan antaran atau bantuan. Antaran atau bantuan yang diberikan oleh orang tua bujang biasanya disaksikan dimuka adik sanak keluarga orang tua gadis, ketua adat dan kepala desa

3. Rasan Kule

Rasan Kule pada masyarakat Semende ada 3 macam yaitu :

- a. Semende Raje-raje artinya boleh memilh tempat tinggal setelah berumah tangga.
- b. Semende masuk kampong atau ambik anak artinya laki-laki harus ikut perempuan
- c. Ambik anak penantian artinya boleh turun kalau sudah ada penggantinya.

4. Adat Mendirikan Rumah

Di daerah Semende bila akan mendirikan rumah, pihak keluarga yang ingin mendirikan rumah harus mengajak dan mengumpulkan keluarga terdekat untuk bermusyawarah mencari kata sepakat di dalam pelaksanaan mendirikan rumah. Selanjutnya setelah kata sepakat diantara keluarga terdekat, maka ditentukan hari dan tanggal tentang pelaksanaan pendirian rumah. Dan baru keluarga yang akan mendirikan rumah mengumpulkan dan mengajak adik sanak, *jenang jurai*, family untuk ikut serta didalam pendirian rumah tersebut dan pada waktu sebelum mengangkat mubungan orang atau bugae yang punya bangunan harus melangkahi mubungan itu 7 kali dan yang perempuan juga harus menyirami mubungan itu dengan membaca kalimat-kalimat Allah, Syahadat rasul sebanyak 7 kali. Kemudian 7 orang laki-laki atau bugae sebagai pelaku pembacaan surat Yasin sampai habis.

Setelah selesai pembaca Yasin baru dikumandangkan Azan oleh 2 orang laki-laki atau bugae. Dan seterusnya setelah selesai pembacaan atau mengumandangkan azan, baru 7 orang petugas pembacaan Yasin ditambah 2 orang yang mengumandangkan azan mengangkat dan mendirikan mubungan rumah.

5. Membasuh Dusun

Membasuh dusun artinya warga yang ada didalam dusun itu sudah banyak mengalami hal-hal yang kurang baik, ada yang sakit, ada gangguan makhluk halus, ada perasaan kurang sehat yang silih berganti didapat didalam warga. Dengan kejadian terus menerus yang menyebabkan warga dalam suatu dusun selalu mendapat hal-hal yang kurang baik. Maka *tue-tue* penghulu adat dan penghulu syarak, bermusyawarah dengan warganya menjauhkan balak bencana yang sering terjadi didalam dusun supaya tidak terjadi lagi yaitu untuk memotong seekor sapi atau kerbau yang pelaksanaannya seluruh warga diharuskan ikut serta dalam jamuan tersebut. Dan dalam jamuan semua warga membaca tasbih, takbiran dan tahlilan serta berdo'a bersama-sama untuk mendapat ridho Alla SWT. Dengan demikian terjadi warga yang damai selamat dan sejahtera dengan adanya seluruh warga telah melaksanakan pembasuhan dusun.

6. Adat Kematian

Adat kematian atau meninggal dunia didaerah Semende sejak dahulu sampai sekarang selalu terpelihara baik, maka apabila mana ada seseorang yang meninggal dunia sebagai warga yang ada dikebun, sawah, ladang yang mendengar tentang seseorang yang meninggal dunia. Walaupun bukan sanak famili, maka seseorang warga itu wajib datang kerumah warga yang mendapat musibah dan kedatangan warga itu sejak dahulu sampai sekarang membawa penyantun, artinya sumbangan untuk keluarga musibah, biasanya yang dibawa itu berupa uang atau beras untuk meringankan beban keluarga yang mendapat musibah.

V. PENUTUP

A. Kesimpulan

Setiap suku bangsa atau masyarakat di dunia ini pada dasarnya memiliki karya budaya yang menjadi miliknya dan diwarisi turun temurun. Karya budaya dapat dikatakan sebagai personifikasi dari pola kehidupan masyarakat bersangkutan dan seyogyanya tatap diupayakan pelestariannya, tidak saja oleh pemerintah melainkan juga oleh masyarakat pengembannya. Di era modernisasi sekarang ini, keberadaan karya-karya budaya itu tidak bisa terhindar dari pengaruh budaya lain yang kadangkala bisa menghilangkan budaya asli suatu masyarakat dalam wujud karya budaya yang juga merupakan *cultural heritage* (warisan budaya) suatu masyarakat, termasuk budaya bangsa Indonesia yang multietnis.

Upaya inventarisasi terhadap karya budaya setiap suku bangsa di Indonesia dengan sendirinya merupakan hal yang perlu dan penting dilakukan demi kelestariannya. Tidak saja sebagai khasanah budaya bangsa, tetapi juga sebagai identitas kultural masyarakat atau suku bangsa bersangkutan. Inventarisasi terhadap karya budaya setiap suku bangsa di

Indonesia sekaligus bisa dijadikan sebagai bahan kajian untuk penelitian yang lebih mendalam tentang jenis karya budaya itu ataupun dipatenkan sebagai milik bersama sehingga tidak bisa dicaplok oleh orang atau masyarakat lain. Sebagaimana yang terjadi beberapa tahun terakhir yakni pencaplokan budaya Indonesia oleh Malaysia.

Inventarisasi yang dilakukan terhadap karya budaya masyarakat Bengkulu di Kabupaten Bengkulu Selatan dan Kabupaten Kaur menunjukkan bahwa betapa kayanya bangsa Indonesia dengan karya budaya dari setiap suku bangsanya. Di Kabupaten Bengkulu Selatan dan Kabupaten Kaur ternyata cukup banyak karya budaya yang dimiliki oleh masyarakatnya, ada yang sudah dikaji lebih jauh dan ada yang belum. Demikian juga, ada yang sudah dikenal secara umum dan ada juga yang belum terungkap. Padahal, karya budaya yang ada itu merupakan kekayaan budaya yang sekaligus menjadi identitas masyarakatnya. Masyarakat atau suku mendiami kedua kabupaten itu yakni Serawai, Kaur, Pasemah, Semende dan Melayu.

Pada dasarnya, budaya masyarakat di Kabupaten Bengkulu Selatan dan Kaur banyak kesamaannya, seperti kesenian dandang, rejang, tari andun, nandai, serdam dan lain-lain. Hal itu bisa difahami karena antara masyarakat kedua kabupaten itu pada hakikatnya memiliki akar kebudayaan yang sama dan dahulunya tergabung dalam satu kabupaten. Oleh karenanya, jenis karya budaya yang ada menunjukkan keterkaitan budaya antara suku bangsa yang mendiami kedua kabupaten tersebut.

B. Saran

Karya budaya telah menjadi salah satu kekayaan budaya berharga yang dimiliki oleh masyarakat Kabupaten Bengkulu Selatan dan Kabupaten Kaur, dan Provinsi Bengkulu umumnya. Seyogyanyalah, tetap dijaga kelestariannya oleh berbagai pihak agar tetap berdayaguna bagi masyarakat dan sebagai kakayaan budaya bangsa yang bernilai tinggi. Dengan demikian karya budaya sukubangsa/daerah sebagai salah satu kekayaan budaya Indonesia semakin dikenal, tidak saja di Indonesia tapi juga di mancanegara. Untuk itu, beberapa hal yang dilakukan seperti;

1. Pemerintah, tokoh masyarakat dan pencinta budaya tradisional agar terus melakukan pembinaan dan upaya pelestarian terhadap aneka karya budaya di Kabupaten Bengkulu Selatan dan Kabupaten Kaur, Provinsi Bengkulu.
2. Penyuluhan dan pewarisan keahlian tentang karya budaya kepada generasi muda perlu dintensifkan, agar tidak hilang begitu saja dan diwarisi oleh generasi muda tersebut.
3. Sehubungan dengan maraknya pencaplokan karya budaya dewasa ini, seyogyanyalah pemerintah mengurus HAKI (Hak Kekayaan Intelektual) dan mendaftarkan karya budaya Kabupaten Bengkulu Selatan dan Kabupaten Kaur ke UNESCO, agar diakui secara internasional eksistensinya.

DAFTAR PUSTAKA

- BPS Kabupaten. Kaur. *Kabupaten Kaur dalam Angka*. Bintuhan; BPS Kabupaten. Kaur. 2009.
- Bahasim. Pembelajaran Akhlak Berbasis Budaya Mainangan di Kecamatan Kaur Selatan Kabupaten Kaur. *Tesis*. Bengkulu; Program studi Pascasarjana (S2) FKIP UNIB. 2011.
- Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Musik Kulintang; Kesenian Rakyat Pajar Bulan Kecamatan Talo Perwakilan Alas Timur Bengkulu Selatan. *Laporan*. Bengkulu; Taman Budaya Bengkulu. 1990/1991.
- Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Propinsi Bengkulu. *Arsitektur Rumah Tradisional Suku Serawai*. Bengkulu; Museum Negeri Propinsi Bengkulu. 1989/1990.
- Dinas Kebudayaan, Pariwisata dan Perhubungan Kabupaten Bengkulu Selatan. *Proposal Pembangunan Museum Daerah Kabupaten Bengkulu Selatan*. Manna; Dinas Budparhub Kab, Bengkulu Selatan. 2011.
- *Buku Panduan Objek Wisata Bengkulu Selatan*. Manna; Dinas Budparhub Kab, Bengkulu Selatan. (tanpa tahun)
- Dinas Pendidikan Nasional Kabupaten Bengkulu Selatan. Upacara Adat "Menundang Padi dan Benih" di Desa Selali Kecamatan Pino Raya Kabupaten Bengkulu Selatan. *Makalah* (tanpa tahun).
- Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Kaur. Bujang Remalun, *Tulisan Lepas*. Mencari dan Menemukan Jati Diri. Bintuhan; Dinas Budpar Kabupaten Kaur bekerjasama dengan Himpunan Keluarga Besar Sriwijaya Bukit Barisan. 2006.
- Gusri, Hermen. Versi-Versi Cerita Sang Haruk Di Bengkulu Selatan. . *Skripsi*. Bengkulu; FKIP UNIB. 1999.
- Hastanto, Shri. *Intangible Cultural Inventory (ICHI) (Inventarisasi Warisan Budaya takbenda)*, pada Simposium dan Workshop "Inventarisasi dalam Rangka Perlindungan Warisan Budaya takbenda", di Jakarta 19-10 Agustus 2009.
- *Pedoman Penyusunan Entry Peta Kebudayaan Indonesia*. pada Simposium dan Workshop "Inventarisasi dalam Rangka Perlindungan Warisan Budaya takbenda", di Jakarta 19-10 Agustus 2009.
- Hoesin, Kiagoes. *Koempoelan Oendang-oendang Adat Lembaga dari Sembilan Onderafselingen dalam Gewest Bengkulu*. Palembang; Shriwijaya Media Utama. 1993..
- Koentjaraningrat. *Pengantar Ilmu Antropologi*. Jakarta. Aksara Baru. 1987
- *Kebudayaan, Mentalitet dan Pembangunan*. Jakarta; Gramedia Pustaka Utama. 1990.

- Kurniasih, Rini dan U. Syahbudin. *Si Pahit Lidah*. Bandung; Pustaka Setia. 2005
- Kurniati, Novy. Analisis Fungsi Dan Makna Nandai Betebah Pada Masyarakat Alas Maras Bengkulu Selatan. *Skrripsi*. Bengkulu; FKIP UNIB. 2006.
- Mahyudin. Pertunjukan Dendang Pada Masyarakat Semidang Alas Di Kabupaten Bengkulu Selatan. *Skrripsi*. Bengkulu; FKIP UNIB. 2000
- Mukmin, Achmad Sufi, *Diklat Pelajaran Kesenian Daerah Kaur*. Bintuhan (tanpa tahun).
- Rahman, Arief. "*Strategi dan Teknik Penyiapan Pengusulan (Nominasi) Matabudaya takbenda ke UNESCO: Kasus Batik Indonesia*, pada Simposium dan Workshop "Inventarisasi dalam Rangka Perlindungan Warisan Budaya takbenda", di Jakarta 19-10 Agustus 2009
- Refisrul. *Adat Meminang pada Masyarakat Serawai: Kajian Berdasarkan Naskah Ulu "Caro Paduan Kalo"*. Padang; BPSNT Padang. 2005
- Singarimbun, Masri dan Sofian Effendi (Penyunting). *Metode Penelitian Survey*. Jakarta; LP3ES. 1987
- Susanto, Belly Agustian. *Seni Tembang Pada masyarakat Pasemah; Analisis Makna dan Fungsi*. *Skrripsi*. Bengkulu : Jurusan Bahasa dan Seni, Fak. Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas. Bengkulu. 2001
- Susanti, Hepi. *Cerita Si Genting Bengkulu Selatan*. *Skrripsi*. Bengkulu; FKIP UNIB. 1999.
- Team Perumus BMA Kabupaten Kaur. *Perumusan Adat Istiadat Kaur*. Bintuhan :Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Kaur. 2009
- Tim Penyusun Adat Istiadat Padang Guci. *Adat Pergaulan Bujang Gadis Kecamatan Kelam Tengah*. Makalah. Padang Guci; 2006
- Zainulachyar, Gelar Pangeran Balin Muda. Eksistensi Kaur dalam Bingkai Tungguan Jagat Kedatuan Pasemah (*sa - fon - si*). *Makalah*. Disampaikan dalam Seminar Sejarah dan Kebudayaan Kaur di Bintuhan, 26 Nopember 2006

INVENTARISASI KARYA BUDAYA TAK BENDA DI KOTA PALEMBANG

Rois Leonard Arios

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Salah satu asset bangsa Indonesia yang dapat dibanggakan adalah keragaman masyarakat dan budayanya, terbukti dengan adanya berbagai macam sukubangsa, ras, bahasa, seni, adat istiadat, system kepercayaan (religi) dan juga system nilai budaya. Keragaman budaya sebenarnya sangat dinamis, tidak ada budaya statis, tidak mengalami perkembangan dan perubahan. Meskipun terus mengalami perubahan, namun masih ada unsur-unsur inti yang relatif tidak berubah karena merupakan *core* dari kebudayaan tersebut terutama pada unsur sistem nilainya.

Sekarang ini, sering dikatakan bahwa keberagaman, kemajemukan atau pluralitas masyarakat dan budaya adalah asset bangsa. Bukan karena dapat dijual sebagai objek wisata, tetapi lebih karena menyimpan khasanah nilai-nilai luhur bangsa Indonesia sendiri, yakni pengetahuan tradisional dan kearifan lingkungan yang sangat dibutuhkan untuk menghadapi penurunan daya dukung lingkungan masa sekarang. Namun demikian, keragaman yang membanggakan itu kalau tidak dijaga dan tidak diperkenalkan kepada masyarakat luas, maka dapat memunculkan definisi atau pemahaman sepihak, sehingga keberadaan khasanah budaya itu dapat dianggap sebagai "keterbelakangan" atau "ketertinggalan". Padahal jika ditinjau dari relativisme kebudayaan dan kelestarian budaya, khasanah budaya merupakan salah satu unsur penting untuk pelestarian nilai-nilai luhur budaya bangsa yang jika diapresiasi dan diserap dengan baik dapat menjadi sumber inspirasi bagi inovasi pelestarian kebudayaan secara luas.

Disamping itu juga, jika kebudayaan tersebut tidak dapat terpelihara dengan baik, maka keragaman kebudayaan yang kita banggakan itu akan punah dan tidak dikenali lagi, dalam pembangunan kebudayaan Indonesia. Hal itu menimbulkan kekhawatiran akan hilangnya satu persatu, diganti dengan produk budaya global yang tidak mengenal batas dan identitas. Bahkan, bukan tidak mungkin akan dicaplok oleh negara lain, sebagaimana dialami oleh bangsa Indonesia belum lama ini yang beberapa kekayaan budayanya dianggap sebagai milik mereka oleh bangsa Malaysia.

Salah satu hal penting dilakukan agar khasanah budaya Indonesia tidak hilang begitu saja dan bisa diketahui generasi penerusnya, adalah dengan melakukan inventarisasi (pendataan) terhadap khasanah budaya itu sendiri. Dalam hal ini adalah unsur budaya yang tidak dapat dijamah secara fisik (*intangible culture*) yang lazim jua disebut dengan unsur budaya tak benda. Sesungguhnya, unsur budaya tak benda itulah yang merupakan karya budaya suatu masyarakat atau etnis. Karya budaya bisa berwujud konsep, atau keduanya yang bisa dipilah-pilah tetapi tidak bisa dipisahkan.spt; bahasa, seni, upacara adat dan sebagainya. Karya budaya yang dipilih adalah yang digolongkan ke dalam warisan budaya (*cultural heritage*). Budaya fisik (benda) lebih dahulu dilakukan UNESCO dan menjadi warisan dunia, seperti candi Borobudur dan Prambanan. Tahun 2001, UNESCO mulai memfokuskan pada budaya tak benda dan tahun 2003 menetapkan perlunya inventararisasi tentang warisan budaya untuk pelestariannya.

Pada dasarnya, penanganan budaya benda relatif “lebih mudah” dari budaya tak benda. Konvensi UNESCO tahun 2003 mendefinisikan warisan budaya tak benda sebagai suatu peninggalan yang hidup, hasil dari keragaman budaya kita, berbagai praktik, representasi, ekspresi dan juga pengetahuan serta keterampilan yang diakui sebagai bagian dari warisan budaya atas kreatifitas yang berkelanjutan oleh komunitas, kelompok, dan dalam beberapa hal, oleh individu⁸. Wilayah yang tercakup dalam konvensi warisan budaya tak benda,) adalah 1) tradisi dan ekspresi lisan, termasuk bahasa sebagai sarana warisan budaya tak benda, 2) seni pertunjukan, 3) praktik-praktik sosial, berbagai ritual dan acara-acara perayaan, 4) pengetahuan dan keterampilan mengenai alam semesta, dan 5) kerajinan tradisional⁹.

Sebagai unsur budaya yang mengandung nilai-nilai luhur, seyogianya warisan bangsa (*cultural heritage*) diperkenalkan kepada seluruh lapisan masyarakatnya. Kegiatan ini dapat menjadi acuan kerja dalam upaya melestarikan kebudayaan suatu masyarakat, menumbuhkembangkan sikap saling menghormati, menghargai, dan pemahaman keberagaman kebudayaan suatu daerah, dan Indonesia umumnya. Demikian juga. Untuk melindungi warisan budaya takbenda dari kepunahan atau dicaplok negara lain. Oleh karenanya, perlu dilakukan inventarisasi terhadap warisan budaya takbenda tersebut pada setiap suku bangsa/daerah di Indonesia untuk kelestariannya. Terancamnya warisan budaya takbenda itu disebabkan oleh beberapa faktor seperti, dampak globalisasi, penyeragaman kebijakan, kurangnya sarana, apresiasi dan pemahaman yang dapat menyebabkan terkikisnya fungsi dan nilai elemen-elemen tersebut, dan kurangnya minat di kalangan generasi muda¹⁰.

⁸ Arief Rahman. *Powerpoint* makalah berjudul “Strategi dan Teknik Penyiapan Pengusulan (Nominasi) Matabudaya takbenda ke UNESCO: Kasus Batik Indonesia, pada Simposium dan Workshop “Inventarisasi dalam Rangka Perlindungan Warisan Budaya takbenda”, di Jakarta 19-10 Agustus 2009. Hlm. 2.

⁹ Ibid. Hlm. 3.

¹⁰ Ibid. Hlm. 5.

Sehubungan dengan itu, Kementerian Kebudayaan dan Pariwisata pada tahun 2010 mencanangkan inventarisasi karya budaya di seluruh Indonesia, agar khasanah budaya bangsa dapat diketahui dan diupayakan kelestariannya, serta dipatentkan sebagai milik luhur bangsa yang seharusnya tetap dijaga dan lestari.

B. Masalah

Kondisi demikian, tentunya dialami juga oleh budaya masyarakat (daerah) di Provinsi Sumatera Selatan yang cukup beragam, ditandai dengan banyaknya komunitas adat seperti, yakni besemah, Palembang, Ogan, Komering, Kayuagung, Semende, dan lain-lain. Setiap komunitas tersebut memiliki khasanah budaya tinggi yang perlu diketahui dan dilestarikan, terutama oleh pengembannya. Hanya saja, sekarang ini dirasakan mulai kurangnya pemahaman/kebanggaan tentang budaya khususnya pada generasi muda, serta pengaruh globalisasi informasi dan komunikasi dewasa ini yang juga menyentuh kehidupan masyarakat.

Dalam rangka itulah, Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional (BPSNT) Padang yang merupakan Unit Pelaksana Teknis (UPT) Kementerian Kebudayaan dan Pariwisata dengan wilayah kerja mencakup Provinsi Sumatera Barat, Bengkulu dan Sumatera Selatan bermaksud menyelenggarakan "Inventarisasi Karya Budaya Daerah di Kabupaten Ogan Ilir, Kabupaten Ogan Komering Ilir, dan Kota Palembang". Dengan kegiatan ini ingin diungkapkan jenis karya budaya (mata budaya takbenda) yang terdapat dalam kehidupan masyarakat di Kabupaten Ogan Ilir, Kabupaten Ogan Komering Ilir, dan Kota Palembang.

C. Tujuan

Tujuan diadakannya Inventarisasi di Kabupaten Ogan Ilir, Kabupaten Ogan Komering Ilir, dan Kota Palembang adalah untuk;

1. Menginventarisasikan, mendokumentasikan dan mempublikasikan kekayaan budaya di Kabupaten Ogan Ilir, Kabupaten Ogan Komering Ilir, dan Kota Palembang.
2. Membangkitkan dan menumbuhkan kembali kebanggaan dan kecintaan masyarakat terhadap budayanya, khususnya generasi muda
3. Pelestarian budaya bangsa dan identitas suku bangsa

D. Ruang Lingkup

Berbicara tentang karya budaya, maka yang dimaksudkan adalah unsur-unsur budaya yang berlaku universal pada setiap daerah, seperti bahasa daerah, upacara adat, pakaian adat, kesenian, permainan/olahraga tradisional, peralatan tradisional, kearifan lokal, kuliner tradisional,

arsitektur tradisional, dan lain-lain. Dalam menginventarisir karya budaya tak benda itu berdasarkan pada dua aspek yakni aspek fisik dan substansial. Unsur fisik meliputi teks (tulisan), gambar dan atau foto, rekaman audio, dan rekaman audio visual. Sedangkan substansial menyangkut profil umum dan profil budaya kabupaten, uraian komponen budaya, foto-foto karya budaya, rekaman auditif karya budaya, dan rekaman audio-visual karya budaya¹¹

Inventarisasi karya budaya daerah Sumatera Selatan ini dilakukan di Kota Palembang, Kabupaten Ogan Ilir, dan Kabupaten Ogan Komering Ilir. Masyarakat pada daerah atau kabupaten ini, dikenal memiliki khasanah budaya bernilai tinggi yang patut dijaga dan diupayakan pelestarian. Kabupaten Ogan Komering Ilir dan Kabupaten Ogan Ilir terletak pada belahan selatan dari Provinsi Sumatera Selatan yang dahulunya merupakan satu kabupaten yakni Kabupaten Ogan Komering Ilir, dan dihuni oleh beberapa sukubangsa yakni Ogan, Komering, Kayu Agung. Sedangkan Kota Palembang merupakan ibukota Provinsi Sumatera Selatan secara etnis utama dihuni oleh Orang Palembang dan berbagai etnis lainnya yang sudah menyatu dengan warga Palembang seperti Orang Arab.

E. Metode

Inventarisasi merupakan kegiatan pendataan tentang sesuatu hal yang secara metodologis lebih *simple* dari pada penelitian, begitupun dengan metodenya. Artinya, inventarisasi (pendataan) sifatnya tidak se mendalam penelitian, dan berupaya menemukan gambaran umum tentang suatu hal atau objeknya. Demikian juga halnya dengan menginventarisasi karya budaya (tak benda) di daerah Provinsi Sumatera Selatan ini.

Pengumpulan data dilakukan disamping dengan mengadakan studi langsung, juga dengan memanfaatkan sumber lain seperti internet, perpustakaan, laporan penelitian, bulletin/jurnal, media massa, dan lain-lain. Studi langsung dilakukan untuk menemukan informasi secara langsung kepada masyarakat bersangkutan melalui tokoh adat ataupun pelaksana karya budaya tersebut. Untuk memudahkan di lapangan dan penulisan laporan, pengumpulan data dilengkapi dengan daftar pertanyaan/kuesioner yang telah disiapkan sebelumnya. Segala aspek karya budaya diupayakan bisa diperoleh data dan informasi yang sesungguhnya, dan selanjutnya dibentuk dalam bentuk laporan inventarisasi karya budaya masyarakat di Kabupaten Ogan Ilir, Kabupaten Ogan Komering Ilir, dan Kota Palembang.

¹¹ Shri Hastanto, dalam makalah berjudul "Intangible Cultural Inventory (ICHI) (Inventarisasi Warisan Budaya takbenda), pada Simposium dan Workshop "Inventarisasi dalam Rangka Perlindungan Warisan Budaya takbenda", di Jakarta 19-10 Agustus 2009. Hlm. 2

F. Output

Output atau keluaran ini adalah;

- a. Terealisasinya kegiatan rutin BPSNT Padang di bidang inventarisasi karya budaya.
- b. Laporan inventarisasi karya budaya di Provinsi Sumatera Selatan

F. Outcome

Outcome atau hasil yang diharapkan dari kegiatan ini, adalah ;

- a. Terwujudnya peta karya budaya khususnya di Kabupaten Ogan Ilir, Kabupaten Ogan Komering Ilir, dan Kota Palembang.
- b. Menumbuhkan kecintaan dan kebanggaan kepada budaya bangsa dan daerah
- c. Meningkatkan kesadaran akan pentingnya kekayaan dan keragaman budaya daerah Kabupaten Ogan Ilir, Kabupaten Ogan Komering Ilir, dan Kota Palembang sebagai penguat jati diri bangsa
- d. Tersusunnya bahan kebijakan pelestarian kebudayaan di Kabupaten Ogan Ilir, Kabupaten Ogan Komering Ilir, dan Kota Palembang

II. GAMBARAN UMUM KOTA PALEMBANG

1. Letak dan Keadaan Alam

Kota Palembang merupakan Ibu kota Provinsi Sumatera Selatan. Sejak dahulu kala kota ini dikenal sebagai Kota Air. Letak geografis Kota Palembang terletak diantara 2° 52' sampai 3° 5' Lintang Selatan dan 104° 37' sampai 104° 52' Bujur Timur. Ketinggian rata-rata kota ini adalah sekitar 8 meter dari permukaan air laut.

Sejak tahun 2000 Kota Palembang mengalami pemekaran wilayah menjadi 14 kecamatan dan 103 kelurahan. Adapun nama-nama kecamatan itu adalah: (1) Kecamatan Ilir Barat I, (2) Kecamatan Ilir Barat II, (3) Kecamatan Ilir Timur I, (4) Kecamatan Ilir Timur II, (5) Kecamatan Seberang Ulu I, (6) Kecamatan Seberang Ulu II, (7) Kecamatan Sukarami, (8) Kecamatan Gandus, (9) Kecamatan Kerta Pati, (10) Kecamatan Bukit Kecil, (11) Kecamatan Kemuning, (12) Kecamatan Plaju, (13) Kecamatan Kalidoni dan (14) Kecamatan Sako.

Kota Palembang yang terdiri dari 14 kecamatan itu mempunyai pasar sebanyak 22 buah. Hampir semua kecamatan mempunyai pasar dan bahkan ada 3 buah pasar pada satu kecamatan. Berkaitan dengan usaha pempek dan kemplang yang dikelola oleh masyarakat terpusat pada tempat-tempat tertentu. Dari hasil survey dan wawancara yang tim lakukan sentral pembuatan pempek dan kemplang di Kecamatan Seberang Ulu I dan daerah sekitarnya. Sedangkan sentral tempat memanggang kemplang di Kecamatan Gandus (wawancara dengan Ibu Nurhayati tanggal 3, April 2008)..

Sedangkan tempat penjualan pempek dan kemplang tidak terbatas pada satu pasar atau tempat tertentu melainkan hampir disetiap sudut kota Palembang terdapat orang memnjual pempek maupun kemplang.

Kota Palembang berbatasan dengan:

- a. Sebelah Utara berbatasan dengan Desa Pangkalan Benteng, Desa Gasing, dan Desa Kenten Kecamatan Talang Kelapa Kabupaten Dati II Musi Banyu Asin.
- b. Sebelah Selatan berbatasan dengan Desa Bakung Kecamatan Indralaya Kabupaten Ogan Komering Ilir dan Kecamatan Gelombang Kabupaten Dati II Muara Enim.
- c. Sebelah Timur berbatasan dengan Balai Makmur Kecamatan Banyu Asin I Kabupaten Dati II Musi Banyu Asin.
- d. Sebelah Barat berbatasan dengan Desa Sukajadi Kecamatan Talang Kelapa Kabupaten Dati II Musi Banyu Asin.

Kota Palembang memiliki jenis tanah berlapis alluvial, liat dan berpasir. Selain itu juga terletak pada lapisan yang masih muda. Daerah yang banyak mengandung minyak bumi dikenal dengan sebutan lembah Palembang – Jambi. Tanah relatif datar dan rendah, tempat-tempat yang agak tinggi terletak di bagian Utara Kota. Sebagian Kota Palembang digenangi air, terlebih lagi bila terjadi hujan terus-menerus.

Masalah transportasi merupakan polemik yang menjadi ciri khas daerah perkotaan, tak terkecuali Kota Palembang. Kota Palembang yang berstatus sebagai ibukota propinsi serta jumlah penduduk yang padat dan mobilitas penduduk yang tinggi, menyebabkan kota ini dihadapkan pada tantangan yang cukup besar di sektor angkutan (transportasi) baik dalam kota maupun antar kota antar propinsi.

2. Kependudukan

Penduduk kota Palembang terdiri dari berbagai suku bangsa dan etnis seperti Jawa, Minang, Batak dan lainnya serta etnis Cina dan Arab yang sudah sejak lama dan sudah berketurunan berada di kota Palembang dan sekitarnya. Kota Palembang pada tahun 2006 berpenduduk sekitar 1.369.239 jiwa, terdiri dari 674.724 penduduk laki-laki dan 694.515 penduduk perempuan. Luas Kota Palembang sekitar 400,51 kilometer persegi. Dengan demikian kepadatan penduduk kota ini adalah sekitar 3.418 jiwa per kilometer persegi (km²).

Tabel 1.
Komposisi Penduduk Kota Palembang
Berdasarkan Kelompok Umur dan Jenis Kelamin tahun 2006

No	Kelompok Umur	Penduduk		Jumlah	Prosentase
		Laki-laki	Perempuan		
1	0 – 4	63.805	59.196	123.001	
2	5 – 9	65.561	66.768	132.329	
3	10 – 14	70.257	63.644	133.901	
4	15 – 19	70.712	78.391	149.103	
5	20 – 24	70.258	72.811	143.069	
6	25 – 29	59.627	65.842	125.469	
7	30 – 34	51.598	58.861	110.459	
8	35 – 39	44.818	42.454	87.272	
9	40 – 44	48.859	55.274	104.133	
10	45 – 49	40.513	40.591	81.104	
11	50 – 54	32.749	35.808	68.557	
12	55 – 59	17.612	14.349	31.961	
13	60 – 64	12.524	14.349	26.873	
14	65 – 69	12.525	10.696	23.221	
15	70 – 74	7.828	6.314	14.142	
16	75 +	5.478	9.167	14.645	
	JUMLAH	674.724	694.515	1.369.239	

Sumber; Kota Palembang Dalam Angka Tahun 2006, BPS

Dari tabel 1 dapat diketahui angka sex rasio atau rasio jenis kelamin penduduk Kota Palembang adalah sekitar 97 orang. Dengan kata lain pada setiap 100 orang penduduk perempuan terdapat sekitar 97 orang penduduk laki-laki. Hal ini berarti jumlah penduduk laki-laki lebih kecil dibandingkan dengan jumlah penduduk perempuan.

Sementara itu angka ketergantungan atau Dependency ratio adalah perbandingan antara penduduk produktif dan tidak produktif. Jumlah penduduk produktif kota Palembang adalah sekitar 47 orang. Artinya pada setiap 100 orang penduduk usia produktif, yaitu usia antara 15 – 64 tahun, menanggung sekitar 47 orang penduduk usia tidak produktif dibawah 15 tahun dan di atas 75 tahun.

Kota Palembang terdiri dari 14 (empat belas) kecamatan. Kecamatan yang mempunyai penduduk terbesar adalah kecamatan Sukarami, dengan jumlah penduduknya ada sekitar 170.828 jiwa terdiri dari 83.239 laki-laki dan 87.589 perempuan. Meskipun demikian, kepadatan penduduk paling tinggi terdapat di Kecamatan Ilir Timur I, yaitu sekitar 12.399 jiwa per kilometer persegi. Kepadatan penduduk pada urutan kedua adalah kecamatan Ilir Barat II, yaitu sekitar 10.403 jiwa per kilometer persegi.

Sementara itu kepadatan penduduk paling rendah ada di Kecamatan Gandus, yaitu sekitar 744 jiwa per kilometer persegi.

Rata-rata jumlah anggota rumah tangga juga merupakan salah satu barometer yang perlu untuk diamati karena hal ini menunjukkan kecenderungan pola fertilitas di suatu daerah. Jumlah rata-rata anggota rumah tangga di Kota Palembang adalah sekitar 4,7 atau antara 4 sampai 5 jiwa setiap keluarga. Angka ini masih bisa dianggap normal, dengan kata lain setiap keluarga rata-rata mempunyai anak berjumlah sekitar 2 atau 3 orang. Ini bisa dikarenakan program KB (keluarga Berencana) yang sukses. Kecamatan yang mempunyai rata-rata jumlah anggota rumah tangga paling besar adalah Kecamatan Ilir Timur II dan Ilir Barat II, yaitu sekitar 5 sampai 6 orang. Sementara itu kecamatan-kecamatan lainnya rata-rata anggota rumah tangganya adalah sekitar 4 sampai 5 orang.

Tabel 2.

Kepadatan Penduduk dan Jumlah Rumah Tangga Menurut Kecamatan di Kota Palembang Tahun 2006

No	Kecamatan	Luas Wilayah (Km ²)	Jumlah		Kepadatan Penduduk (Jiwa/Km ²)
			Rumah Tangga	Penduduk (Jiwa)	
1	Ilir Barat II	6,22	12.827	64.708	10.403
2	Gandus	68,78	11.011	51.182	744
3	Seberang Ulu I	17,44	31.995	152.607	8.750
4	Kertapati	42,56	16.942	79.736	1.873
5	Seberang Ulu II	10,69	19.749	88.833	8.309
6	Plaju	15,17	17.168	82.581	5.443
7	Ilir Barat I	19,77	25.249	114.668	5.800
8	Bukit Kecil	9,92	9.751	47.850	4.823
9	Ilir Timur I	6,50	16.604	80.599	12.399
10	Kemuning	9,00	119.656	85.351	9.483
11	Ilir Timur II	25,58	32.111	164.449	6.428
12	Kalidoni	27,92	21.135	91.596	3.280
13	Sako	42,50	19.380	94.251	2.217
14	Sukarami	98,56	36.598	170.828	1.733
	JUMLAH	400,61	290.176	1.369.239	3.417

Sumber: Palembang Dalam Angka 2006, BPS

Tabel 3.
Penduduk Kota Palembang Menurut
Jenis Kelamin Per Kecamatan Pertengahan Tahun 2006

No	Kecamatan	Penduduk		Jumlah	Sex Ratio
		Laki-laki	Perempuan		
1	Ilir Barat II	31.968	32.740	64.708	97
2	Gandus	24.341	26.841	51.182	90
3	Seberang Ulu I	77.254	75.353	152.607	102
4	Kertapati	38.938	40.798	79.736	95
5	Seberang Ulu II	42.960	45.873	88.833	93
5	Plaju	40.571	42.010	82.581	96
7	Ilir Barat I	57.038	57.630	114.668	98
8	Bukit Kecil	23.516	24.334	47.850	96
9	Ilir Timur I	43.152	37.447	80.599	115
10	Kemuning	42.884	42.467	85.351	100
11	Ilir Timur II	80.353	84.096	164.449	95
12	Kalidoni	43.608	47.988	91.596	90
13	Sako	44.902	49.349	94.251	90
14	Sukarami	83.239	87.589	170.828	95
	TOTAL	644 646	642 789	1 287 435	97

Sumber: Palembang Dalam Angka 2006, BPS

Laju pertumbuhan penduduk menunjukkan seberapa besar penduduk di suatu daerah berubah dari tahun ke tahun. Laju pertumbuhan penduduk kota Palembang tahun 2003-2006 rata-rata sebesar 2,27 persen artinya setiap tahun penduduk Kota Palembang bertambah 2,27 persen. Laju pertumbuhan penduduk ini pada dasarnya masih tetap bersifat alamiah atau karena faktor kelahiran dan kematian. Meskipun demikian penambahan penduduk ini juga dipengaruhi oleh faktor migrasi.

Kecamatan yang mempunyai rasio jenis kelamin tertinggi adalah Kecamatan Ilir Timur I, yaitu sekitar sebesar 115 orang. Angka ini artinya terdapat sekitar 115 orang penduduk laki-laki pada setiap 100 orang penduduk perempuan. Sedangkan kecamatan dengan rasio jenis kelamin terendah adalah Kecamatan Gandus dan Sako, yang masing-masing adalah 90 orang. Artinya terdapat 90 orang penduduk laki-laki pada setiap 100 orang penduduk perempuan. Angka ini juga berarti jumlah penduduk perempuan lebih besar dibandingkan dengan jumlah penduduk laki-laki.

3. Pendidikan

Salah satu Tujuan Nasional yang diemban pemerintah adalah upaya mencerdaskan kehidupan bangsa, berbagai upaya pemerintah telah banyak dilakukan untuk mencapai tujuan tersebut. Sejauh mana keberhasilan upaya

tersebut tercermin di berbagai indikator pendidikan yang dalam dunia pendidikan ada 3 (tiga) faktor) yang dapat diangkat sebagai rekayasa dalam kerangka *Dispute Kualitatif*, yakni: sarana belajar, kurikulum, dan guru.

Sarana pendidikan seperti jumlah sekolah di Kota Palembang, baik negeri maupun swasta pada tahun 2006 sebanyak 246 sekolah Taman Kanak-kanak (TK), 350 Sekolah Dasar (SD), 198 Sekolah Menengah Pertama (SMP), 129 Sekolah Menengah Umum (SMU) dan 49 Sekolah Menengah Kejuruan (SMK). Sarana untuk masing-masing tingkat sekolah itu digunakan oleh sejumlah murid, sekolah negeri maupun swasta, yang mengalami perubahan jumlah dari tahun ke tahun. Pada tahun 2006 jumlah murid TK sebanyak 12.656 anak dengan tenaga guru sebanyak 1.144 orang, murid SD sebanyak 157.483 anak dengan tenaga guru sebanyak 6.934 orang, murid SMP sebanyak 72.035 anak dengan tenaga guru sebanyak 5.500 orang, murid SMU sebanyak 54.737 anak dengan tenaga guru sebanyak 4.295 orang, dan murid SMK sebanyak 18.245 anak dengan tenaga guru sebanyak 1.825 orang.

4. Kesehatan dan Perumahan

Tujuan dari pembangunan kesehatan antara lain agar masyarakat dari segala lapisan memperoleh pelayanan secara mudah, merata, dan murah. Dengan adanya upaya tersebut diharapkan akan tercapai kesehatan masyarakat yang lebih baik. Usaha untuk meningkatkan kesehatan masyarakat telah dilakukan oleh pemerintah Kota Palembang, misalnya dengan tersedianya fasilitas kesehatan seperti: rumah sakit, puskesmas (puskesmas pembantu ataupun puskesmas keliling), klinik bersalin, apotik yang merupakan kebutuhan pokok dalam upaya meningkatkan derajat kesehatan masyarakat.

Secara kuantitatif jumlah sarana kesehatan berubah dari tahun ke tahun sebelumnya, selain dari jumlah sarana yang bertambah juga diupayakan agar prasarannya terus menjadi semakin baik sehingga dapat memenuhi kebutuhan masyarakat. Pada Tahun 2006 jumlah rumah sakit di Kota Palembang sebanyak 21 unit, Puskesmas ada 36 unit, Puskesmas Pembantu 67 unit, Puskesmas Keliling ada 15 unit, dan klinik bersalin ada 35 unit.

Salah satu program pemerintah dalam upaya meningkatkan derajat kesehatan masyarakat adalah dengan melakukan vaksinasi dan imunisasi yang bertujuan untuk memberikan kekebalan kepada masyarakat terhadap penyakit tertentu. Jumlah masyarakat yang mendapatkan pelayanan berbagai jenis imunisasi selama tahun 2006 mengalami kenaikan dari tahun sebelumnya yaitu dari 196.290 orang pada tahun 2005 menjadi 199.295 orang pada tahun 2006 atau naik sekitar 1,53 persen.

Pendewasaan usia kawin merupakan salah satu komponen vital yang menentukan kualitas sumber daya manusia dan kebahagiaan keluarga dan juga kesehatan ibu. Satu hal yang menggembirakan adalah pemakaian alat kontrasepsi pencegah kehamilan. Dari 187.159 jumlah PUS (pasangan usia subur) dan peserta KB aktif yang menggunakan kontrasepsi, yang paling

banyak adalah suntik sebanyak 78.499, pil sebanyak 53.998, dan implan sebanyak 22.129.

Indikator yang juga merupakan salah satu penentu tingkat kesejahteraan penduduk adalah sarana perumahan. Bila dilihat dari rumah tempat tinggal penduduk kota Palembang dapat dikelompokkan atas tiga yakni rumah permanen, semi permanen dan rumah sederhana. Sedangkan rumah tradisional atau rumah *limas* masih ada tetapi tidak berapa buah lagi. Tempat pemukiman penduduk berada disepanjang aliran sungai Musi dan daerah darat. Umumnya penduduk yang tinggal disepanjang aliran sungai Musi disebut orang laut/sungai, sedangkan yang bertempat tinggal di daerah darat disebut orang darat.

Selain di dua tempat tersebut, penduduk Kota Palembang ada juga yang tinggal di atas air yakni disebut dengan rumah rakit. Pada saat ini masih ada penduduk yang tinggal di rumah rakit walaupun jumlahnya tidak berapa banyak. Tempat rumah rakit saat ini sudah terfokus pada satu lokasi yakni disekitar di Seberang Ulu. Jika ingin melihatnya dapat dilihat dari lokasi Jembatan Ampera sebagai salah satu pusat keramaian Kota Palembang.

Jembatan Ampera salah satu jembatan di kota Palembang membentangi Sungai Musi. Sungai Musi termasuk sungai yang dalam dan lebar, lebarnya ± 400 meter dengan debit air 2000 m/detik. Sungai Musi dilewati oleh kapal-kapal besar dengan bobot mati 20.000 ton. Daerah disepanjang aliran Sungai Musi antara seberang sana dan seberang sini disebut dengan sebutan Seberang Ilir dan Seberang Ulu. Seberang Ilir dekat dengan pusat perkotaan dan merupakan daerah pusat Kerajaan Kesultanan Palembang. Di tepi Sungai Musi dekat Benteng Kuto Besak terdapat bekas Istana Kesultanan Palembang yang saat ini dijadikan Museum yakni Museum Mahmud Badaruddin dan di sampingnya Kantor Dinas Pariwisata Seni dan Budaya Kota Palembang. Lokasi ini sangat jelas dari atas Jembatan Ampera karena terletak tidak jauh dibawah Jembatan Ampera.

Penyebutan nama Ilir dan Ulu di Palembang berbeda dengan penyebutan istilah ilir dan ulu untuk sungai. Biasanya bagian ulu sungai sebagai tempat asal air disebut ulu dan bagian muara sungai disebut dengan ilir. Jadi bagian atas sungai disebut ulu dan bagian bawah disebut ilir. Berkenaan dengan itu masa Kesultanan Palembang, tempat Istana Sultan berada di Hilir dan rakyat biasa berada di Hulu. Artinya Istana Sultan yang berada di dekat Benteng Kuto Besak disebut Ilir dan bagian disebaliknya disebut Ulu.

Rumah-rumah penduduk yang terdapat di Kota Palembang umumnya dibangun sendiri oleh penduduk, sekalipun sudah ada program pembangunan rumah oleh pemerintah (Perumnas). Perumahan yang dibangun oleh pemerintah terpusat pada tempat-tempat tertentu dan kebanyakan berlokasi diluar kota. Di kota Palembang dari tahun ke tahun jumlah perumahan yang didirikan oleh pemerintah maupun swasta terus mengalami peningkatan walaupun krisis ekonomi masih sangat

berpengaruh terhadap pembangunan perumahan di berbagai kota di Indonesia, begitupun di kota ini. Tetapi pada tahun 2006 jumlah pembangunan rumah yang mendapat izin, baik yang yang dibangun oleh perorangan maupun perusahaan developer turun sebesar 41,71 persen dari tahun sebelumnya, dari 2.201 unit di tahun 2005 menjadi 1.283 unit di tahun 2006.

5. Mata Pencaharian

Kota Palembang terkenal juga dengan sebutan kota industri. Di Kota Palembang terdapat beberapa industri seperti industri logam, industri mesin, industri kimia, industri aneka hasil perstnisdan dan perikanan, hasil hutan dan perkebunan serta kerajinan. Selain itu juga terdapat PT Pupuk Sriwijaya, PT Semen Baturaja, Pertamina dan Pabrik Ban.

Begitu banyak industri yang beroperasi di Palembang tentu banyak pula menyerap tenaga kerja baik tenaga kerja lokal maupun tenaga kerja dari luar daerah. Artinya bahwa mata pencaharian penduduk Kota Palembang dapat dikelompokkan atau PNS, ABRI, Karyawan Swasta, Pedagang, Buruh, Petani dan penjual jasa lainnya.

Berkaitan dengan mata pencaharian tersebut, sektor kerajinan yang cukup berkembang di Kota Palembang juga telah mampu menyerap sejumlah tenaga kerja baik untuk kaum wanita maupun kaum laki-laki. Sektor kerajinan yang cukup terkenal adalah kerajinan songket, ukir-ukiran termasuk juga pengelola makanan pempek dan kemplang. Industri rumah tangga pempek kebanyakan pekerjanya adalah kaum wanita baik remaja maupun dewasa. Demikian juga kerajinan songket juga mem-pekerjakan kaum wanita yang kebanyakan masih remaja. Sedangkan kaum laki-laki tidak seberapa banyak. Tetapi pada kerajinan ukir-ukiran umumnya dikerjakan oleh kaum laki-laki.

Tenaga kerja dibidang jasa di kota Palembang cukup banyak, apalagi kota Palembang termasuk kota teramai di Indonesia. Berbagai sektor usaha banyak di sana. Di samping itu di kota Palembang juga banyak terdapat obyek wisata, baik wisata sejarah, wisata alam, tempat rekreasi, wisata belanja (shopping), kuliner dan sebagainya. Semua itu menyerap banyak tenaga kerja untuk melayani para pengunjung yang datang.

III. WARISAN BUDAYA TAK BENDA (WBTB) DI KOTA PALEMBANG

Kota Palembang merupakan ibukota Provinsi Sumatera Selatan yang menjadi pusat interaksi berbagai suku bangsa dari Provinsi Sumatera Selatan. Sebagai pusat interaksi, maka berbagai karya budaya dari kabupaten dan kota lainnya di Provinsi Sumatera Selatan juga dapat ditemui di Kota Palembang.

Hasil inventarisasi yang dilakukan di Kota Palembang dikla-sifikasikan dalam beberapa kategori yaitu:

1. kuliner
2. kesenian

3. Permainan rakyat
4. Pakaian Adat
5. Upacara Adat
6. Adat Perkawinan Palembang
7. Adat Menetap Setelah Menikah
8. Istilah Kekkerabatan

1. Kuliner¹²

Kuliner bagi masyarakat Palembang merupakan sesuatu yang penting. Hal ini terlihat dari banyaknya variasi bentuk, bahan, dan rasa, yang dikonsumsi sendiri maupun yang dijual di pasar-pasar tradisional maupun modern. Berbagai kuliner sebagai makanan pokok maupun makanan tambahan banyak dijumpai di Kota Palembang.

Kuliner tradisional Palembang seperti pempek, kue maksuba, kue 8 jam dan yang lainnya secara pasti tidak dapat dijelaskan sejak kapan adanya. Yang jelas makanan tersebut oleh masyarakat Palembang adalah makanan yang diterima secara turun temurun dari para tetuanya. Menurut beberapa orang informan (salah satunya Bapak Yudi Syarofi) yang sempat diwawancarai (22 Juni 2008) menyebutkan bahwa makanan pempek adalah asli makanan orang Palembang, walaupun banyak orang menyebutkan bahwa makanan tersebut adalah makanan orang Cina. Makanan pempek memang adopsi makanan orang Cina di Palembang yakni bakso. Bakso terbuat dari tepung dan daging babi, oleh orang Palembang yang menganut agama Islam menyakini bahwa daging babi adalah daging yang haram dimakan, maka mereka mengganti daging babi dengan ikan. Ikan yang mereka jadikan sebagai bahan campuran tepung tersebut adalah ikan sungai. Di Palembang terdapat sebuah sungai besar yakni sungai Musi. Sungai Musi banyak menghasilkan ikan seperti ikan lais, belida, patin, baung dan lainnya. Ikan tersebut menurut selera orang Palembang rasanya lebih enak dari ikan laut. Orang Palembang lebih awal mengenal ikan sungai dari ikan laut karena daerah mereka dekat dengan sungai sedangkan ikan laut di datangkan dari daerah lain.

Setelah orang Palembang berhasil mengolah bahan tepung dan ikan menjadi makanan, orang Cina yang ada di Palembang pun ikut mengkonsumsi dan akhirnya mereka pun mengolah sendiri. Oleh orang Cina yang bakat dagangnya sangat menonjol maka makanan tersebut dijadikannya barang dagangan. Makanan itu mereka buat bukan hanya sekedar untuk dikonsumsi sendiri, melainkan mereka jual dari satu tempat ketempat lain dan orang Palembang yang mayoritas beragama Islam mau juga membelinya karena makanan itu tidak lagi menggunakan daging babi. Lama kelamaan makanan tersebut menjadi jualan orang Cina sehari-hari. Setiap hari orang Cina menjajakan makanan tersebut dari satu tempat ke

¹² Sebagian besar data dikutip dan diolah dari Ematip dan Eny Christyawati. 2008. "Makanan Tradisional Palembang: Kajian Fungsi dan Nilai Budaya". *Laporan Penelitian BPSNT Padang*.

tempat lain dan pada saat itu makanan itu belum mempunyai nama. Orang Cina dimana-mana sering dipanggil dengan panggilan *apek* karena matanya yang sipit. Ini ada kaitannya dengan makanan yang dijajakannya yaitu setiap orang yang ingin membeli selalu memanggilnya dengan panggilan *pek - pek - pek*. Lama kelamaan panggilan terhadap dirinya *pek - pek - pek* menjadi populer dan akhirnya menjadi nama makanan yang dijajakan itu. Panggilan *pek - pek - pek* untuk orang yang menjajakan makanan itu dan *pempek* untuk nama makanannya. Artinya di sini ada pembentukan kata-kata baru dari tiruan bunyi *pek - pek* menjadi *pempek* atau disebut juga dengan istilah *onomatop* (wawancara dengan ibu Latifa tanggal 10 April 2008).

Begitu juga makanan kue maksuba dan kue 8 jam serta makanan lainnya juga tidak diketahui secara pasti sejak kapan adanya makanan itu. Yang jelas kue maksuba adalah kue makanan dilingkungan kerajaan masa kesultanan Palembang (wawancara dengan bapak Johan Hanafiah tanggal 9 April 2008).. Kesultanan Palembang yang makmur tentu selernya tinggi dan bahan-bahan pembuatan kue maksuba umumnya barang infor dan harganya sangat mahal. Sejak masa kesultanan Palembang kue maksuba sudah dikenal masyarakat umum hanya saja belum memasyarakat seperti sekarang ini. Pada masa dahulu kehidupan masyarakat yang serba sulit tentunya belum mampu untuk membeli bahan-bahan yang mahal, berbeda dengan keluarga kesultanan Palembang yang hidupnya makmur.

Masa kesultana Palembang jelas terlihat ada perbedaan makanan yang dikonsumsi sehari-hari. Perbedaan itu tidak saja masalah makanan status orang pun berbeda yakni antara orang pendatang dan penduduk asli. Orang pendatang disebut orang pinggir mungkin karena tempat tinggalnya yang dipinggir-pinggir atau karena hal lain. Dalam acara *perayaan pempek* dan turunanannya (seperti tekwan) disebut makanan pinggiriran yakni makanan pemula sebelum memakan makanan ringan lainnya.

Masyarakat Palembang membagi 3 kelompok jenis kuliner yaitu:

- 1) makanan pokok berupa nasi dan lauk pauk
- 2) makanan ringan berupa kue - kue
- 3) makanan pinggiriran berupa lontong, laksa, burgo, celimpungan, tekwan, laksen.

Ketiga jenis makanan tersebut dikonsumsi oleh masyarakat Palembang setiap harinya sesuai dengan waktu. Secara umum dalam satu hari makan sebanyak 4 kali yakni (1) makan pagi disebut juga *amper-amper*, (2) makan siang, (3) makan sore disebut juga *perausan* dan (4) makan malam. Makan pagi biasanya berupa makan pinggiriran seperti lontong, burgo, celimpungan, tekwan. Makan siang biasanya berupa nasi dan lauk pauk, makan sore (*perausan*) biasanya berupa kue-kue dan makan malam berupa nasi dan lauk pauk.

Beberapa jenis kuliner yang telah diinventarisir baik melalui studi pustaka, pendataan di lapangan, maupun penelusuran situs-situs internet terkait dapat dilihat pada uraian berikut.

1) Kue Maksuba

Kue maksuba adalah makanan khas masyarakat Palembang, yang disajikan pada hari-hari istimewa seperti merayakan hari raya Idul Fitri, menanti kedatangan tamu, makanan antaran untuk mertua, anggota keluarga lainnya. Pada hari raya Idul Fitri boleh dikatakan setiap rumah tangga orang Palembang tersedia kue maksuba atau kue 8 jam di samping makanan lainnya, baik mereka buat sendiri maupun dipesan pada orang lain. Jadi pada hari menjelang lebaran pengelola kue maksuba banyak mendapat pesanan dari masyarakat

Kue Maksuba merupakan kue istimewa pada masyarakat Palembang karena dipakai dalam upacara adat seperti perkawinan, kelahiran, dan lain-lain. Selain itu juga sebagai makanan hantaran terhadap anggota keluarga pada hari-hari tertentu seperti hari lebaran dan acara resmi lainnya. Kue maksuba sebagai tanda bakti penganten baru kepada mertua dan orang tua. Ada semacam keharusan memberi antaran ke mertua saat lebaran yakni kue maksuba dan sedapatnya kue tersebut adalah buatan sendiri. Secara khusus pada acara meminang jenis kue tersebut termasuk kue yang paling utama diantara kue yang lainnya

Walaupun sebagai makanan khas di hari-hari besar, namun tidak semua penduduk bisa membuat kue ini. Kue harus dipesan ke pembuat bila akan melakukan acara-acara adat atau peringatan hari raya karena kue ini belum diproduksi secara rutin setiap harinya dan dijual di pasar. Kue maksuba dapat bertahan hingga 1 minggu bila disimpan dalam lemari es, tetapi pengelola kue tersebut belum mau berspekulasi membuat kue tersebut tanpa adanya pesanan. Kue tersebut baru banyak pesanan menjelang hari lebaran, untuk pesta maupun untuk oleh-oleh yang akan dikirimkan buat anggota keluarga yang berada di daerah lain seperti Jakarta, Bandung dan sebagainya

a) Sejarah

Kue maksuba sudah dikenal sejak masa Kesultanan Palembang pada abad ke-17 dan masyarakat umumnya tidak mengetahui lagi tentang asal usul makanan tersebut. Demikian juga alasan pemberian nama kue tersebut. Hal ini juga dipengaruhi oleh kebiasaan penduduk yang menganggap kaum pria tidak pantas untuk mengetahui seluk-beluk makanan dan memasaknya di dapur. Tradisi ini mengakibatkan pewarisan pengetahuan makanan-makanan tradisional di Palembang sangat terbatas kepada kaum perempuan saja.

b) Bahan Baku Kue Maksuba:

- Telur bebek 4 gelas (15 butir)
- Gula pasir 3 gelas
- Susu kental manis 1 kaleng
- Mentega 1 ons

c) Alat-Alat yang Dipergunakan

1. Kocokan telur yang besar
2. Baskom ukuran sedang
3. Gelas biasa yaitu gelas yang biasa dipakai diwarung kopi untuk minum kopi, teh manis, susu dan sebagainya
4. Loyang aluminium ukuran 20 cm x 20 cm
5. Belanga dari tanah ukuran sedang
6. Kompor
7. Cangkir kecil
8. Seng dan arang

d) Proses Pembuatan

1. Loyang dialas dengan kertas roti kemudian dioles dengan mentega
2. Masukkan sedikit pasir ke dalam belanga lalu dipanaskan di atas kompor, sementara itu arang dibakar di atas seng
3. Masukkan telur, gula ke dalam baskom lalu dikocok pelan-pelan kira-kira 10 menit, kocokan tersebut tidak boleh kembang
4. Masukkan susu kental manis ke dalam kocokan telur sambil dikocok pelan-pelan, masukkan mentega dan kocok lagi sampai mentega pecah kecil-kecil
5. Ambil adonan secangkir kecil lalu tuangkan ke dalam loyang (ini tebalnya kira-kira 0,3 cm) lalu masukkan ke dalam belanga tutup dengan seng yang sudah diberi arang dan dibakar sampai kue berwarna kuning kecoklatan,
6. Masukkan adonan kue satu cangkir lagi tutup dengan seng dan api kompornya agak dikecilkan lalu dibakar sampai kue berwarna kuning kecoklatan
7. Masukkan adonan kue satu cangkir lagi tutup dengan seng dan api kompor dimatikan lalu dibakar sampai kue berwarna kuning kecoklatan, seterusnya hanya api di atas saja yang dipakai untuk memanggang kue tersebut
8. Lakukan terus sampai adonan kue tersebut habis semuanya, setelah lapisan terakhir matang keluarkan loyang dari belanga lalu dinginkan.
9. Setelah dingin baru dikeluarkan kue dari cetakan, dipotong-potong maka terlihat seperberlapis-lapis

e) Cara Penyajian

Kue dipotong-potong lalu disusun-susun di piring kecil (*botekan*) baru dimakan bersama keluarga atau disuguhkan pada tamu. Bila dalam suatu hajatan kue tersebut bersamaan dengan kue lainnya dalam satu *botekan*. Artinya satu *botekan* itu berisi 2-4 macam kue. Cara memakannya dengan menggunakan sendok atau garpu kecil.

f) Pantangan

Selama proses pembuatan tidak ada pantangan yang mesti dihindari, hanya saja proses pembuatan kue tersebut mesti menurut aturan yang sudah biasa dilakukan. Misalnya dalam proses memematangkan kue yakni dengan cara dimasak selapis-selapis samapai adonan tersebut habis. Tetapi bila ingin memasak kue sekali gus dengan cara menuangkan semua adonan ke dalam loyang lalu dipanggang, maka kue tersebut tidak akan matang dengan sempurna. Bagian atas, bawah dan pinggirnya matang dan bahkan ada yang hangus sementara bagian tengahnya masih mentah. Artinya bahwa kue maksuba tidak bisa dimasak seperti layaknya membuat *cake*/bolu lainnya

g) Pelaksana Teknis

Proses pembuatan kue maksuba tidak memerlukan tenaga banyak, bisa dilakukan oleh satu atau dua orang saja. Pembuatan kue ini biasanya dilakukan oleh kaum wanita, terutama yang sudah dewasa.

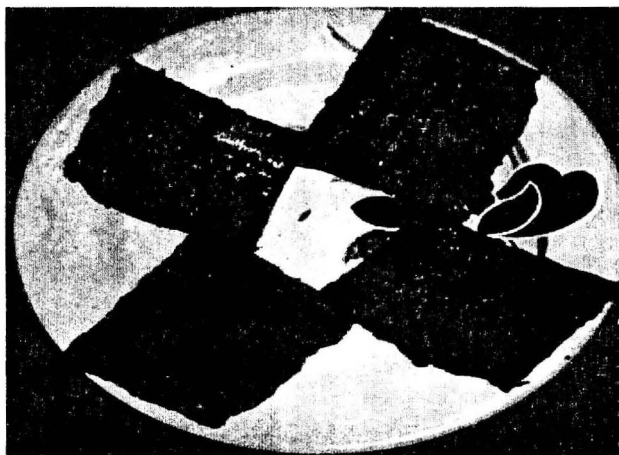


Foto Kue Maksuba (sumber: Ernatip, 2008)

2) Kue 8 Jam

a) Bahan:

- Telur bebek 4 gelas (15 butir)
- Gula pasir 3 gelas
- Susu kental manis 1 kaleng
- Mentega 0,5 ons

b) Alat-alat:

- Kocokan telur yang besar
- Baskom ukuran sedang

- Gelas biasa yaitu gelas yang biasa dipakai diwarung kopi untuk minum kopi, teh manis, susu dan sebagainya
- Loyang aluminium ukuran 20 cm x 20 cm
- Plastik putih tipis
- Tali raffia
- Kukusan berukuran sedang
- Kompor

c) Cara membuatnya :

- 1) Olesi loyang dengan mentega
- 2) Masukkan telur, gula ke dalam baskom lalu dikocok pelan-pelan kira-kira 10 menit, kocokan tersebut tidak boleh kembang
- 3) Masukkan susu kental manis ke dalam kocokan telur sambil dikocok pelan-pelan, masukkan mentega dan kocok lagi sampai mentega pecah kecil-kecil
- 4) Tuangkan adonan kue ke dalam loyang lalu ditutup dengan kertas plastik dan diikat sekeliling loyang agar plastik tidak lepas
- 5) Masukkan air ke dalam kukusan sebatas tempat alas kukusan lalu letakkan loyang yang telah berisi adonan kue ditutup dan dikukus selama 8 jam
- 6) Selama mengukus kue hendaklah dijaga air dalam kukusan tersebut, jangan sampai kering. Bila air sudah hampir kering ditambah lagi lakukan terus sampai 8 jam lamanya

d) Cara Penyajian

Kue dipotong-potong lalu disusun-susun di piring kecil (*botekan*) baru dimakan bersama keluarga atau disuguhkan pada tamu. Bila dalam suatu hajatan kue tersebut bersamaan dengan kue lainnya dalam satu *botekan*. Artinya satu *botekan* itu berisi 2-4 macam kue. Cara memakannya dengan menggunakan sendok atau garpu kecil.

e) Pantangan

Selama proses pembuatan tidak ada pantangan yang mesti dihindari, hanya saja proses pembuatan kue tersebut mesti menurut aturan yang sudah biasa dilakukan. Misalnya dalam proses mengukus kue yakni selama 8 jam agar kue tersebut matang dengan sempurna. Bila mengukusnya kurang dari 8 jam hasilnya kurang bagus dan adakalanya bagian tengah kue masih mentah. Jadi mengukus kue selama 8 jam tersebut sudah menjadi ukuran sempurna matangnya kue tersebut

f) Pelaksana Teknis

Proses pembuatan kue 8 jam tidak memerlukan tenaga banyak, bisa dilakukan oleh satu atau dua orang saja. Pembuatan kue ini biasanya dilakukan oleh kaum wanita, terutama yang sudah dewasa.

3) Pempek

Pempek adalah sejenis makanan yang bahan dasarnya adalah tepung sagu dan ikan (ikan tenggiri, gabus dan belida). Dari bahan-bahan tersebut dapat menghasilkan bermacam-macam pempek seperti:

1) Pempek Kelasian atau Pempek Lenjer

a) Bahan pempek :

- Tepung sagu cap Tani sebanyak 1 kg
- Ikan (boleh ikan gabus, ikan tenggiri, ikan belida) sebanyak 1 kg
- Garam secukupnya
- Minyak goreng
- Air secukupnya

b) Bahan Saus/Cuka:

- Gula merah/gula aren sebanyak 1 kg
- Bawang putih sebanyak 10 siung
- Cabe rawit sebanyak 1 ons
- Asam jawa/cuka makan secukupnya menurut selera
- Air sebanyak 3 liter

c) Alat-alat:

- Papan landasan tempat membuat adonan berbentuk bujursangkar atau empat persegi panjang berukuran sedang
- Timbangan atau mangkuk untuk menakar bahan
- Panci berukuran sedang tempat merebus pempek
- Sendok kayu dan sendok gorengan yang berlobang-lobang
- Keranjang/wadah berlobang-lobang
- Mesin penggiling daging
- Kompor

d. Cara Pembuatan:

Pempek :

- 1) Ikan dibuang kepala, bagian perut , kulit dan tulangnya lalu dicuci bersih-bersih
- 2) Ikan digiling dengan mesin penggiling daging dan setelah halus diberi sedikit garam
- 3) Campur tepung sagu dan ikan aduk sampai rata dan diberi sedikit air, adonan hendaklah betul-betul padat jangan terlalu lembek dan tidak lengket di tangan.
- 4) Bagi adonan menjadi beberapa bagian dan dibentuk bulat-bulat panjang seperti kayu bulat dengan panjang 15 - 20 cm ini untuk pempek lenjer yang berukuran besar. Tetapi untuk pempek lenjer yang berukuran kecil ukurannya jauh lebih kecil kira - kira panjang 5 - 7 cm atau menurut

selera

- 5) Agar pempek lenjer ukurannya sama besar maka adonan ditakar dulu dengan menggunakan mangkok kecil atau timbangan untuk masing-masing adonan.
- 6) Sambil membentuk adonan, panaskan air dalam panci hingga mendidih dan tuangkan 1-2 sendok makan minyak goreng agar pempek yang direbus tidak lengket satu sama lainnya
- 7) Setelah air mendidih baru masukkan adonan, biarkan matang. Sebelum adonan matang diaduk-aduk perlahan-lahan dengan sendok kayu agar adonan tidak lengket di panci
- 8) Bila adonan telah mengapung berarti sudah matang, angkat dengan sendok berlobang-lobang lalu dinginkan dalam keranjang berlobang-lobang.

Saus/ckUa :

- 1) Giling cabe rawit dan bawang putih hingga halus
- 2) Campur semua bahan (gula merah, cabe, bawang putih, asam jawa dan air) masukkan dalam panci lalu dimasak sampai agak mengental
- 3) Setelah masak diangkat dan disaring agar ampas-ampas gula dan lainnya bisa terbuang
- 4) Supaya saus bisa tahan agak lama (sampai 5 hari) sebaiknya digunakan asam jawa, bila menggunakan cuka makan tidak tahan lama, saus ini rasanya manis-manis pedas dan asam.

e) Cara Penyajian

Pempek yang telah direbus tersebut sebelum disajikan boleh digoreng dahulu dan boleh juga langsung dimakan bersama saus tergantung selera. Pempek kelasian pada saat ini ditemukan dalam dua ukuran yakni ukuran kecil dan ukuran besar. Pempek ukuran besar dipotong-potong masukkan ke dalam mangkok lalu disiram dengan saus. Cara memakannya dengan menggunakan sendok/garpu. Selain cara tersebut pempek ini juga bisa dimakan dengan cara mencelupkan pempek ke dalam saus yang telah tersedia di piring kecil lalu dimakan. Cara memakan pempek ini tergantung juga pada kebiasaan seseorang.

f) Pantangan

Selama proses pembuatan pempek tidak ada pantangan yang mesti dihindari yang berakibat pempek tidak jadi, hanya saja proses pembuatan pempek tersebut mesti menurut aturan yang sudah biasa dilakukan. Selain itu ikan yang digunakan adalah ikan yang berserat halus seperti ikan tenggiri, ikan gabus dan ikan belida. Dari segi rasa menurut kebanyakan orang Palembang ikan belida lebih enak rasanya dibandingkan ikan tenggiri dan ikan gabus tetapi ikan belida pada saat ini sulit untuk mendapatkannya. Ikan belida adalah ikan sungai, dahulunya di sungai Musi banyak ditemukan

ikan belida tetapi lama kelamaan hingga saat ini ikan belida di sungai Musi semakin sulit didapatkan. Kalau pun ada ikan belida yang dijual di pasar pasar kota Palembang umumnya didatangkan dari luar seperti Jambi dan harganya cukup mahal. Jadi yang mudah didapatkan pada saat ini adalah ikan tenggiri dan ikan gabus.

g) Pelaksanaan Teknis

Proses pembuatan pempek tidak memerlukan tenaga banyak, bisa dilakukan oleh satu atau dua orang saja. Pempek bisa dibuat oleh kaum wanita maupun kaum laki-laki asalkan mempunyai kesanggupan dan kemampuan untuk membuatnya.

2) Pempek Telur atau Pempek Kapal Selam

Pempek telur terdiri dari dua jenis yakni pempek besar dan pempek kecil. Pempek besar disebut pempek kapal selam, sedangkan pempek kecil disebut pempek telur. Pempek besar di dalamnya berisi satu butir telur utuh sedangkan pempek telur di dalamnya juga berisi telur tetapi telur yang terlebih dahulu sudah dikocok dengan sendok. Jadi satu butir telur bisa untuk beberapa buah pempek dan yang dimasukkan ke dalamnya hanya sedikit saja. Bahan dan cara pembuatan pempek telur besar dan kecil adalah sama.

a) Bahan pempek:

- Tepung sagu cap Tani sebanyak 1 kg
- Ikan (boleh ikan gabus, ikan tenggiri, ikan belida) sebanyak 1 kg
- Garam secukupnya
- Minyak goreng
- Air secukupnya
- Telur bebek/telur ayam buras

Bahan Saus/Cuka :

- Gula merah/gula aren sebanyak 1 kg
- Bawang putih sebanyak 10 siung
- Cabe rawit sebanyak 1 ons
- Asam jawa/cuka makan secukupnya menurut selera
- Air sebanyak 3 liter

b) Alat-alat

- Papan landasan tempat membuat adonan berbentuk bujur sangkar atau empat persegi panjang berukuran sedang
- Timbangan atau mangkuk untuk menakar bahan
- Panci berukuran sedang tempat merebus pempek
- Sendok kayu dan sendok gorengan yang berlobang-lobang

- Keranjang/wadah berlobang-lobang
- Kualiti berukuran sedang tempat menggoreng pempek
- Mesin penggiling daging
- Pisau untuk memotong-motong
- Kompor

c) Cara Pembuatan:

Pempek :

- 1) Ikan dibuang kepala, bagian perut, kulit dan tulangnya lalu dicuci bersih-bersih
- 2) Ikan digiling dengan mesin penggiling daging dan setelah halus diberi sedikit garam
- 3) Campur tepung sagu dan ikan aduk sampai rata dan diberi sedikit air, adonan hendaklah betul-betul padat jangan terlalu lembek dan tidak lengket di tangan
- 4) Panaskan air dalam panci hingga mendidih, tuangkan 1-2 sendok makan minyak goreng agar pempek yang direbus tidak lengket satu sama lainnya
- 5) Bagi adonan menjadi beberapa bagian dan dibentuk bulat-bulat berlobang ditengahnya. Masukkan 1 butir telur mentah ke dalam lobang tersebut lalu ditutup rapat-rapat sehingga air telur tidak meleleh keluar dan setelah itu langsung dimasukkan ke dalam air yang telah mendidih. Lakukan terus sampai adonan tersebut habis. Usahakan pempek ini jangan menumpuk, siap satu langsung masukkan dalam air rebusan karena dikhawatirkan akan bocor dan air telur bisa meleleh keluar.
- 6) Agar pempek telur ukurannya sama besar maka adonan ditukar dulu dengan menggunakan mangkok kecil atau timbangan untuk masing-masing adonan.
- 7) Adonan yang ukurannya besar berisi satu butir telur untuk satu buah pempek, sedangkan adonan yang kecil berisi telur yang lebih dahulu sudah diaduk-aduk dengan sendok. Isinya kira-kira 1-2 sendok makan untuk satu buah pempek
- 8) Sebelum adonan matang diaduk-aduk perlahan-lahan dengan sendok kayu agar adonan tidak lengket dipanci
- 9) Bila adonan telah mengapung berarti sudah matang, demikian juga telur di dalamnya juga sudah matang lalu angkat dengan sendok berlobang-lobang dan dinginkan dalam keranjang berlobang-lobang.

Saus/cuka :

- 1) Giling cabe rawit dan bawang putih hingga halus
- 2) Campur semua bahan (gula merah, cabe, bawang putih, asam jawa dan air) masukkan dalam panci lalu dimasak sampai agak mengental
- 3) Setelah masak diangkat dan disaring agar ampas-ampas gula dan lainnya bisa terbuang

- 4) Supaya saus bisa tahan agak lama (sampai 5 hari) sebaiknya digunakan asam jawa, bila menggunakan cuka makan tidak tahan lama, saus ini rasanya manis-manis pedas dan asam.

d) Cara Penyajian:

Pempek yang telah direbus tersebut sebelum disajikan boleh digoreng dahulu dan boleh juga langsung dimakan bersama saus tergantung menurut selera. Pempek dipotong-potong masukkan dalam mangkok lalu disiram dengan saus. Cara memakannya dengan menggunakan sendok. Saus untuk makan pempek jenis apa saja, bahan dan proses pembuatannya sama.

e) Pantangan

Selama proses pembuatan pempek tidak ada pantangan yang mesti dihindari yang berakibat pempek tidak jadi, hanya saja proses pembuatannya mesti menuruti aturan yang sudah biasa dilakukan.

f) Pelaksanaan Teknis

Proses pembuatan pempek tidak memerlukan tenaga banyak, bisa dilakukan oleh satu atau dua orang saja. Pempek bisa dibuat oleh kaum wanita maupun kaum laki-laki asalkan mempunyai kesanggupan dan kemampuan untuk membuatnya.

3) Pempek Tahu atau Model

a) Bahan pempek:

- Tepung sagu cap Tani sebanyak 1 kg
- Ikan (boleh ikan gabus, ikan tenggiri, ikan belida) sebanyak 1 kg
- Garam secukupnya
- Tahu secukupnya
- Minyak goreng
- Air secukupnya

Bahan kuah

- Udang basah ½ kg
- Lada 1 sendok teh
- Bawang merah 5 buah
- Bawang putih 3 siung
- Kecap asin 3 sendok
- Cuka makan 2 sendok
- Air 2 gelas
- Bumbu penyedap secukupnya
- Soun secukupnya (diremdam air agar lunak)
- Mentimun dipotong kecil-kecil

- Bawang goreng
- Daun sup/seledri dipotong kecil-kecil

b) Alat-alat:

- Papan landasan tempat membuat adonan berbentuk bujur sangkar atau empat persegi panjang berukuran sedang
- Timbangan atau mangkuk untuk menakar bahan
- Kualii berukuran sedang tempat menggoreng pempek
- Sendok goreng yang berlobang-lobang
- Keranjang/wadah berlobang-lobang
- Panci berukuran sedang tempat memasak kuah pempek
- Sendok sayur untuk mengaduk kuah
- Mesin penggiling daging
- Pisau untuk memotong-motong
- Kompor

Cara Pembuatan:

Pempek :

- 1) Ikan dibuang kepala, bagian perut, kulit dan tulangnya lalu dicuci bersih-bersih.
- 2) Ikan digiling dengan mesin penggiling daging dan setelah halus diberi sedikit garam
- 3) Campur tepung sagu dan ikan aduk sampai rata dan diberi sedikit air., adonan hendaklah betul-betul padat jangan terlalu lembek dan tidak lengket di tangan
- 4) Bagi adonan menjadi beberapa bagian dan di dalamnya diisi tahu, agar pempek tahu ukurannya sama besar maka adonan ditakar dulu dengan menggunakan mangkok kecil atau timbangan untuk masing-masing adonan.
- 5) Sambil membentuk adonan, panaskan minyak dalam kualii, setelah minyak panas masukkan pempek digoreng hingga berwarna kuning kecoklatan
- 6) Bila adonan telah matang, angkat dengan sendok berlobang-lobang lalu dinginkan dalam keranjang berlobang-lobang

Kuah

- 1) Cuci udang bersih-bersih, dipotong-potong masukkan dalam panci tambahkan air lalu direbus
- 2) Giling bawang putih dan bawang merah hingga halus
- 3) Tumis bumbu yang sudah dihaluskan lalu masukkan ke dalam rebusan udang tambah cuka, kecap asin dan bumbu penyedap aduk terus hingga air mendidih dan masak

c) Cara Penyajian:

Pempek tahu dipotong-potong masukkan ke dalam mangkok diatasnya diletakkan soun. Setelah itu baru ditungkan kuah yang masih panas beri mentimun daun sup dan bawang goreng baru dihidangkan. Cara memakannya dengan menggunakan sendok.

d) Pantangan:

Selama proses pembuatan pempek tidak ada pantangan yang mesti dihindari yang berakibat pempek tidak jadi, hanya saja proses pembuatan pempek tersebut mesti menurut aturan yang sudah biasa dilakukan.

e) Pelaksanan Teknis:

Proses pembuatan pempektahu tidak memerlukan tenaga banyak, bisa dilakukan oleh satu atau dua orang saja. Pempek bisa dibuat oleh kaum wanita mau pun kaum laki-laki asalkan mempunyai kesanggupan dan kemampuan untuk membuatnya.

4) Pempek Pistel

a) Bahan pempek:

- Tepung sagu cap Tani sebanyak 1 kg
- Ikan (ikan gabus/ikan tenggiri/ikan belida) sebanyak 1 kg
- Garam secukupnya
- Pepaya 1 buah diserut
- Minyak goreng
- Air secukupnya

Bumbu:

- Udang kering 1 ons
- Lada 1 sendok teh
- Bawang merah 5 buah
- Bawang putih 3 siung

Bahan Saus/Cuka :

- Gula merah/gula aren sebanyak 1 kg
- Bawang putih sebanyak 10 siung
- Cabe rawit sebanyak 1 ons
- Asam jawa/cuka makan secukupnya menurut selera
- Air sebanyak 3 liter

b) Alat-alat:

- Papan landasan tempat membuat adonan berbentuk bujur sangkar atau empat persegi panjang berukuran sedang,
- Timbangan atau mangkuk untuk menakar bahan
- Kualiti berukuran sedang tempat menggoreng pempek
- Sendok goreng yang berlobang-lobang
- Keranjang/wadah berlobang-lobang
- Mesin penggiling daging
- Pisau untuk memotong-motong
- Kompor

c) Cara Pembuatan:

Pempek:

- 1) Ikan dibuang kepala, bagian perut, kulit dan tulangnya lalu dicuci bersih-bersih.
- 2) Ikan digiling dengan mesin penggiling daging dan setelah halus diberi sedikit garam
- 3) Campur tepung sagu dan ikan aduk sampai rata dan diberi sedikit air, adonan hendaklah betul-betul padat jangan terlalu lembek dan tidak lengket di tangan
- 4) Bagi adonan menjadi beberapa bagian dan dibentuk bulat-bulat dan di dalamnya diisi tumisan pepaya, pada bagian mulutnya dibuat jalinan seperti pastel. Agar pempek pastel ukurannya sama besar maka adonan ditakar dulu dengan menggunakan mangkok kecil atau timbangan untuk masing-masing adonan.
- 5) Sambil membentuk adonan, panaskan minyak dalam kualiti, setelah minyak panas masukkan pempek digoreng hingga berwarna kuning kecoklatan. Selain digoreng pempek pastel juga ada yang direbus seperti pempek lainnya
- 6) Bila adonan telah matang, angkat dengan sendok berlobang-lobang lalu dinginkan dalam keranjang berlobang-lobang

Isi Pistel:

- 1) Pepaya dikupas, dicuci bersih-bersih dan diparut kasar
- 2) Giling bawang putih dan bawang merah hingga halus
- 3) Tumis bumbu yang sudah dihaluskan tambah udang, lada aduk hingga rata baru masukkan parutan pepaya aduk terus hingga masak

Saus/cuka :

- 1) Giling cabe rawit dan bawang putih hingga halus
- 2) Campur semua bahan (gula merah, cabe, bawang putih, asam jawa dan air) masukkan dalam panci lalu dimasak sampai agak mengental

- 3) Setelah masak diangkat dan disaring agar ampas-ampas gula dan lainnya bisa terbuang
- 4) Supaya saus bisa tahan agak lama (sampai 5 hari) sebaiknya digunakan asam jawa, bila menggunakan cuka makan tidak tahan lama, saus ini rasanya manis-manis pedas dan asam.

d) Cara Penyajian

Pempek pastel dipotong-potong lalu masukkan kedalam mangkok lalu disiram dengan saus. Cara memakannya dengan menggunakan sendok. Saus untuk makan pempek jenis apa saja, bahan dan proses pembuatannya sama

e) Pantangan

Selama proses pembuatan pempek pastel tidak ada pantangan yang mesti dihindari yang berakibat pempek tidak jadi, hanya saja proses pembuatan pempek tersebut mesti menurut aturan yang sudah biasa dilakukan.

f) Pelaksana Teknis

Proses pembuatan pempek pastel tidak memerlukan tenaga banyak, bisa dilakukan oleh satu atau dua orang saja. Pempek bisa dibuat oleh kaum wanita maupun kaum laki-laki asalkan mempunyai kesanggupan dan kemampuan untuk membuatnya.

5) Pempek Lenggang

a) Bahan pempek:

- Tepung sagu cap Tani sebanyak 1 kg
- Ikan (ikan gabus/ikan tenggiri/ikan belida) sebanyak 1 kg
- Garam secukupnya
- Air secukupnya
- Telur bebek, untuk pempek lenggang umumnya menggunakan telur bebek

Bahan Saus/Cuka:

- Gula merah/gula aren sebanyak 1 kg
- Bawang putih sebanyak 10 siung
- Cabe rawit sebanyak 1 ons
- Asam jawa/cuka makan secukupnya menurut selera
- Air sebanyak 3 liter

b) Alat-alat:

- Papan landasan tempat membuat adonan berbentuk bujur sangkar atau empat persegi panjang berukuran sedang

- Timbangan atau mangkuk untuk menakar bahan
- Wadah/baskom tempat adonan pempek
- Mesin penggiling daging
- Arang untuk membakar pempek
- Daun pisang (*takir*) tempat membentuk adonan
- Tempat memanggang pempek berbentuk empat persegi panjang terbuat dari besi kecil-kecil yang ditata jarang-jarang, jarak antara satu besi dengan besi lainnya ± 1 cm

c) Cara Pembuatan:

Pempek:

- 1) Ikan dibuang kepala, bagian perut, kulit dan tulangnya lalu dicuci bersih-bersih.
- 2) Ikan digiling dengan mesin penggiling daging dan setelah halus diberi sedikit garam
- 3) Campur tepung sagu dan ikan aduk sampai rata dan diberi sedikit air, adonan ini lebih lembek dari adonan pempek lainnya.
- 4) Bentuk daun pisang seperti bujur sangkar dan pada kedua ujungnya dijepit pakai lidi, daun pisang yang sudah dibentuk ini disebut dengan istilah *takir*
- 5) Masukkan satu butir telur bebek ke dalam *takir* lalu diaduk dengan sendok, hanya sekedar memecahkan kuning telurnya, dibuat 1 sampai 10 buah atau menurut keinginan
- 6) Masukkan 3 atau 4 sendok makan adonan pempek ke dalam *takir* yang telah berisi telur lalu diaduk-aduk, dibuat 1 sampai 10 buah atau menurut keinginan
- 7) Bakar arang sampai menyala dan letakan tempat pembakaran di atasnya, lalu disusun *takir* yang telah berisi adonan pempek biarkan sampai setengah matang atau setelah adonan agak mengeras
- 8) Keluarkan adonan pempek dari *takir* lalu diletakan langsung diatas tempat pembakaran dan dibakar hingga matang, sambil terus dibolak balik, sedangkan *takir* lalu dibuang. Jadi fungsi *takir* hanya sebagai cetakan membentuk pempek dan pempek yang dihasilkan berbentuk bujur sangkar sesuai dengan bentuk *takir* dengan tebal 2-3 cm. Tebal pempek tergantung adonan pempek yang dimasukkan, banyak adonan pempeknya agak tebal dan sebaliknya.

Saus/Cuka

- 1) Giling cabe rawit dan bawang putih hingga halus
- 2) Campur semua bahan (gula merah, cabe, bawang putih, asam jawa dan air) masukkan dalam panci lalu dimasak sampai agak mengental
- 3) Setelah masak diangkat dan disaring agar ampas-ampas gula dan lainnya bisa terbang

- 4) Supaya saus bisa tahan agak lama (sampai 5 hari) sebaiknya digunakan asam jawa, bila menggunakan cuka makan tidak tahan lama, saus ini rasanya manis-manis pedas dan asam

d) Cara Penyajian

Pempek lenggang yang telah dibakar tersebut dipotong-potong lalu masukkan ke dalam piring dan dituangkan saus/cuka.. Cara memakannya dengan menggunakan sendok/garpu.

e) Pantangan

Selama proses pembuatan pempek lenggang tidak ada pantangan yang mesti dihindari yang berakibat pempek tidak jadi, hanya saja proses pembuatan pempek tersebut mesti menurut aturan yang sudah biasa dilakukan.

f) Pelaksana Teknis

Proses pembuatan pempek lenggang tidak memerlukan tenaga banyak, bisa dilakukan oleh satu atau dua orang saja. Pempek bisa dibuat oleh kaum wanita maupun kaum laki-laki asalkan mempunyai kesanggupan dan kemampuan untuk membuatnya.

6) Pempek Bakar

a) Bahan pempek:

- Tepung sagu cap Tani sebanyak 1 kg
- Ikan (boleh ikan gabus, ikan tenggiri, ikan belida) sebanyak 1 kg
- Garam secukupnya
- Air secukupnya

Bahan Saus/Cuka:

- Gula merah/gula aren sebanyak 1 kg
- Bawang putih sebanyak 10 siung
- Cabe rawit sebanyak 1 ons
- Asam jawa/cuka makan secukupnya menurut selera
- Air sebanyak 3 liter

b) Alat-alat:

- Papan landasan tempat membuat adonan berbentuk bujur sangkar atau empat persegi panjang berukuran sedang
- Timbangan atau mangkuk untuk menakar bahan
- Wadah/baskom tempat adonan pempek
- Mesin penggiling daging
- Arang untuk membakar pempek
- Tempat memanggang pempek berbentuk empat persegi panjang terbuat dari besi kecil-kecil yang ditata jarang-jarang, jarak antara satu besi dengan besi lainnya ± 1 cm

c) Cara Pembuatan:

Pempek:

- 1) Ikan dibuang kepala, bagian perut, kulit dan tulangnya lalu dicuci bersih-bersih.
- 2) Ikan digiling dengan mesin penggiling daging dan setelah halus diberi sedikit garam
- 3) Campur tepung sagu dan ikan aduk sampai rata dan diberi sedikit air., adonan hendaklah betul-betul padat dan lebih lembek dari adonan pempek lainnya
- 4) Bentuk adonan bulat-bulat kira-kira sebesar bola pimpong, lakukan terus hingga adonan tersebut habis, agar pempek bakar ukurannya sama besar maka adonan ditakar dulu dengan menggunakan mangkok kecil atau timbangan untuk masing-masing adonan.
- 5) Bakar arang sampai menyala dan letakan tempat pembakaran di atasnya. Lalu disusun adonan pempek yang telah dibentuk tersebut, dibakar hingga matang.
- 6) Pada saat membakar pempek harus dibolak balik agar masaknya merata

Saus/Cuka

- 1) Giling cabe rawit dan bawang putih hingga halus
- 2) Campur semua bahan (gula merah, cabe, bawang putih, asam jawa dan air) masukkan dalam panci lalu dimasak sampai agak mengental
- 3) Setelah masak diangkat dan disaring agar ampas-ampas gula dan lainnya bisa terbuang
- 4) Supaya saus bisa tahan agak lama (sampai 5 hari) sebaiknya digunakan asam jawa, bila menggunakan cuka makan tidak tahan lama, saus ini rasanya manis-manis pedas dan asam

d) Cara Penyajian

Pempek yang telah dibakar tersebut disusun dalam piring disertai dengan sendok/garpu, sedangkan cuku diletakkan dalam piring lain. Cara memakannya dicelupkan pempek ke dalam cuka baru dimakan. Pempek ini sebelum dihidangkan biasanya pada bagian tengahnya sudah diberi bumbu (campuran kecap manis, udang halus dan cabe rawit) ini sesuai menurut selera seseorang

e) Pantangan

Selama proses pembuatan pempek tidak ada pantangan yang mesti dihindari yang berakibat pempek tidak jadi, hanya saja proses pembuatan pempek tersebut mesti menurut aturan yang sudah biasa dilakukan.

f) Pelaksana Teknis

Proses pembuatan pempek tidak memerlukan tenaga banyak, bisa dilakukan oleh satu atau dua orang saja. Pempek bisa dibuat oleh kaum wanita

maupun kaum laki-laki asalkan mempunyai kesanggupan dan kemampuan untuk membuatnya.

7) Pempek Adaan

a) Bahan pempek:

- Tepung sagu cap Tani sebanyak 1 kg
- Ikan (boleh ikan gabus, ikan tenggiri, ikan belida) sebanyak 2 kg
- Garam secukupnya
- Santan atau minyak untuk mengaduk pempek
- Minyak goreng
- Air secukupnya

Bahan Saus/Cuka:

- Gula merah/gula aren sebanyak 1 kg
- Bawang putih sebanyak 10 siung
- Cabe rawit sebanyak 1 Ons
- Asam jawa/cuka makan secukupnya menurut selera
- Air sebanyak 3 liter

b) Alat-alat:

- Papan landasan tempat membuat adonan berbentuk bujur sangkar atau empat persegi panjang berukuran sedang
- Timbangan atau mangkuk untuk menakar bahan
- Wadah/baskom tempat adonan pempek
- Mesin penggiling daging
- Kompor
- Kualiti untuk menggoreng
- Sendok penggoreng yang berlobang-lobang
- Wadah/keranjang tempat penampung adaan yang telah digoreng

c) Cara Pembuatan:

Pempek:

- 1) Ikan dibuang kepala, bagian perut, kulit dan tulangnya lalu dicuci bersih-bersih.
- 2) Ikan digiling dengan mesin penggiling daging dan setelah halus diberi sedikit garam
- 3) Campur tepung sagu dan ikan aduk sampai rata dan diberi sedikit santan atau minyak goreng, adonan ini hendaklah padat lebih lembek dari adonan pempek lainnya. Agar adaan bisa tahan agak lama (1-2 hari) untuk mengadon bahan sebaiknya digunakan minyak goreng
- 4) Bentuk adonan bulat-bulat kira-kira sebesar bola pingpong, lakukan terus hingga adonan tersebut habis. Agar pempek adaan sama besar maka adonan ditakar dulu dengan menggunakan mangkok kecil atau timbangan untuk masing-masing adonan.

- 5) Sambil membuat adonan panaskan minyak dalam kuahi, setelah panas masukkan adonan lalu digoreng hingga berwarna kuning kecoklatan.
- 6) Bila adonan telah matang, angkat dengan sendok berlobang-lobang lalu dinginkan dalam keranjang berlobang-lobang

Saus/Cuka

- 1) Giling cabe rawit dan bawang putih hingga halus
- 2) Campur semua bahan (gula merah, cabe, bawang putih, asam jawa dan air) masukkan dalam panci lalu dimasak sampai agak mengental
- 3) Setelah masak diangkat dan disaring agar ampas-ampas gula dan lainnya bisa terbuang
- 4) Supaya saus bisa tahan agak lama (sampai 5 hari) sebaiknya digunakan asam jawa, bila menggunakan cuka makan tidak tahan lama, saus ini rasanya manis-manis pedas dan asam

d) Cara Penyajian

Pempek adonan yang telah digoreng tersebut disusun dalam piring disertai dengan sendok/garpu, sedangkan cuka diletakan dalam piring lain. Cara memakannya dicelupkan pempek adonan ke dalam cuka baru dimakan.

e) Pantangan

Selama proses pembuatan pempek tidak ada pantangan yang mesti dihindari yang berakibat pempek tidak jadi, hanya saja proses pembuatan pempek tersebut mesti menurut aturan yang sudah biasa dilakukan.

f) Pelaksana Teknis

Proses pembuatan pempek tidak memerlukan tenaga banyak, bisa dilakukan oleh satu atau dua orang saja. Pempek bisa dibuat oleh kaum wanita maupun kaum laki-laki asalkan mempunyai kesanggupan dan kemampuan untuk membuatnya.

8) Tekwan

Tekwan sama halnya dengan pempek lainnya, bahan dan cara pembuatan sama hanya saja tekwan bisa tahan lama. Tekwan ada dua macam yakni tekwan kering dan tekwan basah. Tekwan kering biasanya dibuat bukan untuk disajikan pada saat itu melainkan diperuntukan untuk beberapa saat kemudian pada acara-acara tertentu. Tekwan basah cara membuatnya setelah dicetak lalu direbus tetapi tekwan kering setelah dicetak lalu dikukus dan dijemur beberapa hari sampai kering sehingga tahan lama. Saat tekwan akan disajikan maka terlebih dahulu tekwan tersebut direndam dalam air ± 8 jam baru dikukus, setelah itu dibuatkan kuahnya untuk disajikan. Artinya sehari sebelum tekwan disajikan direndam dahulu dalam air agar tekwan tersebut lembut dan tidak lama mengukusnya.

a) Bahan tekwan:

- Tepung sagu cap Tani sebanyak 1 kg
- Ikan (boleh ikan gabus, ikan tenggiri, ikan belida) sebanyak 1 kg
- Garam secukupnya
- Air secukupnya

Bahan Kuah:

- Udang basah ½ kg
- Lada 1 sendok teh
- Bawang merah 5 buah
- Bawang putih 3 siung
- Kecap asin 3 sendok
- Cuka makan 2 sendok
- Air 2 gelas
- Bumbu penyedap secukupnya
- Soun secukupnya (diredam air agar lunak)
- Mentimun dipotong kecil-kecil
- Bawang goreng
- Daun sup/seledri dipotong kecil-kecil
- Bengkuang diris kecil-kecil
- Jamur kuping dipotong kecil-kecil

b) Alat-alat:

- Papan landasan tempat membuat adonan berbentuk bujur sangkar atau empat persegi panjang berukuran sedang
- Timbangan atau mangkuk untuk menakar bahan
- Wadah/baskom tempat adonan pempek
- Mesin penggiling daging
- Kompor atau briket (batubara)
- Dandang untuk mengukus tekwan
- *Anca*, terbuat dari bilah bambu berbentuk bundar tempat mengukus tekwan
- Tampah, terbuat dari lidi berbentuk bundar tempat menjemur tekwan, ukurannya lebih besar dari *anca*.

c) Cara Pembuatan:

- **Tekwan**
- 1) Ikan dibuang kepala, bagian perut, kulit dan tulangnya lalu dicuci bersih-bersih.
- 2) Ikan digiling dengan mesin penggiling daging dan setelah halus diberi sedikit garam
- 3) Campur tepung sagu dan ikan aduk sampai rata dan adonan hendaklah betul-betul padat tidak boleh lembek, kira-kira adonan tidak lengket di tangan

- 4) Buat adonan bulat-bulat kecil lalu dibentuk seperti kelopak ditata dalam *Anca* hingga *Anca* tersebut penuh, lakukan terus hingga adonan habis
- 5) Sambil membuat adonan panaskan air dalam dandang, setelah air mendidih masukkan *Anca* yang telah berisi tekwan lalu dikukus kira-kira 15- 20 menit.
- 6) Jika tekwan tersebut untuk disajikan pada saat itu, maka proses pematangannya tidak dikukus melainkan direbus. Setelah matang bisa langsung dimakan bersama kuah yang telah dimasak lebih dahulu.
- 7) Bila tekwan telah matang, angkat dan tuangkan ke dalam tampah lalu dijemur sampai kering. Lamanya menjemur tekwan tergantung pada cuaca, jika hari panas dari pagi hingga petang lamanya menjemur tekwan 2 - 3 hari tetapi bila musim penghujan bisa sampai 1 minggu

Kuah

- 1) Cuci udang bersih-bersih, dipotong-potong masukan dalam panci tambahkan air lalu direbus
- 2) Giling bawang putih dan bawang merah hingga halus
- 3) Tumis bumbu yang sudah dihaluskan lalu masukan ke dalam rebusan udang tambah jamur, cuka, kecap asin dan bumbu penyedap aduk terus hingga air mendidih dan terakhir baru masukan bengkuang.

e) Cara Penyajian

Tekwan yang telah dikukus tersebut disusun dalam piring di atasnya diberi, soun. Setelah itu baru ditungkan kuah yang masih panas diberi mentimun daun sup dan bawang goreng baru dihidangkan. Cara memakannya dengan menggunakan sendok.

f) Pantangan

Selama proses pembuatan tekwan tidak ada pantangan yang mesti dihindari yang berakibat tekwan tidak jadi, hanya saja proses pembuatan tekwan mesti menurut aturan yang sudah biasa dilakukan.

g) Pelaksana Teknis

Proses pembuatan tekwan tidak memerlukan tenaga banyak, bisa dilakukan oleh satu atau dua orang saja. Pempek adaan bisa dibuat oleh kaum wanita maupun kaum laki-laki asalkan mempunyai kesanggupan dan kemampuan untuk membuatnya.

9) Celimpungan

Celimpungan sama halnya dengan pempek bahan dan cara pembuatannya sama. Kuah celimpungan terbuat dari santan kelapa yang diberi bumbu masak biasa. Celimpungan termasuk makanan pagi atau sarapan pengganti makanan lain seperti lontong, burgo dan sebagainya. Umumnya dahulu masyarakat kota Palembang biasa makan celimpungan

di pagi hari sebagai sarapan sebelum melakukan aktivitas sehari-hari. Bahan dan cara pembuatan celimpungan adalah:

a) Bahan Celimpungan:

- Tepung kanji/sagu 1 kg
- Ikan (boleh ikan gabus, ikan tenggiri, ikan belida) sebanyak 1 kg
- Garam secukupnya
- Air secukupnya

Bahan Kuah:

- Kelapa 1 buah (ambil santannya)
- Kemiri 10 biji
- Bawang merah 10 biji
- Bawang putih 7 siung
- Jahe, kunyit, temu kunci, temupo masing-masing sebesar ibu jari
- Bumbu penyedap, garam dan serai serta air

b) Alat-alat:

- Mesin penggiling ikan
- Wadah/baskom tempat mengaduk adonan
- Panci tempat merebus celimpungan
- Kualiti tempat memasak kuah celimpungan
- Sendok sayur, sendok penggoreng
- Pisau untuk mengiris-iris bumbu
- Kompor

c) Cara Pembuatan:

· Celimpungan

- 1) Ikan dibuang kepala, bagian perut, kulit dan tulangnya lalu dicuci bersih-bersih.
- 2) Ikan digiling dengan mesin penggiling daging dan setelah halus diberi sedikit garam
- 3) Campur tepung sagu dan ikan aduk sampai rata dan adonan tidak boleh lembek kira-kira adonan tidak lengket di tangan lalu dibuat adonan bulat-bulat kecil, lakukan terus sampai adonan habis
- 4) Sambil membuat adonan panaskan air dalam panci, setelah air mendidih masukkan adonan dan direbus sampai adonan tersebut mengapung, setelah itu diangkat dan dinginkan dalam wadah berlobang-lobang

Kuah:

- 1) Semua bumbu digiling halus (bawang putih, bawang merah, kemiri, jahe, kunyit, temu kunci, temupo) kecuali serai hanya ditokok sedikit saja

- 2) Tumis bumbu hingga harum dan masukkan santan kelapa, dimasak hingga mendidih dan setelah itu baru dimasukkan celimpungan aduk terus sampai benar-benar masak santannya, kuah celimpungan berwarna agak kekuning-kuningan karena warna kunyit.

h) Cara Penyajian

Masukkan Celimpungan ke dalam mangkok/piring disertai dengan sendok lalu dimakan. Bagi orang yang suka pedas biasanya disediakan sambal/cabe dipiring lain agar mereka bisa mencampur sendiri.

i) Pantangan

Selama proses pembuatan celimpungan tidak ada pantangan yang mesti dihindari yang berakibat celimpungan tidak jadi, hanya saja proses pembuatan celimpungan tersebut mesti menurut aturan yang sudah biasa dilakukan.

e) Pelaksana Teknis

Proses pembuatan celimpungan tidak memerlukan tenaga banyak, bisa dilakukan oleh satu atau dua orang saja. Celimpungan bisa dibuat oleh kaum wanita maupun kaum laki-laki asalkan mempunyai kesanggupan dan kemampuan untuk membuatnya.

4). Kemplang

Kemplang adalah sejenis makanan ringan yang bahan dasarnya sama dengan pempek yakni tepung sagu dan ikan (ikan tenggiri, gabus, belida). Kemplang merupakan hasil kreasi masyarakat Palembang, Pempek tidak tahan lama sedangkan untuk jangka lama meraka juga butuh makanan, oleh sebab itu dari bahan yang sama dicoba membuat bentuk lain yakni kemplang dengan proses pembuatan agak berbeda. Perbandingan bahan antara ikan dan sagu adalah 1:2 untuk rasa yang biasa tetapi untuk rasa yang super rasa ikannya lebih terasa yakni berbanding 2:1 . Jadi kemplang yang paling gurih enak dan terasa ikannya adalah kemplang super. Demikian juga jenis ikan yang digunakan adalah ikan belida. Dari segi rasa ikan belida lebih enak rasanya dibandingkan ikan tenggiri dan ikan gabus Dari bahan-bahan yang sama dapat menghasilkan bermacam-macam jenis kemplang dan kerupuk seperti::

1) Kemplang Goreng

a) Bahan:

- Tepung sagu cap Tani sebanyak 2 kg
- Ikan (boleh ikan gabus, tenggiri, belida) sebanyak 1 kg
- Air secukupnya

- Minyak goreng

b) Alat-alat:

- Papan landasan tempat membuat adonan berbentuk bujur sangkar atau empat persegi panjang berukuran sedang
- Timbangan atau mangkuk untuk menakar bahan
- Dandang berukuran besar tempat merebus kemplang
- Sendok kayu dan sendok gorengan yang berlobang-lobang ukuran besar dan kecil
- Keranjang/wadah berlobang-lobang
- Mesin penggiling daging
- Kompor/briket
- *Anca*
- Tampah
- Pisau
- Kualii besar

c) Cara Pembuatan:

- Ikan dibuang kepala, bagian perut, kulit dan tulangnya lalu dicuci bersih-bersih. Setelah itu ikan digiling dengan mesin penggiling daging hingga halus
- Campur tepung sagu dan ikan aduk sampai rata dan diberi sedikit air, adonan hendaklah betul-betul padat jangan terlalu lembek dan tidak lengket di tangan. Selama mengaduk adonan sebaiknya dihempas-hempas diatas papan landasan agar adonan tersebut padat.
- Adonan kemplang mesti padat supaya kemplang yang dihasilkan bagus, bila adonan tidak padat kemplang yang dihasilkan kurang bagus ditandai dengan adanya lobang-lobang kecil pada kemplang yang telah digoreng
- Bagi adonan menjadi beberapa bagian dan dibentuk bulat-bulat panjang seperti kayu bulat dengan panjang 20 - 30 cm Sambil membentuk adonan, panaskan air dalam dandang hingga mendidih dan tuangkan 1 - 2 sendok makan minyak goreng agar kemplang yang direbus tidak lengket satu sama lainnya
- Setelah air mendidih baru masukkan adonan, biarkan matang atau mengapung. Selama merebus adonan sekali-kali diaduk-aduk dengan sendok kayu agar adonan tidak lengket dipanci.
- Memasak adonan kemplang ada dua cara yakni dengan cara direbus atau dikukus. Kalau dikukus adonan disusun dalam anca baru dikukus dalam dandang. Jika dikukus memasaknya agak lama bisa sampai 1 - 1½ jam untuk satu kali mengukus

- Bila adonan sudah matang, angkat dengan sendok berlobang-lobang lalu direndam sebentar dalam air dingin, kemudian dinginkan dalam keranjang berlobang-lobang baru disusun di dalam tampah dan dijemur selama 2 – 3 hari atau sampai kering
- Setelah kemplang dijemur dibiarkan dulu sehari semalam baru dipotong kecil-kecil. Untuk memotong kemplang digunakan pisau biasa dengan ketebalan kemplang dikira-kira oleh sipemotong sendiri.
- Kemplang yang sudah dipotong-potong disusun di dalam tampah lalu dijemur sampai kering, lamanya menjemur bisa sampai 2 – 3 hari. Setelah kering kemplang bisa disimpan untuk beberapa lama
- Pada saat hendak menggoreng kemplang terlebih dahulu dijemur lagi kira-kira setengah hari atau dipanaskan dengan briket selama 2 – 3 jam baru digoreng.
- Memanaskan kemplang dengan briket tentunya memerlukan wadah yang cukup besar bisa memuat 50 – 100 kg kemplang. Wadah itu biasanya terbuat dari papan berbentuk empat persegi panjang, pada bagian dasar terbuat dari kawat berjalin-jalin rapat sebagai tempat menghamparkan kemplang.
- Dibagian bawah wadah tersebut terletak briket untuk memanaskan kemplang, Selama proses pemanasan kemplang perlu juga dibolak balik agar panasnya merata
- Kemplang yang dipanaskan dengan briket sebaiknya habis digoreng pada hari itu karena kemplang yang sudah panas tersebut tidak tahan lama atau bermalam dan mudah hancur. Jadi bila pemanasan kemplang dengan briket sebaiknya sebanyak yang akan digoreng pada waktu itu
- Menggoreng kemplang menggunakan 2 kualii minyak yakni satu kualii minyak dengan panas suam-suam kuku dan satu kualii lagi minyak yang benar-benar panas. Pertama-tama kemplang dimasukkan dalam minyak panas suam-suam kuku lalu diaduk-aduk sampai tampak agak mekar, kemudian baru dipindahkan ke dalam minyak yang sangat panas sambil terus diaduk-aduk hingga mekar/mengembang semuanya
- Setelah kemplang mekar semuanya baru diangkat dengan sendok berlobang-lobang dan dinginkan dalam keranjang berlobang-lobang agar minyaknya turun. Lakukan terus sampai semua kemplang tersebut tergoreng.

d) Cara Penyajian:

Kemplang pada saat ini selain makan harian bagi masyarakat kota Palembang juga sebagai komoditi ekonomi. Artinya kemplang sudah mempunyai nilai jual di pasar-pasar. Jadi kemplang yang telah digoreng saat mau disajikan untuk kebutuhan sehari-hari dilingkungan keluarga boleh diletakan dalam piring atau di dalam toples. Sebaiknya diletakan dalam

toples agar tidak masuk angin dan rasanya tetap gurih. Kalau kemplang tersebut untuk dijual, pengemasannya saat ini sudah menggunakan plastik dengan berbagai ukuran sesuai dengan permintaan pasar.

d) Pantangan:

Selama proses pembuatan kemplang tidak ada pantangan yang mesti dihindari yang berakibat kemplang tidak jadi, hanya saja proses pembuatan kemplang tersebut mesti menurut aturan yang sudah biasa dilakukan. Selain itu ikan yang digunakan adalah ikan yang berserat halus seperti ikan tenggiri, ikan gabus dan ikan belida.

e) Pelaksana Teknis:

Proses pembuatan kemplang memerlukan beberapa orang tenaga, sekurang-kurangnya 4 - 8 orang karena pembuatan kemplang melalui beberapa tahap yakni: mengaduk bahan, membentuk adonan, mengukus/merebus, menjemur, memotong-motong dan menggoreng serta mengemas bila untuk dipasarkan.

2) Kemplang Bakar

a) Bahan:

- Tepung sagu cap Tani sebanyak 2 kg
- Ikan (boleh ikan gabus, tenggiri, belida) sebanyak 1 kg
- Air secukupnya
- Arang

b) Alat-alat:

- Papan landasan tempat membuat adonan berbentuk bujur sangkar atau empat persegi panjang berukuran sedang
- Timbangan atau mangkuk untuk menakar bahan
- Dandang berukuran besar tempat merebus kemplang
- Sendok kayu dan sendok gorengan yang belobang-lobang
- Keranjang/wadah berlobang-lobang
- Mesin penggiling daging
- Kompor
- *Anca*
- Tampah
- Pisau
- Tempat memanggang kemplang berbentuk empat persegi panjang terbuat dari besi kecil-kecil yang ditataj arang-jarang, jarak antara satu besi dengan besi lainnya ± 1 cm dan dialas dengan seng plat.

c) Cara Pembuatan:

- Proses pembuatan kemplang bakar sama halnya dengan pembuatan kemplang goreng mulai dari membersihkan ikan sampai kemplang kering setelah dijemur beberapa hari. Perbedaannya hanya digoreng dan dibakar, dengan demikian cara itu saja yang menjadi ciri khas kemplang tersebut
- Pada saat hendak membakar kemplang terlebih dahulu dijemur lagi kira-kira 1-2 jam. Kemudian bakar arang secukupnya lalu letakan alat pembakaran di atasnya
- Membakar kemplang tidak bisa dilakukan sekali banyak seperti menggoreng kemplang. Membakar kemplang hanya bisa dilakukan 1-5 buah sekali dibakar karena selama membakar kemplang harus terus dibolak balik satu persatu agar masakannya merata dan arang pun harus selalu diratakan.
- Untuk membolak balik kemplang biasanya digunakan alat yang disebut penjepit. Selama membakar kemplang selain dibolak balik di atas tempat pembakaran harus juga ditekan-tekan dengan tangan agar kemplang yang dibakar tetap rata.
- Untuk meratakan kemplang ada juga yang menggunakan alat seperti papan dan ada juga langsung dengan tangan yang dialas kain agar panasnya tidak langsung ke tangan.
- Pada saat meratakan kemplang sebaiknya tidak di atas tempat pembakaran agar hasilnya bagus dan tidak hangus

d) Cara Penyajian

Kemplang bakar pada saat ini selain makanan harian bagi masyarakat kota Palembang juga sebagai komoditi ekonomi. Artinya kemplang sudah mempunyai nilai jual di pasar-pasar. Jadi kemplang yang telah dibakar saat mau disajikan untuk kebutuhan sehari-hari di lingkungan keluarga boleh diletakan dalam piring atau di dalam toples. Sebaiknya diletakan dalam toples agar tidak masuk angin dan rasanya tetap gurih. Memakan kemplang bakar biasanya bersama saus yang telah disediakan sebelumnya. Saus dituangkan di atas kemplang bakar baru dimakan atau menurut selera masing-masing. Kalau kemplang tersebut untuk dijual, pengemasannya saat ini sudah menggunakan plastik dengan berbagai ukuran sesuai dengan permintaan pasar.

e) Pantangan

Selama proses pembuatan kemplang bakar tidak ada pantangan yang mesti dihindari yang berakibat kemplang tidak jadi, hanya saja proses pembuatan kemplang tersebut mesti menurut aturan yang sudah biasa dilakukan.

f) Pelaksana Teknis:

Proses pembuatan kemplang bakar memerlukan beberapa orang tenaga, sekurang-kurangnya 4 – 8 orang karena pembuatan kemplang melalui beberapa tahap yakni: mengaduk bahan, membentuk adonan, mengukus/ merebus, menjemur, memotong-motong dan membakar serta mengemas bila untuk dipasarkan..

5). Kerupuk

Kerupuk adalah sejenis makanan ringan yang bahan dasarnya sama dengan pempek yakni tepung sagu dan ikan (ikan tenggiri, gabus, belida). Kerupuk merupakan hasil kreasi masyarakat Palembang, Pempek tidak tahan lama sedangkan untuk jangka lama meraka juga butuh makanan, oleh sebab itu dari bahan pempek dicoba membuat bentuk lain yakni kerupuk dengan proses pembuatan agak berbeda. Perbandingan bahan antara ikan dan sagu adalah 1:2 untuk rasa yang biasa tetapi untuk rasa yang super rasa ikannya lebih terasa yakni berbanding 2:1 . Jadi kerupuk yang paling gurih enak dan terasa ikannya adalah kerupuk super. Demikian juga jenis ikan yang digunakan adalah ikan belida. Dari segi rasa ikan belida lebih enak rasanya dibandingkan ikan tenggiri dan ikan gabus

a) Bahan:

- Tepung sagu cap Tani sebanyak 2 kg
- Ikan (boleh ikan gabus, tenggiri, belida) sebanyak 1 kg
- Air secukupnya
- Minyak goreng

b) Alat-alat:

- Papan landasan tempat membuat adonan berbentuk bujur sangkar atau empat persegi panjang berukuran sedang
- Timbangan atau mangkuk untuk menakar bahan
- Dandang berukuran besar tempat mengukus kerupuk
- Sendok sendok gorengan yang berlobang-lobang
- Keranjang/wadah berlobang-lobang
- Mesin penggiling daging
- Kompor
- *Anca*
- Tampah
- Cetakan kerupuk berbentuk bulat
- Kual
- Sangku pencetak kerupuk, alat ini pada bagian bawahnya berlobang tempat keluarnya adonan dan dibentuk kerupuk di atas cetakan

c) Cara Pembuatan

- Ikan dibuang kepala, bagian perut, kulit dan tulangnya lalu dicuci bersih-bersih. Setelah itu ikan digiling dengan mesin penggiling daging hingga halus
- Campur tepung sagu dan ikan aduk sampai rata dan diberi sedikit air, adonan hendaklah betul-betul padat jangan terlalu lembek dan tidak lengket di tangan. Selama mengaduk adonan sebaiknya dihempas-hempas diatas papan landasan agar adonan tersebut padat.
- Adonan kerupuk mesti padat supaya kerupuk yang dihilkan bagus, bila adonan tidak padat kerupuk yang dihasilkan kurang bagus ditandai dengan adanya lobang-lobang kecil pada kerupuk yang telah digoreng
- Ambil sedikit adonan masukkan ke dalam *sangku* lalu diputar menunjuk arah jarum jam. Pada bagian bawah alat ini terdapat lobang sebesar batang korek api tempat keluar adonan kerupuk. Adonan yang keluar itulah yang ditampung dengan cetakan sambil dibentuk seperti jalin-jalinan seperti mi bergulung-gulung, bentuknya bulat sesuai dengan bentuk cetakan.
- Cetakan kerupuk ada yang terbuat dari seng dan ada juga cetakan kue dari plastik. Gunanya cetakan ini hanya untuk membentuk kerupuk agar sama besar. Bagi yang sudah ahli kadang-kadang menggunkan telapak tangan saja sebagai cetakan.
- Hasil cetakan tersebut di susun dalam *anca* untuk selanjutnya dikukus. Untuk mencetak kerupuk sekurang-kurangnya dilakukan oleh dua orang, satu orang untuk memutar *sangku* dan satu orang untuk mencetak, lakukan terus. sampai adonan kerupuk habis.
- Sambil mencetak kerupuk panaskan air dalam dandang dan setelah air mendidih baru masukkan *anca* yang telah berisi kerupuk. Kukus kerupuk selama $\pm \frac{1}{2}$ jam setelah itu diangkat dan setelah dingin dipindahkan ke dalam *tampah* baru dijemur.
- Lamanya menjemur kerupuk tergantung pada cuaca, jika hari panas bisa 2 - 3 hari tetapi bila kurang panas bisa sampai satu minggu atau lebih. Setelah kering kerupuk bisa disimpan untuk beberapa lama
- Pada saat hendak menggoreng kerupuk caranya sama dengan kemplang, terlebih dahulu dijemur lagi kira-kira setengah hari atau dipanaskan dengan briket selama 1 - 2 jam baru digoreng..
- Kerupuk yang dipanaskan dengan briket sebaiknya habis digoreng pada hari itu karena kerupuk yang sudah panas tersebut tidak tahan lama atau bermalam dan mudah hancur. Jadi bila pemanasan kerupuk dengan briket sebaiknya sebanyak yang akan digoreng pada waktu itu.
- Menggoreng kerupuk menggunakan 2 kualii minyak yakni satu kualii minyak dengan panas suam-suam kuku dan satu kualii lagi minyak yang benar-benar panas. Pertama-tama kerupuk dimasukkan dalam minyak panas suam-suam kuku lalu diaduk-aduk sampai tampak agak mekar, kemudian baru dipindahkan ke dalam minyak yang sangat panas sambil terus diaduk-aduk hingga mekar/mengembang semuanya

- Setelah kerupuk mekar semuanya baru diangkat dengan sendok berlobang-lobang dan dinginkan dalam keranjang berlobang-lobang agar minyaknya turun. Lakukan terus sampai semua kerupuk tersebut ter goreng.

d) Cara Penyajian

Kerupuk pada saat ini selain makan harian bagi masyarakat kota Palembang juga sebagai komoditi ekonomi. Artinya kerupuk sudah mempunyai nilai jual di pasar-pasar. Jadi kerupuk yang telah digoreng saat mau disajikan untuk kebutuhan sehari-hari di lingkungan keluarga boleh diletakan dalam piring atau di dalam toples. Sebaiknya diletakan dalam toples agar tidak masuk angin dan rasanya tetap gurih. Kalau kerupuk tersebut untuk dijual, pengemasannya saat ini sudah menggunakan plastik dengan berbagai ukuran sesuai dengan permintaan pasar.

e) Pantangan

Selama proses pembuatan kerupuk tidak ada pantangan yang mesti dihindari yang berakibat kerupuk tidak jadi, hanya saja proses pembuatan kerupuk tersebut mesti menurut aturan yang sudah biasa dilakukan.

f) Pelaksana Teknis

Proses pembuatan kerupuk memerlukan beberapa orang tenaga, sekurang-kurangnya 4-6 orang karena pembuatan kerupuk melalui beberapa tahap yakni: mengaduk bahan, membentuk adonan atau mencetak, mengukus, menjemur, dan menggoreng serta mengemas bila untuk dipasarkan.

6). Makanan Khas Palembang Dadar Jiwo¹³

Dadar jiwo makanan khas Palembang yang sudah ada sejak zaman Kesultanan Palembang. Tidak diketahui lagi kapan pasti makanan ini mulai dikenal tetapi sudah dikenal pada masa kesultanan tersebut. Pewarisan makanan ini sangat terbatas pada anak perempuan saja karena pada masa dahulu dianggap tabu atau pamali (*cupor*, istilah Palembang) bila laki-laki memasak atau ingin tahu pekerjaan perempuan. Akibatnya saat ini sangat sulit untuk menemui orang yang paham tentang kuliner khas Palembang kecuali kaum ibu-ibu. Beberapa kuliner yang ada juga sudah mengalami perubahan baik dari segi bentuk dan pemanfaatannya. Hal ini juga berlaku bagi seluruh makanan khas Palembang yang berasal dari masa Kesultanan Palembang.

Dadar jiwo merupakan makanan khas orang Palembang dan biasanya disajikan pada bulan ramadhan (bulan puasa) sebagai makanan berbuka

¹³ Sumber: Wawancara dengan Bapak R.M. Ali Hanafiah alias Mang Amin (Staf Museum Sultan Mahmud Badaruddin II Palembang) tanggal 7 Oktober 2010.

puasa. penyebarannya di seluruh Kota Palembang dan daerah lainnya di Sumatera Selatan. Dadar jiwo terbuat dari tepung gandum (*gendum*, bahasa Palembang) dicampur telur, air, dan garam (*uyak*, bahasa Palembang). Adonan tersebut dimasak dalam wajan rata (*didadar*) seperti dadar telur. Adonan yang sudah matang lalu diisi dengan parutan papaya (*kates*, bahasa Palembang) lalu digulung sehingga berbentuk bulat panjang. Bentuknya yang unik dan lunak sangat cocok disajikan pada saat berbuka puasa. Untuk hari-hari biasa sulit untuk mendapatkan makanan ini kecuali kalau ada yang memesan khusus atau membuat untuk kepentingan tertentu seperti acara adat.

7). Makanan Khas Palembang Brengkes¹⁴

Brengkes adalah makanan khas Palembang sudah dikenal sejak jaman dahulu. Bila dilihat dari bentuk dan bahannya, brengkes tidak ubahnya dengan ikan pepes. Dalam penyajiannya tidak ada acara-acara khusus, ini merupakan makanan sehari-hari masyarakat terlebih sudah banyak dijual di warung-warung nasi maupun restoran yang khusus menjual brengkes.

Bahan-bahan yang dibutuhkan cukup sederhana yaitu: 1 ekor bandeng buang sisik potong menjadi 3. Sedangkan bumbu terdiri dari garam secukupnya, bawang merah 4 siung, bawang putih 1 siung, trasi ½ sdt teh, kemiri 2 biji, cabe keriting 4 biji, cabe rawit merah 4 biji, gula merah sebesar kemiri, dan tomat 1 buah yang merah. Cara pembuatan adalah semua bumbu dihaluskan terakhir tomat. Bungkus bandeng dengan daun pisang lalu kukus selama 30 menit (supaya bumbu rata, sebelum bandeng dibungkus, diaduk dulu dengan bumbu) lalu bakar di atas bara api.

2. KESENIAN

1) Tari Gending Sriwijaya¹⁵

Tari ini ditampilkan secara khusus untuk menyambut tamu-tamu agung seperti kepala Negara, Duta Besar dan Tamu-tamu agung lainnya. Tari Gending Sriwijaya Hampir sama dengan tari Tanggai, perbedaannya terletak pada penggunaan tari jumlah penari dan perlengkapan busana yang dipakai.

Tari ini diciptakan pada tahun 1943 atas pesanan Pemerintah Pendudukan Jepang karena ketika itu belum ada tari penyambutan di Keresidenan Palembang. Gerak tari ditata oleh Sukainah A. Rozak, Tina Haji Gong, dan Masnun Toha, sedangkan musik pengiring adalah lagu Gending Sriwijaya gubahan A. Dahlan Muhibat seorang pencipta lagu dari Kelompok Teater Bangsawan yang bernama Bintang Berlian. Lagu Gending

¹⁴ http://henryridwan.multiply.com/recipes/item/12/Brengkes_ikan_bandengtongkolkembang; dan Wawancara dengan Bapak R.M. Ali Hanafiah alias Mang Amin (Staf Museum Sultan Mahmud Badaruddin II Palembang) tanggal 7 Oktober 2010.

¹⁵ <http://www.sumselprov.go.id/>; Wawancara dengan Anwar Putra Bayu (Sekretaris Dewan Kesenian Sumatera Selatan).

Sriwijaya memadukan lagu 'Sriwijaya Jaya' sudah diciptakan A. Dahlan Muhibat pada tahun 1936 dengan konsep musik dan lagu Jepang. Syair lagu Gending Sriwijaya digubah oleh Nungcik A. R. pada tahun 1944.¹⁶

Fungsi Tari Gending Sriwijaya

Tari Gending Sriwijaya diterima dan diakui sebagai tari adat Sumatera Selatan yang berfungsi sebagai tari penyambutan tamu penting dan tamu yang diagungkan. Fungsi tari ini secara resmi diakui oleh Gubernur Sumatera Selatan H. Asnawi Mangkualam pada tahun 1960-an.

Dalam penyambutan tamu resmi, tari ini ditampilkan dengan menyuguhkan *tepak* (tempat sirih) lengkap dengan isinya (daun sirih, pinang, kapur sirih, getah gambir, dan tembakau) sebagai penghormatan kepada tamu. Penari Gending Sriwijaya seluruhnya berjumlah 13 orang terdiri dari :

- Satu orang penari utama pembawa tepak (tepak, kapur, sirih).
- Dua orang penari pembawa peridon (perlengkapan tepak)
- Enam orang penari pendamping (tiga dikanan dan tiga kiri)
- Satu orang pembawa payung kebesaran (dibawa oleh pria)
- Satu orang penyanyi Gending Sriwijaya
- Dua orang pembawa tombak (pria)

2) Tari Tanggai¹⁷

Tari tanggai dibawakan pada saat menyambut tamu-tamu resmi atau dalam acara pernikahan. Umumnya tari ini dibawakan oleh lima orang dengan memakai pakaian khas daerah seperti kaian songket, dodot, pending, kalung, sanggul malang, kembang urat atau rampai, tajuk cempako, kembang goyang dan tanggai yang berbentuk kuku terbuat dari lempengan tembaga Tari ini merupakan perpaduan antara gerak yang gemulai busana khas daerah para penari kelihatan anggun dengan busana khas daerah. Tarian menggambarkan masyarakat Palembang yang ramah dan menghormati, menghargai serta menyayangi tamu yang berkunjung ke daerahnya.

Tari Tanggai berdasarkan sejarah penciptaannya bersumber dari dua tari yaitu tari Gending Sriwijaya dan Tari Tepak Keraton. Perbedaan sumber ini menjadikan tari Tanggai memiliki dua versi sesuai dengan asal tari tersebut. Perbedaan kedua versi tersebut terletak pada kostum dan gerakan tari tersebut.

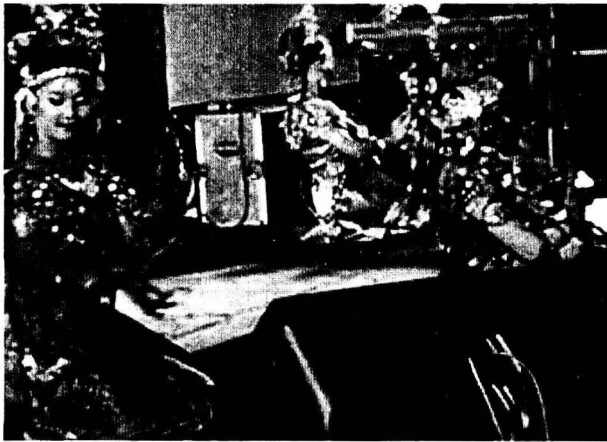
¹⁶ Sartono, Vebri Al Lintani, dan Yuli Sudartati. 2007. *Tari Tanggai Selayang Pandang*. Dewan Kesenian Palembang. Wawancara dengan Anwar Putra Bayu (Sekretaris Dewan Kesenian Sumatera Selatan).

¹⁷ Sumber: <http://www.sumselprov.go.id/>; Sartono, Vebri Al Lintani, dan Yuli Sudartati. 2007. *Tari Tanggai Selayang Pandang*. Dewan Kesenian Palembang. Wawancara dengan Anwar Putra Bayu (Sekretaris Dewan Kesenian Sumatera Selatan).

Tari tanggai muncul sebagai kreativitas para seniman Palembang ketika Tari Gending Sriwijaya mengalami kevakuman sebelum tahun 1968.¹⁸ Para seniman mengambil beberapa gerakan tari dari Tari Gending Sriwijaya dengan iringan musik dan lagu melayu berjudul Enam Saudara. Tari inilah yang dipakai untuk menyambut tamu-tamu resmi pemerintah Sumatera Selatan. Setelah Tari Gending Sriwijaya kembali ditampilkan, maka Tari Tanggai menjadi tari penyambutan untuk tamu resmi yang bukan pejabat utama. Sedangkan Tari Gending Sriwijaya ditampilkan untuk tamu agung atau pejabat utama seperti presiden, perdana menteri, dan raja.

Tokoh dan pembina tari tanggai adalah:

1. Hj. Ailuny Husni yang lahir di Baturaja, 29 Agustus 1942. Hj. Ailuny Husni sudah menari sejak usia 15 tahun yang diperoleh dari ibunya bernama Hj. Cik Yan Rawi. Pertama kali tampil di acara resmi pada tahun 1955 pada saat penyambutan Panglima Harum Sohar di Baturaja.
2. Ny Elly Rudi, lahir di Muaraenim 30 Oktober 1945. Telah belajar tari dari ibunya bernama Msy Nurul Aini dan pertama kali tampil diacara resmi membawakan tari Gending Sriwijaya ketika pembukaan Ganefo tahun 1962.
3. Hj. Ana Kumari, lahir di Palembang 10 November 1945. Belajar tari dari neneknya bernama Maryam Zanariah. Tahun 1966 menciptakan Tari Tepak Keraton



Gambar Tari Tanggai

¹⁸ Lagu Gending Sriwijaya sempat dilarang pada tahun 1965 karena penciptanya Nungcik A. R. terlibat dalam Partai Komunis Indonesia. Pada tahun 1967 baru diizinkan kembali untuk ditampilkan pada saat pembukaan Jakarta Fair.

3) Tari Tepak Keraton

Demikian juga pada masa dilarangnya Tari Gending Sriwijaya, pada tahun 1966 Ana Kumari menciptakan tari sambut yang diberi nama Tari Tepak Keraton dengan lagu pengiring Enam Saudara. Tari Tepak Keraton ini terdiri dari gerakan silat ciptaan Sultan Mahmud Badaruddin II yang hanya dipelajari di lingkungan keraton. Perlengkapan utama tari ini adalah tombak. Kostum yang dipakai adalah kain songket dengan motif naga besaung, lepus limar, lepus rakam, dan bungo cino. Baju yang dipakai adalah baju kurung beludru. Sedangkan hiasan yang dipakai adalah gelang kano, gelang gepeng atau gelang sempuru.

Perbedaan antara Tari Gending Sriwijaya dan Tari Tepak Keraton adalah pada filosofinya. Tari Gending Sriwijaya mengagungkan Kerajaan Sriwijaya dengan agama buddhanya seperti yang tercermin dari syair lagunya. Sedangkan Tari Tepak Keraton mengagungkan Kesultanan Palembang yang lebih bersifat islami.

4) Gitar Tunggal Batanghari Sembilan¹⁹

Kesenian gitar tunggal merupakan khas kesenian masyarakat di sepanjang aliran Sungai Musi sehingga dikenal Batanghari Sembilan. Tidak ada penamaan secara khusus untuk kesenian ini, masyarakat hanya menyebutnya dengan Lagu Batanghari Sembilan, Musik Batanghari Sembilan, Irama Batanghari Sembilan, Rejung (pada masyarakat Besemah), dan ada juga yang menyebutnya Gitar Tunggal. Pada mulanya kesenian ini diperkenalkan oleh Djakfar Marik dari Dusun Jambabale Kota Pagaralam.

Diperkirakan Kesenian Gitar Tunggal Batanghari Sembilan ini berasal dari kesenian rejung (satra tutur) pada masyarakat Besemah di Pagaralam. Rejung dilantunkan tidak diiringi musik melainkan dilantunkan dengan irama yang khas rejung. Istilah Gitar Tunggal mulai muncul pada tahun 1950-an. Sebelumnya istilah yang diberikan adalah *petikan dewi*. Dewi adalah nama pemetik gitar tunggal yang berasal dari Pagaralam. Dikatakan gitar tunggal karena hanya diiringi satu alat musik yaitu gitar akustik. Istilah gitar tunggal menjadi konsep kesenian tradisional khas bagi orang Palembang dan Sumatera Selatan.

Irama Gitar Tunggal Batanghari Sembilan meliuk-liuk dengan lirik berupa pantun bersahut yang panjang dan bersambungan. Tujuan awal kesenian ini adalah relaksasi setelah bekerja seharian di sawah atau ladang dan digunakan juga untuk merayu seorang gadis. Saat ini tujuannya sudah lebih mengarah pada pertunjukan hiburan.

¹⁹ Diolah dari berbagai sumber: Amran Halim (ed), 2007. *Direktori Kesenian Sumatera Selatan*. Palembang: Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Provinsi Sumatera Selatan; Iriani, dkk. "Kesenian Tradisional: Jenis, Tokoh, dan Penyebarannya di Kota Padang, Bengkulu, dan Palembang". *Laporan Inventerasasi BPSNT Padang*.

Tokoh yang mempopulerkan kesenian Gitar Tunggal ini adalah Wayah, Isran, Ranawati, Buchori, Discik, Syafrin, Emilia, Asnadewi, Rusli Effendi, Armin, Arman Idris, Jefri, Paul, dan Sahilin. Sahilin merupakan tokoh yang sangat populer bagi masyarakat Sumatera Selatan karena kepiawaiannya membawakan lagu-lagu Batanghari Sembilan sambil memainkan gitarnya. Keistimewaan Sahilin juga terlihat dari kondisi cacatnya yang buta kedua matanya sehingga saat tampil selalu mengenakan kacamata hitam. Keistimewaan ini pula mengantarkan Sahilin memperoleh penghargaan sebagai maestro seni pada tahun 2009 dari Menteri Kebudayaan dan Pariwisata.

5). Syarofal Anom²⁰

Kesenian Syarofal Anom merupakan seni musik pengiring pada sebuah arak-arakan seperti pengantin, pejabat, pada saat anak disunat. Kesenian ini lebih mengacu kepada kesenian bernuansa Islam. Penyebaran kesenian ini tidak hanya di Palembang, tetapi hampir di seluruh Provinsi Sumatera Selatan terutama di Kabupaten Ogan Ilir, Kabupaten Banyuasin, dan Kabupaten Musi Banyuasin.

Pemain terdiri dari satu orang pembawa *badi* (imam), empat orang pembawa *umak* (pukulan dasar), empat hingga enam orang pembawa ningkah, dan delapan hingga dua belas orang sebagai pembawa rodat duduk atau rodat berjalan.

Tidak ada informasi khusus tentang sejarah keberadaan kesenian ini, namun dapat diperkirakan kehadiran kesenian ini erat kaitannya dengan masuk dan berkembangnya agama Islam di Sumatera Selatan.

7) Jidor²¹

Mendengar kata jidor kita akan teringat akan tanjidor yaitu alat musik berupa terompet besar khas kesenian Betawi di Jakarta. Demikian juga jidor yang ada di Palembang, erat kaitannya dengan keberadaan kesenian Tanjidor itu sendiri. Kesenian Jidor dibawa dari Jakarta (Batavia) pada masa dahulu sehingga berkembang di Palembang dan menjadi kesenian khas Palembang.

Penampilan kesenian ini juga hampir sama dengan kesenian Tanjidor. Perbedaannya dapat dilihat pada bahasa dan lagu yang dimainkan. Bila tanjidor menggunakan bahasa Betawi maka jidor menggunakan bahasa Melayu Palembang. Peralatan yang digunakan juga tidak berbeda yaitu bas drum, snar drum, simbal, terompet, dan saxophone.

²⁰ Iriani, dkk. "Kesenian Tradisional: Jenis, Tokoh, dan Penyebarannya di Kota Padang, Bengkulu, dan Palembang". *Laporan Inventerisasi BPSNT Padang*.

²¹ Iriani, dkk. "Kesenian Tradisional: Jenis, Tokoh, dan Penyebarannya di Kota Padang, Bengkulu, dan Palembang". *Laporan Inventerisasi BPSNT Padang*. <http://www.sumselprov.go.id/>

8) Tari Tenun Songket²²

Tari ini menggambarkan kegiatan remaja putri khususnya dan para ibu rumah tangga di Palembang pada umumnya memanfaatkan waktu luang dengan menenunsongket

9) Tari Rodat Cempako²³

Tari ini merupakan tari rakyat bernafaskan islam. Gerak dasar tari ini diambil dari Negara asalnya Timur Tengah, seperti halnya dengan tari Dana Japin dan Tari Rodat Cempako sangat dinamis dan lincah

10) Tari Majeng Besuko

Tari ini melukiskan kesukariaan para remaja dalam suatu pertemuan mereka .Mereka bersenda gurau mengajuk hati lawan jenisnya. Bahkan tidak jarang diantara mereka ada yang jatuh hati dan menemukan jodohnya melalui pertemuan seperti ini.

11) Tari Madik (Nindai)

Masyarakat Palembang mempunyai kebiasaan apabila akan memilih calon, orang tua pria terlebih dahulu datang ke rumah seorang wanita dengan maksud melihat dan menilai (madik dan nindai) gadis yang dimaksud. Hal yang dinilai atau ditindai itu, antara lain kepribadiannya serta kehidupan keluarganya sehari-hari. Dengan penindaian itu diharapkan bahwa apabila si gadis dijadikan menantu dia tidak akan mengecewakan dan kehidupan mereka akan berjalan langgeng sesuai dengan harapan pihak keluarga mempelai pria.

3. PERMAINAN ANAK

1) Permainan Anak Damri²⁴

Permainan ini tidak diketahui lagi asal usul dan kapan mulai dikenal. Namun diperkirakan sudah ada sekitar 50 tahun lalu. Disamping itu permainan ini juga sudah tidak pernah dimainkan lagi oleh masyarakat. Permainan ini muncul berawal dari keasyikan anak-anak di Kota Palembang melihat bus Damri yang lalu lalang di daerah mereka yang menaikkan dan menurunkan penumpang sehingga anak-anak meniru dengan membuat permainan.

Permainan Damri merupakan permainan anak yang dilakukan oleh anak laki-laki saja atau perempuan saja usia 6 - 12 tahun dengan berpasangan. Waktu permainan tidak dibatasi namun biasanya sore hari

²² <http://www.sumselprov.go.id/>

²³ <http://www.sumselprov.go.id/>

²⁴ Zainal Abidin Hanif, dkk. 1985. *Permainan Anak-Anak Daerah Sumatera Selatan*. Jakarta: Proyek IDKD Depdikbud. Wawancara dengan Ali Hanafiah, staf Museum SMB II Palembang, 6 oktober 2010

untuk mengisi waktu luang anak-anak. Tempat permainan dibutuhkan lapangan berukuran panjang 8 - 10 m dan lebar 4 - 5 m. pada satu sisi lapangan dibuat garis sebagai tempat melempar dan di sisi lain dibuat garis sebagai sasaran yang akan dilempar. Alat yang dipakai untuk melempar (*oncak*, istilah setempat) berupa pecahan genting berbentuk bulat atau petak berdiameter 5 - 10 cm.

Pertama-tama anak-anak dibagi dalam dua kelompok yang masing-masing terdiri dari 2 orang atau lebih. Perwakilan kelompok terlebih dahulu *sut* untuk menentukan anggota kelompok seperti satu orang yang menang maka pemain lainnya yang menang *sut* menjadi anggota kelompoknya dan yang kalah menjadi satu kelompok.

Kelompok yang menang tersebut terlebih dahulu melempar *oncak* ke garis sasaran. *Oncak* yang paling dekat dengan garis adalah pemenang. Pemenang akan digendong oleh yang kalah dari garis melempar hingga ke garis sasaran. bila *oncak* mengenai *oncak* lawan disebut *patis*. Sedangkan bila tepat pada garis disebut *manggung* dan menjadi pemenang. bila *oncak* keluar dari area permainan disebut *mutung* dan dipastikan sudah kalah.

2) Gasing²⁵

Gasing merupakan permainan yang sudah menjadi khas di Indonesia sehingga tidak diketahui lagi kapan permainan ini muncul terutama di daerah Sumatera Selatan. Permainan dimainkan oleh anak-anak hingga dewasa umumnya kaum pria. Pewarisan permainan ini tidak dilakukan secara khusus tetapi melalui interaksi anak-anak dalam bermain dan melihat orang lain memainkannya hingga mampu bermain dan membuat gasing.

Peralatan yang dibutuhkan adalah sebuah gasing yang terbuat dari kayu. Jenis kayu juga akan mempengaruhi kualitas gasing. Kayu dikerat sedemikian rupa hingga berbentuk bulat opal atau kerucut. Pada ujung gasing yang runcing ditanamkan paku atau benda lain terbuat dari besi sebagai tumpuan gasing ketika dihentakkan ke tanah. Untuk memutar dan pelontar gasing digunakan tali yang terbuat dari anyaman kain atau tali plastik.

Permainan ini dilakukan di lapangan tanah yang keras oleh lebih dari dua orang. Penilaian pemenang biasanya dilakukan berdasarkan gasing siapa yang paling lama berputar. Untuk tingkat orang dewasa bentuk gasing dan penilaian pemenang lebih variatif dan dimainkan pada acara-acara tertentu. Sedangkan pada anak-anak permainan ini dimainkan kapan saja sebagai hiburan. Para pemain gasing biasanya membuat sendiri gasingnya sesuai dengan bentuk yang disenanginya.

Wilayah sebaran permainan ini tidak dapat dibatasi hanya di Kota Palembang tetapi sudah dimainkan di seluruh wilayah Sumatera Selatan dan lebih luas lagi sudah diketahui oleh anak-anak di seluruh Indonesia.

²⁵ Wawancara dengan Ali Hanafiah, staf Museum SMB II Palembang, 6 oktober 2010

3) Pantak Leleh²⁶

Pantak Leleh atau dalam istilah umum dikenal di Indonesia adalah Patok Lele sedangkan di daerah Bengkulu disebut Palak Babi. Asal usul permainan ini tidak diketahui lagi karena sudah cukup lama dan tersebar di seluruh Provinsi Sumatera Selatan. Permainan ini adalah permainan anak-anak yang dilakukan pada siang atau malam hari.

Pantak leleh merupakan permainan anak yang sudah dikenal di seluruh Provinsi Sumatera Selatan. permainan ini menggunakan dua potong kayu atau rotan yang dimainkan pada pagi, siang, atau sore hari di halaman rumah atau lapangan yang luas. Dalam bahasa Indonesia Pantak Leleh (bahasa Palembang) berarti sengat pada ikan lele. dikaitkan dengan ikan lele karena ikan lele bersembunyi di lubang berlumpur dan akan keluar pada saat hujan lebat.

Permainan ini dimainkan oleh dua orang atau lebih yang dibagi dalam dua tim. Untuk memulai permainan, kedua tim terlebih dahulu mengundi siapa pemenang dengan melakukan *suit* (dengan menunjukkan jari tangan). Pemenang undian ini akan memainkan permainan terlebih dahulu dan yang kalah menjaga. Permainan dimulai dengan meletakkan anak kayu (kayu yang lebih pendek) melintang di atas lubang lalu kayu yang panjang mengungkit sekuat-kuatnya anak kayu tersebut agar melayang jauh. Lalu kayu yang panjang diletak melintang di atas lubang (seperti halnya anak kayu). Pihak yang menjaga akan berusaha menangkap anak kayu tersebut. Jika tertangkap maka pihak yang main tadi dianggap kalah dan berganti akan menjaga. Namun jika tidak tertangkap, maka anak kayu tersebut dilempar ke lubang. Jika mengenai kayu yang panjang tadi atau masuk lubang, maka pihak yang main akan kalah dan gantian menjaga. Namun bila tidak mengenai kayu yang panjang tersebut, maka jarak antara anak kayu dengan lubang akan diukur dengan menggunakan kayu yang panjang. Jumlah hitungan ini akan menjadi nilai dan diakumulasikan pada permainan berikutnya.

Tahap kedua adalah pemain memegang anak kayu dan induk kayu bersamaan dan memukul sekuat-kuatnya. Proses selanjutnya sama halnya dengan yang pertama, pihak yang menjaga akan berusaha menangkap dan seterusnya. Namun perbedaannya, pihak yang main tadi tetap memegang induk kayu dan akan memukul kembali anak kayu yang akan dilemparkan oleh pihak yang jaga. Bila anak kayu tersebut berhasil dipukul kembali, maka nilainya akan bertambah dua kali lipat atau berdasarkan aturan yang disepakati. Namun bila tidak mengenai dan jatuh ke tanah maka nilainya akan dihitung berdasarkan jarak dengan lubang. Demikian juga bila anak kayu masuk ke lubang atau jaraknya lebih pendek dari induk kayu, maka pemukul dianggap kalah.

²⁶ Bambang Suwondo. 1983. *Permainan Rakyat Daerah Sumatera Selatan*. Jakarta: Depdikbud. Wawancara dengan Ali Hanafiah, staf Museum SMB II Palembang, 6 oktober 2010

Tahap ketiga adalah memasukkan anak kayu ke lubang lalu memukul ujung anak kayu yang menyembul. Proses selanjutnya adalah sama dengan tahap kedua tersebut termasuk penilaiannya.

4) Panjang Pinang (pencang)²⁷

Pencang merupakan permainan rakyat yang dimainkan oleh seluruh lapisan masyarakat. tidak diketahui secara pasti dari mana asal usul permainan ini namun salah satu sumber tertulis menyebut berasal dari Baturaja Kabupaten Ogan Komering Ulu yang mereka sebut Pencang.

Pencang adalah sebuah permainan rakyat yang sudah umum dikenal oleh masyarakat Provinsi Sumatera Selatan. pencang itu berkaitan dengan kata pancang yang berarti batang yang ditanamkan. pada permainan ini sebatang pinang ditebang dan dibersihkan agar tidak berlekuk-lekuk, halus, dan licin. lalu dipasangkan lingkaran rotan di atasnya tempat hadiah diikat. sedangkan pada pucuk pinang ditinggalkan sedikit sebagai hiasan. sebelum ditanam, batang diberi pelican berupa minyak gemuk.

Permainan ini dilakukan pada siang hari atau sore hari agar disaksikan orang ramai terutama bila ada acara-acara besar seperti pesta perkawinan, dan hari perayaan lainnya seperti HUT Kemerdekaan RI. Pemain tidak dibatasi usia maupun jenis kelamin karena siapa saja bisa ikut pada permainan ini tergantung pada kekuatan masing-masing.

5) Permainan Anak Sambung kaki²⁸

Permainan Anak Sambung Kaki atau ada juga yang menyebut Tingkau atau Selincak merupakan permainan mirip dengan permainan Enggrang. Sambung kaki pada awalnya merupakan alat bagi masyarakat petani sbg penyambung kaki mereka ketika berjalan di hutan belukar saat mencari hasil hutan. Permainan ini bermula pada masyarakat petani di Dusun Selangit Terawas Kabupaten Musi Rawas Sumatera Selatan. Permainan ini sudah menyebar hampir seluruh Provinsi Sumatera Selatan. Alat yang biasanya dipakai adalah bambu namun khusus di Kota Palembang diganti dengan kayu reng.

Permainan Sambung kaki identik dengan permainan enggrang. Alat yang dipakai berupa dua buah bambu/kayu berukuran panjang sekitar 150 -170 cm dan diameter sama. Pada setiap bambu sekitar 30 -50 cm dari tanah (ujung) dipasang tempat kaki dari bambu/kayu dengan panjang sekitar 25 cm. permainan ini berasal dari Dusun Selangit Marga Batu Kuning Lakitan Kecamatan Terawas Kabupaten Musi Rawas dan mengalami persebaran hingga beberapa daerah di Sumsel termasuk Palembang. Tidak diketahui kapan mulai ditemukan permainan ini. Permainan ini dimainkan

²⁷ Bambang Suwondo. 1983. *Permainan Rakyat Daerah Sumatera Selatan*. Jakarta: Depdikbud. Wawancara dengan Ali Hanafiah, staf Museum SMB II Palembang, 6 oktober 2010

²⁸ Zainal Abidin Hanif, dkk. 1985. *Permainan Anak-Anak Daerah Sumatera Selatan*. Jakarta: Proyek IDKD Depdikbud.

oleh anak laki-laki usia maksimal 16 tahun di lapangan terbuka. Jumlah pemain tidak dibatasi dan juga tidak diiringi oleh musik. Pertama-tama dibuat garis sebagai arena permainan berupa garis *start* dan *finish*. Setiap tongkat yang dipakai harus sama ukuran dan jarak tempat pijakan kaki ke tanah. Permainan ini berupa adu cepat mencapai garis akhir. Bila peserta cukup banyak maka akan dibagi dalam beberapa misalnya grup A terdiri dari 5 orang, maka pemenang 1, 2, dan 3 di grup A akan diadu dengan pemenang 1, 2, dan 3 grup lain hingga dihasilkan satu orang juara 1, 2, dan 3. Jarak antara garis awal ke garis akhir biasanya antara 15 m – 20 m. bagi pemain yang jatuh di jalan dianggap gugur dan tidak bisa melanjutkan pertandingan.

Permainan ini tidak mengenal istilah taruhan. Pemenang permainan ini akan mendapat pengakuan sebagai anak yang hebat dan pandai sehingga disegani dan dihormati oleh teman-temannya. Nilai filosofis yang didapat dari permainan ini adalah bahwa setiap anak dituntut disiplin, berani mengambil resiko, dan bertanggung jawab.

f. Permainan Anak Tengguh-Tenggohan²⁹

Permainan Anak Tengguh-Tenggohan atau di Kabupaten Ogan Komering Ilir disebut *tangguh-tanggihan* (bahasa Panesak). Permainan ini berasal dari Baturaja Kabupaten Ogan Komering Ulu. Tengguh-tenggohan berasal dari bahasa Komering yang berarti tebak-tebakan. awalnya permainan ini dimainkan oleh anak-anak golongan ningrat di daerah Ogan Komering Ulu yaitu dari keluarga Pangeran atau Demang yang memimpin desa atau *marga* namun permainan menyebar hingga seluruh lapisan masyarakat bisa memainkannya.

Permainan ini terlebih dahulu membentuk dua tim yang terdiri dari 3 orang atau lebih anak perempuan usia 6 – 13 tahun. tiap kelompok dipilih satu orang ketua. peralatan yang dibutuhkan adalah lapangan terbuka (halaman rumah) yang relatif luas dan sebuah batu atau benda lain yang sebagai alat yang akan ditebak.

Pertama-tama masing-masing ketua *usit* (bahasa daerah Baturaja) yaitu mengundi pemenang yang akan pertama main. kelompok yang menang akan duduk jongkok atau betekuk lutut. demikian juga kelompok yang kalah tadi duduk jongkok di sebelah kelompok yang lain. ketua kelompok yang menang akan meletakkan batu pada salah seorang temannya dan ketua kelompok yang kalah akan menebak dimana batu itu diletakkan. bila tebakannya itu tepat, maka kelompok yang akan melompat sambil jongkok satu langkah. demikian sebaliknya jika tebakannya salah. pemenang akhir adalah kelompok yang lebih dahulu tiba di garis finish yang telah ditentukan.

²⁹ Zainal Abidin Hanif, dkk. 1985. *Permainan Anak-Anak Daerah Sumatera Selatan*. Jakarta: Proyek IDKD Depdikbud.

6) Ulo Cadang (bahasa Palembang)³⁰

Asal usul permainan ini tidak diketahui lagi karena sudah cukup lama dan tersebar di seluruh Provinsi Sumatera Selatan. Permainan ini adalah permainan anak-anak yang dilakukan pada siang atau malam hari.

Ulo Cadang atau dang-adangan merupakan permainan anak berupa permainan menghadang kawan untuk tidak bisa lewat. pertama-tama para pemain dibagi dalam dua kelompok dengan anggota 5 orang berusia antara 6 – 13 tahun baik laki-laki maupun perempuan. lapangan yang diperlukan berukuran 10 x 10 m yang telah diberi garis-garis sebagai batas penjaga.

Dua kelompok mengundi dengan *sut* untuk mendapatkan siapa yang menang. Yang kalah terlebih dahulu menjaga pada setiap garis yang telah dibuat. yang menang *sut* akan berusaha masuk ke kotak tanpa terkena tangan/tertangkap penjaga. setelah lolos kotak pertama, ia akan berusaha ke kotak kedua hingga ke kotak ketiga dan keluar dari garis lapangan. bila salah seorang tertangkap maka dianggap kalah, dan berganti untuk menjaga. tidak ada hadiah atau hukuman bagi yang menang atau kalah, permainan dianggap selesai bila semua pemain sudah puas dan sepatat.

4. Pakaian Pengantin Palembang³¹

Pakaian adat Palembang yang dipakai pada upacara perkawinan disebut *penganggon*. *Penganggon* terdiri dari dua jenis yaitu *aesan* dan *aesan selendang manteri* atau *aesan haji*. *Aesan gedee* memiliki pola yang bersumber dari pakaian kebesaran raja-raja di Jawa Timur yang dimodifikasi oleh orang Palembang sebagai pakaian melayu dengan tidak meninggalkan khas Jawa. Pada masa dahulu *aesan gedee* terbuat dari bahan-bahan bermutu tinggi dengan hiasan permata, benang emas berasal dari Cina dan India.

Perlengkapan pakaian *aesan gedee* untuk laki-laki terdiri dari:

1) Pada bagian kepala

- memakai kopiah cupak dilingkari oleh kesohon yang berhias intan, berbentuk bundar dan bahan kesohon terbuat dari lempengan emas, perak disepuh emas;
- memakai sondor yaitu kembang goyang yang terbuat dari perak yang disepuh emas dan berbentuk kelopak bunga berhias kulit intan;
- hiasan kepala memakai kelapo standan yang terbuat dari perak yang disepuh emas dan berbentuk bunga lima tangkai;

2) Pada bagian telinga

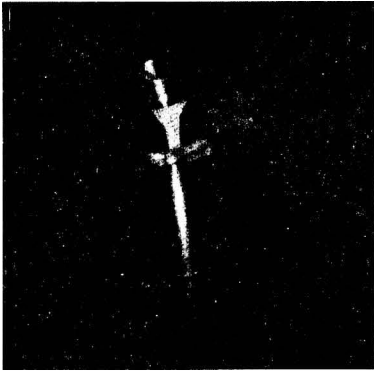
- memakai *somping* yaitu hiasan di atas telinga yang terbuat dari perak yang disepuh emas dan berbentuk telinga berhias kembang kertas;

3) Pada bagian leher

³⁰ Bambang Suwondo. 1983. *Permainan Rakyat Daerah Sumatera Selatan*. Jakarta: Depdikbud.

³¹ Nurhayati Sjafidin, dkk. 2007. *Kelengkapan Pakaian Penganten Palembang*. Palembang: Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kota Palembang.

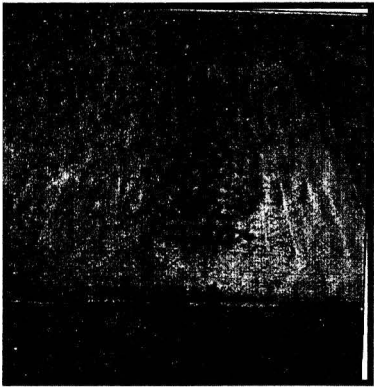
- memakai *kalong tapak jakjo* yaitu kalung bersusun tiga berbentuk perahu bertemu belakang dan terbuat dari perak yang disepuh emas;
 - memakai *kalong sabok* yang terbuat dari wol berbentuk bulat bersusun
- 4) Pada bagian badan
- menggunakan *kemben dodot* yaitu kain songket yang dihiasi dengan benang sutra dan benang emas berbentuk kain panjang;
 - menggunakan *kemben sawet* yaitu hiasan pada bagian dada yang terbuat dari bludru tabur berbentuk selendang;
- 5) Pada bagian tangan
- memakai *kebet* yaitu hiasan pada lengan atas yang terbuat dari perak disepuh emas berbentuk lupis;
 - memakai gelang kano yaitu hiasan pada lengan susun pertama yang terbuat dari perak yang disepuh emas berbentuk bulat terawang;
 - memakai gelang sempuru yaitu hiasan pada lengan susun kedua yang terbuat dari perak yang disepuh emas berbentuk bulat;
 - memakai gelang gepeng yaitu hiasan pada lengan susun ketiga yang terbuat dari perak yang disepuh emas berbentuk bulat pipih;
 - memakai kinjeng yaitu hiasan pada jari manis yang terbuat dari perak yang disepuh emas dan permata intan berbentuk bulat seperti capung.
- 6) Pada bagian pinggang
- memakai *badong* yaitu ikat pinggang yang terbuat dari perak yang disepuh emas berbentuk lonjong;
 - memakai *kemben pelangi* yaitu selendang pada bagian pinggang yang terbuat dari sutra berbentuk selendang;
 - memakai keris atau *tumbak lado* yaitu hiasan senjata di pinggang terbuat dari besi berbentuk keris;
- 7) Pada bagian antara pinggang dengan kaki dan bagian kaki dengan kaki
- memakai *sewet songket* yaitu hiasan penutup dari mata kaki sampai pinggang terbuat dari sutra dan benang emas berbentuk kain sarung;
 - memakai *celano belabas* yaitu celana panjang yang terbuat dari bahan dasar saten disulam benang emas;



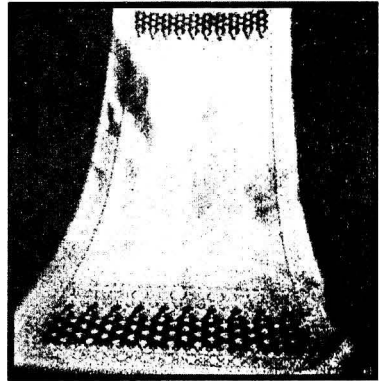
Keris



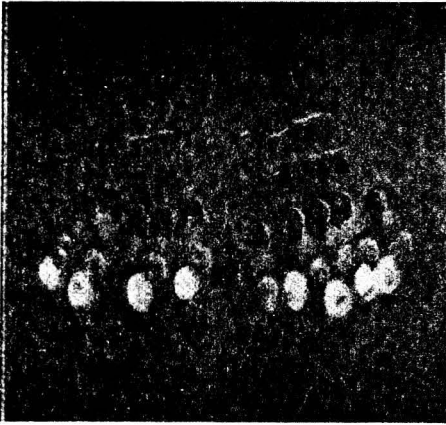
terompa



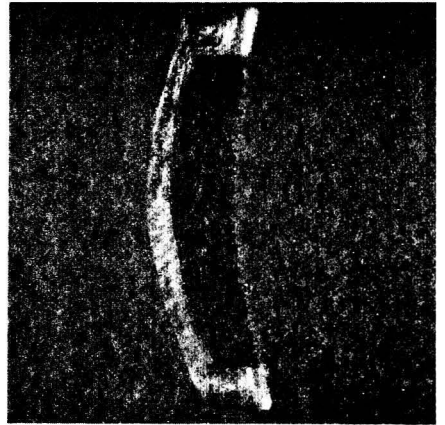
**Kain aesan bede penganten
pria dan wanita**



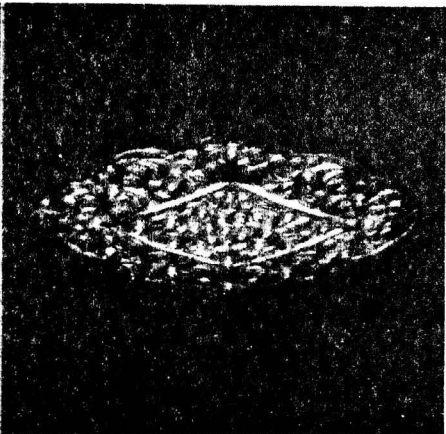
**Dodot aesan gedee
penganten pria dan wanita**



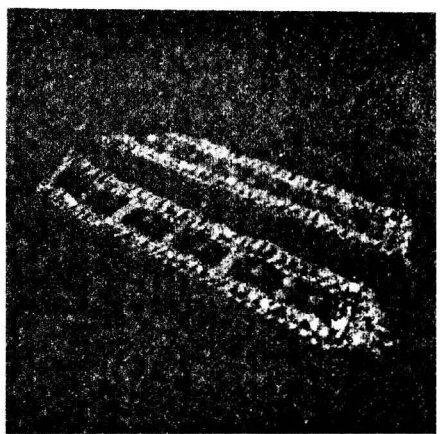
Tebeng penganten



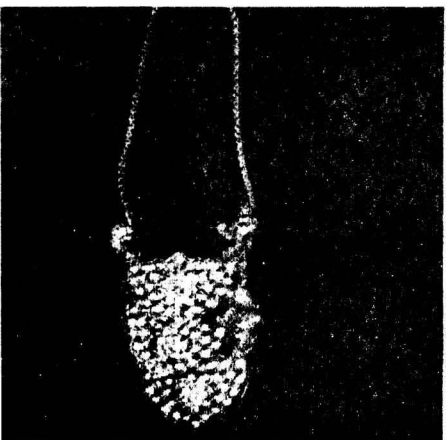
Suri penganten wanita



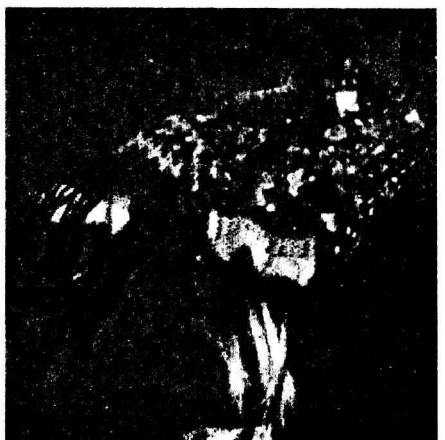
Badong Pengantin Pria



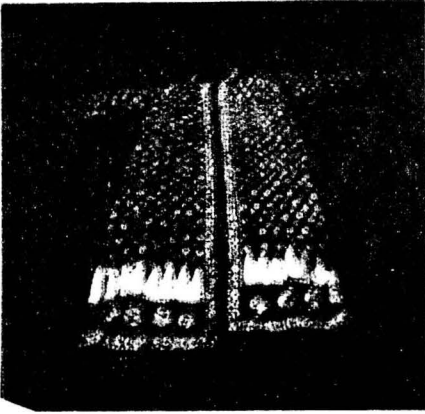
Selempang Penganten Pria



Kalung Kebo Mungah



Selendang jumputan



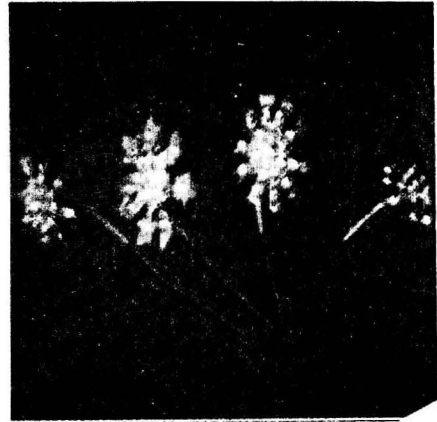
Jubah aesan Penganten Pria
Pa' Songkong



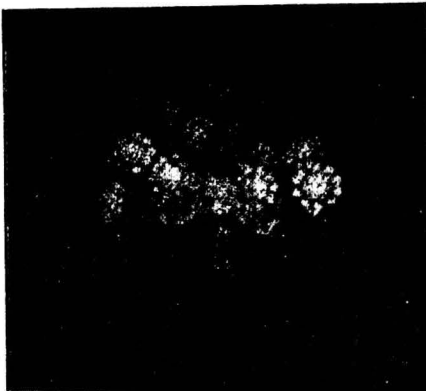
Kembang sumping wanita aesan
gedee dan pa'songkong



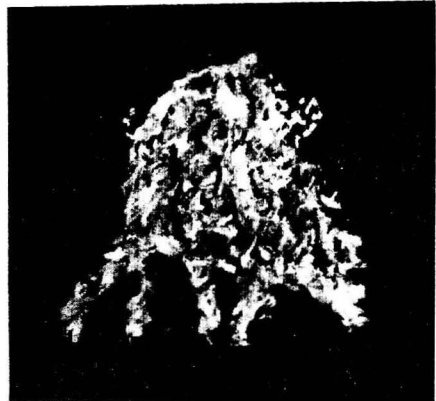
Kembang cempako pengantin
wanita



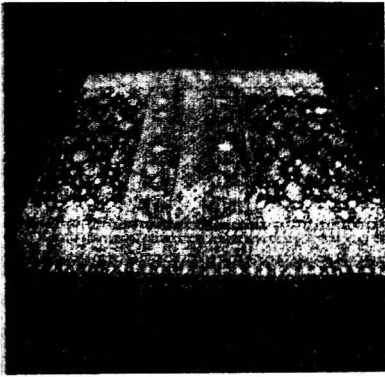
Sundur Pengantin wanita aesan
gedee dan pa'songkong



Kelapo standan pengantin pria



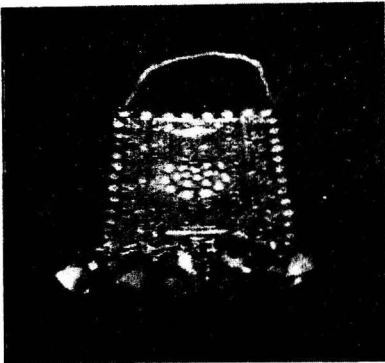
Sanggul malang dan kembang urei



**Kain Pa'sangkong
pengantin pria dan wanita**



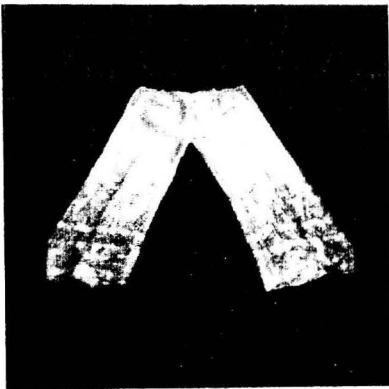
**Kain Pa'sangkong
pengantin wanita**



**Tebeng Malu
Pengantin pria**



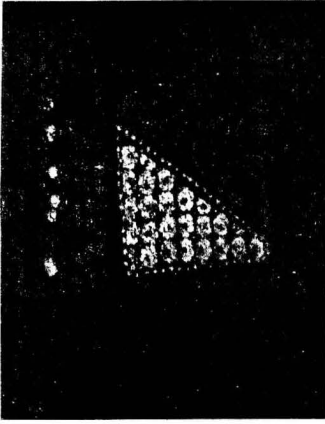
**Kutang/rompi
pengantin pria**



**Celano panjang
pengantin pria**



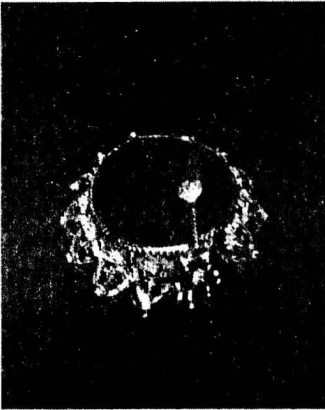
Baju kurung betabur



Sapu Tangan



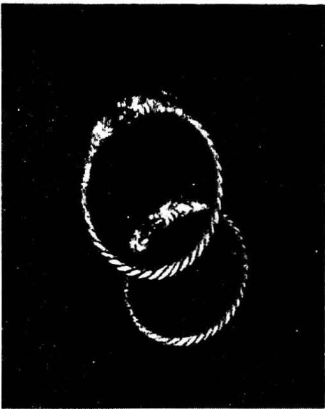
Gelang Kano



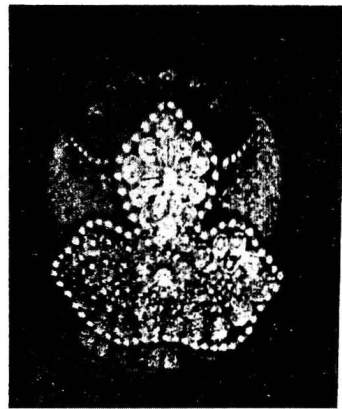
Gelang Sempuru



Gelang Gepeng



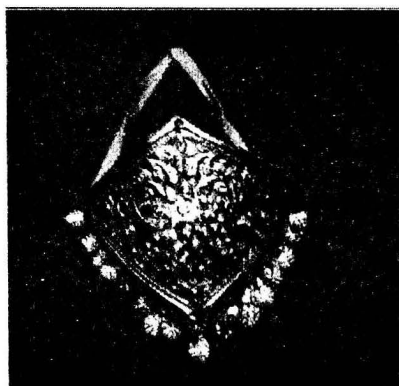
Gelang seekeel



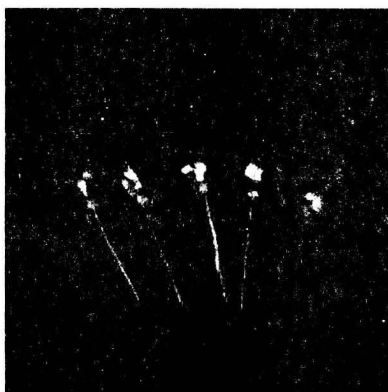
Ketu Pengantin Pria



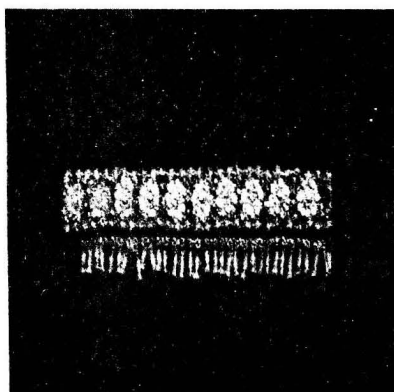
antingan



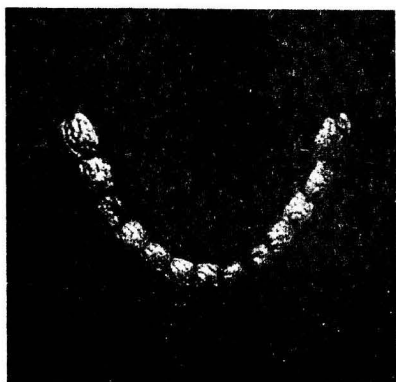
Kecak lengen



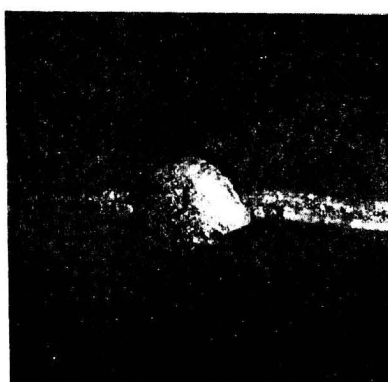
Sundur



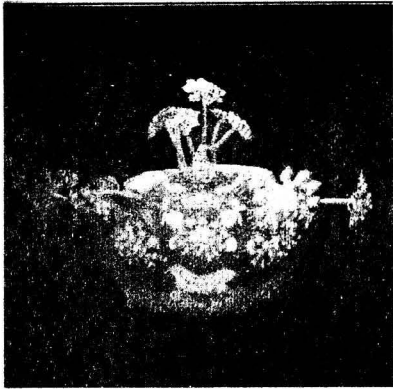
Gandeek



Pending



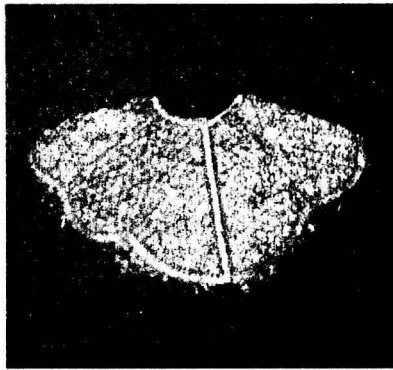
Badong



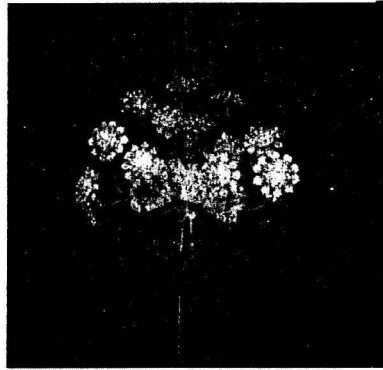
Kesuhun Gede Lanang



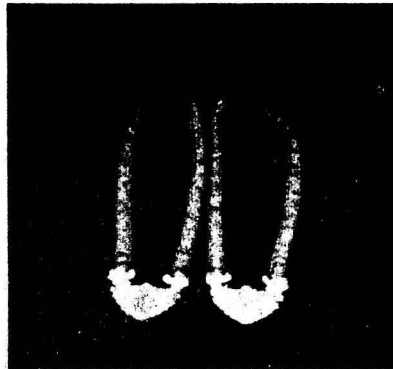
Kesuhun Gede Betino



Terate



Kelapo standan



Selempang sawet



cempako

Sumber Photo: Nurhayati Sjafidin, dkk. 2007. *Kelengkapan Pakaian Penganten Palembang*. Palembang: Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kota Palembang.

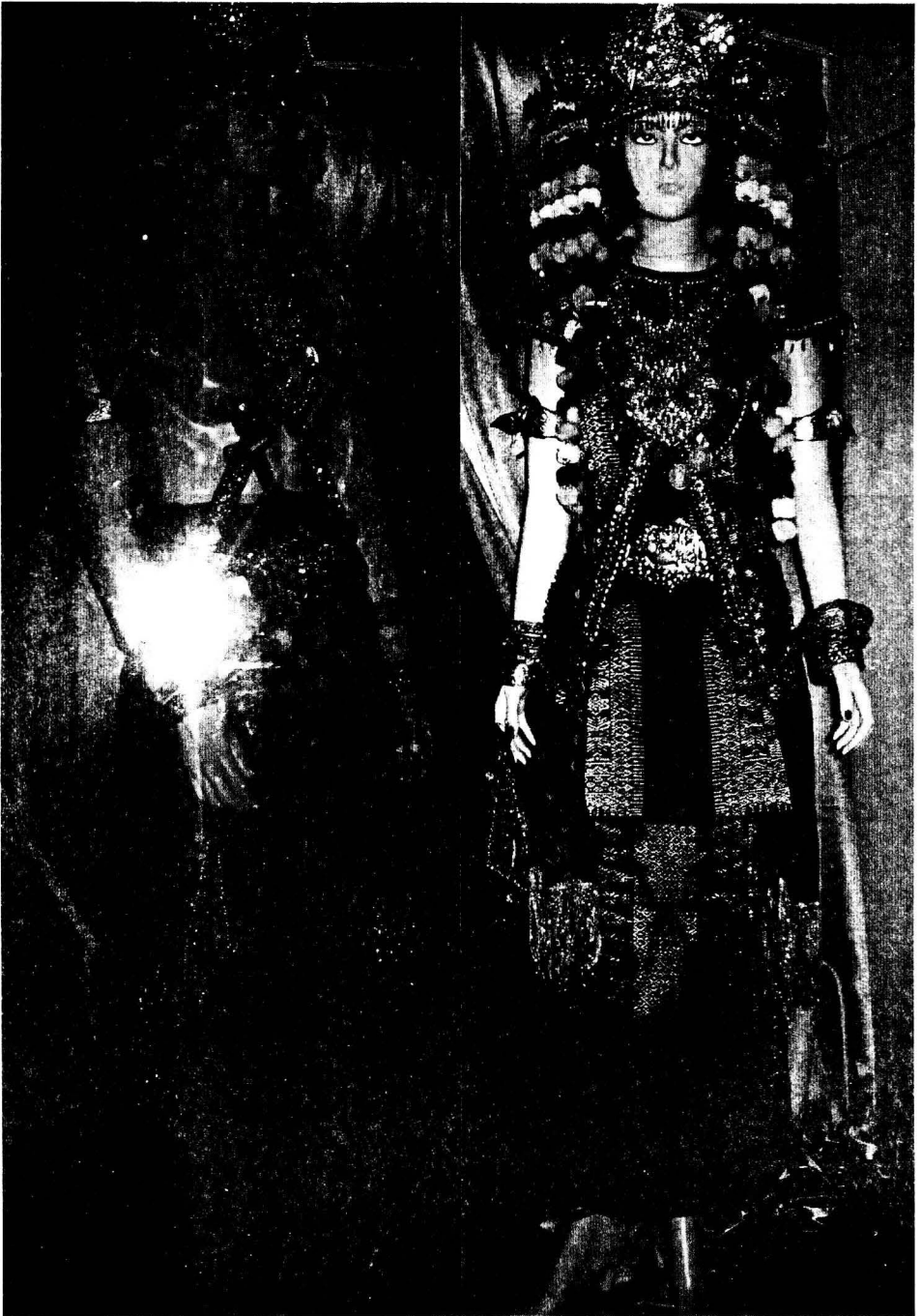


Photo Pengantin Pria dan Wanita dengan Pakaian Aesan Gedee
(Photo oleh Rois L Arios di Museum SMB II Palembang)

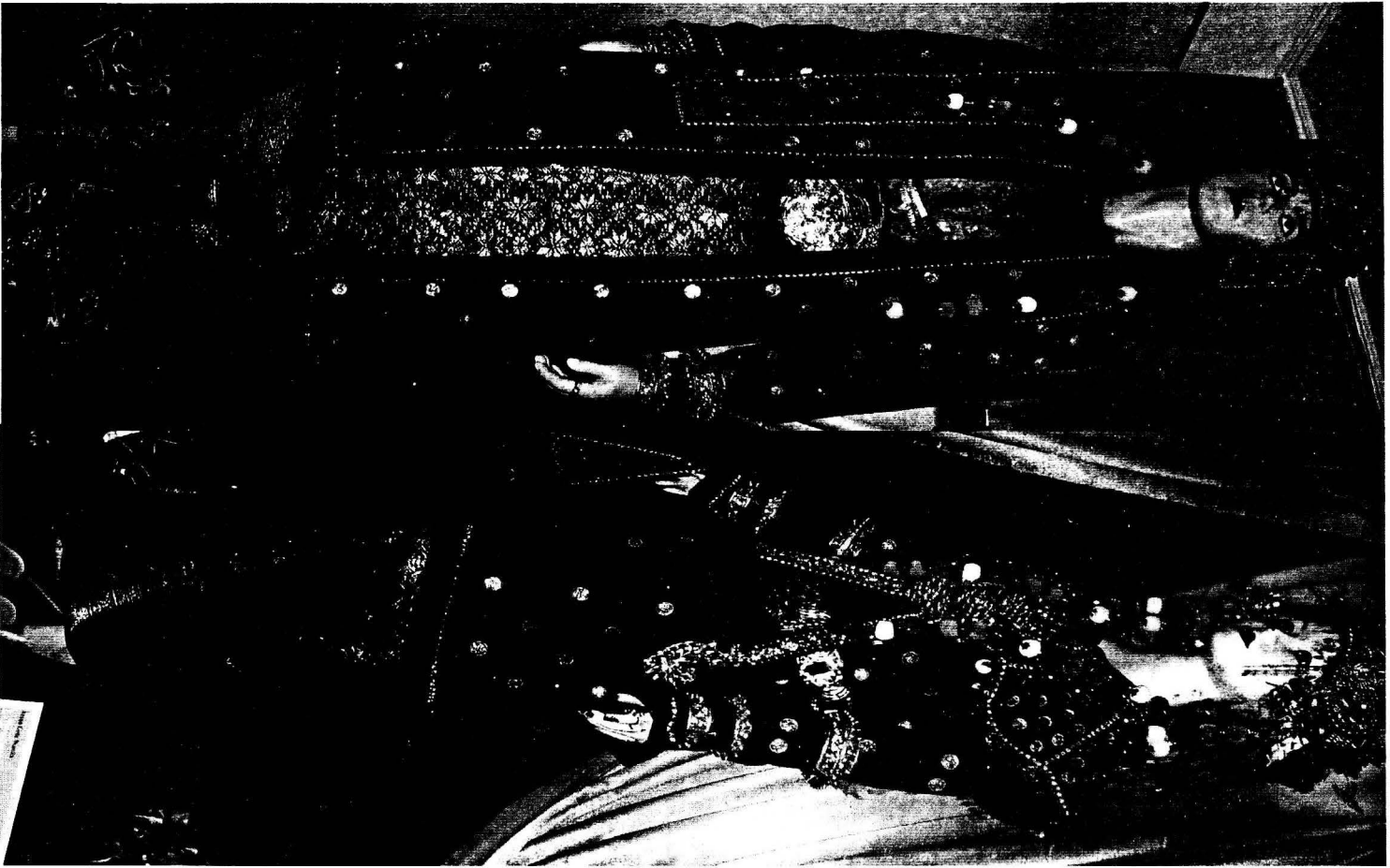


Photo Pengantin Pria dan Wanita dengan Pakaian aesan selendang manteri
(Photo oleh: Rois L Arios di Museum SMB II Palembang)

Perlengkapan pakaian *aesan gedee* untuk pengantin perempuan terdiri dari:

1. Pada bagian kepala

- kepala yang terbuat dari perak yang memakai *sondor* yaitu hiasan pada kepala berbentuk bunga berkelopak lima dan terbuat dari perak disepuh emas;
- memakai *suri* yaitu penahan sanggul terbuat dari perunggu atau perak berbentuk segi empat;
- *cempako* yaitu hiasan di bagian disepuh emas berbentuk bunga berkelopak tujuh;
- *gandek* yaitu perhiasan pada kepala yang terbuat dari kain beludru ditaburi perak berbentuk pajang pipih;
- *kelapo standan* yaitu hiasan pada kepala yang terbuat dari perak, emas, dan permata berbentuk bunga lima tangkai;
- *tebeng malu* yaitu hiasan pada kiri dan kanan bagian wajah yang terbuat dari benang wol atau bunga mawar dan melati serta cempako berbentuk bulat berurai;
- *kembang ure* yaitu bungan dari pandan dan kembang tujuh warna terbuat dari daun pandan dan aneka bunga berbentuk panjang berurai;
- *gelong malang* yaitu perhiasan pada kepala yang terbuat dari rambut dan kertas berbentuk memanjang seperti angka delapan.

2. Pada bagian telinga

- memakai *somping* yaitu hiasan di atas telinga yang terbuat dari perak yang disepuh emas dan berbentuk pipih;
- *anteng-anteng* yaitu hiasan pada telinga yang terbuat dari perak sepuh emas dan permata intan berbentuk panjang berjuntai;

3. Pada bagian leher

- memakai *kalong tapak jakjo* yaitu kalung bersusun tiga berbentuk perahu bertemu belakang dan terbuat dari perak yang disepuh emas;
- memakai *kalong sabok* yang terbuat dari wol berbentuk bulat bersusun;
- memakai *kalong anak ayam* yaitu hiasan di bagian dada terbuat dari perak sepuh emas dan permata intan berbentuk rantai;

4. Pada bagian badan

- menggunakan *kemben dodot* yaitu kain songket yang dihiasi dengan benang sutra dan benang emas berbentuk kain panjang;
- menggunakan *kemben sawet* yaitu hiasan pada bagian dada diselempangkan yang terbuat dari benang emas dan beludru berbentuk pipih;
- *terate* yaitu hiasan penutup dada di atas *dodot* yang terbuat dari beludru disulam tabur perak sepuh emas berbentuk bunga teratai.

5. Pada bagian tangan

- memakai *kecak lengan* yaitu hiasan pada lengan atas yang terbuat dari perak disepuh emas berbentuk pipih;

- memakai *gelang kano* yaitu hiasan pada lengan susun pertama yang terbuat dari perak yang disepuh emas berbentuk bulat terawang;
- memakai *gelang sempuru* yaitu hiasan pada lengan susun kedua yang terbuat dari perak yang disepuh emas berbentuk bulat;
- memakai *gelang gepeng* yaitu hiasan pada lengan susun ketiga yang terbuat dari perak yang disepuh emas berbentuk bulat pipih;

6. Pada bagian pinggang

- memakai *pending* yaitu ikat pinggang yang terbuat dari perak yang disepuh emas berbentuk pipih terawang;
- memakai *kemben pelangi* yaitu selendang pada bagian pinggang yang terbuat dari sutra berbentuk selendang;

7. Pada bagian antara pinggang dengan kaki dan bagian kaki dengan kaki

- memakai *gelang sekel* yaitu hiasan mata kaki terbuat dari perak sepuh emas berbentuk bulat berkepala naga;
- memakai terompa yaitu sandal atau alas kaki terbuat dari kulit berbentuk sandal jepit.

Pakaian penganten Aesan Selendang Menteri atau Aesan Haji merupakan pakaian kebesaran raja-raja Palembang pada masa Kesultanan Palembang Darussalam. Pakaian tersebut dimodifikasi dengan memadukan unsur budaya jawa, melayu, cina, dan Islam. Aesan Selendang Menteri dibuat dari bahan-bahan pilihan sehingga bermutu tinggi.

Perbedaan pokok yang membedakan pakaian Aesan Selendang Menteri dengan Aesan Gedee adalah pada hiasan kepala ketu, juba, selendang menteri, hiasan kepala wanita Pa Sangko, baju kurung tabur/ angkinan, dan tekep dado (lihat gambar).

5. Upacara Adat

a. Upacara Kelahiran

Upacara yang berhubungan dengan kelahiran bayi diawali sebelum bayi itu lahir. Pada saat kehamilan seorang ibu berusia tujuh bulan, maka diadakanlah upacara *nujuh bulan*. Tujuan upacara ini adalah supaya sang ibu dan bayi yang dikandungnya selamat dan tidak mengalami hal-hal yang tak diinginkan dan dapat lahir dengan selamat. Pada acara itu dilakukan pembacaan doa atau *Yassinan* yang dipimpin oleh seorang Kyai.

Upacara yang dilakukan selanjutnya adalah pada saat bayi lahir. Upacara ini disebut dengan *Marhaban*. Artinya adalah meyambut kehadiran anggota keluarga baru atau sebagai ucapan selamat datang kepada bayi yang baru lahir. Pada upacara ini dilakukan dengan pengguntingan rambut sang bayi. Upacara ini dilaksanakan setelah bayi berusia 40 (empat puluh) hari. Upacara ini disebut juga dengan istilah *bazanji* yakni membaca doa-doa atau *Yassinan*.

b. Upacara Kematian

Upacara memperingati orang yang meninggal dunia di kota Palembang pada awalnya hampir sama dengan di daerah Jawa. Hal ini dapat dipahami karena pengaruh Jawa sangat kuat di daerah ini. Pada masa dahulu orang yang sudah meninggal dunia diperingati sampai seribu harinya, akan tetapi pada saat ini hal itu sudah sangat jarang dilakukan.

Sekarang ini upacara memperingati orang yang sudah meninggal dunia dilaksanakan pada hari-hari tertentu saja, antara lain hari ke tiga (meniga hari), hari ke tujuh (menujuh hari), kemudian langsung hari ke empat puluh. Dalam upacara tersebut dilakukan pembacaan doa bersama. Pemangkasan hari-hari peringatan orang yang sudah meninggal dunia dilakukan oleh masyarakat Palembang dengan alasan ekonomi dan juga kesibukan mereka yang semakin meningkat.

c. Upacara Mendirikan Bangunan

1) Sebelum Mendirikan Bangunan

Pembuatan rumah tempat tinggal memang merupakan tumpuan harapan utama bagi setiap keluarga. Bahkan seseorang akan dianggap berhasil dalam hidupnya bila ia telah berhasil memiliki sebuah rumah untuk tempat tinggal. Sehubungan dengan hal itu maka sebelum seseorang mendirikan rumah, untuk tahap pertama ia akan mengadakan upacara, mengundang sanak famili dan tetangga terdekat atau *jiron*. Untuk mengundang sanak famili dan para tetangga biasanya boleh diwakilkan kepada kerabat terdekat. Tetapi untuk mengundang ketua adat atau Kyai yang akan memimpin membaca doa langsung oleh tuan rumah yang bersangkutan. Inti dari upacara ini adalah memberikan sedekah dengan ditandai penyembelihan hewan, baik hewan berkaki dua seperti ayam atau itik maupun hewan berkaki empat, misalnya kambing.

Adapun tujuan upacara adalah agar para sanak famili dan tetangga terdekat mengetahui bahwa mereka akan mendirikan rumah tempat tinggal dalam waktu yang tidak lama lagi, sesuai dengan apa yang dikatakan oleh yang berhasrat tersebut. Sehubungan dengan hal itu maka yang akan mendirikan rumah itu mohon doa restu, agar dalam prose pembangunannya tidak mendapat halangan atau rintangan yang dapat menghambat lajunya pendirian bangunan. Sementara tujuan dari penyembelihan hewan adalah agar saat pelaksanaan pembangunan jangan sampai ada korban yang berakibat fatal atau tertumpahnya darah, jadi cukuplah darah hewan itu saja sebagai gantinya.

Tempat diadakan upacara adalah di rumah orang yang akan mendirikan bangunan, atau di rumah lama yang masih ditinggali. Waktu pelaksanaan upacara tergantung dengan keadaan ekonomi orang yang akan membangun rumah. Pada umumnya waktu yang dipilih adalah pada hari

Kamis malam atau malam Jumat. Upacara diselenggarakan oleh yang empunya rumah. Upacara dipimpin oleh ketua adat atau seorang kyai yang biasa ditunjuk untuk bagian itu. Pemimpin ini bertugas memimpin jalannya upacara, termasuk dalam pembacaan doa. Dia juga bertanggung jawab akan suksesnya upacara. Alat-alat yang digunakan bisa dikatakan tak ada karena upacara ini sifatnya sangat sederhana.

Adapun jalannya upacara adalah sebagai berikut: setelah para undangan hadir, maka pemimpin upacara segera memulai upacara tersebut dengan ucapan terima kasih atas kehadiran para undangan. Setelah itu pemimpin upacara menguraikan maksud dan tujuan diadakannya upacara sedekah itu. Agar maksud tujuan tuan rumah dalam membangun lancar, maka para hadirin dimintakan doa restu dengan pembacaan doa selamat yang dipimpin oleh ketua adat. Acara penutup adalah acara makan minum bersama.

2) Upacara Pendirian Cagak

Dalam upacara pendirian cagak, penyembelihan hewan adalah syarat utama. Hewan yang dipilih adalah yang berkaki empat, misalnya sapi, kambing atau kerbau. Besarnya hewan disesuaikan dengan kemampuan yang punya rumah. Semakin besar hewan juga dipercaya semakin kuat juga daya magisnya. Penyembelihan hewan dilakukan pada sebidang tanah tempat bangunan akan didirikan. Kepala hewan yang sudah disembelih dimasukkan ke dalam lubang tiang yang terletak di bagian tengah bangunan yang merupakan tiang utama yang melambangkan kekuatan seluruh bangunan. Sementara itu keempat kaki hewan ditanam pada setiap lubang dari keempat sudut bangunan. Dengan demikian antara kepala dan kaki telah ditanam menjadi satu, ini lambang kehidupan dari bangunan yang didirikan itu.

Tujuan penyembelihan adalah sebagai penebus segala kemungkinan yang akan terjadi selama bangunan dikerjakan, khususnya agar para pekerja tidak mendapatkan malapetaka selama bekerja. Selain itu, juga dianggap sebagai simbol keberanian untuk berkorban. Pembuatan sebuah bangunan bukanlah semata-mata sebagai manifestasi dari kekayaan tetapi juga sebagai tanda rasa tanggung jawab atas seluruh keluarga. Upacara pendirian cagak dilakukan pada hari senin minggu pertama.

3) Upacara Nunggu Rumah

Upacara ini merupakan rangkaian terakhir dari upacara pembangunan rumah. Selesai upacara ini merupakan tanda tuan rumah sudah bisa menempati rumah tersebut. Tujuan upacara ini adalah agar yang menempati bangunan tersebut akan mendapat keselamatan dan kemurahan rezeki. Tempat upacara adalah di bangunan yang akan ditempati. Sedangkan waktu yang dipilih adalah hari Senin minggu pertama. Hal ini dikaitkan

dengan beberapa peristiwa dalam kepercayaan Islam seperti, terciptanya segala tumbuh-tumbuhan, kelahiran Nabi Muhammad serta wafatnya dan hijrahpun pada hari Senin juga.

Upacara ini diselenggarakan oleh yang empunya rumah. Sementara itu yang memimpin upacara adalah ketua adat atau seorang Kyai. Para peserta upacara ini adalah para sanak kerabat, tetangga-tetangga dekat, dan para tukang yang membuat rumah tersebut. Dalam upacara ini ada beberapa syarat yang harus dipenuhi oleh yang empunya rumah. Salah satunya adalah dia harus menghadirkan janda sebanyak tujuh orang. Ketujuh janda tersebut dipercayai akan menjadi penangkal atau penyelamat bagi penghuni rumah yang baru itu nantinya. Kehadiran para janda itu akan membuat roh-roh jahat di tempat itu lari. Upacara dipimpin oleh ketua adat dilanjutkan dengan pembacaan doa. Setelah itu ditutup dengan acara makan bersama.

6. Adat Perkawinan Palembang

Pernikahan adat Palembang biasanya didahului adanya pertunangan. Dalam pertunangan ini yang melamar adalah pihak laki-laki kepada pihak perempuan. Sebelum dilakukan pertunangan atau peminangan pada umumnya (sekarang ini) ada proses penjajakan. Setelah adanya kecocokan antara keduanya, maka pihak keluarga laki-laki datang ke rumah pihak perempuan untuk saling berkenalan antar keluarga supaya saling mengenal. Pada saat pertemuan keakraban itu juga dibicarakan masa depan hubungan kedua anak mereka. Dengan kata lain, saat itu juga diungkapkan keinginan pihak keluarga laki-laki untuk melamar calon pengantin perempuan. Setelah disepakati, maka pada hari yang sudah ditentukan barulah diadakan acara pelamaran atau peminangan secara resmi dari pihak laki-laki kepada pihak perempuan. Dalam acara peminangan juga diadakan *mutus rasan* atau memutuskan hari pernikahan.

Beberapa hari sebelum hari "H" pernikahan dilangsungkan, biasanya pihak laki-laki mengantarkan uang untuk biaya pesta pernikahan. Ada beberapa syarat atau aturan apabila yang menikah harus melewati *ayuknya* (kakak perempuannya) yang belum menikah. Si calon pengantin harus memberikan *pelangkah* atau semacam hadiah. *Pelangkah* ini adalah semacam syarat untuk "melangkahi" atau mendahului kakaknya perempuan untuk mendahului menikah. Ada kepercayaan pada masyarakat Palembang apabila kakaknya perempuan tidak diberikan *pelangkah*, maka ia nantinya akan menjadi perawan tua.

Barang yang diminta sebagai *pelangkah* biasanya bukan barang yang mahal, salah satu contohnya adalah barang-barang seperti: satu stel pakaian, alat sholat, alat-alat kosmetik. Pada umumnya kakak yang akan dilangkahi tidak terlalu mempersulit adiknya yang akan menikah. *Pelangkah* juga diberikan kepada kakak laki-laki yang belum menikah.

7. Adat Menetap Setelah Menikah

Sepasang pengantin yang sudah menikah, pada awal-awal pernikahan mereka akan tinggal di rumah keluarga istri (matrilokal) untuk sementara waktu. Batasan tinggal di rumah keluarga istri adalah sampai mereka dianggap sudah bisa mandiri atau berdiri sendiri. Ukuran mandiri dalam hal ini terutama adalah sudah mempunyai rumah sendiri dan pisah dapur (mempunyai dapur sendiri). Bagi menantu yang "nakal" hal ini justru malah sering dimanfaatkannya, terutama jika mertua (orang tua pengantin perempuan) adalah seorang yang kaya, punya tanah dan sawah luas. Mereka biasanya akan keenakan tinggal di rumah keluarga istri.³²

Pada zaman dahulu rumah masyarakat Palembang umumnya adalah rumah limas (rumah panggung) Sering kejadian, pada pengantin yang malas berdikari, setelah menikah para pengantin hanya pindah rumah di bawah saja (dibawah rumah panggung) agar dikatakan mandiri karena sudah "punya" rumah sendiri dan "pisah dapur". Meski dalam kenyataannya mereka cuma pindah ke bawah saja, bukan mempunyai rumah sendiri dalam arti sebenarnya. Dalam adat Palembang, pengantin yang baru menikah umumnya tidak diberikan modal, tetapi hanya mas kawin saja. Kemungkinan hal ini menyebabkan mereka menjadi tidak cepat mandiri.

8. Istilah Keekerabatan

Garis keturunan orang Palembang pada prinsipnya adalah mengikuti garis ayah atau patrilineal. Kelompok kekerabatan yang terkecil adalah keluarga batih. Dalam kehidupan sehari-hari, penggunaan cara menyebut atau memanggil diatur oleh posisi dan statusnya dalam kerabat. Panggilan atau sebutan kepada seseorang sangat dipengaruhi oleh adat sopan santun dalam kerabat, bahwa orang tua atau orang yang lebih tua mesti dihormati, orang yang sebaya mesti dihargai, dan orang yang lebih muda haruslah disayangi.

Panggilan untuk bapak-bapak yang tidak mempunyai hubungan kerabat apabila bertemu di jalan adalah: *Mamang* atau *Mang*. Apabila bertemu dengan tetangga yang sudah bapak-bapak, biasanya mereka menyapa dengan: "*Mang Mat ndak kamano?*" artinya Amang Amat hendak kemana. Sementara itu panggilan untuk ibu-ibu yang tidak mempunyai hubungan kekerabatan adalah dengan panggilan *Bik* atau *Bibik*. Sapaan kepada orang sebaya yang belum dikenal biasanya dengan panggilan *Cek* atau *Ayu*. Pada dasarnya sapaan atau panggilan tersebut adalah menghargai lawan bicara.

Hal ini tercermin pula pada penggunaan istilah dalam menyebut atau memanggil orang lain. Di Palembang istilah kekerabatan yang berlaku adalah sebagai berikut:

³² Berdasarkan wawancara dengan Kemas Ari, S.Pd

Tabel 4.
Istilah Kekerabatan Masyarakat Palembang

No	Istilah	Kedudukan	Panggilan
1	Ayah	Orang tua laki-laki	Abah , Ayah, Ma, Rama, Bapak
2	Ibu	Orang tua perempuan	Ebok , Emak
3	Kakak laki-laki	Saudara yang lebih tua laki-laki	Cek, Cak, Cik
4	Kakak perempuan	Saudara yang lebih tua perempuan	Ayu, Cek
5	Adik	Saudara yang umurnya lebih muda	Dik, Adik
6	Saudara perempuan ayah/Ibu perempuan	Saudara perempuan ayah/Ibu yang lebih tua	Bibik Becak, Bik Cak
7		Saudara perempuan ayah/Ibu yang tengah	Bibik Cek, Bik Cek
8		Saudara perempuan ayah/Ibu yang lebih muda	Bibik Kecik, Bik Cik
9		Saudara perempuan ayah/Ibu yang bungsu	Bibik Uju, Bik Uju
10	Saudara laki-laki ayah/Ibu laki-laki	Saudara laki-laki ayah/ibu yang lebih tua	Mamang Becak, Mang Cak
11		Saudara laki-laki ayah/ibu yang tengah	Mamang/Amang Cek, Mang Cek
12		Saudara laki-laki ayah/ibu yang lebih muda	Mamang/Amang Kecik, Mang Cik
13		Saudara laki-laki ayah/ibu yang bungsu	Mamang/Amang Uju, Mang Uju
14	Nenek	Orang tua ayah/Ibu yang perempuan	Nyai
15	Kakak	Orang tua Ayah/Ibu yang laki-laki	Kyai, Yai

Sumber: Wawancara dengan Kemas Ari, S.Pd.

Selain sapaan yang akrab itu, anggota masyarakat keturunan Kesultanan Palembang pada namanya diawali dengan gelar bangsawan. Ada 4 gelar bangsawan yang sampai saat ini masih melekat pada setiap nama. Gelar bangsawan itu adalah Raden, Kemas, Mesagus dan Kiagus ini untuk laki-laki sedangkan untuk perempuan adalah Raden Ayu, Nyimas, Mesayu dan Nyayu contohnya *Kemas Agus*, *Nyimas Asia* dan lainnya.

INVENTARISASI WBTB DI KABUPATEN OGAN ILIR

Undri

I. PROFIL KABUPATEN OGAN ILIR

Kabupaten Ogan Ilir merupakan salah-satu kabupaten yang ada di Propinsi Sumatera Selatan. Kabupaten Ogan Ilir sendiri kabupaten baru hasil pemekaran dari Kabupaten Ogan Komering Ilir (OKI) sesuai dengan Undang-Undang Nomor 37 Tahun 2003. Saat ini penduduknya berjumlah 356.983 jiwa. Populasi penduduk di Kabupaten Ogan Ilir berasal dari Suku Ogan dengan 3 (tiga) sub-suku, yakni: Suku Pegagan Ulu, Suku Penesak, dan Suku Pegagan Ilir.

Menurut letak geografisnya, kabupaten Ogan Ilir berada di antara $3^{\circ} 02' 00''$ LS - $348' 00''$ LS dan $104^{\circ} 20' 00''$ BT - $104^{\circ} 48' 00''$ BT. Bentangan wilayah kabupaten ini meliputi kawasan seluas 2.666.07 km² atau seluas 266.607 hektar. Tanah di daerah ini sebagian besar adalah jenis tanah alluvial dan tanah podsolik, dengan perincian tanah alluvial terdapat di daerah aliran sungai (DAS) Ogan yang tersebar pada seluruh kecamatan, dengan warna tanah kelabu atau kecokelatan. Tingkat keasaman tanah berkisar antara pH 4.0 sampai pH 6.5.



Peta Kabupaten Ogan Ilir

Sebutan Ogan Ilir, dikaitkan dengan keberadaan wilayah kabupaten ini terletak di bagian hilir Sungai Ogan. Sungai Ogan merupakan satu diantara sembilan sungai besar yang ada di Sumatera Selatan yang dikenal dengan sebutan Batanghari Sembilan. Kesembilan sungai itu ialah Sungai Ogan, Komering, Lematang, Kelingi, Lakitan, Rawas, Rupit, Batanghari Leko, dan yang terbesar adalah Sungai Musi.

Kedudukan Kabupaten Ogan Ilir sangat strategis mengingat posisi kabupaten ini merupakan *hinterland* dari Kota Palembang yang merupakan pusat kegiatan utama di Propinsi Sumatera Selatan yang dilalui oleh jaringan jalan regional Palembang dan juga dilintasi jalan rel kereta api lintas Sumatera. Keadaan wilayah Kabupaten Ogan Ilir yaitu bagian utara merupakan hamparan dataran rendah dan berawa yang sangat luas mulai dari Kecamatan Pemulutan sampai dengan Indralaya, sedangkan Kecamatan Tanjung Batu dan Kecamatan Muara Kuang relatif tinggi dengan ketinggian 10 meter di atas permukaan air laut.

Secara tekstur permukaan bumi di wilayah Ogan Ilir memiliki variasi dari yang paling rendah sampai ke tempat tertinggi, masyarakat setempat menyebutnya dengan berbagai istilah khas. Untuk tempat yang paling rendah disebut dengan lubuk. Lubuk ialah bagian paling rendah yang biasanya berada di dalam sungai, kemudian batanghari (sungai) dan risan (anak sungai). Selanjutnya, secara berturut-turut, ke tempat yang lebih tinggi ialah pantai yaitu tempat yang kering di tepian sungai (sebelumnya tempat ini merupakan badan sungai, tetapi karena peristiwa alam, menjadi kering). Apabila berada di kelok sungai bagian ini terkadang disebut juga dengan tanah nyurung, lalu wilayah lebak yaitu areal luas yang biasanya dijadikan tempat persawahan (bagian rendah disebut dengan lembah dan bagian tinggi disebut dengan pematang), rawang, rantau, dan talang.

Masyarakat memanfaatkan bentangan wilayah yang bervariasi ini untuk berbagai keperluan. Mereka membuat perkampungan sebagai tempat tinggal, juga membuat perkebunan, lahan pertanian, tempat bagi aktifitas sosial budaya, pasar dan kegiatan perekonomian lainnya. Flora, fauna, dan potensi alam dimanfaatkan masyarakat untuk memenuhi kebutuhan hidup. Wilayah Kabupaten Ogan Ilir saat ini adalah merupakan hasil pemekaran dari Kabupaten Ogan Komering Ilir, yang mengacu pada wilayah bekas kawedanaan Ogan Ilir. Masyarakat asli yang menetap di Ogan Ilir dikategorikan ke dalam suku Pegagan, Penesak, Ogan, dan lain-lain yang pada umumnya dikategorikan pada Melayu Palembang.

Bila ditelusuri asal-usul masyarakatnya, masyarakat asli yang menetap di Ogan Ilir dikategorikan ke dalam suku Pegagan, Penesak, Ogan dan lain-lain yang pada umumnya termasuk anak suku Melayu Palembang. Bila ditelusuri asal-usulnya, sebagaimana diperoleh dari berbagai catatan yang ada, diantara suku-suku ini ada yang berasal dari Jawa Barat, Jawa Tengah, dan Sunda Kelapa (Jakarta).

Mata pencaharian penduduk, pada umumnya adalah pada bidang pertanian (sekaligus perikanan) dan perkebunan, di samping juga

memanfaatkan peluang usaha lain seperti home industri, jasa, dan lain-lain. Pertanian dan perikanan adalah mata pencaharian yang telah digeluti penduduk pedesaan Ogan Ilir pada umumnya sejak pertama kali mereka menetap di tempat ini. Pilihan terhadap wilayah ini, didasarkan pada pertimbangan utama bahwa wilayah ini merupakan tempat yang baik untuk bercocok tanam dan sekaligus juga tempat berkarang (mencari) ikan. Wilayah lebak, sebagai daerah pertanian pasang surut, yang diselingi oleh kawasan talang yang selalu kering, sejak masa lalu adalah tempat yang cukup ideal untuk pertanian dan perkebunan.

Di lebak, siklus pasang surut (istilah setempat menyebutnya masa air dalam dan masa kering), pada umumnya dimanfaatkan untuk kegiatan dua mata pencaharian secara bergantian yaitu bertani dan mencari ikan. Ketika air dalam, lebak dan sungai-sungai berisi aneka jenis dan ukuran ikan. Pada masa ini masyarakat memanfaatkan keterampilan mereka sebagai nelayan tradisional. Berbagai perlengkapan dipergunakan untuk menangkap ikan, kecuali *tuba* (racun ikan). Penggunaan *tuba* sejak dahulu termasuk cara yang dilarang dalam Simbur Cahaya. Selanjutnya, ketika debit air berkurang dan berangsur-angsur surut, penduduk mulai mempersiapkan lahan lebak tempat mencari ikan itu untuk kegiatan pertanian. Dua kegiatan ini berlangsung seolah sambung-menyambung tiada terputus. Dengan kondisi itu, tidak sedikit penduduk yang memilih membangun tempat tinggal di kawasan lebak itu juga. Tempat tinggal di lebak, dengan bangunannya yang khas disebut pondok atau sudung terkadang menampilkan pemandangan yang unik.

Kawasan lebak, selain menjanjikan nilai ekonomi juga menyajikan bentangan panorama yang indah dan artistik. Pada musim hujan dan air dalam, lebak berisi banyak ikan besar kecil yang berkejaran di antara tumbuhan-tumbuhan yang indah seperti teratai, telipuk (*water lilies*), dan tumbuhan lain. Ketika air mulai surut, di lebak ditanami padi mulai dari bagian yang paling tinggi yaitu pematang selanjutnya pada bagian yang lebih rendah. Warna hijau padi dan aromanya yang segar terbawa angin, menampilkan keunikan dan kesan tersendiri. Di lebak banyak panorama visual yang artistik, bahkan terkadang mistis. Permukaan yang kemilau ditimpa sinar matahari di panas terik. Pada malam hari, ada silhuet gerombolan semak tepi lebak yang ditimpa sinar rembulan yang tersaring oleh dedaunan. Semak seperti itu sering menyimpan sekawanan serangga yang siap menghambur terbang bila dilempar.

Seni rupa dan kerajinan masyarakat Kabupaten Ogan Ilir telah mencapai kemampuan estetika dan kemampuan artistik yang tinggi. Kondisi ini dapat dilihat dari berbagai karya seni rupa yang bersifat terapan dengan wujud seni ukir kayu, seni kerajinan emas dan perak, seni ukir keramik, seni tenun songket dan tenun ikat, seni sulam border, seni pertukangan kayu, dan seni pandai besi dan aluminium.

Pada umumnya seni asli yang ada di tengah masyarakat sampai saat ini, sebagian besar masih bersifat turun temurun. Namun demikian secara bertahap mulai diadakan pembinaan dengan polesan teknologi. Di samping keahlian turun temurun diatas, saat ini di kabupaten Ogan ilir juga ada kesenian yang berkembang ditengah masyarakat yaitu kesenian drama Dul Muluk, gitar tunggal, hadrah/terbangan, dan kesenian legenda rakyat seperti Parang Betuah, Putri Pinang Masak, dan lain-lain.

Objek Wisata yang ada antara lain Lebung Karang, kawasan wisata Tanjung Putus Indralaya dan pantai Tanjung Laut Kecamatan Tanjung Batu. Selain itu, pengembangan agrowisata yang sedang dilakukan adalah agrowisata perkebunan karet Tambangan Rambang, agropolitan Indralaya, perkebunan Tebu Cinta Manis Ketiau, dan perkebunan Sawit Bumi Sawit Permai di Tanjung Miring, Rambang Kuang.

Prasarana wisata yang akan dikembangkan dan memiliki peluang investasi pada sektor pariwisata yaitu kawasan wisata Tanjung Putus Sungai Kelekar Indralaya, wisata Rohani di pondok pesanteren Raudhatul Ulum Sakatiga, taman rekreasi kota Pulau Kihaji, hotel dan restoran, serta hutan kota di Indralaya. Showroom produk industri & kerajinan rakyat di Tanjung Seteko. Obyek wisata selanjutnya ialah Gedung Dewan Kerajinan Rakyat Nasional Daerah Ogan Ilir di Jaka Baring Palembang. Sementara itu objek wisata yang sudah ada dan dapat dikembangkan lagi adalah objek Wisata dan Lebung Karang, objek agrowisata kawasan Agropolitan di Lokasi ATP Bakung Indralaya Utara; objek Agrowisata Perkebunan Cinta Manis di kecamatan Tanjung Batu, Perkebunan Karet Bumi Rambang Kramajaya, dan kelapa sawit Bumi Sawit Permai di Kecamatan Rambang Kuang; objek wisata Pemancingan Alam di kecamatan Indralaya dan Pemulutan.

Obyek wisata lainnya ialah peninggalan sejarah dan legenda Parang Betuah di desa Tanjung Baru Burai, Putri Pinang Masak di desa Senuro Kecamatan Tanjung Batu, dan kelompok makam Gede ing Rajek di Desa Sakatiga Kecamatan Indralaya. Gede ing Rajek, menurut catatan sejarah adalah salah seorang pimpinan kerajaan Palembang. Nama lengkapnya adalah Pangeran Mangkurat Seda ing Rajek, yang memimpin kerajaan ini tahun 1643-1659. Ia dimakamkan di Sakatiga setelah melakukan perlawanannya terakhir di daerah pengungsian ini.

Selanjutnya Lebung Tanjung Laut Kecamatan Tanjung Batu, wisata air di Perairan Sungai Ogan terutama di Tanjung Raja dan Indralaya. Juga Pulau Kihaji desa Indralaya Kecamatan Indralaya, wisata kesenian Dul Muluk asal Kecamatan Pemulutan; kesenian Gitar Tunggal asal Kecamatan Muara Kuang, Rambang Kuang, dan Sungai Pinang, wisata legenda cerita rakyat Parang Betuah, Putri Pinang Masak, Usang Rimau, Usang dan Gombang. Di Lubuk Keliat, ada pula cerita legenda yang bercampur sejarah tentang Puyang Kawak.

II. WARISAN BUDAYA TAKBENDA (WBTB) DI KABUPATEN OGAN ILIR

1. Kitab Undang-Undang Simbur Cahaya

Simbur Cahaya adalah sistem peradatan yang berlaku di daerah *uluan* dalam kawasan yang dahulu merupakan wilayah Karesidenan Palembang, termasuk Ogan Ilir. Sebagai sistem peradatan, Simbur Cahaya merupakan ruanglingkup norma yang sangat luas meliputi berbagai aspek kehidupan masyarakat. Undang-undang ini telah memiliki usia yang sangat tua, bahkan disebutkan bahwa inilah tradisi tertua dan asli yang dipraktekkan di Sumatera Selatan.

Pada mulanya, isi yang terkandung dalam naskah ini merupakan bahan yang berserakan diberbagai daerah *uluan* lalu dikompilasi sebagai suatu perundang-undangan. Hasil kompilasi ini kemudian mengalami revisi dan penyempurnaan pada pertemuan adat, yaitu Rapat Besar atau rapat Kepala-Kepala Anak Negeri Karesidenan Palembang. Dengan demikian, naskah kitab Undang-Undang Simbur Cahaya adalah produk suatu forum resmi yang melibatkan tokoh-tokoh utama dalam masyarakat seperti Pasirah Kepala Marga. Sepanjang perjalanan sejarahnya, sesuai dengan perkembangan yang terjadi secara aktual dalam masyarakat, pada massa tertentu undang-undang ini mengalami *amandeur*. Oleh karena peristiwa amandemen itulah maka ditemukan naskah undang-undang dalam berbagai versi.

Secara keseluruhan, naskah kitab ini berisi 45 halaman dan bagi setiap halaman disertai dengan satu halaman kosong yang dimaksudkan untuk dibuat sebagai ruang catatan oleh pembacanya. Materi yang terkandung dalam kitab ini termuat pada sebelas bab yang terbagi pada dua bagian. Lima bab berada pada bagian Pertama (halaman 2-32) yang berlaku diseluruh *uluan* karesidenan Palembang. Sedangkan enam bab terakhir (halaman 33-45) merupakan aturan tambahan yang berlaku khusus di lingkungan Ogan Ilir dan daerah sekitarnya.

Bagian pertama, disusun secara sistematis berisi 5 bab. Bab I tentang *Adat Bujang Gadis dan Kawin*, yang berisi tentang aturan pergaulan laki-laki dan perempuan pada umumnya, aturan sopan-santun jender, seluk beluk perkawinan dan pasca perkawinan (janda, cerai atau kematian suami), serta masalah lainnya yang relevan. Bab 2 tentang *Aturan Marga* berisi norma tradisi politik termasuk tentang birokrasi dan administrasi pemerintahan serta partisipasi sosial dan politik masyarakat. Bab 3 tentang *Aturan Dusun dan Berladang*, selain memuat aturan administrasi pemerintahan tingkat dusun, juga memuat aturan agraria. Bab 4 tentang *Aturan Kaum* khusus memuat pokok aturan dan pelaksanaan tugas pejabat yang mengelola urusan yang memiliki kaitan dengan agama. Bab 5 tentang *Adat Perhukuman* mengenai prinsip pokok penerapan penyelenggaraan hukuman karena terjadi pelanggaran dan berbagai perkara. Pasal ini berisi pula tentang sopan santun jender dan berisi tentang administrasi pemerintahan.

Bagian kedua, yaitu naskah yang hanya berlaku untuk masyarakat di Ogan Ilir dan daerah sekitarnya. Bagian ini sesungguhnya tidak memiliki perbedaan yang mendasar dengan bagian yang pertama. Sistematika pada bagian ke dua dibuat dengan menggunakan tema yakni : Bab 1 tentang *Pelanggaran Adat Bujang Gadis dan Kawin*, Bab 2 tentang *Pelanggaran Sopan Santun*, Bab 3 tentang *Pelanggaran Sopan Santun*, Bab 4 tentang *Pelarangan Aturan Marga*, dan Bab 5 tentang *Pelarangan Aturan Dusun*.

Asal karya budaya

Kabupaten Ogan Ilir Propinsi Sumatera Selatan dengan Letak Astronomi 3° 02' LS - 348LS dan 10420BT -10448BT.

Sumber

1. Mohammad Najib, dkk. *Sejarah Ogan Ilir : Tradisi Masyarakat dan Pemerintahan*. Ogan Ilir : Pemerintah Kabupaten Ogan Ilir.
2. Hayatinnisa (Staf Kantor Pariwisata, Seni Budaya, Pemuda dan Olahraga Kabupaten Ogan Ilir (HP. 081377751383).

2. Cerita Bujang Jelihelman

Cerita Bujang Jelihelman dituturkan dalam tradisi lisan dengan menggunakan bahasa berirama (prosa liris). Dengan memakai ayakan padi. Fungsi ayakan padi adalah sebagai alat untuk pengingat. Maksudnya alat tersebut digunakan saat penuturan Jelihelman dengan cara memandangi lubang-lubang pada ayakan padi tersebut. Selain itu juga berfungsi untuk "obat lelah". Maksudnya dengan memandang lubang-lubang ayakan tersebut penutur tidak lekas lelah, mengingat biasanya cerita Bujang Jelihelman lama sekali hingga berjam-jam lamanya.

Asal karya budaya

Kabupaten Ogan Ilir Propinsi Sumatera Selatan dengan letak Astronomi 302LS - 348LS dan 10420BT -10448BT.

Sumber

Hayatinnisa (Staf Kantor Pariwisata, Seni Budaya, Pemuda dan Olahraga Kabupaten Ogan Ilir (HP. 081377751383).

3. Bujang Jamaran

Selain cerita Bujang Jelihim yang terkenal di masyarakat Ogan, ada juga cerita Bujang Jamaran yang juga tidak asing lagi bagi masyarakat Ogan. Kedua cerita ini bermedium bahasa Ogan. Masyarakat Ogan secara geografis mendiami wilayah sebagian Ogan Ilir, Ogan Komering Ilir, dan Ogan Komering Ulu (sepanjang sungai Ogan bagian Ilir dan Ulu).

Meskipun antara Bujang Jelihim dan Bujang Jamaran merupakan tokoh sakti. Kedua tokoh sakti ini memiliki perbedaan. Bujang Jelihim merupakan

tokoh yang dikagumi karena sifat-sifat yang dimilikinya, antara lain tidak sombong, sabar, dan sopan. Sementara itu, Bujang Jemaran kurang disenangi masyarakat setempat karena meskipun memiliki kesaktian sehebat Bujang Jelihim, Bujang Jemaran cenderung memiliki kesombongan dan bersifat agak kasar.

Penuturan Bujang Jelihim disebut *Jeliheman*, sedangkan penuturan cerita Bujang Jemaran disebut *Jemaranan*. Penutur *Jemaranan* menggunakan irama yang dilagukan saat menuturkan *jemaranan*. Saat penuturan *jemaranan* biasanya penutur menggunakan ayakan padi. Seperti halnya, masyarakat yang hidup dengan bertani dan menangkap ikan, ayakan padi merupakan alat yang representatif untuk menggambarkan coran kehidupan dan mata pencarian utama bagi masyarakat Ogan, yang hidupnya sangat mengandalkan hasil pertanian, perkebunan, dan perladangan serta hasil sungai Ogan. Ayakan padi merupakan simbol bagi masyarakat pendukungnya.

Ayakan padi juga merupakan alat yang ampuh untuk mengosentrasikan diri dan mengingat setiap alur cerita yang sedang dituturkan penutur *jemaranan*. Sambil memejamkan mata, penutur *jemaranan* menundukkan kepala untuk mengingat dan berkonsentrasi pada cerita yang dituturkan. *Jemaranan* dituturkan akan memakan waktu yang lama, maka ayakan padi sangat efektif menjadi alat untuk menghilangkan rasa malu bagi penutur karena biasanya penonton akan memandang terus ke wajah penutur yang sedang bercerita. *Jemaranan* biasanya dituturkan pada malam hari, ketika orang-orang sedang beristirahat karena penat seharian mencari nafkah dengan cara bertani atau berladang dan menangkap ikan.

Kisah *jemaranan* dapat dituturkan per episode, mengingat cerita Bujang Jemaran sangat panjang. Bahkan dapat berlangsung selama tiga hari berturut-turut. Cerita Bujang Jemaran merupakan cerita panjang yang mengisahkan kehidupan Bujang Jemaran dengan berbagai konflik-konfliknya. Dimulai dengan perjumpaan Bujang Jemaran dengan Mesiring, Peperangan Bujang Jemaran dengan Mesiring dan Bangkas Kuning serta Pernikahan Bujang Jemaran dengan Terindung yang penuh tantangan dan hambatan.

Jemaranan di masa lalu dapat dituturkan saat panen telah tiba, kenduri masyarakat, maupun saat-saat pemilihan *pesirah*. Memang, belum dapat diketahui secara pasti kapan *jemaranan* hadir di tengah masyarakat Ogan karena sedikitnya data atau informasi yang dapat mendukung mengenai hal tersebut. Tiba-tiba masyarakat Ogan sudah mengetahui dan mengenal cerita Bujang Jemaran. Yang jelas, cerita Bujang Jemaran diperoleh melalui warisan dari mulut ke mulut.

Penutur *jemaranan* umumnya adalah laki-laki matang, berusia kira-kira empatpuluhan tahun ke atas. Sementara itu, pendengar *jemaranan* tidak dibatasi. Siapa saja yang tertarik untuk mendengarkan kisah Bujang Jemaran dengan berbagai liku-likunya, baik laki-laki maupun perempuan berusia

muda atau pun tua, anak-anak maupun remaja dapat menjadi penonton *jemaranan*.

Kini, tidak banyak masyarakat Ogan yang dapat menuturkan cerita Bujang Jemaran. Satu-satunya penutur yang masih hidup dan dapat menuturkan cerita Bujang Jemaran adalah Demsi, yang kini berusia lanjut. Sebetulnya, tidak ada syarat khusus untuk dapat menuturkan *jemaran*. Yang penting tahucerita Bujang Jemaran dan yang terpenting mau dan giat belajar menjadi penutur *jemaranan*.

Asal karya budaya

Kabupaten Ogan Ilir Propinsi Sumatera Selatan dengan letak Astronomi 302LS - 348LS dan 10420BT -10448BT.

Sumber

1. Hayatinnisa (Staf Kantor Pariwisata, Seni Budaya, Pemuda dan Olahraga Kabupaten Ogan Ilir (HP. 081377751383).
2. <http://kampoengilir.blogspot.com/2008/05/bujang-jamaran-cerita-orang-ogan.html>

4. Upacara Tomu Gawi

Upacara Tomu Gawi adalah suatu wujud upacara pernikahan pada masyarakat Komiring. Wujud upacara tersebut melengkapi *pertama*, pernikahan secara Islam meliputi acara “mungian nyumbang” (permisi masuk), “warah” (pembuka kata, minta izin untuk nikah) dengan membawa tepak dan calon mempelai pria berpakaian haji “jubah dan kotu”. Kemudian didudukkan diatas lamat beralaskan “sebagi” ditaburi padi dan kendi berisi air sejuk, lambing kesuburan dan murah rezki. *Kedua* acara arak-arakan.

Asal karya budaya

Kabupaten Ogan Ilir Propinsi Sumatera Selatan dengan letak Astronomi 302LS - 348LS dan 10420BT -10448BT.

Sumber

Hayatinnisa (Staf Kantor Pariwisata, Seni Budaya, Pemuda dan Olahraga Kabupaten Ogan Ilir (HP. 081377751383).

5. Seri Drama Dulmuluk

Seri drama tradisional Dulmuluk, dasar ceritanya diambil dari buku cerita tentang kejayaan Kerajaan Melayu. Semua pemain adalah laki-laki sehingga wanitapun diperankan oleh laki-laki dan banyak menampilkan komedinya. Teather bangsawan, lebih banyak menampilkan cerita cerita sedih dan peralatan musiknya lebih banyak ketimbang alat musik dalam drama Dulmuluk.

Terminologi dan pemahaman yang selama ini kerap melihat kelisanan selalu mendahului keberaksaraan tak berlaku dalam **teater tradisi Abdul**

Muluk atau *Dulmuluk* di Sumatera Selatan.

Dilihat dari perspektif sejarah kelahirannya, dalam pentas Dulmuluk – salah satu bentuk teater tradisi yang masih hidup dan berkembang di beberapa tempat di Sumatera Selatan – termasuk di Kabupaten Ogan Ilir, keberaksaraan (*literacy*) malah mendahului kelisanan (*orality*). Fenomena ini sekaligus menunjukkan bahwa tradisi lisan dalam sejarah kebudayaan Nusantara, terutama di ranah kebudayaan Melayu, berkelindan dengan tradisi tulis. Satu situasi yang – menurut pemikiran banyak ahli – bisa digunakan sebagai salah satu pijakan untuk merunut sejarah perkembangan intelektualitas suatu bangsa.

Dalam kasus teater tradisi Dulmuluk, fenomena itu bukan semata karena inspirasi penciptaannya berangkat dari teks-teks Melayu klasik. Di luar itu ada proses *trial and error*, semacam eksperimentasi, tentang bagaimana sebuah teks bisa tampil lebih menarik bila dihadirkan sebagai sebuah pertunjukan seni.

Keberadaan teater tradisi Dulmuluk bermula dari kedatangan **Wan Bakar ke Palembang** pada awal abad ke-20. Pada malam-malam sehabis berniaga, pedagang keturunan Arab ini menggelar pembacaan kisah petualangan **Abdul Muluk Jauhari**, anak **Sultan Abdul Hamid Syah** yang bertakhta di Negeri Berbari.

Kisah yang dicuplik dari buku *Syair (Sultan) Abdul Muluk* karangan penulis perempuan bernama Saleha itu ternyata menarik perhatian sebagian masyarakat Palembang. Sejak itu Wan Bakar kerap diundang untuk membacakan kisah-kisah tentang Abdul Muluk pada berbagai perhelatan. Taruhlah seperti acara perkawinan, khitanan, atau syukuran saat pertama mencukur rambut bayi.

Bagai sosok *Walmiki* dalam konteks kisah Ramayana yang dekonstruksi oleh Seno Gumira dalam Kitab Omong Kosong, sejak itu Wan Bakar pun mulai dikenal sebagai sang pencerita. Ketika Wan Bakar melisankan teks-teks Melayu klasik itu, para pendengarnya (baca: penonton) duduk membentuk lingkaran, mengelilingi 'Walmiki' sang pencerita. Pertunjukan ini bisa berlangsung semalam suntuk.

Bersama murid-muridnya, antara lain Kamaludin dan Pasirah Nuhasan, Wan Bakar lalu memasukkan unsur musik gambus dan terbang (sejenis musik rebana) sebagai pengiring. Bentuk pertunjukan pun diperkaya. Jika semula Wan Bakar menjadi wakil semua tokoh, belakangan para murid ikut dilibatkan membaca sesuai tokoh perannya.

Pada tahun 1919, tercatat pertama kali pembacaan teks dibawakan dalam bentuk dialog disertai gerak tubuh sesuai peran masing-masing. Pertunjukan pun sudah di lapangan terbuka. Dalam perkembangan berikutnya, pelaku peran dilengkapi kostum khusus, sudah merias diri, dan menggunakan properti pertunjukan seadanya. Perangkat musik pun ditambah biola, gendang, tetawak (gong), dan jidur alias gendang ukuran besar.

Konon, pertunjukan Dulmuluk sempat berada di puncak kejayaannya pada era **1960-an dan 1970-an**. Ketika itu ada puluhan grup teater tradisi Dulmuluk. Di beberapa tempat teater tradisi ini dikenal juga sebagai pertunjukan **Johori**. Istilah *Johori* berasal dari nama belakang tokoh utamanya, yang bernama lengkap Abdul Muluk Jauhari.

Pada masa kejayaannya itu, grup Dulmuluk tak hanya ada di daratan Sumatera Selatan. Wilayah apresiasinya bahkan tercatat hingga ke Pulau Bangka dan Belitung, yang kala itu masih bergabung dengan Provinsi Sumsel.

Grup-grup Dulmuluk pun menjamur. Di banyak tempat, Dulmuluk menjadi tontonan 'wajib' untuk memeriahkan acara perkawinan, khitanan, atau upacara adat untuk menyambut kelahiran seorang bayi. Sebagai pemain sekaligus figur yang menonjol dalam teater tradisi Dulmuluk, Saidi Kamaludin dari Desa Pemulutan, Kabupaten Ogan Komering, bahkan harus menularkan ilmu kedulmulukannya di banyak tempat.

Asal karya budaya

Kabupaten Ogan Ilir Propinsi Sumatera Selatan dengan letak Astronomi 302LS - 348LS dan 10420BT -10448BT.

Sumber

Hayatinnisa (Staf Kantor Pariwisata, Seni Budaya, Pemuda dan Olahraga Kabupaten Ogan Ilir (HP. 081377751383).

6. Tarian Ngibang

Tari Ngibang ini merupakan tarian pergaulan para remaja putera dan puteri yang selalu diperagakan dalam acara-acara malam hiburan pesta perkawinan atau malam hiburan menyambut tamu-tamu kehormatan. Perlengkapan utama tarian ini adalah selendang yang dibawa untuk sang dara dan sang bujang. Kemudian keduanya mencari pasangan masing-masing, diajak menari bersama-sama memeriahkan acara malam hiburan tersebut. Suatu kehormatan tersendiri jika diajak main oleh sang dara dan sang bujang untuk bermain.

Asal karya budaya

Kabupaten Ogan Ilir Propinsi Sumatera Selatan dengan letak Astronomi 302LS - 348LS dan 10420BT -10448BT.

Sumber

Hayatinnisa (Staf Kantor Pariwisata, Seni Budaya, Pemuda dan Olahraga Kabupaten Ogan Ilir (HP. 081377751383)

7. Tarian Sekapur Sirih

Tarian ini merupakan tarian tradisional masyarakat Ogan Komering Ulu yang diperagakan oleh 9 (sembilan) penari dan diiringi oleh beberapa pengawal. Tarian ini dapat digelar didalam gedung maupun diluar gedung. Bentuk tarian ini adalah tarian adat. Keagungan dalam gerak yang lembut dan halus menyatu dengan iringan musik serta syair yang ditujukan bagi para tamu. Menyambut dengan hati yang putih muka yang jernih menunjukkan keramahtamahan bagi tetamu yang dihormati.

Tari ini menggambarkan ungkapan rasa putih hati masyarakat dalam menyambut tamu. Sekapur Sirih biasanya ditarikan oleh 9 orang penari perempuan, dan 3 orang penari laki-laki, 1 orang yang bertugas membawa payung dan 2 orang pengawal. Propetri yang digunakan: cerano/wadah yang berisikan lembaran daun sirih, payung, keris. Pakaian: baju kurung / adat Jambi, iringan musik langgam melayu dengan alat musik yang terdiri dari : biola, gambus, akordion, rebana, gong dan gendang.

Asal karya budaya

Kabupaten Ogan Ilir Propinsi Sumatera Selatan dengan letak Astronomi 302LS - 348LS dan 10420BT -10448BT.

Sumber

1. Hayatinnisa (Staf Kantor Pariwisata, Seni Budaya, Pemuda dan Olahraga Kabupaten Ogan Ilir (HP. 081377751383).
2. Nasrullah (Koreografer tari tradisional Kabupaten Ogan Ilir)

8. Tari Pungutan

Tari Pungutan adalah tari adat OKI termasuk Kabupaten Ogan Ilir, tepatnya berasal dari Marga Kayuagung yang dalam pelaksanaannya merupakan unsur yang menyatu dengan adat penyambutan tamu. Hal ini sesuai dengan namanya yang berasal dari bahasa Kayuagung, *uton* berarti penyambutan. Jumlah pemainnya ada sembilan orang. Sesuai dengan jumlah dusun dalam lingkungan marga Kayuagung.

Asal karya budaya

Kabupaten Ogan Ilir Propinsi Sumatera Selatan dengan letak Astronomi 302LS - 348LS dan 10420BT -10448BT.

Sumber

1. Hayatinnisa (Staf Kantor Pariwisata, Seni Budaya, Pemuda dan Olahraga Kabupaten Ogan Ilir (HP. 081377751383).
2. Nasrullah (Koreografer tari tradisional Kabupaten Ogan Ilir)

9. Tari Puteri Usang Sungging

Tari ini merupakan tari kreasi baru, yang secara teknis berpijak pada gerakan tari Melayu dengan durasi waktu selama 6 menit. Busana yang dipakai menggunakan tata rias Sumatera Selatan yang sudah dikreasi. Sarana yang digunakan adalah gendang Melayu, maramis, biola, gitas, kenong, gong, dan kentongan.

Asal karya budaya

Kabupaten Ogan Ilir Propinsi Sumatera Selatan dengan letak Astronomi 302LS - 348LS dan 10420BT -10448BT.

Sumber

1. Hayatinnisa (Staf Kantor Pariwisata, Seni Budaya, Pemuda dan Olahraga Kabupaten Ogan Ilir (HP. 081377751383).
2. Nasrullah (Koreografer tari tradisional Kabupaten Ogan Ilir)

10. Kerajinan Alat Pancing Ikan Menggunakan Tombak

Yang termasuk dalam kerajinan pancing ikan yang terbuat dari tombak adalah serampang, tiruk, cis, panah ikan dan tombak ikan. Serampang adalah alat untuk menangkap ikan dan udang yang berbentuk tombak. Dibuat dari sebatang bambu dan pada ujungnya diikat kawat-kawat kecil yang mempunyai mata tajam yang cukup banyak. Tiruk adalah penangkap ikan berbentuk tombak yang dibuat dari sebatang kayu pinang yang pada bagian ujungnya diruncingkan dan dilapis dengan sejenis logam atau besi tusukan. Cis merupakan alat penangkap ikan bentuknya menyerupai senapan dibuat dari bahan kayu, kawat kasar dan karet. Panah ikan terdiri atas mata panah, busur dan senapan. Tombak ikan adalah penangkap ikan yang berbentuk menyerupai tiruk namun agak kasar yang terdiri dari atas mata tusukan dan gagang tongkat.

Serampang dibuat dari bambu bulat diraut halus sebagai gagang pegangan dengan ukuran panjang 2 m, kemudian pada bagian ujung gagang bambu diikat kawat-kawat yang telah dibentuk seperti mata tombak berjumlah lima atau lebih. Panjang mata tombak tersebut masing-masing memiliki ukuran yang sama yaitu 10cm. alat ini banyak terdapat di daerah OKI, OKU Musi BanyuAsin dan Lahat.

Tiruk terbuat dari sebatang kayu pinang sebesar jari jempol yang diraut cukup halus sebagai tongkat pegangan, berukuran panjang 2m. Pada bagian ujungnya dilapisi dengan logam atau sejenis besi yang mata tombak atau mata tajam sebagai tusukan. Panjang mata tajam 10cm. Cis dibuat dari bahan kayu, kawat kasar dan karet. Teknik pembuatannya yaitu kayu dibentuk menyerupai senapan dengan ukuran 50cm. pada bagian atasnya diberi lobang untuk meletakkan kawat yang berukuran runcing, pada ujung senapan dipasang sejenis pipa bulat yang diikat dengan karet.

Asal karya budaya

Kabupaten Ogan Ilir Propinsi Sumatera Selatan dengan letak Astronomi 302LS - 348LS dan 10420BT -10448BT.

Sumber

1. Hayatinnisa (Staf Kantor Pariwisata, Seni Budaya, Pemuda dan Olahraga Kabupaten Ogan Ilir (HP. 081377751383).
2. Alam Syamsur, dkk. 1997/1998. *Alat Penangkap Ikan Tradisional Sumatera Selatan*, Palembang. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Kantor Wilayah Propinsi Sumatera Selatan Bagian Proyek Pembinaan Permuseuman Sumatera Selatan.

11. Kerajinan Alat Pancing Ikan Menggunakan Perangkap

Yang termasuk kerajinan alat pancing ikan dengan menggunakan perangkap adalah bubu jarang, bubu kerap, pengilar udang, pengilar sepat, empang, tangguk, serkap, dan teban. Alat-alat ini menggunakan bilah bambu sebagai bahan dasar dimana pada proses pembuatan bubu bilah bambu tersebut diserut halus dan disusun terikat dengan menggunakan rotan. Beda dengan bilar udang atau bilar sepat, dibuat dari bilahan bambu, tali sekam dari ijuk dan rotan. Empang adalah alat yang dibuat dari bambu dan rotan yang menterupai tirai. Serkap sejenis lukah yang berbentuk kerucut terpancung ujungnya terbuka, mempunyai rongga berbentuk bulat lonjong. Sedang teban adalah salah satu alat pancing ikan di perairan darat yang banyak digunakan di sungai besar seperti di Palembang, OKU, Muaraenim, Muba, Sumatera Selatan.

Alat penangkap ikan menggunakan perangkap ini salah satunya digunakan di sungai. Alat perangkap yang digunakan yaitu tangguk, teban, pengilar udang/sepat, bubu kerap. Alat ini digunakan oleh masyarakat nelayan yang berada di Palembang, Ogan Komering Ilir, Ogan Komering Ulu, Muara Enim dan Lahat. Cara penggunaan bubu jarang yakni dilakukan dengan cara meletakkan bubu tersebut terbenam di semak-semak belukar di pinggir sungai. Mulut bubu diarahkan menghadap datangnya arus air sungai. Kemudian bubu diberi umpan seperti kelapa, tempoyak. Ikan yang biasanya tertangkap dengan menggunakan perangkap ini yaitu ikan besar seperti patin, belido dan putak.

Asal karya budaya

Kabupaten Ogan Ilir Propinsi Sumatera Selatan dengan letak Astronomi 302LS - 348LS dan 10420BT -10448BT.

Sumber

1. Hayatinnisa (Staf Kantor Pariwisata, Seni Budaya, Pemuda dan Olahraga Kabupaten Ogan Ilir (HP. 081377751383).

2. Alam Syamsur, dkk. 1997/1998. *Alat Penangkap Ikan Tradisional Sumatera Selatan*, Palembang. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Kantor Wilayah Propinsi Sumatera Selatan Bagian Proyek Pembinaan Permuseuman Sumatera Selatan.

12. Upacara Mubus Babak

Bentuk kegiatan yang dilakukan setelah upacara tradisional sedekah rame adalah mubus babak, yakni melakukan penangkapan ikan secara bersama-sama. Acara ini adalah agar para pendukung upacara tradisional dapat bergembira dengan membawa oleh-oleh ikan untuk dibawa pulang. Di samping sebagian ikan hasil tangkapan tersebut dapat dijual dan hasil uang dari penjualan itu digunakan untuk mengisi kas dusun. Kegiatan ini diselenggarakan oleh masyarakat dusun Tanjung Payang Kecamatan Kota Lahat. Tujuan acara ini adalah memohon kepada Allah SWT agar mereka mendapat keselamatan, ampunan atas dosa-dosa dan memohon kebahagiaan dunia akhirat.

Acara mubus babak dengan tata urutan sebagai berikut : pertama , mengeringkan air, membersihkan saluran dari lumpur dan kotoran-kotoran lainnya serta memperbaiki saluran/ tanggul. Kedua, menangkap ikan yang terdapat di saluran. Pada acara pengeringan, pembersihan saluran dan perbaikannya yang telah disebutkan di atas peserta terdiri atas tua muda dan anak-anak. Alat yang digunakan : pukat, bubu, keranjang, sauk, pantang dan keruntung. Sedangkan sebagai tempat untuk tempat menampung ikan hasil tangkapan mereka menggunakan bakul, kambut, ember dan baskom.

Jenis ikan yang ditangkap biasanya, misalnya : ikan serbau, ikan seluang, ikan emas, ikan selimang, ikan gabus, lele, udang satang, betok, dan ikan sepat. Apabila ikan yang ditangkap telah habis, maka para pendukung upacara tersebut menyerahkan hasil tangkapannya kepada para pendukung upacara tersebut menyerahkan hasil tangkapannya kepada para tetua kampung untuk dibagikan. Sebagian ikan dijual untuk mengisi kas dusun dan sebagian lagi dibagi-bagikan pendukung acara pengumpulan ikan untuk dibawa ke rumah masing-masing.

Asal karya budaya

Kabupaten Ogan Ilir Propinsi Sumatera Selatan dengan letak Astronomi 302LS - 348LS dan 10420BT -10448BT.

Sumber

Hayatinnisa (Staf Kantor Pariwisata, Seni Budaya, Pemuda dan Olahraga Kabupaten Ogan Ilir (HP. 081377751383).

13. Upacara Nuikon Sanak

Melahirkan merupakan masa yang dinanti-nantikan oleh setiap keluarga, sehingga ketika kandungan telah berusia 9 (sembilan) bulan, dan telah melaksanakan kegiatan tahlui siwe, maka keluarga selalu berjaga-jaga

agar bayi lahir dengan selamat dan ibu sang bayi juga selamat. Upacara nuikon sanak dilakukan bersamaan dengan upacara rubu unjung. Upacara ini adalah upacara pertama kali memandikan bayi, jadi diadakan ketika bayi baru lahir. Bagi Suku Bangsa atau orang Kayu Agung, bayi yang baru lahir dan untuk pertama kalinya dimandikan perlu ada kegiatan ritual atau upacara yang dipimpin seorang dukun, yang sekaligus membantu ibu hamil melahirkan bayinya.

Segala perlengkapan upacara ini tergantung dari apa yang diinginkan oleh keluarga terhadap anaknya kelak. Namun pada umumnya Suku Bangsa Kayu Agung menyiapkan perlengkapan seperti terasi, pensil, dan peralatan pertukangan. Bila ada tambahan tidak terlalu berbeda. Setelah seluruh perlengkapan sudah disiapkan oleh keluarga sang bayi (keluarga ayah sang bayi). Kemudian bayi yang baru lahir tersebut dimandikan oleh dukun, selanjutnya disusukan oleh ayahnya setelah itu disusukan oleh ibunya. Maksudnya agar bayi kelak tidak terkena alergi atau bosai pantangan. Umumnya pelaksanaan kegiatan upacara dilaksanakan di rumah keluarga pihak ayah sang bayi atau dilaksanakan di rumah ibu hamil, tepatnya di ruang tengah rumah agar para tamu lebih leluasa menengok bayi tersebut. Selain itu tetangga yang ingin melihat bayi tersebut juga lebih mudah. Namun ada sebagian orang yang melakukan kegiatan tersebut idalam kamar tempat ibu melahirkan, apabila kamar yang bersangkutan cukup luas. Sehingga apabila ada tetangga yang datang menengok bayi tersebut, harus menunggu antrian.

Upacara ini dilakukan pada saat bayi dimandikan untuk pertama kalinya. Upacara ini dilakukan simple sekali, yaitu hanya dilakukan saat memandikan bayi tersebut. Setelah siap segala akomadasinya di periksa sang dukun, maka mulailah acaranya.

Pertama kali sang dukun mengambil ember bujuk (ember lonjong). Tempat memandikan si bayi dan di isi olehnya dengan air seperlunya. Air yang di tuangkan di campur dengan beberapa ramuan.

Ramuan terdiri dari ;

- Caluk / Terasi, tujuan si bayi kelak pintar atau ahli memancing.
- Pena / pensil agar sibayi kelak menjadi juru lukis
- Alat tukang kayu, agar kelak menjadi tukang kayu yang ahli,
- Emas dan perhiasan , agar kelak si bayi di senangi orang,
- Paku, agar si bayi terhindar dari penyakit sawan (step) dan sebagainya. Semuanya itu tergantung apa yang di inginkan oleh ayah, Ibu , Neneknya kelak untuk menjadi apa Campuran tersebut layaknya seperti suatu do'a atau cita-cita orang tua apa yang kelak di inginkan terhadap si-bayi.

Setelah air dan ramuan itu siap, maka bayi dimandikan oleh sang dukun, seperti layaknya memandikan bayi sebagaimana biasa. Selesai memandikan, untuk pertama kali bayi akan di susukan oleh si-Ibu dan didahului oleh ayahnya. Hal ini bermaksud agar bayi tersebut jangan ada

alergi (istilah kayuagung pantangan). Selain kegiatan diatas, pada sa'at memandikan bayi tersebut si-ayah bayi menanamkan tembuni. Tembuni ditanamkan dibawah batang kayu yang rindang atau disimpang jalan. Sebelum ditanamkan tembuni itu terlebih dahulu dibungkus dengan kain putih dan diberi dengan sedikit nasi, uang logam ikan sert gula. Setelah dimasukkan dalam periuk belanga tanah liat atau dalam kaleng serupa, barulah ditanam maksud dari penanam tembuni, agar si-anak kelak disenangi orang dan banyak kawan. usai semuanya, maka selesailah acara nuwaikon sanak.

Asal karya budaya

Kabupaten Ogan Ilir Propinsi Sumatera Selatan dengan letak Astronomi 302LS - 348LS dan 10420BT -10448BT.

Sumber

1. Hayatinnisa (Staf Kantor Pariwisata, Seni Budaya, Pemuda dan Olahraga Kabupaten Ogan Ilir (HP. 081377751383).
2. Iriani dkk. 2007. *Sistem Kepercayaan: Studi Tentang Upacara Daur Hidup Suku Bangsa Kayu Agung*. Padang: Balai Sejarah dan Nilai Tradisional Padang

14. Ragam Hias Berbahan Dasar Tanah Lempung

Tanah lempung dalam sejarah panjang kebudayaan manusia memang cukup berperan penting. Sejak masa prasejarah hingga sekarang kita dapat menyaksikan hasil peradaban manusia yang menggunakan bahan tersebut, seperti terakota (bata dan genteng), gerabah, serta keramik. Di Sumatera Selatan khususnya di Ogan Ilir memiliki ragam hias yang bahan dasarnya memanfaatkan tanah lempung. Beberapa gerabah yang dihasilkan di daerah ini berasal dari tanah lempung.

Asal karya budaya

Kabupaten Ogan Ilir Propinsi Sumatera Selatan dengan letak Astronomi 302LS - 348LS dan 10420BT -10448BT.

Sumber

Hayatinnisa (Staf Kantor Pariwisata, Seni Budaya, Pemuda dan Olahraga Kabupaten Ogan Ilir (HP. 081377751383).

15. Ragam Hias Pada Tikar Purun

Di daerah Ogan Ilir kita dapat menjumpai pengrajin yang memanfaatkan jenis rumput tertentu, guna menghasilkan kerajinan anyaman berupa tikar. Jenis tikar ini oleh masyarakat di Sumatera Selatan dikenal dengan sebutan tikar purun. Pada tikar-tikar purun inilah dijumpai ragam hias atau ornament yang memiliki karakter sesuai dengan bahan dasarnya berupa rumput.

Asal karya budaya

Kabupaten Ogan Ilir Propinsi Sumatera Selatan dengan letak Astronomi 302LS - 348LS dan 10420BT -10448BT.

Sumber

Hayatinnisa (Staf Kantor Pariwisata, Seni Budaya, Pemuda dan Olahraga Kabupaten Ogan Ilir (HP. 081377751383).

16. Tradisi Caram Seguguk

Tradisi Caram Seguguk berakar dari kebiasaan gotong royong yang ada dalam masyarakat Ogan Ilir. Kegiatan ini merupakan suatu fungsi masyarakat untuk mempertahankan kehidupan kolektifnya dalam lingkungan dusun dan marga. Dalam perspektif itu, aktivitas seseorang dalam system gotong royong menjadi kunci yang sangat penting dalam mengembangkan diri serta mencapai berbagai prestasi termasuk prestasi pada bidang sosial, politik, ekonomi, keagamaan dan sebagainya.

Asal karya budaya

Kabupaten Ogan Ilir Propinsi Sumatera Selatan dengan letak Astronomi 302LS - 348LS dan 10420BT -10448BT.

Sumber

Hayatinnisa (Staf Kantor Pariwisata, Seni Budaya, Pemuda dan Olahraga Kabupaten Ogan Ilir (HP. 081377751383).

17. Bidar (Peralatan Olah Raga Tradisional)

Bidar adalah peralatan olah raga tradisional. Sejenis perahu untuk perlombaan (olahraga) di sungai. Semula Bidar berarti perahu, umpama bidar Jukung yang berarti perahu Jukung, bidar Pecalangan, bidar Kecik dan lainnya. Sekarang perahu untuk perlombaan yang berukuran besar lebih dikenal dengan sebutan bidar saja. Perahu ini dipergunakan hanya untuk perlombaan (balapan), maka bentuk dan jalur (lunas perahu) dirancang agar mendukung lajunya perahu diatas air dengan ukuran memanjang yaitu panjang perahu (dari haluan keburitan) 26 meter, lebar perahu (bagian yang paling lebar) 1,37 meter, dan tinggi perahu (bagian yang paling dalam) 0,70 meter.

Jalur atau lunas perahu terbuat dari katu dari jenis Kempas Itam yaitu sejenis pohon kayu yang baik dan tahan air yang terdapat di hutan di daerah Kabupaten Ogan Ilir. Selain kayu Kempas Itam dapat juga dipergunakan kayu Bungur atau Rengas. Jalur perahu ini berukuran panjang 20 meter dan lebar 0,90 meter.

Tulang atau kerangka perahu terbuat dari kayu Bungur atau Rengas berbentuk balok melengkung dengan ukuran 7 x 15 cm. Kerangka ini gunanya untuk memperkuat perahu dan untuk hubungan jalur dan pinggiran perahu.

Dinding pinggiran bagian dalam perahu kiri kanan terdapat balok kayu yang disebut Buayaan. Buayaan ini terbuat dari kayu jenis Slumar dengan ukuran 26 meter lebar 0.15 meter dan tingginya 0,10 meter. Gunanya ialah untuk tempat duduknya pelangan perahu.

Pelangan ialah kayu papan selebar 15 centimeter yang banyak dipasang melintang pada bagian atas perahu tepat diatas Buayaan. Jarak antara Pelangan yang satu dengan yang lainnya adalah 58 centimeter. Pelangan ini gunanya untuk tempat duduk para pendayung perahu, sehingga jumlahnya disesuaikan keperluannya.

Fungsi bidar gunanya ialah untuk alat perlombaan perahu bidar di air sungai. Oleh karena perahu bidar dibuat dan dirancang hanya untuk keperluan perlombaan, maka perahu jenis ini tidak dapat dipergunakan untuk keperluan lainnya seperti perahu pengangkut, perahu penyeberangan perahu tambangan, perahu niaga dan lain sebagainya.

Asal karya budaya

Kabupaten Ogan Ilir Propinsi Sumatera Selatan dengan letak Astronomi 302LS - 348LS dan 10420BT -10448BT.

Sumber

1. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, *Peralatan Hiburan dan Kesenian Tradisional Daerah Sumatera Selatan*. Jakarta : Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional Proyek IDKD, 1985-1986.
2. Hayatinnisa (Staf Kantor Pariwisata, Seni Budaya, Pemuda dan Olahraga Kabupaten Ogan Ilir (HP. 081377751383).

18. Tepak (Peralatan Tari Tradisional)

Tepak adalah alat yang dipergunakan sebagai wadah segala ramuan dan perlengkapan memakan sirih. Secara umum alat ini disebut tempat sirih. Walaupun yang ditempatkan didalamnya bukan hanya sirih saja, melainkan segala macam perlengkapan termasuk ramuan yang diperlukan yang sehubungan dengan makan sirih seperti pinang, getah gambir dan lain sebagainya.

Diberbagai tempat di Indonesia banyak ditemui alat semacam ini dengan cirri dan bentuk yang khas masing-masing daerah. Perbedaan-perbedaan pada beberapa daerah bukan saja terletak pada bentuk dan cirinya saja, tetapi juga sebutan atau nama yang diberikan kepada alat tersebut.

Penggunaan Tepak lengkap dengan seluruh peralatan dan ramuan didalamnya, sangat berhubungan erat dengan pelaksanaan tarian, terutama tarian adat tradisional daerah. Pada tarian-tarian adat, penyuguhan Tepak dilanjutkan dengan membuka dan mengambil sekapur sirih, pinang selengkapnya.

Tepak yang lengkap terdiri dari tempat sirih dan seluruh isinya yaitu lima buah cupu untuk tempat kapur sirih, tembakau, buah pinang, getah gambir dan minyak bibir. Selain dari pada itu ada juga sebuah tempat susunan daun sirih dan sebuah alat pemotong buah pinang.

Di Sumatera Selatan Tepak terbuat kayu. Kayu yang baik untuk membuat Tepak adalah kayu tembesu karena jenis ini sangat kuat dan mempunyai serat yang halus. Kayu tembesu banyak dipergunakan untuk bahan ukiran pada bangunan-bangunan rumah Limas dan pada hiasan lemari penganten Palembang dan daerah lainnya.

Bentuk Tepak ada yang berbentuk persegi empat, semacam kotak atau peti dengan bagian atasnya lebih kecil dan memakai tutup dengan ukuran sebagai berikut :

- alat atau dasar Tepak : 43 x 24 cm
- permukaan bagian atas : 37 x 18 cm
- tinggi keseluruhan : 20 cm
- tinggi badan sampai ke tutup : 15 cm
- tinggi tutup : 5 cm

Selain untuk keperluan memakan sirih dan sebagai kelengkapan rumah tangga, Tepak mendapat tempat tersendiri dan mempunyai peranan penting dalam kehidupan masyarakat. Hal ini terwujud dalam upacara-upacara adat, dalam penghormatan kepada tamu, untuk kelengkapan kesenian dan lain sebagainya.

Fungsi Tepak sebagai perlengkapan upacara adat terdiri dari upacara meminang, upacara perkawinan dan juga dipergunakan pada waktu penyampaian undangan.

Penggunaan Tepak sebagai penghormatan terdiri dari upacara penyambutan tamu dan penghormatan dalam menerima tamu. Alat ini telah ada sejak zaman dahulu dan tersebar diberbagai tempat di Indonesia. Masing-masing daerah memproduksi sendiri alat ini dengan berbagai bentuk dan ciri yang khas yang tertuang dalam ragam hiasnya. Bahan yang dipergunakan untuk sirih ini bermacam-macam selain kayu, juga dipergunakan logam, bambu, rotan dan lain sebagainya.

Asal karya budaya

Kabupaten Ogan Ilir Propinsi Sumatera Selatan dengan letak Astronomi 302LS - 348LS dan 10420BT -10448BT.

Sumber

1. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, *Peralatan Hiburan dan Kesenian Tradisional Daerah Sumatera Selatan*. Jakarta : Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional Proyek IDKD, 1985-1986.
2. Hayatinnisa (Staf Kantor Pariwisata, Seni Budaya, Pemuda dan Olahraga Kabupaten Ogan Ilir (HP. 081377751383).
3. Nasrullah (Koreografer tari tradisional Kabupaten Ogan Ilir)

19. Tanggai (Peralatan Tari Tradisional)

Tanggai adalah alat yang dipasang pada ujung jari tangan para penari, agar supaya kelihatan lebih manis dan lenting. Di Indonesia tanggai hanya terdapat di daerah Sumatera Selatan terdapat di Kabupaten Ogan Ilir dan tempat lain alat ini hanya ditemui di Negara Thailand.

Berbeda dengan perlengkapan tari lainnya yang juga dipasang ditangan seperti gelang dan cincin, maka tanggai selain untuk menghias tangan, iapun berfungsi sebagai properti yang ditonjolkan dalam tarian adat daerah.

Bahan yang dipergunakan untuk membuat tanggai pada mulanya adalah emas murni, tetapi kemudian banyak dipergunakan bahan perak atau kuningan atau jenis logam lainnya. Agar kelihatan seperti terbuat dari emas, tanggai yang terbuat dari perak atau logam logam lainnya ini disepuh dengan emas.

Tanggai pada umumnya setiap pasang terdiri dari delapan buah yaitu untuk dipasang pada tangan kanan dan kiri pada jari telunjuk, jari tengah, jari manis dan jari kelingking. Tanggai yang terdapat di daerah Komerling berjumlah sepuluh buah yaitu untuk dipakai pada seluruh jari tangan.

Bentuk tanggai terdiri dari tiga bagian pokok yaitu pangkal, batang dan mainan. Pangkal tanggai berbentuk cincin untuk dipakai pada ujung jari tangan. Cincin ini dapat disetel besar kecilnya agar mudah pakai. Batang Tanggai berbentuk pipih panjang yang ujungnya lancip dan melengkung keatas. Mainan Tanggai merupakan hiasan yang tergantung pada ujung dan tengah batang Tanggai. Perbedaan bentuk Tanggai kebanyakan Tanggai yang terdapat di daerah Komerling hanya pada batang dan mainannya.

Tanggai hanya dipergunakan untuk tarian tradisional daerah Sumatera Selatan saja, seperti tari Tanggai dan seluruh tarian daerah yang penarinya memakai tanggai. Jenis tari yang memakai tanggai adalah tari Gending Sriwijaya, tari Tanggai di Palembang, tari Penguton di Kayuagung Kabupaten Ogan Ilir dan lain sebagainya.

Selain berfungsi sebagai alat tari, Tanggai juga disenangi orang untuk dipajang dan disimpan sebagai barang koleksi. Di dalam upacara adapt pada waktu mengantar pakaian kepada calon mempelai wanita disampaikan seperangkat pakaian selengkapnya yang terdiri dari kain songket, baju tabor, pending, gelang, hiasan kepala, tidak jarang diikut sertakan pula sepasang Tanggai.

Asal karya budaya

Kabupaten Ogan Ilir Propinsi Sumatera Selatan dengan letak Astronomi 302LS - 348LS dan 10420BT -10448BT.

Sumber

1. Hayatinnisa (Staf Kantor Pariwisata, Seni Budaya, Pemuda dan Olahraga Kabupaten Ogan Ilir (HP. 081377751383).
2. Nasrullah (Koreografer tari tradisional Kabupaten Ogan Ilir)

20. Nyanyian Panjang

Sesuai dengan namanya *nyanyian panjang*, saat penutur melantunkan penuturan sastra lisan ini dilakukan secara berlagu dengan irama tertentu, seperti nyanyian dengan proses penuturan yang memakan waktu yang lama, yaitu berjam-jam lamanya. *Nyanyian panjang* merupakan salah satu *genre* atau bentuk folklore yang terdiri dari kata-kata dan lagu, yang beredar secara lisan di antara anggota kolektif tertentu, berbentuk tradisional, serta banyak mempunyai varian. *Nyanyian panjang* dikenal luas oleh masyarakat pendukungnya. Ia hidup dan dihidupi oleh masyarakat tempat sastra lisan tersebut lahir, tumbuh, dan berkembang serta menjadi budaya yang tak terpisahkan dari masyarakatnya. Daerah di Sumatera selatan yang mengenal *nyanyian panjang* adalah sekitar wilayah Kabupaten Muara Enim, daerah Ogan termasuk di dalamnya Ogan Ilir.

Nyanyian panjang berasal dari bermacam-macam sumber dan timbul dalam berbagai macam media tetapi identitas folkloritasnya masih dapat dikenali karena masih ada varian folklorinya yang beredar dalam peredaran lisan (*oral transmission*). *Nyanyian panjang* dikenal juga dengan nama *tembang panjang* atau *njang panjang*.

Dengan berbagai tema yang disuguhkan penutur kepada pendengar, *nyanyian panjang* mendapat tempat di hati masyarakat pendukungnya. *Nyanyian panjang* yang dikenal masyarakat pendukungnya adalah *nyanyian panjang* Raden Alit dan *nyanyian panjang* Sejarah Saman Diwa. Kisah kedua *nyanyian panjang* tersebut telah “membumi” di tengah masyarakat pendukungnya. Saat ini, *nyanyian panjang* telah muncul dengan cerita-cerita lisan yang beragam tetapi unsur kepahlawanan tokoh “pahlawan” dengan sosok yang memiliki kegagahan dengan keberanian dan kelebihan yang luar biasa menjadi suguhan yang menarik bagi pendengarnya.

Seperti halnya sosiokultural masyarakat pendukung sastra lisan tersebut lahir, tumbuh, berkembang, dan mendapat tempat di hati masyarakat, maka sarana atau alat yang digunakan saat penuturan cerita juga memiliki “warna tempatan”. Masyarakat pendukung *nyanyian panjang* adalah masyarakat petani, maka alat yang digunakan saat berlangsungnya penuturan oleh penutur adalah ayakan padi. Ayakan padi menjadi symbol masyarakat pedesaan yang menggantungkan hidupnya dari hasil-hasil pertanian.

Wilayah Sumatera selatan yang sebagian besar dilikupi oleh anak-anak sungai, maka terkadang ayakan tersebut digunakan oleh nelayan untu menangkap ikan atau menjadi wadah ikan. Terlepas dari kedua hal itu, ayakan padi bukan hanya menjadi imbol sosiologis masyarakat pendukung keberadaan *nyanyian panjang*, ayakan tersebut juga memiliki manfaat sebagai

sarana konsentrasi dan pengingat. Melalui lubang-lubang pada ayakan, maka penutur akan tahu cerita yang telah dituturkan atau sedang dituturkannya.

Nyanyian panjang dituturkan dengan bahasa masyarakat setempat, seperti bahasa Ogan, Bahasa Belide, dan bahasa enim. Di masa lalu *nyanyian panjang* dituturkan saat panen telah tiba, saat ada hajatan masyarakat, seperti pesta pernikahan, pada acara khitanan, dan pada saat kelahiran bayi bahkan kalau ada orang yang meninggal dunia. Penutur *nyanyian panjang* umumnya adalah laki-laki berusia matang, kira-kira di atas tigapuluh tahun.

Dalam *nyanyian panjang*, kata-kata dan lagu-lagu merupakan dwi tunggal yang tak dapat terpisahkan. Ketika penutur melantunkan *nyanyian panjang*, teks (kata-kata) selalu dinyanyikan atau dilagukan oleh informan dan jarang sekali hanya disajakkan. Namun, antara teks yang satu dengan yang lainnya tidak selalu dinyanyikan atau dilagukan dengan lagu atau irama yang sama. Sering pula, lagu yang sama sering dipergunakan untuk menyanyikan beberapa teks *nyanyian panjang* yang berbeda.

Sifat *nyanyian panjang* sering kali berubah-ubah baik bentuk maupun isi. Itu bagian yang tak terpisahkan dari budaya lisan. *Nyanyian panjang* merupakan milik kolektif masyarakatnya dan luas pula peredarannya karena disampaikan dari mulut ke mulut. Penyebarannya melalui lisan, sehingga dapat menimbulkan varian-varian.

Tidak ada syarat tertentu untuk dapat menuturkan *nyanyian panjang*, namun itu pun tergantung dengan kisah yang akan dituturkan. Bagi penutur yang akan menuturkan *nyanyian panjang* Sejarah Saman Diwa harus punya hubungan darah dengan penutur sebelumnya. Selain itu, saat menuturkan *nyanyian panjang* sejarah saman Diwa sering kali penutur kesurupan, maka ayakan padi berfubgsi untuk dipukul-pukulkan penuturnya sebanyak tiga kali. Penutur yang akan menuturkan *nyanyian panjang* Sejarah Saman Diwa biasanya dengan berbagai sajen yang telah disiapkan terlebih dahulu. Sesajen tersebut berupa nasi pulut, ayam burik, pisang emas, serabi, bubur gemuk, beras kunyit, dan kemenyan.

Setelah sesajen disiapkan, mulailah penutur membakar kemenyan dengan membaca baca-bacaan tertentu biasanya bacaan tersebut dalam bahasa Arab. Saat itulah, penutur mulai mengingat jalinan kisah yang akan dituturkan secara lengkap dan dapat memanggil roh-roh orang yang telah meninggal dengan cara kesurupan. Mungkin, ini pulalah yang menjadi *nyanyian panjang* jenis ini tidak dapat bertahan karena penonton tidak bisa mendengarkan jalinan cerita dan takut kalau-kalau "kena sasaran" penutur yang sedang kerasukan.

Asal karya budaya

Kabupaten Ogan Ilir Propinsi Sumatera Selatan dengan letak Astronomi 302LS - 348LS dan 10420BT -10448BT.

Sumber

1. Hayatinnisa (Staf Kantor Pariwisata, Seni Budaya, Pemuda dan Olahraga Kabupaten Ogan Ilir (HP. 081377751383).

21. Upacara Tradisional Masa Hamil

Upacara ini adalah merupakan suatu upacara Adat tradisional masa hamil yang berlaku di Ogan Ilir di masa-masa yang lalu atau masa sebelum adanya ilmu Kedokteran dan Kebidanan yang canggih dewasa ini.

Menurut Adat / kebiasaan yang masih dapat di laksanakan, masih di terima oleh akal dan pikiran di samping tidak bersentuhan nyenalah dengan hukum - hukum Agama antara lain :

1. Kalau bayi selesai dirawat (dimandikan) oleh Bidan, maka bayi tersebut lalu di azankan oleh orang tua atau nenek di sebelah kanan telinganya dan qomat di sebelah telinga kirinya. Hal ini di maksudkan bahwa menurut ajaran tauhid agar si bayi yang baru lahir itu (panca indranya belum berpungsi sempurna kecuali telinganya) di utamakan untuk mendengar yang pertama kali adalah tauhid.
2. Masalah mengantar petuwuian masih tetap dilaksanakan atau dilakukan selama yang bersangkutan masih mampu.
3. Masalah penanaman Tebumi juga tetap di benarkan .
4. Masalah peresmian nama dan upacara sedekah Marhaban bagi keluarga yang mampu .

Berdasarkan penjelasan di atas, dengan demikian kesemuanya, selesai yang di cantumkan 1 s/d 4 di atas, tidak lagi merupakan Adat yang harus di laksanakan oleh masyarakat.

Sedekah Masa Hamil

Pegertian Sedekah masa hamil adalah salah satu bentuk upacara pada hakekatnya menghendaki kelahiran bayi dengan selamat termasuk ibunya. Untuk menjaga keselamatan bayi dalam kandungan dan si-ibu yang mengandung sejak dia pembuahan, dimintalah keluarga yang bersangkutan kepada sang dukun untuk memberikan bantuannya.

Adapun upacara kehamilan tersebut terdiri tiga tahap yaitu pertama sedekah berunus, kedua belangir dan ketiga sedekah tahkui siwe (telor sembilan). Untuk pertama kali diadakan *sedokah berunus* itu yaitu pada saat setelah di ketahui si ibu mengandung . Adapun tujuannya agar para yang di undang dapat memberikan do'a selamat kepada si ibu yang mengandung dan bayi yang di kandungnya.

Setelah selesai sedekah berunus pertama kali, maka di ikuti dengan pemasangan tanggal-tanggal. Sedekah berunus dan belangir ini usia kandungan si ibu 3 (tiga) bulan dan 7 (tujuh) bulan Setelah kandungan berusia 9 (sembilan) bulan, maka di adakanlah Sedokah Tahlui Siwe (sedekah telor sembilan). Sedekah Tahlui ini adalah suatu permohonan kepada wali Sembilan untuk memberikan perlindungan kepada si ibu yang

mengandung dan bayi yang di kandung, kiranya hal-hal yang tidak diinginkan akan terhindar (Sembilan telur melambangkan Wali).

Sedekah Belanggir, Berunus, memasang tangkal maupun tahlui siwe dapat bimbingan dari dukun dan dukun ini selalu mendampingi para pelaku upacara dan terkadang dalam hal tertentu dukun sendiri yang melakukannya.

Dukun ini membuat ramuan upacara, memberikan petunjuk, baik berupa lambang-lambang, sajian-sajian dan dukun jugalah membaca segala mantra dan ibu dan yang lainnya mengikuti segala apa yang diperintahkan si dukun, kecuali sedakah tahlui siwe dan acara do'a hal ini sudah ikut campurpara alim uluma.

Apabila semua hal tersebut di atas semua telah dilakukan, maka para keluarga yang bersangkutan merasa kewajibannya telah dilakukan dan mereka berkeyakinan bila terjadi hal yang tidak diinginkan, maka semua itu adalah suratan tangan (Takdir Illahi).

Teknis Penyelenggaraan Masa Hamil.

Sedekah masa hamil dan sedekah berunus adalah sedekah yang ada kaitannya dengan belanggir. Sedekah ini dilakukan pada masa bayi yang di kandung berusia 3 ampai dengan 7 bulan, sedang sadakoh tahluisiwe adalah sadakoh setelah bayi dalam kandungan berusia 9 bulan.

Sedakoh berunus diambil dari makanan yang bahannya terbuat dari tepung beras. Ada yang berwarna merah, karena dicampur dengan gula aren dan ada pula yang berwarna putih, karena dicampur sedikit gula dan garam dan santan kelapa, cara memasaknya digodong dengan air seperlunya bentuknya hampir bentuk dodol. Sedakoh tahlui siwe, nama ini diambil dari bahan pokok santapan sedekah, ialah telur yang jumlahnya 9 buah yang memberi arti bahwa sadakoh tersebut masa bayi berusia 9 bulan dalam kandungan.

Maksud dan tujuan upacara.

Adapun maksud tujuan upacara belanggir, sedekah berunus dan sadakoh tahlui Siwe adalah sebagai berikut:

Belanggir

Maksud tujuannya, ialah agar si ibu yang mengandung dan bayi yang dikandungnya mendapat kewarasan/ sehat wa'afiat serta terhindar dari gangguan, suci dan putih hatinya

Sedakoh berunus

Maksud tujuan, ialah ibu yang mudah melahirkan serta ibu dan anak sehat, tidak ada gangguan dari mahluk halus. Disamping itu sebagai permohonan minta bantuan sang dukun untuk pemeliharaan bayi yang dikandung sampai melahirkan.

Sedakah tahlui siwe

Maksud dan tujuannya, meminta pada wali-wali sembilan agar dapat memberi Perlindungan sehingga tidak ada gangguan dari mahluk halus,,seperti kuntilanak, mendapat kewarasan dan sebagainya.

Tahap-tahapnya

1. Belangir pertama menyiapkan akomodasi belangir, kedua memberi jampian, bahan belangir, melaksanakan belangir.
2. Sedokah berunus : adalah kegiatan belangir yang tahap-tahapnya adalah mempersiapkan akomodasi dan datang kerumah dukun menyampaikan sedokah berunus, kecuali sedokah tersebut diadakan dirumah yang bersangkutan, maka tahapnya, Mengundang tetangga dan kiyai untuk membaca doa selamat dan memasang tangkal-tangkal.

Sedokah tahlui siwe: tahap-tahapnya :

Menyiapkan akomodasi/bahan-bahan sedokah berunus, kecuali sedokah tersebut diadakan dirumah yang bersangkutan dipilih diantara pengunjung masjid 9 (sembilan) orang.

Perlengkapan Upacara

Adapun perlengkapan upacara Belangir, sedokah berunus dan sedokah Tahlui Siwe adalah sebagai berikut :

1. Belangir, perlengkapan meliputi :

- 1) Jeruk nipis jumlahnya disesuaikan dengan umur bayi dalam kandungan 3 (tiga) buah kalau 3 (tiga) bulan, 5 (lima) buah kalau 5 (lima) bulan dan seterusnya.
- 2) Satu buah mangkuk putih.
- 3.) Uang OMOT (uang imbalan untuk dukun agar jampian makbul)
- 4) Air Putih.

2. Sedokah Berunus, perlengkapannya meliputi :

- 1) Beras 3 (tiga) canting susu
- 2) Satu butir telur ayam (diberikan kepada dukun)
- 3) Segumpal, semacam ketupat pembalutnya daun kelapa
- 4) Lemang
- 5.) Mangan (sirih berikut ramuannya siap dimamah)
- 6) Tangkal meliputi, ban-ban tubuh (tumbuhan yang batangnya licin sebesar telunjuk).
- 7) Daun kembang
- 8) Kapur sirih.

- 9) Gambar orang-orangan dari kapur sirih atau daun nanas dan daun landak.

3. Sedokah Tahlui Siwe, perlengkapan meliputi :

- 1) 9 (sembilan) butir telur ayam rebus.
- 2) Santan kelapa.
- 3) Garam.
- 4) Beras, dimasak nasi gemuk / uduk.
- 5) 9 (sembilan) piring untuk wadahnya

Jalannya Upacara

Adapun jalan upacara belangir, sedokah berunus dan sedokah tahlui siwe adalah sebagai berikut :

a. Belangir

Pertama kali si wanita merasakan ada kelainan pada tubuhnya, maka orang tua si wanita mendatangi sang dukun beranak untuk memastikan apakah kelainan ini bertanda, bahwa ia sudah hamil. Sang dukun menyuruhnya sebentar segara melakukan langir (keramas). Umumnya masa hamil itu baru ketahuan setelah 3 (tiga) bulan kandungan. Belangir ini dilakukan sampai tiap kandungan berumur 3 (tiga), 5 (lima), 7 (tujuh), dan 9 (sembilan) bulan. Jadi sebaiknya 4 (empat) kali dan bahkan ada yang melakukannya tiap waktu tersebut sampai dua kali. Pertama adalah menjampikan jeruk yang di perlukan (jumlahnya di sesuaikan dengan umur kandungan), kepada dukun atau kiyai atau siapa saja yang dianggap perlu atau mengerti. Oleh si pejampi sebelumnya si pejampinya jeruk itu dipotong ujung pangkalnya, kemudian dibelah empat urungan, baru dijampi. Jeruk tersebut di masukkan dalam mangkok putih yang berisi air, kemudian jeruknya dipijit-pijit hingga keluar airnya dan bercampur dengan air yang telah ada dalam mangkok tersebut.

Tempat penyelenggaraan belangir ini, dalam rumah bersangkutan atau di pangkal rumah teratas dan umumnya kebanyakan di rumah pemandian, (kumayan, gelugur). Setelah air jeruk yang di jampi dan diperas tersebut di minumkan kepada si ibu hamil sebanyak 3 (tiga) teguk kemudian sisanya tektirkon atau diperkecikan tiga sampai tujuh kali dan sisa nya disiramkan kekepalanya hingga menmgalir kebadan atau ketubuh, setelah itu yang bersangkutan disuruh mandi. Sampai disini selesai upacara belangir.

b. Sedokah Berunus

Merupakan kelanjutan dari acara belangir dan diadakan hanya satu kali saja, yaitu umumnya setelah kandungan berumur 3 (tiga) bulan. Setelah semua akomodasinya lengkap dan siap, maka didatangilah dukun untuk menyampaikan sedekah di atas, dengan membawa 3 (tiga) canting beras

dan satu butir telur ayam. Sedekah berunur kemudian di teruskan di rumah si wanita hamil dengan mengundang tetangga dan kiyai. Acaranya membaca do'a selamat, kemudian menyantap sajian yang terdiri dari :

- berunus merah
- berunus keputihan
- sekubal
- lemang, dan
- mangan
- (sirih berikut ramuannya yang siap untuk di mamah yang jumlahnya sama dengan usia kandungan)

Setelah selesai upacara di atas, maka ahli rumah melakukan pemasangan tangkal-tangkal yaitu :

- menanam ban-ban tubuh pada empat sudut rumah dekat tiang.
- menggantungkan daun kobang pada empat sudut rumah pada ijung kitau dan dilis dengan kapur sirih gambar orang-orangan.
- atau menggantung daun nenas pada sudut empat luar rumah dan ditengah bagian bawah lantai rumah juga digantungi daun nenas dan landak.

c. sedokah tahlui siwe

Sedokah tahlui siwe (sembilan telur ayam) ini di lakukan, setelah bayi dalam kandungan berusia 9 (sembilan) bulan dan dapat dilakukan dirumah yang bersangkutan dimasjid. Kalau dirumah, maka yang di undang hanya sembilan orang yang dipilih keluarga mahr melaksanakan upacara tersebut. Setelah undangan datang, maka membacakan do'a sebanyak 9 (sembilan) kali, dimana do'a ini mohon pertolongan pada wali-wali sembilan, agar memberikan perlindungan semoga yang bersangkutan selamat terhindar dari segala macam gangguan.

Di hadapan masing-masing sembilan orang tersebut telah menghidang sembilan nasi gemuk atau uduk yang di atasnya sebuah telur ayam rebus yang sudah di kupas kulitnya.

Setelah pembacaan do'a selesai, disantaplah makanan tersebut dan selesailah upacara tahlui siwe. Adat dan kebiasaan di atas terjadinya masa lalu, karena belum kuatnya agama Islam dan masih jauhnya pengobatan oleh dokter dan bidan.

d. Upacara Melahirkan Bayi.

Tahap-tahap upacara melahirkan bayi :

1. Rubun Anjung / cakat nyak lantai
2. Nuaikon sanak (mandikan bayi)
3. cangkaruk

4. Bejage-jage (berjaga-jaga)
5. Ngoni / Ngantat petuwui-an (Antar tempat tidur bayi)
6. Berusap (cuci muka)
7. Nurunkan sanak (Menurunkan bayi ke tanah).

Asal karya budaya

Kabupaten Ogan Ilir Propinsi Sumatera Selatan dengan letak Astronomi 302LS - 348LS dan 10420BT -10448BT.

Sumber

Hayatinnisa (Staf Kantor Pariwisata, Seni Budaya, Pemuda dan Olahraga Kabupaten Ogan Ilir (HP. 081377751383).

22. Rubun Anjung / Cakat nyak lantai.

Jalannya upacara anjung, dimulai selang beberapa hari dari lahirnya bayi sampai malam harinya, kecuali bayi lahir pada malam hari, maka upacara di mulai malam itu juga sampai siang (esok harinya).

Para tetangga bertandang berkat adanya isyarat dengan di bunyikannya lesung oleh keluarga bersangkutan. Isyarat memukul lesung sebanyak tiga (3) kali berarti bayi yang baru lahir itu adalah laki-laki dan bila di bunyikan sebyak dua (2) kali, berarti bayi yang lahir itu perempuan. Ada juga keluarga mengganti suara lesung itu dengan menyulut mercon sebanyak tiga (3) dan untuk lelaki dan dua (2) dan dua untuk perempuan.

Berkat adanya isyarat tersebut tetangga menjadi tahu, bahwa bayi telah lahir, maka berdatanganlah mereka pada pagi, siang, malam harinya tergantung kesempatan yang ada pada mereka.

Kedatangan mereka ini adalah suatu pernyataan turut bergembira telah lahirnya bayi tersebut, lebih-lebih ibu dari anak dalam keadaan selamat sehat wal'afiat. Hadir juga para pemuda pemudi / muali-maunai ia menggembarakan suasana dan membunyikan / menabuh gong / wak-tawak dan terbangun.

Disamping dalam suasana bergembira dalam bersenda gurau tidak ketinggalan dengan sorak hak.....haai.....jii.....secara berulang-ulang. Secara bersama-sama memasak kut-kut handak (bubur putih) sebagai selama santapan selama yang berkunjung saat itu. Bila bubur telah masak disajikan wadahnya piring dengan sendok daun kelapa yang di potong-potong sebagai pengganti sendok. Upacara ini disebut rubut anjung.

Asal karya budaya

Kabupaten Ogan Ilir Propinsi Sumatera Selatan dengan letak Astronomi 302LS - 348LS dan 10420BT -10448BT.

Sumber

Hayatinnisa (Staf Kantor Pariwisata, Seni Budaya, Pemuda dan Olahraga Kabupaten Ogan Ilir (HP. 081377751383).

23. Cangkaruk

Upacara cangkaruk adalah berkaitan dengan upacara rubuh anjung dan nuwaikon sanak. seperti telah diuraikan setelah bayi lahir, maka para tetangga berdatangan mengucapkan selamat atas kelahiran bayi, dan kehadiran mereka hasil dari memukul lesung atau suara mercon.

Kepada tamu yang lilik ini disajikan cangkeruk. Makanan ini bila dimakan akan berbunyi seperti makanan kerupuk layaknya . bunyi menghiaskan rasa gembira para tamu, seperti riuh rendah orang bergembira, tertawa, menyanyi bersorak dan sebagainya atas kelahiran bayi ini. Inilah wujud dan bentuk upacara tersebut berakhir sampai tergantung masi ada tamu.

Asal karya budaya

Kabupaten Ogan Ilir Propinsi Sumatera Selatan dengan letak Astronomi 302LS - 348LS dan 10420BT -10448BT.

Sumber

Hayatinnisa (Staf Kantor Pariwisata, Seni Budaya, Pemuda dan Olahraga Kabupaten Ogan Ilir (HP. 081377751383).

24. Ngoni /Ngantat Petuwuin (Ngantar Tempat Tidur Bayi)

Upacara ngantatati petuwuin, dilakukan pada hari kelahiran pertama dan kedatangan sampai pada hari ketiga. Upacara ini adalah mengantar/ memberi ranjang kecil ukuran bayi lahir serta perlengkapannya sebagai pemberian pihak keluarga si-Ibu yang melahirkan.

Rombongan yang mengantar petuwuin ini terdiri dari kaum ibu famili dari si-Ibu yang melahirkan dan muda-mudi (mouli muanai) dari dusun asal si-Ibu yang melahirkan. Mereka membawa ranjang kecil serta perlengkapannya sambil berjalan beriring bergembira dan tak ketinggalan sorak gembira khas Kayuagung haa.....haaaaai.....yiiiii, Selain ikut membawa ranjang mereka juga ikut melihat bayi yang baru lahir, sebagai pernyataan turut bergembira.

Setelah sampai ditujuan, di sambut pihak keluarga lelaki/suami si-Ibu yang melahirkan. Rombongan di persilakan naik dan masuk rumah, serta melihat bayi. Dalam kesempatan ini Rombongan di sajikan minuman dan makanan ringan adakadarnya sebagai pelepas haus dan lapar.

Upacara ini khusus berlangsung bagi anak yang pertama saja, untuk anak selanjutnya menurut informasi yang diterima jarang dilakukan, sebab wujudnya selain ikut bergembira juga untuk mempererat hubungan Sabai (Besan) menurut Adat yang berlaku.

Berusap (cuci muka)

Jalannya upacara berusap, dilakukan setelah berumur 3 (tiga) hari dari kelahiran bayi, sebagai penutup tugas dukun serta ucapan terima kasih keluarga, atas kelahiran bayi tersebut sehat dan selamat. Upacara singkat

sekali, dimana dalam melakukan upacara si dukun diundang secara khusus untuk melakukan upacara tersebut. Setelah dukun datang, olehnya diperiksa segala kondisinya yang diperlukan berkaitan dengan upacara ini. Si dukun mengambil air kelapa dan di jampilah air kelapa itu dan air kelapa yang yang dijampi tadi disuruh si Dukun untuk mencuci muka si- ibu yang melahirkan. Cuci muka dengan air ini maksudnya, agar mata si-ibu bayi jangan kabur.

Selesai berusap (Mencuci muka), perut si-ibu di urut dukun, usai ini kemudian disuruh dukun ngotop sahang siwe (makan garam dan lada) sedikit. Maksud menggigit sahang dan lada ini, agar penyakit yang ada selama ini tidak akan kembali, disamping sebagai tanda atau simbol, bahwa tugas si Dukun dalam membantu melahirkan telah berakhir atau selesai.

Apabila semua acara telah dijalankan pindah tempat tidur dari tempatnya semula waktu menunggu kelahiran bayinya dan baru boleh memakai kelambu.

Nurunkan Sanak (Menurunkan bayi ketanah)

Upacara jalannya nurunkan sanak (menurunkan si bayi ke tanah) adalah sebagai berikut : Pagi-pagi hari sang dukun datang kerumah yang melahirkan, membawa anak yang lahir kepangkal tangga bagian wabah kemudian bayi tersebut IJAKKAN KAKINYA KE BUMI (Tetano) dengan diiringi menghamburkan Beras dan kunyit yang dicampuri dengan uang logam beberapa keping untuk diperebutkan oleh anak-anak yang hadir disitu atau memang sengaja di undang untuk acara ini.

Tujuannya agar si anak tersebut, kalau sudah dewasa bersedekah, tidak kikir dan disenangi orang. Kebanyakan pada hari itu, kalau si anak laki-laki diberikan nama dari kakeknya (bakas) dan kalau perempuan akan mewarisi nama Neneknya (Niai) dan nama ini diberikan oleh orang tuanya atau setidaknya-tidaknya sebagai panggilan sehari-hari. Dengan selesai nurunkan anak, maka selesai pulalah Adat Upacara kelahiran Bayi.

Asal karya budaya

Kabupaten Ogan Ilir Propinsi Sumatera Selatan dengan letak Astronomi 302LS - 348LS dan 10420BT -10448BT.

Sumber

Hayatinnisa (Staf Kantor Pariwisata, Seni Budaya, Pemuda dan Olahraga Kabupaten Ogan Ilir (HP. 081377751383)

25. Tari Penguton

Tari Penguton adalah tari adat Ogan Komering Ilir dan Ogan Ilir, tepatnya berasal dari Marga Kayuagung yang dalam pelaksanaannya merupakan unsur yang menyatu dengan adat penyambutan tamu. Hal ini sesuai dengan namanya yang berasal dari bahasa Kayuagung *uton*, baerti penyambutan.

Tari memiliki sifat resmi dan tercatat dalam naskah tua Kayuagung seperti pada Kitab Hukum Adat dan Pedoman Hukum Adat Teliti yang dibuat oleh Puyang Setiaraja Dian dibantu juru tulisnya Setiabanding Sugih. Jumlah penarinya sembilan orang, sesuai jumlah dusun dalam lingkungan Marga Kayuagung (morge siwe).

Tari Penguton, tari ini adalah tari untuk menerima tamu agung pada masa dahulunya, dari masa ke masa seni tari ini megalami perubahan, seperti saat zaman Belanda Tepak diganti Kalungan Bunga, begitu juga di jaman penjajahan Jepang, seni tari ini berubah menjadi seni Kembang Kacang, dalam perkembangannya dimasa sekarang menjadi Gending Sriwijaya.

Asal karya budaya

Kabupaten Ogan Ilir Propinsi Sumatera Selatan dengan letak Astronomi 302LS - 348LS dan 10420BT -10448BT.

Sumber

Hayatinnisa (Staf Kantor Pariwisata, Seni Budaya, Pemuda dan Olahraga Kabupaten Ogan Ilir (HP. 081377751383).

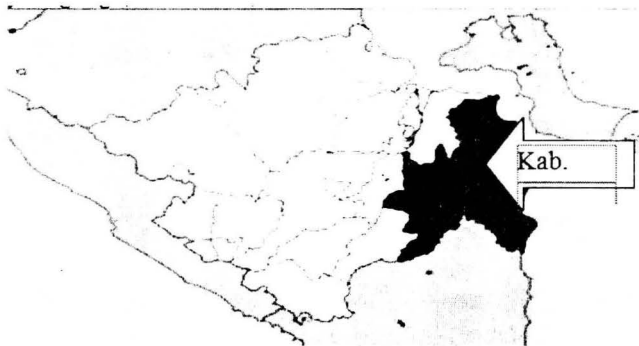
INVENTARISASI WBTB DI KABUPATEN OGAN KOMERING ILIR

Jumhari

A. Gambaran Umum Kabupaten Ogan Komering Ilir

1. Letak Geografis, Topografi, dan Demografi

Wilayah Kabupaten OKI terletak diantara $104,20^{\circ}$ - $106,00^{\circ}$ Bujur Timur dan $2,30^{\circ}$ - $4,15^{\circ}$ LS, dengan ketinggian rata-rata 10 meter diatas permukaan laut. Secara administratif Kabupaten OKI berbatasan dengan dengan Kabupaten Musi Banyuasin, Kabupaten Ogan Ilir dan Kota Palembang di sebelah utara. Kemudian sebelah selatannya berbatasan dengan Kabupaten Ogan Komering Ulu Timur dan Propinsi Lampung. Selanjutnya disebelah baratnya berbatasan dengan Kabupaten Ogan Ilir, sedangkan dibagian timurnya dengan Selat Bangka dan laut Jawa.¹ Luas Kabupaten OKI sebesar $19.023,47 \text{ km}^2$ dengan kepadatan 35 jiwa per km^2 . Kabupaten OKI terdiri dari 12 kecamatan, dengan kecamatan terluas, yakni Kecamatan Tulang Selapan ($4.853,40 \text{ km}^2$ dan kecamatan dengan wilayah paling sempit yakni Kecamatan Kayu Agung ($145,45 \text{ km}^2$).²



Gambar . Peta Kabupaten OKI

(Sumber: <http://id.wikipedia.org/wiki/>, diakses tgl 4 Januari 2011)

Secara umum daerah Kabupaten OKI, sebagaimana halnya wilayah lain di Sumatera Selatan beriklim tropis, dengan musim kemarau berlangsung antara bulan Mei sampai Oktober dan sebaliknya musim penghujan berlangsung dari bulan November sampai dengan bulan April. Topografi Kabupaten OKI bervariasi, dibagian barat dari Kabupaten OKI

merupakan daerah dataran rendah yang sangat luas, yang sebagian besar merupakan daerah rawa-rawa yang membentang dari utara sampai selatan. Kawasan pegunungan hampir tidak ditemui di daerah ini, hanya terdapat perbukitan di sekitar kecamatan Pampangan. Daerah yang paling rendah adalah Kecamatan Tanjung Lubuk dengan ketinggian hanya 6 m dari permukaan laut, sedangkan yang tertinggi adalah Kecamatan Pampangan. Jenis tanah di Kabupaten Ogan Komering Ilir, terdiri atas jenis tanah alluvial dan podsolik. Tanah alluvial terdapat di sekitar Daerah Aliran Sungai (DAS) pada sebagian wilayah daerah ini, jenis tanah dimanfaatkan untuk lahan pertanian, karena memiliki kandungan humus yang relatif lebih baik. Sedangkan jenis tanah podsolik terdapat di daratan yang tidak tergenang air dengan tingkat kesuburan lebih rendah dibandingkan dengan jenis tanah alluvial.

Kabupaten OKI dialiri oleh beberapa sungai besar seperti Sungai Komering yang bermuara ke Sungai Musi dan Sungai Mesuji yang bermuara ke Laut Jawa, dimana kedua sungai ini berhulu di Kabupaten OKI dan Sungai Ogan yang berhulu di kaki Bukit Barisan. Disamping itu juga mengalir 18 anak sungai serta terdapat 5 (lima) danau, yakni Danau Deling di Kecamatan Pampangan, Danau Air Itam dan Lebak Danau di Kecamatan Pedamaran serta Danau Air Nilang dan Danau Teluk Gelam yang berada di Kecamatan Tanjung Lubuk. Di sepanjang daerah aliran sungai banyak ditemukan *lebak*, dimana pasang-surutnya air disini dipengaruhi oleh musim. Pada musim penghujan lebak digenangi oleh air, dan pada musim kemarau airnya surut. Selain *lebak*, terdapat pula *lebak lebung*, yakni daerah yang airnya tidak pernah surut, disebabkan air disini tidak mengalir ke sungai, daerah ini menjadi sumber yang potensial untuk perikanan. Pergaulan yang akrab dengan sungai dan air, menjadikan sifat keairan (aquarian) melekat pada masyarakat OKI, yang pada gilirannya mempengaruhi terbentuknya konstruksi kebudayaan masyarakatnya. Masyarakat OKI, bukan hanya mengembangkan perlengkapan kehidupan sesuai dengan air, bahkan narasi sosial kemasyarakatan yang bersumber pada legenda dan mitos sangat dipengaruhi oleh keberadaan sungai.

Vegetasi dan fauna yang ada di daerah OKI, antara lain tanaman meranti, merawan, terentang, pelawan, gelam dan petanang. Terdapat pula tanaman perkebunan seperti karet, kelapa sawit, kelapa, jambu mete dan kopi. Sedangkan fauna yang terdapat di daerah ini kebanyakan berupa hewan liar, seperti beruang, rusa, babi hutan, buaya, ular dan jenis primate seperti monyet. Selain itu ditemukan beraneka jenis burung, seperti burung gelatik, bondol serta elang. Bahkan jenis elang yang tergolong langka (unggas endemik) juga ditemukan di daerah ini, yakni elang jenis benual

Luas wilayah, jumlah penduduk serta kepadatan Kabupaten Ogan Komering Ilir senantiasa mengalami perubahan, hal tidak terlepas perkembangan zaman dan persoalan politik, seperti adanya pemekaran Kabupaten Ogan Ilir yang keluar dari daerah induknya pada tahun 2003. Pada tahun 2000 jumlah penduduk Kabupaten Ogan Komering Ilir yakni

976.329 jiwa dengan luas wilayahnya 21.689,57 km² atau dengan kata lain memiliki kepadatan penduduk 45 per km² dan untuk jelasnya bisa dilihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 1. Luas Wilayah, Jumlah dan Kepadatan Penduduk Menurut Kecamatan di Kabupten Ogan Komering Ilir Tahun 2000

No.	Kecamatan	Luas Wilayah (Km ²)	Jumlah Penduduk (Jiwa)	Kepadatan per Km ²
1	2	3	4	5
1	Lempuing	1.029,41	116.857	114
2	Mesuji	1.697,85	105.746	62
3	Tulung Selapan	4.853,40	39.152	8
4	Pedamaran	1.524,47	53.353	35
5	Tanjung Lubuk	391,29	53.504	137
6	Kota Kayu Agung	145,45	51.249	352
7	Tanjung Raja	163,17	80.849	493
8	Muara Kuang	992,82	40.112	40
9	Tanjung Batu	605,02	73.453	121
10	Inderalaya	548,24	60.356	110
11	Pemulutan	244,41	63.503	260
12	Sirah Pulau Padang	149,08	38.024	255
13	Pampangan	1.317,17	49.277	37
14	Air Sugihan	2.593,82	31.955	12
15	Pematang Panggang	2.876,17	32.478	11
16	Cengal	2.226,41	27.288	12
17	Rantau Alai	112,41	22.176	197
18	Jejawi	218,98	37.471	171
Jumlah		21.689,57	976.329	45

Sumber: Kabupaten Ogan Komering Ilir Dalam Angka Tahun 2000, hal. 7

Dari tabel tersebut bisa dilihat, bahwa Kecamatan Tanjung Raja yang juga merupakan ibukota Kabupaten Ogan Komering Ilir, merupakan daerah dengan tingkat kepadatan penduduknya paling tinggi, yakni 493 per km², disusul kemudian oleh Kecamatan Kayu Agung, dengan 352 per km². Sedangkan daerah yang tingkat kepadatan penduduknya rendah yakni Kecamatan Tulung Selapan, yakni 8 per km².

Kemudian setelah berdirinya Kabupaten Ogan Ilir, yang merupakan kabupaten pemekaran dari kabupaten induknya (Kabupaten OKI) Ada beberapa kecamatan yang kemudian menjadi wilayah kabupaten baru ini antara lain; Kecamatan Tanjung Raja, Muara Kuang, Tanjung Batu, Inderalaya, Pemulutan dan Kecamatan Rantau Alai. Dengan adanya kabupaten baru ini, maka luas wilayah, jumlah penduduk dan kepadatan Kabupaten OKI mengalami perubahan, sebagaimana dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 2. Luas Wilayah, Jumlah dan Kepadatan Penduduk Menurut Kecamatan di Kabupaten Ogan Komering Ilir Tahun 2004.

No.	Kecamatan	Luas Wilayah (Km ²)	Jumlah Penduduk (Jiwa)	Kepadatan per Km ²
1	2	3	4	5
1	Lempuing	1.029,41	116.417	113
2	Mesuji	1.697,85	104.449	62
3	Tulung Selapan	4.853,40	43.720	9
4	Pedamaran	1.524,47	52.084	34
5	Tanjung Lubuk	391,26	53.550	137
6	Kota Kayu Agung	145,45	54.021	371
7	Sirah Pulau Padang	149,08	39.757	207
8	Pampangan	1.317,17	50.604	38
9	Air Sugihan	2.593,82	31.651	12
10	Sungai Menang	2.876,17	43.825	15
11	Cengal	2.226,41	29.204	13
12	Jejawi	218,98	37.496	171
Jumlah		19.023,47	656.828	34,53

Sumber: Kabupaten Ogan Komering Ilir Dalam Angka Tahun 2004, hal. 5

Secara umum penduduk Kabupaten Ogan Komering Ilir terdiri orang Pegagan, Meranjat, Komering, termasuk orang Kayu Agung dan Pedamaran. Selain itu juga terdapat penduduk pendatang baik dari Jawa, Minangkabau, Batak, Bugis maupun Cina. Jumlah penduduk Kabupaten Ogan Komering Ilir juga mengalami perubahan secara periodik. Perkembangan tidak lepas aktifitas migrasi dan pertumbuhan penduduk alamiah. Sebagai perbandingan pada Masa Orde Baru, tepatnya pada tahun 1976, jumlah keseluruhan penduduk Propinsi Sumatera yakni 4.017.949 jiwa, jumlah penduduk Kabupaten Ogan Komering Ilir berjumlah 520.118 jiwa atau 0,12%. Sedangkan pada tahun yang sama jumlah penduduk Kota Palembang 680.162 jiwa atau 0,16%. Jumlah penduduk Kabupaten Ogan Komering Ilir mengalami perubahan periode, meskipun tidak terlihat lonjakan yang tajam, sebagaimana terlihat pada tabel dibawah ini:

**Tabel 3. Luas dan Jumlah Penduduk
Propinsi Sumatera Selatan Tahun 1976-1978**

No.	Kabupaten/Kotamadya	Jumlah Kecamatan	Jumlah penduduk (tahun)			Luas Wilayah (Km ²)
			1976	1977	1978	
1	2	3	4	5	6	7
1	Kotamadya Palembang	6	680.162	699.992	720.567	244
2	Kabupaten OKI	12	520.118	535.282	551.015	21.658
3	Kabupaten OKU	12	633.107	651.565	670.717	10.408
4	Kabupaten LIOT	7	424.423	436.796	449.636	9.575
5	Kabupaten Lahat	12	433.687	446.330	459.450	4.034
6	Kabupaten MURA	9	294.778	303.372	312.290	21.513
7	Kabupaten MUBA	8	493.572	452.386	465.684	25.644
8	Kotamadya Pkl Pinang	2	87.194	89.736	92.374	32
9	Kabupaten Bangka	13	354.459	364.793	375.516	11.614
10	Kabupaten Belitung	4	150.449	154.836	387	4.532

Sumber: Kantor Sensus dan Statistik Tk. I Propinsi Sumatera Selatan dalam Depdikbud, *Sistem Gotong Royong Dalam Masyarakat Pedesaan Daerah Sumatera Selatan*, Jakarta: Ditjaranitra, Proyek IDSN, 1981/1982, hal. 25

Dari tabel tersebut jumlah penduduk Kabupaten Ogan Komering Ilir terlihat adanya perubahan, dari semula berjumlah 520.118 jiwa pada tahun 1976 menjadi 551.015 jiwa pada tahun 1978 atau mengalami pertambahan sebesar 30.897 jiwa. Tentu saja bila dibandingkan dengan penduduk Kotamadya Palembang pada periode yang sama masih jauh, sebab penduduk Kotamadya Palembang pada tahun 1976, berjumlah 680.162 jiwa dan pada tahun 1978 berjumlah 720.567 atau mengalami pertambahan 40.405 jiwa. Dengan kata lain terdapat selisih 9.508 jiwa pada tahun 1978, antara pertambahan penduduk Kotamadya Palembang dibandingkan dengan penduduk Kabupaten Ogan Komering Ilir. Hal ini bisa dipahami bahwa Kota Palembang menjadi salah satu magnet dan tujuan migrasi bagi sebagian besar penduduk di Propinsi Sumatera Selatan dan wilayah sekitarnya.

2. Kondisi Sosial Ekonomi

Sektor pertanian dan perkebunan menjadi basis utama perekonomian bagi masyarakat Kabupaten Ogan Komering Ilir. Proses penanaman padi dilahan pasang surut ini memerlukan penanganan dan ketrampilan tersendiri. Ketika air lebak mulai dangkal, maka dilakukan kegiatan pembersihan dari berbagai tumbuhan air. Selain mempersiapkan lahan, proses pembenihan juga dilakukan. Benih yang dipilih, terlebih dahulu direndam dalam air, kemudian dikembangkan dengan cara *merencam*, yaitu menabur pada lubang-lubang dangkal pada tanah. Selain itu ada pula pembibitan dilakukan dengan cara menaburkannya ke timbunan rumput kering yang terapung di permukaan air.³⁵

³⁵ Saudi Berlian, *Mengenal Seni Budaya OKI*, Palembang: Pemkab OKI, 2003, hal. 15

Benih yang tumbuh dalam ukuran tertentu dipindahkan ke lahan setelah menjadi bibit padi barulah siap di tanam. Dalam kondisi normal bibit padi yang sudah ditanam akan terus tumbuh hingga saat panen padi tiba. Kegiatan pertanian padi dalam konteks sosial masyarakat Ogan Komering Ilir pada masa lampau selalu dikaitkan dengan tradisi *sambatan*, yakni sebuah tradisi kebersamaan dan sifat gotong-royong didalam menjalankan aktifitas sosial berkaitan dengan penanaman dan pemeliharaan tanaman padi. *Sambatan* merupakan pekerjaan yang bersifat sukarela untuk membantu anggota keluarga atau tetangga dalam proses ini. Dalam ritus penanaman padi sampai memanennya, penduduk Komering Ilir, terutama Marga Kayu Agung, dikenal kearifan lokal menyangkut proses ini. Tradisi tolong-menolong dalam mengusahakan dan mengelola lahan pertanian disebut dengan istilah *baboi besakai*, *mulpol*, *morsehkon hume* atau kobon. Artinya mengajak atau mengundang ikut menanam budi untuk menebang kayu, membakar, membersihkan sawah atau ladang. Setelah lahan persawahan tersedia, maka diperlukan adanya bibit, tolong-menolong dalam hal menyiapkan bibit, dalam khazanah lokal penduduk Marga Kayu Agung, disebut *baboi besakai nguwai mulan*.³⁶ Khusus dalam menyemai bibit padi disebutnya *baboi besakai muru-puru*. Ketika lahan pertanian telah siap, tradisi budaya tolong-menolong untuk menanam padi dilakukan yang disebut dengan *baboi besakai nanom*. dan ketika masa panen tiba tradisi bergotong-royong dalam pekerjaan memanen tersebut, dikenal dengan sebutan *baboi besakai ngotas*. Kemudian hasil panen diangkut atau dibawa bersama-sama ke rumah, dengan sebutan *baboi besakai batot*. Setelah itu. Merontokan padi yang disebut *baboi besakai ngehias*. Selanjutnya dilakukan proses menjemur padi (*baboi besakai menawai*), memisahkan kulit padi di tempat menjemur padi (*baboi besakai ngehisor*). *Ngehisor* adalah mengupas kulit padi dengan menggunakan alat terbuat dari 2 (dua) batang kayu yang bentuknya bulat, antara bagian atas dan bawahnya, yakni pada bagian tengahnya dibuat lubang dan ujungnya dibuat bergerigi. Proses selanjutnya yakni menumbuk padi sehingga menghasilkan beras (*numbok*).

Selain kegiatan pertanian, aktifitas perikanan juga menjadi salah satu mata pencaharian penduduk Daerah Ogan Komering Ilir. Dimasa lampau kegiatan perikanan dilakukan di sungai, danau, lebak dan tebat. Ketika belum ditemukan cara modern, menangkap ikan di daerah Ogan Komering Ilir, terutama di Marga Kayu Agung dilakukan dengan cara sederhana, yakni dengan menangkapnya dengan tangan yang disebut dengan istilah *ngelobongi*. Pada masa berlakunya sistem pemereintahan marga, penangkapan ikan disungai dipimpin oleh tetua marga dengan sistem *lelang*. Bagi mereka yang menangkap ikan disungai maka ia harus memenangkan *lelang*, *lelang* ini disebut dengan *lelang lebak lebung*. Untuk memenangkan *lelang* ini, diperlukan semacam kerjasama atau kongsi diantara para

³⁶ Depdikbud, *Sistem Gotong- Royong Dalam Masyarakat Pedesaan Daerah Sumatera Selatan*, Jakarta: Ditjarahnitra, Proyek IDSN, 1981/1982, hal. 55-56

peminatnya. Mereka yang berhasil menebus lelang tersebut, biasanya membeli areal yang diperoleh dibagai dan dikerjakan bersama-sama.³⁷

Peralatan yang dipergunakan untuk menangkap ikan pada musim kemarau antara lain *bubu*, *bengkirai*, *tirajala tangkul* dan *tanggok*. Selain menggunakan alat tersebut, bisa juga menggunakan *tuba*, semacam racun ikan alami (dari tumbuhan), yang pada umumnya dihindari dan dilarang oleh masyarakat Kayu Agung. Dalam konteks kerjasama atau gotong-royong dalam mata pencaharian di bidang ini (perikanan). Ada beberapa istilah lokal di daerah OKI, khususnya di Marga Kayu Agung, antara lain; *melebung* adalah bentuk kerjasama menangkap ikan secara berkelompok ketempat *melebung* ikan. Untuk kerjasama menangkap ikan dengan menggunakan *bubu*, yang biasanya dilakukan oleh 2 (dua) orang, dimana yang 1(satu) mengendalikan perahu dan seorang lagi memasang dan mengangkat *bubu*. Penangkapan ikan dengan jalan menjala disebut *nyale ngerambang*. Sedangkan menangkap ikan dengan menggunakan *tangkul* yang pada umumnya dilakukan di lebak atau pinggiran sungai setelah air surut. Selain dengan dikenal pula cara menangkap ikan dengan cara *menanggok*,semaca penggunaan tirai.

Selain mengusahakan pertanian dan perikanan, penduduk Ogan Komering Ilir, juga mengembangkan usaha kerajinan, pertukangan dan jasa lainnya. Usaha kerajinan pada umumnya dikembangkan dalam bentuk industri keluarga yang meliputi usaha pembuatan makanan dan minuman, seperti es lilin, es batu, ikan asin, roti-kue, mi bihun, kecap, kerupuk *kemplang*, tahu *tempe* dan lain-lainnya. Kerajinan yang dihasilkan oleh masyarakat disini, antara lain barang anyaman, seperti tikar, songket, selanjutnya barang-barang perabotan rumah tangga, seperti lemari, mebeler. Kemudian dikembangkan pula kerajinan logam, seperti pembuatan alat rumah tangga. Dan tentu saja pembuatan tembikar dan gerabah, yang sampai saat ini masih bisa ditemukan di daerah ini. Kerajinan tembikar biasanya dikerjakan oleh kaum perempuan, sedangkan kaum laki-laki bertugas mengambil tanah sebagai bahan baku utama pembuatan kerajinan tembikar. Industri makanan tradisional, seperti pembuatan kerupuk *kemplang* yang umumnya dikerjakan oleh kaum perempuan, menjadi salah satu kegiatan usaha yang meluas dan mudah ditemukan di daerah ini.

Di daerah Ogan Komering Ilir, dikenal pasar tradisional sebagai institusi perekonomian masyarakat lokal. Pasar ini telah ada dan berkembang sejak dari masa lampau, barangkali telah dikenal penduduk disini bersamaan dengan adanya pemerintahan marga. Orang Ogan Komering Ilir menyebut dengan istilah *kalangan*.³⁸ Kalangan merupakan aktivitas yang dapat memberi kontribusi dalam konteks ekonomi, berupa pemasukan atau retribusi bagi marga juga adanya aspek budaya yang melingkupinya.

³⁷ *Ibid.*, hal. 71-73.

³⁸ Saudi Berlian, *op.cit.*, hal. 51-52.

Kalangan sampai saat ini masih bertahan, meskipun telah banyak pasar modern yang masuk dan mnyebar luas di daerah ini. Beberapa ciri khas kalangan terlihat dari pada pengaturan waktu penyelenggaraannya yaitu satu atau dua kali dalam seminggu. Dalam satu marga, bisa terdapat 1(satu) sampai 3(tiga) tempat atau hari penyelenggaraan kalangan. Didaerah bekas marga Pemulutan, terdapat 3 (tiga) kalangan, yakni kalangan Pelabuhan Dalam (Ahad), Sungai Lebung (Serin) dan kalangan selep (Talang Pengeran , Rabu). Pengaturan ini, tentunya dilakukan dengan alasan supaya tidak terjadi berbenturan waktu, serta pertimbangan lokasi dan letak geografisnya. Hal yang umum biasanya kalangan selalu ditempatkan di tepi sungai.

Ciri khas yang masih ditemukan dalam kalangan, yakni masih adanya transaksi tukar-menukar barang dalam bentuk barter dengan harga dan nilai tertentu sesuai kesepakatan diantar pihak-pihak yang terlibat didalamnya. Barang -barang yang diperdagangkan beraneka macam, dari sayur-sayuran dan ikan yang diperoleh dan diusahakan secara mandiri oleh petani, juga ditemukan beberapa produk barang modern dan barang import. Para pelaku yang telibat aktifitas perdagangan dikalangan berasal dari semua lapisan masyarakat dari desa-desa yang letaknya berada disekitar kalangan tersebut. Bahasa dan juga kebiasaan yang berlaku disini, masih menunjukkan kesan tradisonal. Kalangan biasanya dimulai dibuka pada pukul 07.00 pagi dan berakhir pada pukul 13.00 siang.

Seiring dengan perkembangan zaman, maka mulai masuk pula perusahaan-perusahaan industri dengan menggunakan sistem tehnologi dan pengelola manajemen yang lebih modern. Setidaknya terdapat perusahaan-perusahaan perkebunan PMA (Penanaman Modal Asing) dan PMDN (Penanaman Modal Dalam Negeri), yang berjumlah 24 buah. Perkebunan ini memproduksi berbagai komoditas, seperti karet, kelapa sawit, tebu dan kakao. Diantara perusahaan perkebunan besar yang beroperasi di daerah ini, antara lain; PT Selapan jaya yang memproduksi sawit dengan luas areal yang dimilikinya 24.675.00 ha, PTP XXXI yang menghasilkan tebu dengan luas lahan 13.272.00 ha, London Sumatera yang mengelola perkebunan karet dengan luas 11.004.700 ha dan PT Tania Selatan serta Aek Tarum yang masing-masing mengelola lahan karet dengan luas 10.000.00 ha.

Selain perusahaan perkebunan besar yang beroperasi didaerah ini, juga terdapat perusahaan yang mengelola dengan lahan yang lebih kecil, yang umumnya berbentuk Perseroan Terbatas (PT) seperti Rusli Taher, Bumi Sawit Permai, Mutiara Bunda Jaya, Way Musi Agro Indah, Buluh Cawang Plantation, Bumi Rembang Kramajaya dan lain-lainnya. Keberadaan perusahaan perkebunan ini disatu sisi mendatangkan manfaat bagi penduduk setempat, akan disisi lain akan mempersempit ruang usaha bagi masyarakat dibidang pertanian. Tentu saja dimasa yang datang perlu adanya kajian dan evaluasi terhadap keberadaan perusahaan-perusahaan besar yang ada di daerah ini.

3. Kondisi Sosial Politik Dan Budaya

Di daerah berdiam beberapa suku bangsa, seperti suku *Komering* yang tinggal di beberapa daerah hulu Sungai Komering, di Kecamatan Tanjung Lubuk, Kayu Agung dan Kecamatan Lempuing. Suku *Penesek*, tinggal di Kecamatan Pedamaran, kecuali daerah Sukaraja, penduduknya menggunakan bahasa Melayu Palembang, kecuali orang Komering yang menggunakan bahasa Komering. Kemudian terdapat pula suku pendatang dari Jawa, Sunda dan Bali. Orang Jawa bisa dijumpai di Kecamatan Mesuji, Lempuing dan Air Sugiah, sedangkan orang Sunda dan Bali bisa dijumpai di Kecamatan Lempuing dan Mesuji, mereka didatangkan sebagai transmigran.

Wilayah OKI telah dikenal sebagai bagian Sumatera Selatan sejak sebelum masa kemerdekaan. Pada masa Kesultanan Palembang, daerah ini menjadi salah satu kawasan penting. Hubungan antara pihak kraton dan kawasan OKI terlihat jelas dengan dijadikan beberapa tempat di OKI menjadi tempat yang penting bagi pihak keraton, seperti Indralaya untuk basis pertahanan menghadapi kolonial Belanda dan Sakatiga sebagai tempat pemakamannya. Hubungan setidaknya tercermin dalam kronik lokal masyarakat OKI yang menyakini *puyang* (leluhur) mereka memiliki hubungan dengan keluarga keraton, seperti penduduk desa Saranlang yang menyakini bahwa puyangnya meruakan salah seorang pejabat dari keraton Palembang.³⁹

Dalam konteks pemerintahan tradisional, daerah pedesaan (uluan) terdapat 2 (dua) wilayah teritorial, yakni marga dan dusun. Kedua pola telah berkembang sejak masa kolonial Belanda, dimana yang disebut sistem marga yang mengelola beberapa dusun sebagai unit terkecil dalam masyarakat pedesaan (daerah uluan). Sebuah dusun dikepalai oleh seorang *kerio/gindo*, merupakan masyarakat hukum terkecil dengan dasar ikatan teritorial. Dusun yang dipimpin oleh *kerio/gindo* dalam menjalankan tugasnya dibantu oleh beberapa orang penggawa dan seorang khatib. Sedangkan marga sendiri dipimpin oleh seorang *pasirah* yang dibantu oleh seperangkat dewan marga. Khusus untuk daerah Marga Kayu Agung dikenal istilah marga siwe (Sembilan), dikatakan demikian karena daerah ini merupakan kesatuan dari sembilan marga, yakni; marga Kayu Agung, marga Perigi, marga Kotanegara, marga Kedaton, marga Sukadana, marga Paku, marga Mangunjaya, marga Sidekarsa, marga Jua-Jua.

Kedudukan pasirah yang strategis dimata penguasa kolonial, membuat posisi ini selalu mendapat perakuan istimewa. Bahkan pemerintah kolonial berusaha menjadikan pasirah sebagai alat politik mereka untuk mengontrol rakyat. Dengan cara memberikan penghargaan tertentu kepada pasirah yang dipandang memiliki loyalitas tinggi kepada pemerintah kolonial. Dan sebagai kelengkapan kebesaran seorang pasirah, dilengkapi dengan atribut berupa pakaian kebesaran dan penggunaan capa kepasirahan. Cap atau

³⁹ Saudi Berlian, *OKI dalam Lintasan Sejarah*, Palembang: Pemkab OKI, 2003, hal. 8

stempel kepasirahan menjadi legitimitasi yang kuat dan resmi sebagai penguasa dilingkungan marga yang dipimpinnya.

Tanda jabatan pasirah yang lain, adalah kopiah yang disebut peci air mas dan payung berwarna merah yang pada tepinya ada garis tepi berwarna kuning. Selain itu jabatan pasirah juga memiliki keistimewaan yakni dimilikinya kendaraan dinas berupa perahu yang bercat merah dengan garis badan perahu berwarna kuning, ketika mereka melintasi sungai dan lebak-lebak diwilayah kekuasaannya. Keunikan ini dilengkapi dengan tersedianya para pengayuh perahu yang menggunakan warna merah dan garis kuning. Istri pasirah diperbolehkan pula menggunakan perahu ini.

Pada masa kolonial Belanda, wilayah Sumatera Selatan merupakan satu karesidenan yang dipimpin oleh seorang residen. Kemudian pada akhir pemerintah kolonial Belanda, karesidenan ini dibagi menjadi 3 (tiga) *afdeeling* yang masing-masing dipimpin oleh seorang asisten residen, yakni sebagai berikut:

1. Daerah Palembang dan dataran rendah dengan ibukotanya di Palembang, meliputi antara lain Palembang kota, Talang Betutu, Komering Ilir, Ogan Ilir, Musi Ilir dan Rawas.
2. Daerah pegunungan dengan ibukotanya di Lahat, yang meliputi daerah Lematang Ilir, Lematang Ulu, Tanah Pasemah, Tebingtinggi dan Musi Ulu.
3. Daerah Ogan dan Komering Ulu, dengan ibukotanya di Baturaja, yang meliputi daerah Komering Ulu, Ogan Ulu dan Muaradua.

Menurut catatan resmi yang dibuat oleh pemerintah kolonial Belanda dan mulai berlaku pada tahun 1940, *onder-afdeeling* Ogan Ilir, memiliki 19 marga⁴⁰, yakni:

1. Pegagan Ilir Suku II
2. Rantau Alai
3. Pegagan Ulu Suku II
4. Pegagan Ilir Suku I
5. Pemulutan
6. Sakatiga
7. Meranjat
8. Burai
9. Tanjung Batu
10. Gelumbang
11. Parit
12. Alai
13. Lembak
14. Kerta Mulia
15. Tambangan Kelekar

⁴⁰ *Ibid.*, hal. 39-40.

16. Muara Kuang
17. Lubuk Suku I
18. Rambang Empat Suku
19. Lubuk Keliat

Sedangkan untuk wilayah Komering Ilir mencakup 14 marga, yakni;

1. Kayu Agung
2. Pegagan Ulu Suku I
3. Teloko
4. Bengkulah
5. Pegagan Ulu Suku I
6. Mesuji
7. Danau
8. Jejawi
9. Sirah Pulau Padang
10. Rambutan
11. Pangkalan Lampam
12. Keman
13. Pampangan
14. Tulung Sealapan

Pada masa pendudukan Jepang, pembagian territorial di Sumatera Selatan, pada dasarnya tidak mengalami perubahan secara drastis. Hanya ada perubahan istilah, seperti karesidenan diganti sebutan *Syu*, yang terbagi kepada *Bun-yu*, selanjutnya terbagi lagi menjadi *Gun*. Kemudian *Gun* terbagi menjadi *Fuku-Gun*, dibawah *Fuku-Gun* terdapat *Son* serta paling bawah adalah *Ku*.⁴¹

Pada masa awal kemerdekaan, wilayah Ogan dan Komering Ilir tak luput dari suasana revolusi. Tempat ini pernah dijadikan sebagai basis pertahanan pejuang republik dalam menghadapi pihak sekutu maupun Belanda. Pada tahun 1951 pemerintah daerah Sumatera Selatan berusaha melakukan reposisi terhadap pemerintah tradisional marga yang disesuaikan dengan keadaan pemerintah republik yang baru merdeka. Masa-masa pasca revolusi pada tahun 1950-an dan periode awal tahun 1960-an menjadi periode sulit bagi beberapa daerah di Sumatera Selatan, tak terkecuali bagi daerah Ogan dan Kolmering Ilir. Masa ini diwarnai dengan konflik nasional (politik) di tingkat puas, yang tentu saja juga berimbas bagi daerah.

Masa Orde Baru di Sumatera Selatan ditandai dengan adanya perubahan fundamental yakni, dihapuskannya sistem pemerintahan tradisional marga sebagai akibat diberlakukannya UU N0. 5 tahun 1979, tentang sistem pemerintahan desa oleh pemerintah pusat. Sejak tahun 1990,

⁴¹ *Ibid.*, hal. 10

wilayah Ogan Komering Ilir dimekarkan menjadi dua wilayah pembangunan, yakni wilayah pembangunan bagian barat, yang meliputi kecamatan Kayu Agung, Sirah Pulau Padang, Jejawai dan Tanjung Lubuk dengan pusatnya di Kayu Agung. Selanjutnya wilayah kecamatan Tanjung Raja, Muara Kuang dan Rantau Alai yang berpusat di Tanjung Raja serta kecamatan Inderalaya, Tanjung Batu dan Pemulutan dengan pusatnya di Inderalaya. Sedangkan pembangunan wilayah timur meliputi wilayah Kecamatan Air Sugihan, Pampangan dan Tulung Selapan dengan pusatnya di Tulung Selapan. Kemudian wilayah Kecamatan Pematang Panggang, Pedamaran, Lempuing dan Mesuji dengan pusatnya di Mesuji. Era reformasi menjadi titik balik, bagi semua daerah di Indonesia, dengan dikukuhkannya UU No. 22 tahun 1999 mengenai otonomi daerah. Hal ini tentu saja menjadi angin segar bagi daerah untuk mengembangkan diri potensi yang dimilikinya untuk menyelenggarakan tata pemerintahan yang lebih baik, termasuk di wilayah ini.

Sebagaimana daerah lainnya di Sumatera Selatan, mayoritas penduduk Kabupaten Ogan Komering Ilir beragama Islam, meskipun begitu kerukunan agama disini berjalan normal, dalam pengertian adanya toleransi dalam kehidupan beragama. Berdasarkan data yang dikeluarkan oleh Kantor Departemen Agama Kabupaten OKI pada tahun 2000, terdapat pemeluk agama Islam berjumlah 931.158 orang, Protestan sebanyak 2.123 orang, Katholik 1.969 orang, Hindu 1.431 orang dan Budha 1.355 orang.

Keberadaan agama Islam didaerah OKI tidak terlepas dari adanya tokoh-tokoh seperti Ishaq Bahsin dan Bhasin Ishaq dari Indralaya, Sayidinan Harun dari Sakatiga, Anwar bin Haji Kumpul dari Seribandung. Dan Haji Malian dari Pegagan Ilir. Pengaruh agama Islam yang telah berakar pada masa lampau yang cukup jauh dan mendalam pada tatanan sosial masyarakatnya. Hal ini tercermin dari susunan masyarakat dan susunan pemerintahan tradisional, sebagaimana tercermin dalam aturan adat istiadat yang mengacu pada undang-undang Simbur Cahaya. Dalam undang-undang ditemukan aturan, yang bila ditelusuri lebih lanjut juga mengacu pada ajaran Islam, seperti soal sopan-santun dan adat pergaulan bujang-gadis.

Meskipun Islam telah menjadi agama mayoritas penduduk Ogan Komering Ilir, di beberapa tempat seperti di Kayu Agung, kepercayaan peninggalan pra Islam, masih dipercaya oleh sebagian masyarakatnya, seperti tradisi mendirikan rumah baru dan usaha menangkal gangguan dari kekuatan magis, seperti *kuntilanak* yang mengganggu anak-anak kecil. Tradisi semacam ini, meskipun perlahan-lahan terpinggirkan diganti pemikiran rasional untuk beralih ke pengobatan modern.⁴²

Berdasarkan ikatan kekerabatannya, orang OKI, khususnya orang Kayu Agung menganut sistem *patrilineal*, yang dapat dilihat dari sistem pewarisan, yakni anak laki-laki pertama memperoleh prioritas dibandingkan anak perempuan. Orang Kayu Agung mengenal istilah-istilah kekerabatan yaitu panggilan (*term of address*). Untuk memanggil anak khususnya

berdasarkan urutan kelahirannya, bagi anak pertama atau tertua dipanggil *barok*, baik bagi anak laki-laki maupun perempuan. Untuk anak kedua dipanggil *gulu*, anak ketiga dipanggil *tongah*, anak keempat dipanggil *sondi*, sedangkan anak kelima dipanggil bungsu. Sebab jumlah keluarga ideal dalam masyarakat Kayu Agung terdiri dari ayah, ibu ditambah lima orang anak. Selain itu juga ritus daur hidup (*life cycle*) dari mulai kehamilan, kelahiran, masa anak-anak, akil balik, menikah hingga kematian.

Pemukiman penduduk di daerah ini pada umumnya mengikuti aliran sungai, sehingga perkampungan yang ada berdiri berjejeran disepanjang tepian sungai. Sebagai masyarakat yang berorientasi kepada sungai, tidak mengherankan bila halaman depan rumah menghadap ke sungai, artinya sungai sebagai masa depan dan orientasi kehidupan mereka. Melalui sungai pula mereka bisa berkomunikasi dan berhubungan dengan kelompok masyarakat lainnya..

Sebagian besar rumah yang ada merupakan tipe rumah panggung, dimana rumah dibangun diatas tepi sungai. Bahan utama pembuatan rumah panggung ini adalah kayu dan beratap genteng, disini jarang ditemukan rumah beratap seng. Pada masa silam sungai memegang peran yang sangat vital, selain sebagai media untuk mobilitas, interaksi sosial sesama waraga yang tinggal disebelah sungai baik di hulu maupun hilir. Namun dengan kemajuan zaman, yang ditandai dengan dibangunnya jalan darat serta tersedianya transportasi darat, maka mobilitas melalui sungai tidak lagi menjadi prioritas sebagaimana terjadi pada masa lampau.

B. INVENTARISASI WARISAN BENDA TAK BENDAWI DI KABUPATEN OGAN KOMERING ILIR

Inventarisasi Warisan Benda Tak Bendawi di Kabupaten OKI, antara lain; kesenian, baik seni tari, sastra lisan, cerita rakyat dan permainan tradisional antara lain:

1. Seni Tari Daerah Kayu Agung⁴³

a. Tari Benang Setukal atau Tari Tali Sepintal

Tarian ini diperkirakan muncul (lahir) pada tahun 1957, tarian ini diilhami oleh kegiatan masyarakat Kayu Agung pada masa itu, yakni aktifitas kegiatan menenun kain. Berawal dari kegiatan memintal ini benang, hingga proses menenun menjadi selebar kain. Tarian ini bermula dari tradisi menenun masyarakat Kayu Agung pada tahun 1957. Tarian mengalami perkembangan pesat pada tahun 1970-an, tarian biasanya dipentaskan pada kegiatan adat, seperti persedekahan. Fungsi tarian ini

⁴² Iriani dkk, *Sistem Kepercayaan : Studi Tentang Upacara Daur Hidup Suku Bangsa Agung*, Padang: BPSNT padang, 2007, hal. 25-26.

⁴³ Data ini diperoleh dari hasil wawancara tanggal 7-9 Oktober 2011 dan koleksi naskah milik Bapak Yuslizal, S.Pd, nama lain beliau-alias- Yossika, seorang seniman, budayawan, koreografer dan juga pegawai di Kantor Dinas Pariwisata dan Budaya Kabupaten OKI, serta sekaligus sebagai menjabat Sekretaris Dewan Pembina Adat Istiadat Kabupaten OKI.

menceritakan mengenai tradisi leluhur orang Kayu Agung, terutama kaum perempuan dalam membantu kegiatan perekonomian keluarga, melalui kegiatan menenun.

b. Tari Petori Turun Duai atau Tari Putri Turun Mandi

Tarian ini diciptakan oleh Elly Intokia pada tahun 1960, tarian ini menggambarkan para wanita atau gadis yang turun ke sungai untuk mandi, sebagaimana kebiasaan para wanita atau gadis Kayu Agung pada waktu itu. Tarian ini menggambarkan bagaimana para gadis atau wanita Kayu Agung yang sedang mandi serta tata cara merawat tubuh mereka pada saat kegiatan mandi tersebut. Kegiatan merawat dan membersihkan tubuh tidak hanya bersifat lahiriah (jasmani) saja, akan tetapi juga membersihkan dalam pengertian rohaniah, yakni kepribadian atau istilah sekarang *inner beauty*.

c. Tari Peguton

Tarian ini diperkirakan muncul (lahir) pada awal abad 19, tarian ini lahir sebagai bentuk penghormatan dalam upacara menyambut Gubernur Jendral Belanda yang berkunjung ke daerah Palembang dan sekitarnya. Sebagai tarian sakral penyambutan tamu negara atau tamu pemerintahan. Tarian ini tidak diperkenankan untuk ditampilkan pada waktu dan tempat yang sembarangan. Tarian ini merupakan cikal bakal dari lahirnya tari Gending Sriwijaya.

d. Tari Sabung

Tarian pertama kali muncul pada tahun 1958, tarian ini diilhami oleh kebiasaan masyarakat menyabung ayam. Dijelaskan bahwa pada masa tersebut menyabung ayam, bukanlah suatu kebiasaan yang dianggap tabu, karena pada hakekatnya menyabung ayam pada masa itu merupakan suatu prosesi ritual untuk melakukan ritual persedekahan. Hari yang ditentukan untuk ritual persedekahan tersebut, yakni memilih ayam jantan (jago), yang mampu mengalahkan lawannya, maka hari tersebut dianggap memberikan berkah. Ritual ini diikuti dengan membaca doa yang bersumber dari ajaran Islam.

e. Tari Mabang Handak atau Tari Burung Putih

Tarian ini diilhami oleh keelokan burung putih yang berterbangan di atas genangan Danau Teluk Gelam yang memiliki air jernih. Warna bulu yang putih, gerakan terbang dan menukiknya diatas pepohonan yang begitu lembut dengan sayapnya yang sedikit lebar, mengepakkan sayapnya yang menyatu dengan alam. Tarian ini menggambarkan keelokan gadis-gadis dalam bersenda gurau sesamanya, yang terkesan gemulai, dan sesekali terlihat tangkas. Tarian ini memberikan isyarat agar kita selalu memelihara anugrah Tuhan, tarian ini juga mengilhami kita untuk senantiasa melestarikan alam.

f. Tari Nope

Tarian ini termasuk tari kresai baru, yang diciptakan oleh Yossika, pertama kali muncul pada tahun 1993. Tarian ini diilhami oleh kegiatan masyarakat Kayu Agung, terutama dikawasan seberang Sungai Komerling, yang dimasa lampau merupakan tempat kerajinan keramik tradisional Kayu Agung. Kata Nope berarti menepuk yanah liat yang akan diolah menjadi berbagai peralatan keperluan dapur, dari tungku masak sampai piring tanah. Benda-benda tersebut menjadi penunjang mata pencaharian masyarakat setempat. Tarian ini menggambarkan prosesi pembuatan kerajinan keramik, dari proses menggali tanah liat, hingga mengambil pasir halus sampai proses pembakaran. Tarian ini memiliki makna bahwa sistem gotong-royong perlu dipertahankan untuk menjaga keutuhan hubungan kekerabatan antar keluarga.

g. Tari Mouli Behias

Tarian ini termasuk tari kreasi baru, koreografer tari ini adalah Eli Fatma pada tahun 1984. Tarian ini menceritakan kegiatan muda-muda di Kayu Agung dalam kebiasaannya mempercantik diri, saat akan pergi untuk sebuah undangan resepsi adat perkawinan. Tarian ini menggambarkan kebiasaan gadis Kayu Agung yang senantiasa tampil cantik. Tarian ini memiliki makna bahwa sikap berhias merupakan suatu kewajiban. Selain itu tarian melukiskan keanggunan dan kesederhaan gadis Kayu Agung.

h. Tari Komban

Pertama kali diciptakan tahun 1989, termasuk dalam kategori tari tradisional. Tarian ini mengangkat kekayaan tradisional, yaitu busana adat yang ada di Kayu Agung, yakni Komban atau selendang. Selendang merupakan pelengkap busana kebaya, baik kebaya kurung maupun kebaya panjang. Bagi kebanyakan perempuan Kayu Agung, Komban (selendang) merupakan aksesoris pelengkap busana yang membuat kesan anggun. Tarian ini ditampilkan oleh delapan penari, yang kesemuanya perempuan. Gerakan dalam tari ini didominasi oleh gerakan komban, yang menjadi bahasa isyarat dan komunikasi dari penarinya.

i. Tari Nipa 'I Raje

Tarian termasuk tarian kreasi baru, pertama kali diciptakan oleh koreografer Yossika. Tarian ini dibawakan oleh Sembilan perempuan dan tiga orang laki-laki. Tarian ini mengangkat keluhuran peradaban masyarakat Kayu Agung, yakni etika ketika menerima tamu kehormatana. Dalam penampilan tarian ini, diperlukan property, seperti satu buah tepak, dua cawan kuningan yang berisi taburan bunga melati, satu buah trombak dan satu buah payung kebesaran. Tarian ini mengilustrasikan etika sopan santun ketika menghormati tamu undangan yang diungkapkan dengan gerakan tari yang lembut.

j. Tari Nangkul

Pertama kali diciptakan pada tahun 1987, oleh Yossika. Termasuk dalam kategori tari pergaulan, tarian ini diilhami kebiasaan kaum ibu saat air sungai sedang banjir. Dimana ada sebuah sungai buatan yang menghubungkan antara muara Sungai Komerling dengan lebak dudun Paku yang banyak ikannya. Kaum ibu memasang tangkulnya di sepanjang aliran sungai tersebut untuk menangkuli ikan kecil. Menangkuli ikan bukan saja sebagai kegiatan musiman. Akan tetapi bisa dilakukan sewaktu-waktu, kegiatan ini sebagai cara untuk mencari ikan sebagai lauk-pauk makanan sehari-hari.

k. Tari Manca Hume

Termasuk jenis tari kreasi baru. Tarian ditarikan oleh delapan penari semuanya laki-laki. Tarian ini menggambarkan gerakan kaum laki-laki yang sedang menebas rumput sawah. Gerakan yang lincah serta kebersamaan menverminkan adanya sikap gotong-royong.

l. Tari Beladasan

Tarian ini menggambarkan kegiatan muda-mudi di daerah Pedamaran pada saat melakukan kegiatan *berambak* (berkumpul membuat tikar). Pertama kali diawali dengan pemberitahuan oleh seorang perwakilan muda-mudi untuk mengajak beberapa gadis desa setempat, bahwa pada malam yang telah ditentukan mereka akan berkumpul untuk membuat tikar. Kegiatan yang dilakukan oleh gadis tersebut diamati oleh para pemuda dari kejauhan. Sehingga pada akhirnya kelompok pemuda dan gadis berkumpul untuk membuat tikar bersama. Tarian ini memiliki makna tentang pentingnya kebersamaan dan gotong-royong.

m. Tari Mouli Lande

Pertama kali diciptakan pada tahun 1992 oleh koreografer Yossika. Tarian ini termasuk jenis tari kreasi baru. Tarian ini diilhami oleh suatu cerita mengenai salah satu tokoh masyarakat di Kayu Agung pada tahun 1941 yang melakukan sedekah adat perkawinan. Dalam tarian dikisahkan mengenai beberapa gadis Belanda yang ikut bergabung dengan beberapa pemuda pribumi. Karena keduanya sama-sama tidak bisa berkomunikasi secara lancar, maka terkesan kikuk dan lucu. Meskipun begitu keduanya akhirnya berkenalan jua.

n. Tari Ngantat Sow Sow

Pertama kali diciptakan oleh koreografer Yossika pada tahun 1979, termasuk dalam kategori tarian tradisi. Tarian ini diilhami oleh suatu adat tradisi pra pernikahan di Kayu Agung. Suatu prosesi pernikahan yang diawali dengan prosesi lamaran. Pada saat lamaran terakhir, biasanya

dikumpulkan beberapa anggota keluarga untuk mengantarkan berbagai keperluan dalam persedekahan yang diwadahi ber bagai nampun adat dan tudung saji. Sepanjang perjalanan menuju rumah calon pengantin perempuan, terjadilah sorak-sorai khas Kayu Agung yang mengisyaratkan bahwa pada saat itu sedang berlangsung rasa suka cita dari pihak calon pengantin laki-laki. Tujuan tarian ini adalah untuk melestarikan adat prsosesi perkawinan adat Kayu Agung.

o. Tari Meranai Kunjung Tenadai

Pertama kali diciptakan pada tahun 1981 oleh koreografer Yossika. Dalam tarian dilukiskan mengenai adat istiadat kaum muda di Kecamatan Tanjung Lubuk, yakni para pemuda yang berkunjung menemui pacarnya. Sang pemuda berjalan di malam hari, dalam tarian ini hanya di gambarkan kaum pemudanya. Jika mereka hendak menyampaikan pesan secara lisan, maka si pemuda datang ke rumah sigadis, mereka tidak masuk kedalam rumah sigadis, akan tetapi berkomunikasi dengan cara menempelkan tangganya ke dinding rumah si gadis yang dikunjunginya.

p. Tari Kipas Raje-Raje

Pertama kali diciptakan oleh koreografer Yossika pada tahun 1981, termasuk dalam kategori tari tradisional. Tarian ini diilhami oleh identitas kepriyayian para gadis Kayu Agung. Tarian dibawakan oleh sembilan orang penari dengan perlengkapan pakaian pengantin lengkap. Kipas dipergunakan sebagai properti oleh para penarinya sebagai unngkapan bahasa isyarat yang mensimbolkan keanggunan dan kelembutan wanita. Kipas mewakili pula makna kesakralan, keanggunan, kebersehaajaan serta simbul kejujuran , keramahan dan ketegasan perempuan.

q. Tari Setanggik'an

Pertama kali diciptakan pada tahun 1987 oleh Yossika. Termasuk dalam kategori tari kresai baru, tarian menggambarkan perilaku dan pergaulan kaum muda-mudi di Kayu Agung. Dalam tarian pula terlihat adanya interaksi kelompok muda-muda tersebut, sikap saling mengolok-olok yang lebih bersifat ungkapan jenaka.

r. Tari Sesuratan (saling berkirim surat)

Termasuk dalam kategori tari pergaulan, pertama kali diciptakan pada tahun 1990 oleh koreografer Yossika. Tarian ini ditarikan oleh empat pasang muda-mudi. Tarian ini diilhami oleh tradisi adat dalam prosesi upacara perkawinan yang berkembang di Kayu Agung pada tahun 1980-an. Pada saat malam kumpul-kumpul muda-mudi, sehari menjelang persedekahan biasanya dilakukan tradisi malam kumpul muda-mudi yang disebut dengan malam Mulah. Didalam acara ini, para pemuda-pemuda, baik yang sudah mengenal atau belum satu-sama lain. Mereka menyampaikan dan keinginan

berkomunikasi lewat secara ikhtisar. Tarian ini juga untuk menggambarkan keunikan adat-istiadat pertemuan muda-mudi pada acara persedekahan.

s. Tari Baboi Ngotas (gotong royong mengetam padi)

Pertama kali diciptakan oleh koreografer Yossika pada tahun 1984. Tarian ini ditarikan oleh 5 pasang penari, tarian ini merupakan tarian yang diilhami oleh tradisi masyarakat petani di Kayu Agung pada saat panen padi. Biasanya oleh si empunya sawah yang memiliki keponakan bujang gadis diberi kesempatan untuk mengundang teman-temannya untuk bersama-sama mengetam padi. Dalam kegiatan ini, biasanya diawali dengan upacara adat yakni menyuguhkan sesajian sebagai ungkapan selamat. Setelah sesajian dimakan bersama, sebagian ditabur pada lahan persawahan yang akan dipanen. Kemudian baru dilakukan gotong-royong, baik oleh para pemuda-pemuda serta tetua kampung yang turun ikut mengetam padi. Dalam tarian ini digambarkan tradisi gotong-royong yang kuat.

t. Tarian Lilin Bepinggan

Pertama kali diciptakan oleh koreografer Yossika pada tahun 1983, termasuk dalam kategori tari kreasi baru-modern. Tarian ini diilhami oleh tradisi menyambut malam ke-21 pada tiap bulan Ramadhan, yang disebut dengan tradisi Miyah Malaman. Pada malam para pemuda berserta sahabat karibnya berkunjung ke rumah teman perempuannya. Mereka membawa beberapa bungkus lilin, kembang api dan lainnya untuk teman perempuannya. Kedatangan mereka disambut dengan senang hati oleh teman perempuannya dengan memasang lilin di beranda rumahnya.

u. Tari Tape Langkuse

Pertama kali diciptakan pada tahun 1985 oleh koreografer Yossika. Tarian ini diilhami dari tokoh cerita rakyat daerah Kayu Agung yang sangat melegenda, yakni tokoh yang bernama Langkuse. Langkuse merupakan saudara kandung Petori Buwok Handak (putrid Sirambut Putih). Dalam tarian dilukiskan mengenai karakter seorang Langkuse yang melakukan semedi di hutan belantara. Sebagai seorang yang memiliki kesaktian, langkuse menghabiskan waktunya dengan bertapa untuk memperoleh kesaktian yang berguna untuk membela rakyat dari serangan orang jahat. Pada saat menjalankan ritual pertapanya, Langkuse diganggu oleh para jin yang ingin menggagalkan niat Langkuse untuk mendapatkan kesaktian. Namun tetapi berkat kekuatan batinnya semua jin bisa diusirnya. Tarian ini diatikan oleh Sembilan orang, dimana satu berperan sebagai tokoh Langkuse dan yang lain sebagai jin atau demit penggodanya.

v. Tari Cancang

Tarian sudah berkembang sejak penghujung abad 18, tari cancang berarti mengangkat kaki dalam bahasa daerah Kayu Agung, menyingkap

kain atau bagian baju. Tarian ini berefungsi sebagai sarana keakraban sesama pemuda-pemudi dalam persedekahan adat perkawinan Mabang Handak.

w. Tari Terindak

Pertama kali diciptakan pada tahun 1994 oleh koreografer Yossika, termasuk jenis tari kreasi baru. Terindak yang berarti tudung kepala yang berbentuk kerucut lebar yang dipergunakan oleh petani. Disebut tari terindak adalah karena dominannya gerakan yang diambil dari permainan terindak. Tarian ini dibawakan oleh delapan orang gadis. Tarian ini diilhami oleh kegiatan para petani pada saat melakukan kegiatan mengetam padi.

x. Tari Gontung Kiyagung

Tarian diciptakan oleh koreografer Yossika pada tahun 1984. Train mempergunakan gontung atau kendi yang biasa dipergunakan oleh orang Kayu Agung pada masa lampau sebagai tempat menyimpan air kalau sedang berada diatas rumah. Sedangkan bila dihalaman difungsikan sebagai tempat air cucian kaki. Tarian ini menggambarkan etika pola kehidupan masyarakat Kayu Agung yang mengutamakan kebersihan, baik bersih dalam pengertian fisik maupun bersih dalam pengertian spitual yakni menjauhi sikap sombong dan angkuh.

y. Tari Gopung (Mengepung)

Tarian diilhami hubungan sejarah antara Kerajaan Sriwijaya dan Kerajaan Mataram. Ketika pasukan Kerajaan Mataram terdesak keluar wilayah Palembang dan mencari perlindungan di daerah sekitarnya. Hampir di tiap wilayah ini, terdapat pemerintahan yang berdaulat, semacam kerajaan kecil, termasuk pemerintahan Bengkulu, yang berada di daerah Tanjung Lubuk. Penduduk daerah marga Bengkulu, terdiri dari masyarakat Bengkulu dan masyarakat keturunan Skala Borak, yang merupakan keturunan Bengkulu yang bercampur dengan suku Skala Borak asal Batak. Setelah pasukan Mataram terdesak dan menyerah kepada pasukan Sriwijaya, maka beberapa diantara pasukan Mataram kembali ke tanah Jawa. Dan sebagai tanda mata dari mereka kepada masyarakat Bengkulu, diserahkanlah seperangkat alat musik gamelan yang disebut oleh masyarakat Bengkulu dengan nama Tale. Setelah diterima oleh pemerintah Bengkulu, Tale tersebut dipergunakan sebagai alat music untuk mengiringi tarian. Menurut ceritanya, keturunan Skala Borak yang merupakan keturunan suku Batak menciptakan semacam tarian penghormatan. Tarian ini dibawakan oleh gadis pilihan baik dari silsilah keluarganya maupun kecantikan fisiknya. Maka sejak saat itu lahirlah tarian penghormatan yang disebut tari 'gopung' atau yang berarti penghormatan. Karena proses penciptaan tarian ini berasal dari keturunan Skala Borak, yang bersala dari keturunan suku Batak, sehingga gerak tarian ini memiliki nuansa gerak yang seperti tarian suku Batak. Seperti terlihat dari gerakan penari yang dominan

gerakan kepekan tangan dan sesekali membuat formasi melingkar yang disebut 'gopung' atau mengepung dalam pengertian mengerumuni dengan hentakan suara hati, untuk menghormati salah satu anggota masyarakat yang diangkat dan disertai jabatan penting dalam kepemimpinan pemerintah Bengkulu.

2. Cerita Rakyat Daerah Kayu Agung⁴⁴

a. Putri Jari Sakti

Cerita mitologi berhubungan dengan toponimi daerah yang saat dikenal dengan nama Desa Buluh Cawang. Dikisahkan pada masa lampau daerah Buluh Cawang merupakan sebuah desa yang berada di bawah kekuasaan seorang Suhunan dari Keresidenan Palembang. Desa terhubung dengan wilayah lainnya melalui aliran Sungai Musi. Desa Buluh Cawang merupakan daerah yang dikenal memiliki kekayaan alam berupa rempah-rempah serta padi. Hampir setiap pekan penduduk Palembang berkunjung ke daerah ini untuk berniaga dengan cara menukar barangan dagangan mereka (barter) berupa pakaian dengan hasil bumi dari desa ini. Konon menurut ceritanya, di daerah pernah tinggal seorang gadis, yang memiliki kesaktian dan kelebihan yang menonjol bila dibandingkan dengan gadis-gadis lainnya di desa ini. Gadis digambarkan memiliki wajah yang cantik dengan rambut yang panjang, setiap kali mandi sungai semua terpesona oleh keelokan rupanya. Bahkan kecantikan wajahnya sudah dikenal pula oleh Suhunan Palembang. Sang putri ini, konon memiliki kesaktian pula, yakni apabila ia menunjukkan jemari sebelah kanannya kearah langit dengan sumpah serapahnya, maka pada saat itu pula sumpah atau kutukan darinya seketika nujarab. Maka orang yang akan berniat jahat kepadanya akan terkena kutukannya, jika berniat jahat kepadanya. Dan yang paling ditakuti oleh penduduk sekitar daerah itu, jika ia menghendaki petaka petir, maka seketika bumi bergetar dan rumah terguncang seakan dilanda gempa dahasyat. Suatu hari Sang Putri sedang menjemur padi dipinggir sungai datanglah seorang pemuda bertampang buruk dan memiliki kesaktian pula, yakni dengan cara mengepalkan tinjunya. Sekali dua kali, sang Putri ini membiarkan, maka ketika Sang Putri mulai geram sambil mengarahkan jari sebelahnya kel langit sambil berseru " Wahai Sang Agung Penguasa Alam, kutuklah pemuda di depanku dengan cara mebakar tubuhnya". Seketika gelegar petir menyambar tubuh pemuda hingga wajahnya terbakar. Kisah selanjutnya ketika beberapa pedagang dari Palembang berkunjung ke daerah Buluh Cawang untuk berniaga sekaligus menyebarkan bahasa Palembang. Secara diam-diam Sang Putri tertarik mempelajari bahasa ini, dengan harapan ia memahami dan mengerti apabila

⁴⁴ Dikutip dari H. Hasan Saleh dkk, *Cerita Rakyat Ogan Komering Ilir*, Kayu Agung: Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Ogan Komering Ilir 2007, hal. 1-91. Untuk cerita rakyat, legenda burung Elang dan legenda Petori Buwok Emmas berasal dari naskah Bapak Yuslizal.

ucapan orang Palembang yang datang untuk mengejek dan memperlmainkannya. Sang Putri yang dikenal cantik ini, menarik para pengawal Suhunan untuk mepersuntingnya. Hingga pada suatu hari, ketika sebuah perahun niaga datang berlabuh di pinggir sungai, Sang Putri yang sedang menjemur padi hasil pertaniannya bersua dengan rombongan tersebut. Diam-diam beberapa pemuda memperhatikan kecantikan Sang Putri, karena ingin membalas tamunya tersebut Sang Putri membalas dengan senyum dan keramahan pula. Ternyata dibalik niat baik rombongan pemuda ini, sang Putri hendak di culi oleh kawanan ini. Sebab ketika sang Putri ingin melihat barang dagangan yang ditawarkan oleh pemuda tersebut, ternyata dari dalam muncul beberapa laki-laki yang berniat jahat. Semula hanya ada satu perahu, dan ternyata semuanya ada lima perahu. Dengan tatapan matanya yang tajam, sang Putri menatapkan kearah rombongan pemuda yang ada di kapal, dan ajaib keempat perahu tersebut, akhirnya tenggelam. Dan tinggal hanya satu perahu yang dinaiki oleh otak utama pimpinan rombongan yang berniat buruk kepada Sang Putri. Sang Putri melompat dari perahu dengan membawa satang pendayung perahu ke tepian sungai seraya bersumpah-serapah memakai seorang begundal yang pelaku utama rencana jahat tersebut hingga perahunya tenggelam. Sang Putri baru menyadari bahwa tanganya masih memegang sebatang bamboo yang dijadikan begundal sebagai satang pendayung perahu tersebut. Karena dendam dan kebenciannya pada niat jahat pemuda begundal tersebut. Sang Putri akhirnya menyeruhkan dengan suara lantang, " Wahai Penguasa Jagat Raya Alam Semesta...aku benci pada kejahatan...au benci kemurkaan...sebagai saksi kebencianku, jadikanlah dusun kami sebagai tempat orang-orang berburu bamboo untuk kepentingan niat baik". Bahkan sejak saat itulah daerah di tepian sungai tersebut tumbuh tanaman bambu yang subur, sehingga orang menyebut desa Buluh Cawang, buluh berarti bamboo dan cawang berasal dari kata satang untunk mendayung perahu.

b. Cinta Julia Putri Ningrat

Kisah percintaan yang dibumbui dengan perbedaan status sosial pelakunya, senantiasa menempati tempat yang istimewa dalam kehidupan manusia. Kalau di negeri Barat kita mengenal kisah Romeo dan Juliet, maka di daerah Kayu Agung, orang mengenal kisah cinta, Ruslan dan Juliah. Sebagaimana kisah percintaan yang berbau mitologi ini, dikisahkan di sebuah dusun yang bernama Dusun Paku, hiduplah seorang gadis yang bernama Juliah. Julia merupakan putrid satu-satunya dari pasangan keluarga terpandang di dusun tersebut. Dia merupakan putri Pak Janan, keluarga Pak Janan merupakan salah satu orang terpandang di dusun itu. Pak Janan terpandang bukan karena kekuasaannya, kan tetapi karena kekayaan hartanya. Kehidupan penduduk dusun Paku sangat sederhana, pada umumnya mereka bermata pencaharian sebagai petani. Di setiap rumah tangga, kaum perempuan yang sehari-hari membuat panagan yang

disebut *kemplang*. *Kemplang* adalah sejenis kerupuk yang dibuat dari sagu yang dicampur dengan ikan. Dikisahkan pada suatu hari, Juliah sedang duduk di beranda rumahnya, entah mengapa tiba-tiba cincinya terlempar dari jemarinya saat akan dipakai dan terjatuh ke tanah tepat di depan seorang pemuda. Pemuda itu bernama Ruslan, yang baru saja melintas dibawah pohon rindang sehabis pergi dari hutan mengambil kayu bakar. Julian segera turun dari atas beranda menghampiri Ruslan yang hendak mengambil cincinnya yang masih tergeletak di depan pemuda tersebut. "Maaf kak, saya mau mengambil cincinku yang baru saja terjatuh disana," Tanya Juliah dengan suara lembut sambil menunjuk kebawah. Ruslan menggeser tubuhnya sedikit saja mendengar apa yang diutarakannya. Dia tak berani menatap wajah cantik anak saudagar dan orang kaya di dusunnya tersebut. Si Ruslan hanya memberikan isyarat tangan yang hitam karena kotoran sehabis menebang kayu untuk dijadikan kayu bakar. Dia berlalu saja. Pertemuan tidak diduga dua anak manusia, meghdairkan peraan rindu diantara mereka, jika Juliah tidur ia selau diganggu oleh bayangan Ruslan, begitu pula sebaliknya. Bulan berganti bulan, tak terasa perasaan cinta didalam hati Juliah tak tertahankan hingga membuatnya jatuh sakit. Pada satu malam bulan purnama Ruslan berada di tepian Sungai Musi membawa perahu kajangnya membawa hasil kerajinan keramik buatan bibinya. Dia tipe pemuda pekerja keras, sepulang dari berdagang ia pergi mengumpulkan kayu bakar untuk keperluan dapurnya. Ruslan seorang pemuda yang rajin, juga seorang yang memiliki wajah tampan. Sayang, karena hanya berasal dari keluarga miskin, banyak gadis yang tertarik kepadanya menjadi bingung, disatu sisi mereka suka karena ketampanannya, tetapi disisi lain mereka enggan karena si Ruslan berasal dari keluarga tak berpunya. Sebagaimana kisah klasik percintaan dalam dongeng, pada akhirnya Ruslan dan Juliah bersatu menjadi sepasang kekasih. Sayangnya keluarga besar Juliah, tidak merestui percintaan mereka. Dengan segala cara keluarga Juliah menghalangi hubungan tersebut, bahkan tak segan-segan mereka menggunakan kekerasan terhadap orang tua Ruslan, keluarga Pak Kalung, termasuk cacik dari ibu Jariah. Karena tidak tahan dengan perlakuan keluarganya, Juliah berniat kabur dengan mendatangi rumah Ruslan. Si Juliah meminta Ruslan untuk menikahi dan tinggal di kampung itu. Namun dengan bijak Ruslan menyampaikan bahwa niat itu tidak baik, sebab pernikahan tanpa direstui oleh orang tua mereka, tidak akan membahagiakan kata Ruslan untuk menghibur hati Juliah yang sedang gundah. Ancaman dan intimidasi sudah sering kali dilakukan keluarga Jariah atas keluarga Ruslan, dan puncaknya ketika Si Juliah berniat mengancam untuk bunuh diri dengan pisau, ketika keluarganya hendak membunuh si Ruslan. Melihat kejadian semau penduduk dusun tersebut terpengaruh. Maka Pak Kalung bersama seorang tetua kampung datang pada saat yang genting tersebut. Tetua kampung lalu menyela dengan mengeluarkan untaian kata-kata yang dirangkai menjadi kalimat yang bijak

berupa ungkapan nasehat dan petruah bak seorang penutur sastra, dengan maksud menjernihkan suasana. Akhirnya luluhlah si Janiah termasuk hati pak Janan, ayah Juliah, maka dengan lembut dan tegas dia menyerukan permintaan kepada Ruslan serta keluarganya. "Baik ...baik anakku...kehendak hatimu yang kurang terpuji dan kurang terhormat itu bapak turuti, apabila kamu tidak punya pertimbangan lagi, perkawinanmu dengan Ruslan bapak Restui, namun apabila Ruslan dan keluarganya mampu memenuhi permintaanku." " Dengar Ruslanapabila kamu mau mengawini anakku, kamu harus memenuhi beberapa persyaratan, pertama kamu harus menyediakan tebu serumpun, tunas kelapa beberapa tandan yang masing-masing tandan berisi lima buah kelapa." Semua orang dikampung serentak menjawab kami memenuhi permintaan itu. Akan tetapi masih ada syarat lainnya, pihak Ruslan menyediakan sebuah kendaraan berhiaskan kepala naga dan dihiasi dengan payung raja untuk mengantarkan Ruslan dan keluarga saat bertandang ker umah Juliah. Dan orang kampung berseru "Sanggupi Ruslan...kami akan membantumu." Kata salah seorang yang mewakili suara kampung Ruslan. Beberapa hari kemudian perayaan pesta perkawinan berlangsung meriah. Sang Pengantin dengan kedua orang tuanya Ruslan, diarak diatas kendaraan bersimbulkan seekor naga dengan warna keemasan dihiasi payung raja sepasang dan juga tombak sebagai simbol keamanan keluarga. Music tetabuhan bergemuruh mengiringi dari belakang. Pada saat hening, tiba-tiba setengah banya menyelentuk ditengah kesunyian itu. "*Hui...tulak hanao...jadi onyi gile golou setok aje.*" Sambil menunjuk kearah kendaraan hias yang dibuat diatas gerobakm itu. Serentak orang dusun juga bertanya, *oyu go...onyilah goloune..*".

Salah satu dari mereka yang terlihat berwibawa dengan tegas menyebutkan sesuatu seolah member saran. "*Karne ije pednobus nyawe se Juliah, dan oye muneh sai cacat pertama, sekude mon komu setuju, kite goloui juge setok aje "JULI"* serentak orang dusun menyetujui. Maka sejak saat itu nama kendaraan hias itu dikenal oleh masyarakat Kayu Agung dengan sebutan "JULI". Maka sejak saat itu, setaip adat perkawinan di daerah Kayu Agung menggunakan kendaraan hias "JULI" yang bersal dari legenda hubungan cinta Ruslan dan Juliah.

c. Si Eman Lempuing

Kisah mengenai kecerdikan dan kebijakan seorang tokoh seperti cerita yang hampir mirip dengan kisah tokoh Abu Nawas dalam dongeng 1001 malam, ternyata di daerah Kayu Agung ada tokoh yang memiliki kecerdasan seperti tokoh Abu Nawas, paling tidak hal tercermin dari cerita tentang tokoh yang bernama Si Eman Lempuing. Alkkisah di ceritakan mengenai seorang pemuda yang bernama Seman yang berasal dari dusun Lempuing. Si Seman telah menjadi yatim piatu karena orang tuanya tenggelam dalam musibah banjir di sungai yang ada di dusunnya. Kehidupan Seman sangat memprihatinkan, dia telah digubuk, untuk memenuhi kehidupan sehar-

hari, Si Seman harus memancing ikan di sungai dan menjual hasil penancingannya kepada penduduk dusun. Si Seman termasuk seorang pemuda yang ringan tangan, dia tanpa segan membantu tetangganya seperti membangun rumah atau mengetam padi. Karena sifat yang ringan tangan inilah penduduk di dusunnyaq menyukai Si Seman. Kehidupan yang memprihatinkan ini pula, yang menyebabkan Si Seman sering mengeluh dan merenungkan nasibnya. "Aku harus mencari pekerjaan lain untuk menopang kehidupan agar bisa seperti mereka, tapi pekerjaan apa yang ada di dusun ini?" Begitu suara lirih dalam hatinya.

Akhirnya ia mencari peruntungan dengan mendatangi rumah seorang Kepala Dusun yang bernama Depati Deris, dengan harapan Si Seman diterima bekerja sebagai pembantunya. "Kalau aku bekerja disana, paling tidak akan dihormati penduduk dusun dan dapat makan enak". Tetapi harapannya sirna belaka, karena Depati Deris tidak menerima permohonanannya, sebab di mata Depati Deris, Si Seman yang miskin tidak layak diambil sebagai pembantunya, karena hal itu memnurunkan wibawanya di tengah masyarakatnya. Setiap kali ditolak permohonan Si Seman oleh Depati Deris, ia tidak merasa kecewa, bahkan ia terus menerus mencoabnya berulang-ulang hingga pada satu titik kareana sudah merasa tehina Si Seman bergumam, " akan kubalas penghinaan Depati Deris ini," begitu gumamnya setiap kali ditolak oleh Sang Depati ini. Suatu hari ketika matahari baru terbit dari ufuk timur, Si Seman dengan bekal seadanya bermaksud memancing ikan di sungai yang airnya sedang pasang karena baru semalam hujan lebat. Biasanya jika habis hujan besar, ikan-ikan besar akan mudah ditangkap. Dengan berjalan kaki Si Seman menyusuri pematang sawah , ditengah perjalanan, dia berpapasan dengan rombongan Depati Deris yang hendak meninjau rumah yang rusak akibat diterjang banjir malam itu. Mendadak Si Seman terkejut dan kemudian dengan cepat dia berpikir, "nah inilah kesempatan untuk membalas dendamku", selanjutnya ia berteriak, " Depati...Depati..ada berita penting!" Rombongan Deapti terkejut dan menoleh serentak kea rah Si Seman. "Ada berita apa?" Tanya Depati Deris dengan raut muka masam. Dengan tenang Si Seman melangkah, "Begini...Depati," ucap Si Seman dengan mimis serius. "Kemarin sewaktu hamba memancing, menadapatkan baung yang besarsekali". "Lalu setelah hamba perhatikan..." lajut Si Seman, " mata ikan baung itu mirip sekali dengan mata Tuanku Depati Deris". Mendengar ucapan Si Seman, sang Depati Deris marah, dan menyuruh untuk memasukan Si Seman ke karung dan menenggalamkan ke sungai yang dalam. Dengan hati yang dongkol, rombongan Depati Deris memabawa Si seman yang terikat didalam karung melanjutkan perjalanan mencari tempat sungai yang dalam tersebut.

Setelah berputar-putar mencari tempat yang tepat untuk membuang Si Seman, para pengawal merasa kecapaian karena tidak temukan tempat itu. Si Seman kemudian mendapat ide untuk melepaskan dari kurungan itu, kemudian menyampaikan kepada para pengawal yang lelah tersebut

dengan mengajari mantra-matra yang bisa membantu pekerjaan berat lainnya, “ aku rasa tak salah kita mendengar permohonannya siapa tahu mantra dapat menolong pekerjaan berat lainnya “ kata pengawal yang bertubuh besar, dan yang lain mengangguk setuju. Setelah dilepaskan ikatannya Si Seman mengajari matra tersebut kepada para pengawal itu kata Si Seman, matra ini harus dibaca dengan mata sambil tertutup, begini mantranya “*Kerkak kerkem bungkem, anak Nabi Adam bermata item*”. Mereka terus-menerus membaca matra tersebut sambil memajamkan mata. Diam-diam Si Seman menceburkan ke sungai bernenang menuju ketepian. Para pengawal kemudian sadar, kalau mereka telah ditipu oleh Si Seman, maka secara cepat mereka menangkap Si Seman yang kelelahan karena berenang menyeberangi sungai itu. Setelah berhasil ditangkap Si Seman dimasukkan ke karung kembali. Para pengawal melanjutkan perjalanan perahunya kembali, tiba-tiba mereka dikejutkan oleh suara seekor rusa di dalam hutan. Si Seman mengatakan kepada para pengawal bahwa rusa itu terperangkap oleh jerat yang dipasangnya didalam hutan. “Wah alangkah sayangnya rusa itu, pasti tidak dapat berlari lagi, padahal kalau dimakan dagingnya enak sekali”. Mendengar kata Si Seman para pengawal tersebut menunda perjalanan , karena tergiur oleh daging rusa, apalagi mereka telah kelelahan dan merasa lapar. Mereka serentak menuju suara lengkingan rusa itu. Sedangkan Si Seman sendirian ditinggalkan di tepi sungai.

Diam-diam Si Seman mencari akal bagaimana cara melepaskan diri sebelum pengawal itu kembali. Kemudian Si Seman berteriak lantang, “tidak ...tidak mau...aku tidak mau dinikahkan dinikahkan dengan putrid Depati....! Ketika kebetulan melintas seorang perompak yang baru saja menghadang perahu nelayan. Mendengar suara itu, perompak itu bergegas mendekati, “ Hai anak muda benar kamu tidak mau dinikahkan dengan Depati itu” kalau begitu akau saja yang menggantikan dirimu. Si perompak itu telah berkhayal kalau-kalau ia dijadikan menantu oleh Sang Depati. “Kalau begitu akan kubuka ikatanmu” sambil membuka ikatan Si seman ia bersiul kegirangan. Alangkah bodohnya orang ini, karena ia tidak mau dinikahkan dengan putri Sang Depati. Setelah Si Seman dikeluarkan, si perompak ini menggantikan posisinya Si Seman di dalam karung itu. Tak lama kemudian si pengawal yang mencari suara rusa itu kembali ke tempat di mana Si Seman diikat, dengan suara kesal” kau telah menipu kami dua kali. Kemudian mereka menendang karung tersebut, dan ketika mereka mendengar suara didalam karung tidak seperti suara Si Seman, mereka semakin marah, “ kami tidak akan tertipu untuk ketiga kalinya”. Akhirnya karung yang berisi si perompak dibenamkan ke dasar sungai, hingga tamatlah si perompak tersebut. Si Seman lari menuju ke hutan, dengan nafas tertengah-engah, ia sampai di dalam hutan, kemudian memakai baju pengawal yang tertinggal di perahu dan beruntung ia menemukan sebuah gua untuk bermalam, dan menetap samapai satu bulan lamanya. Pada suatu hari ia jubah milik pengawal Depati Deris yang tertinggal di perahu. Ia bermaksud menemui depati Deris untuk member pelajaran karena sifat

angkuknya tersebut. Setelah tiba di rumah Depati Deris, maka sekonyong-konyong hal ini membuat kehebohan semua penghuni rumah Depati Deris, termasuk para pengawal yang dulu telah menceburkan karung yang disangka dirinya ke dalam dasar sungai. Para pengawal berlari ketakutan, sambil menoleh seakan tak percaya akan apa yang dilihatnya, dan berdiri disamping Depati Deris. Dengan keringat bercucuran Depati Deris berkata " Si...si..siapakah dirimu? Didekati Depati Deris, kira-kira dua langkah didepannya, dengan suara serak Si Seman menjawab " aku adalah Si Seman akhirat, aku kemari ingin mencari tubuhku yang hilang tenggelam karena dibenamkan oleh pengawalmu!". Depati Deris dan para pengawalnya pucat pasi dan berdiri dengan keringat dingin bercucuran. Mereka memohon ampun kepada Si Seman dan menyampaikan penyesalannya, serta meminta Si Seman untuk tidak bercerita ke orang lain serta meinta petunjuk bagaimana caranya agar mereka, Depati Deris dan pengawalnya cara untuk menebus dosanya. Dalam hati kecil Si Seman tersenyum simpul karena siasatnya berhasil. Maka dengan tenang ia menyatakan telah bertemu dengan arwah leluhur Depati Deris dan pengawalnya. Kemudian ia meminta Depati Deris dan pengawalnya untuk melakukan selamatan dengan membawa persyaratan ke sebuah gua di dalam hutan . Depati Deris dan pengawalnya tidak tahu bahwa gua tempat bersembunyi tersebut, merupakan tempat dimana Si Seman bersembunyi dulu, yang didalamnya terdapat ular berbisa. " Apa yang harus kami siapkan Seman akhirat?" tanya Depati Deris yang masih ketakutan. " Kalian harus menyiapkan sepasang sepatu kulit tebal yang tingginya sebatas lutut, sebilah bambu kuning, sepasang sarung tangan kulit yang tebal, dan kain hitam yang harus dipakai oleh seluruh pengawal termasuk Depati Deris, jawab Si Seman. Depati Deris segerab meminta pengawalnya memenuhi permintaan tersebut. Setelah semua siap mereka berangkat menuju kegua yang didalam hutan. Sesampai di mulut gua berkata" berikan semua persyaratan itu kepadaku", dan sekarang lepaskan alas kaki kalian karena gua ini suci, perintah Si Seman.. setelah alas kaki dilepas mereka satu persatu diperintahkan masuk ke gua dengan mata ditutup kain hitam, dengan alas arawh leluhur mereka malu melihat wajah anak cucu mereka yang penuh dosa. Yang masuk pertama, Depati Deris kemudian diikuti pengawalnya dan yang terakhir Si Seman yang telah terlebih adahulu memakai sepatu dan asrung kulit btebal dengan sebilah bambu kuning ditangannya. Sedangkan istri Depati Deris diperintahkan untuk menunggu di mulu gua. Tak lama kemudian, tubuh Depati Deris dan pengawalnya terlilit oelh ular berbisa, sedangkan Si Seman terlindungi dengan memakai yang telah disiapkan tadi. Tak berapa lama, tubuh Depati Deris dan pengawalnya terbujur kaku. Kemudian keluarlah Si Seman menuju gua sambil bersembunyi. Dengan meniru sauara Depati Deris, Si Seman berkata" wahai istriku ...maafkan kami yang tidak ingin kembali lagi kerumah, karena kami merasa tak layak lagi hidup didunia ini, biarkan kami tinggal bersama arwah leluhur kami. Kupercayakan harta benda kepada Si Seman dank u restui ia menjadi menikahi putrid kita.

Mintalah maaf dirimu kepada Si Seman, agar ia juga memaafkan seluruh dosa-dosaku kepadanya." Istri Depati Deris diam seribu bahasa tak mapu berkata apa-apa, yang ada hanyalah mengikuti kata-kata suara suaminya. Dari dalam Si Seman tersenyum simpul bahagia. Akhirnya Si Seman berhasil mempersunting calon istrinya yang cantik putrid dari Depati Deris dan hidup berbahagia dengan harta benda yang berkecukupan. Meskipun begitu Si Seman tetap hidup bersahaja dan berdema kepada sesamanya. Hingga akhir hayatnya, dia dikenal dengan nama " Si Seman Lempuing".

d. Putri Gelam

Tersebutlah sebuah istana kerajaan kecil, yang oleh penduduknya disebut sebagai Kerajaan Awang-Awang. Kerajaan ini sedang mengalami cobaan berat, karena permaisuri raja dari kerajaan mengalami sakit lumayan berat. Sebagai raja yang berperawakan kekar, tetap saja ia tidak bisa menyembunyikan perasaan gundahnya, jika melihat kondisi istrinya, serta anak laki-lakinya, Pangeran Muda yang masih berusia tujuh tahun, namanya Tapah Lanang. Sang raja dengan penuh kasih sayang mengelus kepala putra Pangeran Muda, jika ia mengingat kondisi permaisurinya, ia tak kuasa membendung rasa sedih tersebut. Seorang perempuan baya datang menghampiri Pangeran Muda lalu mengajak masuk kedalam untuk menidurkan putra mahkota tersebut. Tak lama kemudian keluar pula seorang lelaki paruh baya mendekati Sang Raja, seraya berkata, "Paduka Yang Mulia...hari sudah mulai malam, sebaiknya baginda istirahat ke dalam, karena udara di luar dingin. Oh ya paduka, kata lelaki paruh baya tersebut kepada Sang Raja, ...utusan sudah berangkat menjemput tabib dari Desa Selapan. Mungkin tengah malam nanti beliau datang." Tetapi Sang Raja tak menghiraukannya, dia membisu seribu bahasa, tak satupun kalimat terlontar dari mulutnya. Di sebuah ruang kamar, diatas pembaringan terlihat sesosok wanita muda yang didampingi beberapa perempuan paruh baya. Mereka adalah Mak Bedah, Mak Ana dan Mak Ipah, pengasuh Pangeran Muda. Raut wajah mereka bagaikan bulan tanpa cahaya, tak satupun dari mereka terlihat cerah, hati mereka semua sedang gundah gulana. Sementara itu, Pangeran Muda duduk bersimpuh disamping ibudannya yang tergolek menahan rasa sakit yang mendalam. Diusap kening bundanya yang berkeringat dan tampak semakin pucat. "Bunda...jangan tidur terus bunda." Orang-orang yang ada dalam ruangan itu tak satupun yang mampu menahan haru mendengar apa yang iutarakan Pangeran Muda. meskipun sakit wajah permaisuri, masih terpancar charisma anggun nan bijaksana. Dia masih tegar meskipun orang-orang disekitarnya mengkhawatirkan dirinya yang sedang jatuh sakit. "Anakku Tapah Lanang...belahan jiwaku seorang....bila bunda sudah tidur lama nanti, kamu janganlah bersedih. Kelak jika ananda sudah dewasa nanti, akan menggantikan ayahanda, serbagai penerus tahta kerajaan ini. Tidurlah saying...." Sang permaisuri menatap raut wajah putranya dengan senyum tegar dan penuh bangga. Melihat hal itu, Mak Bedah pengasuh Pangeran Muda tak kuasa menahan

isak tangisnya. Sementara dari balik pintu Sang raja hanya bisa menahan kepiluan karena kesedihan yang sangat menadalam. Diluar sayup-sayup terdengar suara burung hantu, hal itu menambah perasaan gelisah sang Raja. Karena suara burung hantu, konon menurut cerita leluhurnya merupakan pertanda yang kurang baik bagi keluarganya. Belum habis berpikir tentang kegelisahannya, diluar bergema bunyi terompet, pertanda ada tamu agung yang akan menghadap sang Raja. Tabib yang yang dipesan dari Desa Selapan telah tiba untuk mengobati sakit permaisuri. Pengobatan tidak berlangsung lama, kemudian sang tabib, meminta menghadap dan berbicara empat mata dengan Sang Raja. Suasana di dalam kamar dicekam kegelisahan, para pengasuh satu persatu memeluk Pangeran Muda. Sedangkan Pangeran Muda seakan mengerti bahwa akan terjadi sesuatu terhadap ibunya yang sangat di sayangnya. Dalam keadaan seperti ini, permaisuri tampak membuka matanya, sambil berkata litih memanggil putranya. "Tapah...mana Tapah anakku?. Gemuruh detak jantung orang disekitar permaisuri, ketika Mak Ipah pengasuh Pangeran Muda menyodorkan tangannya. Permaisuri tak lagi mampu berkata-kata, Raja Awangpun sedih dan tiba-tiba terdengar jeritan dari mulut mungil Pangeran Muda yang memanggil bundanya, ternyata permaisuri telah tiada. Hari itu pula seluruh keluarga kerajaan berkabung, seluruh lapisan masyarakat merasa kehilangan atas sosok permaisuri yang dikaguminya. Setelah satu bulan berkabung, sang Raja mendapat undangan dari kerajaan lain untuk menghadiri suatu pertemuan raja-raja dari berbagai penjuru wilayah daratan. Kehadiran Raja Awang, sangat ditunggu oleh beberapa rakyat dari raja lain, yang mengagumi sosok raja ini. Atas anjuran penasihat kerajaan agar kehadirannya dalam pertemuan tersebut, juga diiringi dengan permaisuri kedua. Semula raja merasa belum siap atas keadaan yang baru dialaminya, akan tetapi kebaikan bersama ia ikuti nasehat tersebut. Akhirnya Raja Awangpun menikah kembali dengan perempuan dari luar istana. Perempuan telah memiliki anak yang usianya sebanay dengan Pangeran Muda, Tapah Lanang. Pangeran Muda merasa berbahagia karena ia tidak meraskan ibu tiri sebagaimana cerita mengenai keburukan ibu tiri. Pada usai kedua puluh satu, Pangeran Muda dan saudara tirinya bagaikan pinah dibelah dunia, meskipun berasal dari ibu yang berbeda. Pada suatu hari, istana menyelenggarakan hajatan yang mengundang pimpinan kerajaan kecil. Dalam hajatan, Pangeran Muda mengenakan pakaian kebesaran, layaknya sebagai putra kerajaan, sedangkan saudara tirinya, berpakaian biasa layak penghuni istana lainnya. Hal itu dikemudian hari menimbulkan rasa iri dari saudara tirinya. Sejak saat itu saudara tirinya sering keluar isatana untuk berfoya-foya, serta berusaha menyebarkan fitnah untuk menyingkirkan Pangeran Muda dari kerajaan itu. Sekali dua kali Raja Awang yang bijak tidak mempan di hasut oleh putra tirinya. Namun pada satu kesempatan, rupanya Sang raja termakan hasutan dan fitnah dari putra tirinya, yang mengabarkan kalau Pangeran Muda telah menghamili seorang gadis. Maka naik pitamlah Raja Awang demi mendengar berita itu, sebab

hal itu merupakan aib bagi istana. Sang Raja memanggil Pangeran Muda, Pangeran Tapah Lanang, seerta mengusirnya dari kerajaan itu. Melihat kejadian itu, semua penghuni istana tidak percaya, dan itu hanya merupakan fitnah belaka. Pangeran tidak membangkang, bahkan dengan ikhlas ia keluar dari istana. Kemudian sebelum berkelana, ia ziarah ke makam ibudannya untuk pergi selamanya dari istana. Hari demi hari Pangeran Muda berkelana, dan pada akhirnya menemukan sebuah talang dan menetap sambil bercocok tanam. Penghuni talang hanya ia sendiri, setelah jenuh tinggal sendirian, pangeran mencari tempat yang baru. Talang tempat dia bermukim diberi nama "Talang Pangeran". Ditempat pemukiman yang baru pangeran menemukan keanehan, sebab ada gubuk yang ditopang oleh tiga buah tiang penyangga. Berhari-hari dia memperhatikan gubuk tersebut. Rupanya gubuk itu oleh seorang perempuan, yang wajahnya senantiasa tertutup rambut yang tebal dan terurai. Sekali dua kali Pangeran ini gagal melihat wajah perempuan itu. Maka untuk menghilangkan rasa penasarannya, sang Pangeran mencari waktu yang tepat ke bertandang ke rumah tersebut. Ketika perempuan itu sedang lengah dan suasana hening tanpa suara, pangeran melemparkan tempurung kelapa kearah pintu gubuk itu. Perempuan itu terkejut, dan tidak sempat menutup mukanya. Pangeran itu terkejut melihat wajah perempuan yang buruk itu. Namun pangeran tidak kecewa untuk berteman dengan perempuan itu. Tabir kebenaran mengenai perempuan mulai terkuak, ia bercerita mengenai asal-usulnya. Dia adalah seorang putri kerajaan lain yang terusir dan dibuang dari istananya akibat fitnah atas tuduhan ia telah berbuat mesum dengan seorang pemuda. Kerajaan memanggil tukang tenung untuk merubah wajahnya hingga seburuk apa yang dilihat pangeran." Namaku Putri Gelam dari kerajaan Damar" katanya kepada pangeran. Aku dibuang oleh orang tuaku, krena hasutan dari orang yang gagal meminangku, katanya sambil menangis. Hal yang sama juga diceritakan oleh Pangeran kepada putrid Gelam. Karena larut akan kesedihan dan nasib yang sama menimpa mereka, akhirnya tanpa disadari mereka berpelukan. Sejenak Panmgeran terperanjat menyadari apa yang ia telah lakukan dan segera melepaskan pelukannya. Dan pada saat bersamaan pangeran terkejut pula, ketika meilhat wajah putrid Gelam yang semula buruk menjadi canti jelita. Si putrid tersipu malu, dan seketika teringat petuah Si Tukang Tenung, bahwa wajahnya akan kembali seperti sediakala apabila tubuhnya disentuh oelh pemuda. "Terima kasih Kisanak kata si Putri Gdelam kepada Pangeran. Sejak saat itu hubungan mereka semakin akrab, dan pada akhirnya mereka menjadi pasangan suami istri yang berbahagia. Mereka dikarunia sepasang anak, laki-laki dan perempuan. Mereka hidup bercocok tanam dan memelihara beberap ekor hewan dalam kesehariannya. Kesuburan tanah mereka akhirnya tercium oleh orang dari luar, banyak oaring menukar hasil kebun mereke di tempat ini. Putra-putri mereka beranjak dewasa, hari-hari dilalui dengan bahagia. Saying kebahagiaan mereka tidak berlangsung lama, seabtiba-tiba datang perampok yang menghancurkan kebahagiaan mereka, putanya meninggal

ketika hendak melawan si perampok itu, sedangkan anak perempuan dibawa lari perampok tersebut. Melihat kejadian tersebut pangeran dan putri Gelam sedih. Karena tak kuasa menahk amarah dan sedihnya, sanag Pangeran menangis tiada henti, dan tiba-tiba secara ajaib terjadi air mata pengera yang menetes berubah menjadi genangan air. Pangeran tak sadarkan diri dan tubuhnya tenggelam, sedangkan putrid GEalam menyelamatkan diri ke pohon, dan hany bisa meratapi peristiwa itu. Beberapa hari kemudian ketiak seseorang melewati tempat itu, terdengar deburan air telaga dan tiba-tiba muncul ikan yang bisa berkata, "Kisanak ...jangan takut padaku, hamba adalah Pangeran Tapah Lanang putra dari raja Awang." Bersamaan itu pula terlihat turun dari sebatang pohon, seekor burung putih dengan leher yang panjang yang hingga di ranting, katanya "Kisanak..hamba adalah Putri Gelam dari Kerajaan dammar, Pangeran Tapah Lanang adalah suamiku. Putra kami terbunuh oleh perampok beberapa hari yang lalu, putrid kami hilang tak tahu dimana rimabany. Alkisah sejak saat itu, setiap orang yang melintasi telaga itu pada bulan purnama, akan berjumpa dengan seekor besar jelaman Pangeran Tapah lanang dan seekor burung putih yang hinggap didahan, yang merupakan jelmaan Putri Gelam, maka dari cerita dari mulut kemulut nama itu dineal dengan sebutan " Danau Teluk Gelam". Ragan

e. Puyang Rasyid dan Keris Saktinya

Tersebutlah dua orang bersaudara yang tinggal di Desa Air Itam. Mereka dikenal sebagai orang yang bijak, kedua kakak beradik tinggal disebuah gubuk tua di dalam kebun, mereka menghabiskan waktunya dikebun, mereka belajar ilmu kanuragan, sambil menjaga kebunnya. Puyang Rasyid memiliki sebuah seruling bambu, yang apabila dibunyikan menjadikan semua orang yang sedah bersedih, bisa terobati kesedihannya. Suatu ketika datanglah tamu yang tak diundang yang masuk ke kebun mereka, ketika satu batang tebu baru ditebang, Puyang Rasyid meniup seruling bambunya. Seketika pohon tebu tersebut bergemuruh seakan ditup angin kencang.para pencurinya terkesima kemudian terjatuh dan tak sadarkan diri. Tak lamakemudian adik Puyang Rasyid menemui si pencuri sambil berkata, "Kisanak ..mengapa tidur disini? Apa tujuan kalian kesini dan darimana asalmu? Suara lembut adik Puyang Rasyid membangunkan si pencuri. "Maafkan hamba tuan, kami tidak bermaksud mencuri". Adik Puyang Rasyid hanyan tersenyum hambar. Kemudian ia berkata, "kalau cuma sebatang dua batang tebu silahkan ambil saja". Ucapan menusuk sipencuri, sejak saat itu tidak lagi ada orang yang bernai mencuri dikebun milik Puyang Rasyid dan saudaranya. Selain memiliki seruling bambu, Puyang Rasyid dikenal lebih luas sebagai orang yang memiliki keris sakti yang selalu terselip dipinggangnya. Keris itu dapat member isyarat apabila ada orang yang berniat jahat pada tuannya. Pada suatu ketika, datanglah orang-orang dari Suhunan Palembang meminta bantuan Puyang Rasyid untuk menghadapi bala tentara dari Kerajaan Banten yang ingin menguasai seluruh daerah Jawa. Puyang Rasyid bukanlah tipe orang yang suka

memamerkan kesaktiannya. Akan tetapi karena bujukan dan rayuan akan diberi imbalan yang besar maka Puyang Rasyid bersedia memenuhi permintaan Suhunan Palembang. Mereka bersama orang-orang utusan Suhunan Palembang dengan perahu. Adik Puyang Rasyid meras kesal diata jauh, kerna merasa tujuan ke Palembang terasa jauh pikirnya. Setelah sampai dimulut Sunagi MUsi, tiba-tiba adik Puyang Rasyid melompat dari perahu dan menenggelamkan diri. Orang-orang Suhunan Palembang meras takut dan khawatir kalau-kalau hal itu diketahui oleh Puyang Rasyid. Sementara itu Puyang Rasyid tenang-tenang saja menanggapi hal itu, sambil menyatakan kalau adiknya sudah berada di istana Suhunan Palembang, dan tidak lama lagi kembali ke Sirah Pulau Padang. adiku tidak mau menerima tawaran Suhunan Palembang, dia tidak mau menjadi orang-orang yang berdosa karena mebunuh orang yang tidak berdosa. Kedatangan Puyang Rasyid di istanan Suhunan Palembang disambut dengan ramah dan suka cita. Puyang Rasyid dijamu dengan suguhan makanan yang lezat, tanpa disadari keris saktinya berkepala ular memancarkan cahaya berwarna merah darah yang memeri pertanda bahwa akan terjadi sesuatu pada diri Puyang Rasyid. Tapi belum sempat disadari, Puyang Rasyid telah terbius oleh makanan yang telah diberi ramuan racun tersebut. Dengan mudahnya para hulubalang memasukan Puyang Rasyid ke penjara. Selama sebulan Puyang Rasyid mendekam dipenjara. Dia berusaha mencari akal, yakni dengan membujuk penjaga penjara dengan iming-iming keris saktinya, ternyata hal itu disepakiti oleh penjaga tersebut. Puyang Rasyid kahirnyan dapat keluar dari isatana. Akan tetapi dietengah perjalanannya ia meras agundah dan merasa berdosa karena telah menipu hulubalang tersebut. Akhirnya ia balik ke penjara, ketiak ipenjaga lagi tidur serta menukar kembali kerisnya. Pada pagi harinya penjaga menjadi terkejut karena dilihatnya Puyang Rasyid sedang tertidur lelap di dalam penjara. Tetapi belum sempat membangunkan Puyang Rasyid, tiba-tiba terdengar suara gaduh diluar. Rupanya kegaduhan ini bersumber dari penghianat Kerajaan Banten yang dipimpin oleh Abdul Hamidsudah berada diperairan Palembang yang tidak lama lagi merapat di dermaga masuk dari arah Pulau Kemaro. Suhunan langsung memerintahkan pengawal untuk mengeluarkan Puyang Rasyid guna menghadapi pasukan Kerajaan banten. Puyang Rasyid segera menghadap Suhunan dan sebelum menjalankan tugas yang diembannya ia meminta diijinkan untuk memabaw adiknya dalam menghadapi serangan tersebut. Dengan kesaktiannya Puyang Rasyid mendatangkan saudaranya, lalu memerintahkan adiknya untuk membuat panggangan ikan seukuran tubuhnya. Setelah panggangan selesai, maka Puyang Rasyid minta dipanggangkan diatas bara api. Tubuh Puyang Rasyid tidak terbakar, hanya kulitnay saja berubah menjadi hitam legam. Puyang Rasyid dan adiknya langsung menuju sungai naik perahu, hingga hanyut ketengah tanpa dayung. Mereka berpura-pura mati, ketika kapal dari tentara Banten melihat mereka, serta menolongnya membawa ke kapalnya. Masih berpura-pura meninggal, Puyang Rasyid dan adiknya

sambil menghitung kekuatan tentara Banten. Tidak berapa lama kemudian mereka beraksi dan dengan cepat mengalahkan tentara Banten. Dan terakhir pemimpin pasukan Banten, Abdul Hamid bisa dikalahkan oleh Puyang Rasyid. Setelah kapal merapat, bala tentara suhunan sudah bersiap. Lama mereka menungu mengapa tak staupun tentara musuh turun adri kapal. Ternayata ketika bala tentara suhunan Palembang masuk melihat mayat bergelimpangan dan menyaksikan Puyang Rasyid dan adiknya sedang asyik makan. Secara serempak bala pasukan tersebut berteriak kiat menang perang. " Kita menang perang paduka yang mulia, lihat mereka berdua sibuk makan", tiba-tiba Puyang Rasyid menyerukan " Ya Tuhan tunjukkan keadilanMu..siapa yang sebenarnya menghancurkan musuh ini. Dengan seketika keris saktinya meluncur parjaurit yang sombong etrsebut. Utnuk membalas keberhasilan Puyang Rasyid dan saudaranya, maka suhunan Palembang menawarkan kepada mereka jabatan punggawa. Akan tetapi kedua bersaudara ini menolak, dan lebih memilih untuk puklang ke Desa Air Itam, kamoung mereka. Maka sejak itu suhunan Palembang, memaklumkan kepda masyarakat Air Itam harus setia kepada istri.

f. Keadilan Bagi Pangeran Batun

Karya sastra yang mengandung nilai sejarah, agaknya barang kali bisa dilekatkan pada cerita tentang kisah seorang pasirah yang bernama Pangeran Batun. Cerita ini mengkisahkan persoalan keadilan yang menimpa Pangeran Batun, karena persoalan internal keluarganya harus menghadapi masalah hukum. Kisah ini, suatu hal yang jamak dari sisi penceritaan yang terjadi dalam kehidupan manusia. Tersebutlah pada masa penjajahan Belanda, Pangeran Batun, seorang pasirah yang memiliki dua istri, istri yang tua bernama Ayudot dan yang muda Cik Ayu. Cik Ayu, istri muda Pangeran Batun yang memiliki sifat kurang terpuji, gila harta sedangkan Pangeran Ayudot, merupakan istri yang baik dan bijak. Cik Ayu berusaha melakukan fitnah agar pemerintah Belanda menghukum Pangeran Batun. Maka disebarkan fitnah atas Pangeran Batun, sebagai orang yang melakukan tindak kejahatan, yakni telah membunuh seorang warganya, yang bernama Kamasan Genali. Untuk memperlancarkan niat jahatnya ini, Cik Ayu membayar delapan orang dari Pemulutan untuk memasukan tulang sapi kedalam guci lalu dibenamkan ke *Olak Tanah Teriti*. Supaya tidak ketahuan orang, guci tersebut ditimbunnya dengan tanah dan *Tumang Besi*. Selanjutnya ia membuat laporan kepada seorang *Controleur*. "Mengapa kamu melaporkan kejahatan suamimu sendiri?" Tanya *Controleur* Cik Ayu dengan penuh keheranan. Jawab Cik Ayu bernada menyakinkan "Suami saya itu telah berlaku tidak adail pada istri-istrinya, dia, Pangeran Batun lebih saya kepada Ayudot, istri tuanya ketimbang yang leboh muda. Aku merasa kesal, maka rahasia ini kubongkar". Beberapa hari kemudian *Controleur* dengan dikawal oleh beberapa *Opas* pergi ke Ulak Jermun untuk membuktikan laporan Cik Ayu. Kedatangannya disambut oleh *Pewartin Denin*, maka diperintahkannya kepada Kerio dan *Penggawo* untuk

memeriksa daerah itu untuk mencari barang bukti. Dengan dibantu oleh orang-orang Keman, maka ditemukan guci yang berisi tulang-tulang tersebut, yang diyakini merupakan tulang Kamasan Genali. Mendapatkan bukti tersebut, *Controleur* marah dan segera menangkap Pangeran Batun dan memenjarakannya. Di dalam penjara Pangeran Batun merenung tentang peristiwa yang dialaminya, pikirnya ini semua pasti pekerjaan Cik Ayu, istri mudanya. Pangeran Batun menyerahkan semua ini kepada Tuhan Yang Maha Esa, dan menganggap ini sebagai bentuk cobaan-Nya. Akibat kejadian semua harta milik Pangeran Batun disita oleh pemerintah Hindia Belanda di Batavia, serta merusak nama baiknya sebagai seorang *Pesirah*. Berita yang menimpa Pangeran Batun, akhirnya sampai ditelinga saudaranya, Pangeran Mat, yang tinggal di Sungai Kabung Mesuji Lampung. Selanjutnya dengan ditemani istri tua Pangeran Butun, Ayudot mereka membesuk saudara kandungnya yang sedang dipenjara. Dengan hati yang bijak Pangeran Batun menyuruh mereka kembali, dan menyatakan ini semua adalah ketentuan Illahi yang tak perlu disesali, harta benda tidak dibawa hati. Sepulangnya dari penjara Pangeran Mat berusaha untuk menolong Pangeran Batun, agar saudara kandungnya tidak mendapat hukuman. Bahkan ia rela mengorbankan harta bendanya untuk menolong Pangeran Batun. Untuk itu ia juga mencari dukungan dari pangeran-pangeran lainnya, seperti Pangeran Hiting dari Sungai Pinang, Pangeran Nata Dipura dari Pedamaran, Pangeran Wira Laksana dari Sugih Waras dan Pangeran Tanjung Jaya Kusuma dari Lubuk Keliat. Maka persidangan atas Pangeran Butun Ayudot digelar, tepatnya pada hari Senin tanggal delapan bulan Maret. Persidangan ini dihadiri oleh semua *Pesirah* dan *Kerio*. Tepat pada pukul sebelas siang siding dibuka. Pangeran terus dicerca agar mengakui perbuatannya. Akan tetapi Pangeran Batun dengan sikap yang kukuh menolak mengakuinya, karena ia tidak merasa melakukan perbuatan itu. Masyarakat yang hadir dalam siding itu turut pula memberikan doa kepada Pangeran Butun. Dalam persidangan yang berjalan alot, terbukti sampai persidangan harus berpindah-pindah tempat. Pada persidangan tersebut, Pangeran Jaya Negara dari rantau Alai dan Pangeran Nata Direja dari Meranjat, keduanya memberikan saran untuk lebih berhati-hati dalam menimbang perkara, takut termakan fitnah yang tidak terbukti. Sedangkan Pangeran Hiting dari Sungai Pinang berpendapat, bahwa perkara ini tidak dianggap penting, tetapi tuduhan kepada Pangeran Batun tidak beralasan. Persidangan sempat diskors menjelang shalat Dzuhur, kemudian dilanjutkan kembali pada pukul empat sore. Semua hadirin telah kembali persidangan termasuk, pihak yang menentang, seperti Cik Ayu. Setelah mengambil Cik Ayu menerangkan satu-persatu peristiwa pembunuhan yang dilakukan suaminya itu. Mendengar kesaksian istri mudanya yang tidak mendasar hati Pangeran Batun menjadi gusar. Tanpa disadari ia marah dan hendak menghampiri istri mudanya, kalau tidak ditenangkan oleh keluarganya. Dalam persidangan Pangeran Natadipura dari Pedamaran

menyampaikan pendapatnya, "Apabila perkara ini tidak diteliti dengan seksama, kita akan menghukum orang yang tidak bersalah. Kalau begitu kesimpulannya keputusan siding tidak bisa diterima". Dia tidak setuju mendengar semua kesaksian Cik Ayu, termasuk keyiak Pangeran Lid menceritakan secara berbelit-belit. Pangeran dari Meranjat dan Sungai Pinang mendukung apa yang disampaikan oleh Pangeran Pedamaran itu. Menedengar pembelaan para pangderan itu, Residen menjadi marah, "Akulah penguasa yang berhak memutuskan perkara ini". Mendengar hal itu, sontak Pangeran Mat menjadi gusar. Tiba-tiba berkata, "Keparat ..!! Mentang-Mentang penguasa, kalian hendak bertindak seenaknya. Kalau hukuman gantung dijatuhkan terhadap saudaraku, aku tak akan tinggal diam, " tantang Pangeran Mat. Melihat hal itu, Pangeran Pedamaran mencoba menasehati Pangeran Mat. " Sabar Pangeran...jangan terbawa emosi, kita harus berpikir jernih dengan hati yang dingin. Pada akhirnya siding tidak menghasilkan keputusan apapun, Pangeran Batun dikembalikan lagi dipenjara. Ayudot, sitri tuanya menangis meratapi nasib suaminya yang telah dijebak oleh fitnah Cik Ayu, istri muda Pangeran Batun. Pangeran Mat kembali berupaya mencari jalan keluar yang terbaik bagi Pangeran Batun. Bersama para sahabat, teman dan juga anak buahnya melaporkannya kepada Residen Palembang. Bahkan untuk memperoleh keadilan bagi adiknya, ia membawa uang dan perbekalan untuk menghadap Ratu Wilhelmina di Belanda. " Wahai paduka Ratu Yang Agung, izinkan hamba menghadap Tuanku. Maksud kedatangan hamba untuk memohon fatwa, minta keadilan atas adik kandung hamba yang bernama Pangeran Batun. Dia akan dijatuhi hukuman gantung oleh Residen. Padahal hamba tahu persis itu semua rekayasa dan fitnah istri mudanya." Dengan penuh hormat Pangeran Mat mengutarakan maksudnya. Dan secara bijak Sang ratu menjawab," Pengaduanmu kuterima, jika terbukti nanti memang adik kandungmu tidak bersalah, maka fatwaku menjadi putusannya". Tak lam kemudian keluar keputusan dari Sang Ratu, yang menyatakan bahwa Pangeran Batun tidak bersalah, serta memerintahkan kepada Residen melalui utusannya untuk segera mencabut keputusan hukuman gantung yang telah dijatuhkan kepada Pangeran Batun. Karena telah mengambil keputusan yang keliru, akhirnya Residen Palembang dicopot dari jabatannya, sedangkan Cik Ayu itri muda Pangeran Batun dipenjarakan, karena telah menybar fitnah. Semua keluarga dan kerabat merasa bahagia mendengar kabar itu, dan sebagai tanda syukur kepada Yang Maha Kuasa, disembelihlah tiga ekor kerbau dan dagingnya dibagikan kepada fakir miskin didesa. Pangeran Mat mengoleskan darah kerbau ke kening adiknya seraya berkata. "Mohonlah kepada Yang Kuas dan laksanakan perintah-Nya agar diampuni dari segala dosa. Dan sebagai rasa syukur ia berzaiarah ke Sabukingking sebagai tanda syukur. Dengan berderai air mata ia teringat akan nasib suaminya. Dengan lembut ia serta perasaan penuh aksing Pangeran Batun membasuh air mata istrinya. "Istriku

saying, ini semua memang sudah nasibku, kita serahkan saja semuanya kepada Tuhan Yang Maha Esa." Tepat pukul empat sore mereka telah kembali ke kampung halamannya di Sirah Pulau Padang. Kedatangan suami-istri disambut gembira oleh semua sanak saudara dan penduduk. Pangeran Batun duduk bersujud dan ditaburkan beras kunyit kearahnya. Pangeran Batun duduk berdua dengan Pangeran Mat, sambil bercerita mengenai hal yang telah lewat. Dan seetelah tujuh hari berlalu, pikiran Pangeran Batun melayang jauh, dia termenung teringat akan niatnya saat dipenjara dulu untuk menyembelih tujuh ekor kerbau apabila bebas nanti. Maka dikumpulkanlah semua kerabatnya maka dirancanglah sebuah pesta yang menyuguhkan jamuan yang serba ada. Semua orang diundang tak terkecuali pula para *pesirah*, *controleur*, Residen Palembang. Pangeran Batun duduk bersanding dsamping istrinya, Ayudot. Senyum gembira trepancar dari wajah mereka. Itu semua berkat karunia Allah Subhana Wata Ala.

g. Burung Elang Bermusuhan dengan Musang

Hikayat ini menceritakan mengenai sebab-musaba kenapa burung Elang bermusuhan dengan Musang, serat kenapa MU sang tidak berani keluar pada siang hari. Alkisah pada zama dulu, suatu ketika bangsa Ayam ingin melakukan hajatan, semacam kenduri bagi semua bangsa unggas. Konon berita sampai ditelinga Musang, dengan gembira si Musang menanggapinya, pikirnya ia mendapat rezeki nomplok. Pada suatu pagi, salah satu utusan bangsa ayam menyampaikan undangan kepada semua bangsa unggas. Disaat ayam menyodorkan undangan kepada keluarga bebek, bangsa musang melintas dan mendengar pembicaraan ayam dan bebek. Si Musang semapt bertanya pada si Ayam, "Hai Ayam...kudengar kaummu akan mnengadakan hajatan, kenduri besar, mengapa bangsa kami tidak diundang?. Dan siapa saja yang diundang selain bangsa Unggas?". Sia Ayampun menjawab dengan hati-hati, kalau bangsa Musang, bukan termasuk kaum yang diundang. Tetapi kemudian si ayam dengan tegas menjawab. "Maaf Sang! Kami hanya mengundang bangsa Unggas saja . mulai dari jenis bebek, bangau, bahkan burung Elang kami undang." Mendengar jawaban si Ealang juga diundang, sang Musang terkejut. Dalam benaknya sang Musang berpikir kenapa sang elang diundang, padahal ia suka memangsa ayam. Selanjutnya sebelum bangsa ayam menemui bangsa Elang, cepat-cepat bangsa Musang memukul kentongan sambil menyerukan maklumat yang isinya mengatakan bahwa bangsa Ayam akan mengadakan kenduri besar-besaran, dan yang diundang hanya bangsa unggas yang kaya. Maklumat itu akhirnya oleh bangsa Elang, lalu secara kompak bangsa Elang tidak mau hadir. Ketika kenduri akan dilaksanakan, bangsa Ayam merasa cemas, keran bangsa Elang belum juga datang. Ketika acara dimulai, tiba-tiba ada salah satu kleuarga Musang yang tidak diundang masuk ke acara tersebut, serat menyampaikan pesan bahwa bangsa Elang, tidak ada yang hadir karen mereka tidak memilikikalung kebanggaan sesuai dengan tujuan kenduri itu, yang diundang hanya bangsa Unggas yang kaya. Mendengar

hal itu, keluarga ayam menjadi ayam menjadi marah, "Siapa yang mengatakan demikian." Pikirnya pasti ada yang emlakukan fitnah atas undangan itu. Keluarga Musangpun balik bertanya, "Siapa yang kamu tuduh melakukan fitnah itu, ayam", kata Si Musang kepada Ayam. "Kalau bangsa Unggas tidak mungkin, aku yakin pasti ini berasal dari keluargamu ." Mendengar jawaban si Ayam yang menuduh mereka, si Musang dengan membabi buta serta seketika menrkam si Ayam, akibatnay si ayam meninggal. Mendengar kegaduhan atas kenduri tersebut, si Elang turun ketemapt itu, dan bertanya tentang apa penyebab kematian ayam tersebut. Berkatalah si Merapti kepada si Elang, "Duhai Elang, si Musang telah membuat fitnah kepada kami, dia mengatakan kami tidak mengundang keluarga Elang, karena keluarga Elang , kami anggap sebagai keluarga Unggas miskin diantara bangsa Unggas, padahal itu tidak benar. Mendendar pengakuan dari si Merpati, maka seketika di patuklah kepala si Musang. Bahkan untuk membrei pelajaran kepada keluarga Musang, si Elang memberikan sanksi kepada keluarga Musang untuk tidak keluar pada siang hari. Jika terlihat Musang berkeliaran di siang hari, maka tidak segan-segan keluarga Elang akan menghajarnya. Sautu hari berkeliarabn mencari makan, karena tidak ingat waktu, bahwa saat itu hari telah siang. Dan pada aast bersamaan ada Elang yang mengintai. Maka terjadilah kejar-mengejar, si Musang hilang dsemak-semak. Si Musagpun menjadi dendam kepada keluarga Ayam, maka untuk melempiaskan dendamnya ia mencabuti bulu ayam yang sudah dibunuhnya, dan kemudian memakainya. Dan tipu muslihat ini berkeliran siang hari, dan pada saat bersman si Elang terbang menukik menghampirinya , si Elang menjadi heran kenapa bulu ayam yang dilihat tidak serapi sebagaimana mestinya. Setelah diajak bicara, musang yang berpura-pura bertingkah seperti ayam, karena suara yang keluar buka suara ayam. Akhirnya kedok si Musang ketahuan, maka dihajarnya si Musang hingga ia lari terbirit-birit masukmenyelinap diatap rumah manusia. Sehingga pada akhirnya musang tidak berani lagi keuar siang hari dan merasa takut bertemu elang.

h. Puteri Buwok Omas (Puteri Berambut Emas)

Alkisah menyebutkan di daerah Kayu Agung pada abad 18, pernah hidup seorang tokoh masyarakat yang disegani, namanya Petori Buwok Emas (Putri Berambut Emas). Dikisahkan Petori Buwok Emas memiliki kemampuan sebagai dukun beranak dan juga semacam tabib, yang mampu menyebutkan penyakit dari obat-obatan tradisional. Petori Buwok Emas juga mampu merubah dirinya menjadi hewan buas (harimau putih) kalau ada orang yang ingin berbuat onar didesanya. Sang putri ini juga memiliki tusuk koned yang terbuat dari pelepah buah pinang. Tusuk konde biasanya disematkan di rambutnya pada acara tertentu, seperti hajatan. Jika tusuk konde ini disematkan, mak serta rambutnya berubah menjadi warna kuning keemasan. Maka karena inilah dia disebut Petori Buwok Emas (putrid

berambut emas). Di suatu pagi yang mendung, diberanda duduklah seorang perempuan muda diatas kursi yang terbuat dari bongkahan akar kayu. Wajahnya terkesan anggun, selebar kain panjang dillitkan dipundaknya. Diasat memperhatikan cuaca yang kurang bersahabat, tiba-tiba masuklah seorang laki-laki paruh baya yang berteriak sambil memboyong perempuan yang sedang hamil, "Petori...Petori....tolong kami, istriku mau melahirkan, suara itu kian dekat. Dengan sigap Petori Buwok Emas membantu menolong perempuan tersebut. Dan tak lama kemudian telah lahir anak yang dikandungnya. "Allhamdullillah bayimu selamat, dia laki-laki, kamu sebagai ayahnya tolog di adzani di telinga kanannya dan dan iqamah di telinga kirinya. Nanti ari-ari itu tolong ditanam dipersimpangan jalan, sebaiknya di dekat mesjid. Kelak supaya anakmu menjadi anak yang taat beribadah. Kemudian kotoran pertamanya kamu usapkan di pohon besar agar dia kuat dari ancaman penyakit lainnya." Kata sang petori kepada ayah sijabang bayi itu. Kegiatan sehari-hari putri ini meramu tanaman obat, karena banyak orang yang meminta pertolongan kepadanya. Pada suatu ketika datanglah beberapa orang sakti ke rumahnya, orang sakti berasal dari perkamoungan di sekitar Kayu Agung. Ketika sedang sibuk menjamu tamunya, tiba-tiba datanglah seekor kerbau besar. Melihat gelagat yang kurang wajar, maka sang Petori turun dari tempatnya, dengan kesaktianny si kerbau berhasil dikalahkan. Sang kerbau tersungkur dan berubah ujudnya menjadi perempuan tua. Kiranya kerbau jelmaan perempuan tua itu adalah sdeoarng dukun beranak, yang kalah bersaing dengan Petori, dan cepat perempuan tua lari dari tempat itu. "Sungguh luar biasa ilmu yang engkau miliki Petori." kata salah satu tamunya. Dengan rendah hati sang putri menjawab, kalau semua pemberian Yang Kuasa. Peristiwa itu juga disaksikan pula oleh Tuan Pegaduh, salah satu tokoh kesohor di Kayu Agung yang hadir di tempat itu. Tuan Pegaduh, tak lain adalah paman dari sepupun Petori Buwok Emas, yang juga meruapakan orang sakti di kayu Agung. "Nakanda Petori, bagaimana pendapatmu tentang negeri Silop yang sering diintai oleh perampok karena menginginkan harta karun yang disana. " kata Tuan Pegaduh. Salah seorang tamu lainnya, Puyang Buncit, menyela "jika petori, tidak sanggup menghadapi perampok tersebut, undanglah kami untuk membantumu". Pada suatu kesempatan yang lain, ketika sang petori diundang pada hajatan orang di kampungnya, kehadiran sang Petori mendapat respon kuran simpatik dari pemuda yang kebetulan melihat atau berpapasan dengannya. Tapi sikap yang santun sang petori tidak mengacuhkan. Dan secara diam-diam ia memasang tusuk konde saktinya, tak lama kemudain penampilalannya menjadi cantik dan anggun. Mereka semua yang ada di tempat itu, termasuk beberapa pemuda yang sinis kepadanya dibuat malu. Akhirnya semua pengunjung peseta, meminta maaf, dan sikap yang sopan petori membalas maaf mereka. Sepulang petori dari pesta itu, ia diahdang oelh tentara Belanda. Mereka mengganggu perempuan Kayu Agung adalah permpuan murahan yang mudah

diperdaya. Semula sang petori membiarkan tingkah tentara Belanda itu, yang menggoda dan mengolok-oloknya, karena sudah merasa tak tahan. Seketika sang petori, tiba-tiba berubah menjadi harimau putih, dan dengan serta merta kawan Belanda terkejut. Kemudian mereka membak harimau putih jelaman sang petori, dan secara ajaib pula tiba-tiba sang petori menjadi perempuan berwajah cantik dengan rambut kuning keemasan, si tentara Belanda terpana. Belum sempat semapt terkejut mereka, sang petori berubah menjadi buaya putih, shal itu pada akhirnya membuat kawan tentara Belanda itu lari tunggang-langgang. Kesaktian Petori Buwok Emas lainnya diperlihatkan, ketika kampungnya diserang oleh kelompok perampok yang merusak kerajinan keramik milik masyarakatnya. Salah satu anggota perampok berkata, " Hai orang-orang kampung, bila kalian tidak menunjukkan dimana negeri Silop, maka akan menghancurkan segala sesuatu yang ada di rumah kalian." Disaat genting itu, tiba-tiba Petori Buwok Emas datang kharsimatiknya, rambutnya berkilau emas. Tanpa ragu ia mendekati sumber kekacauan itu. " Tuan apa yang sebenarnya kalian cari di kampung kami", kata Petori Buwok Emas. " Nona manis ...kami mencari gadis cantik seperti kamu..". kata salah seorang perampok. "Oh ya, diman letak negeri Silop", tanyanya lagi kepada Petori Buwok Emas. "Jika engkau bisa member tahu kami, maka engkau kami jadikan permaisuri,". Petori Buwok Emas sesaat berpikir dan mengatur siasat. "jadi tuan datang ke kampung kami hendak mencari negeri Silop. "tak seorang tak di kampung ini yang tahu tempat itu, kecuali aku. Aku mau menunjuk ketempat itu, tapi dengan satu persyaratan ikuti perintahku". Si perampok mengiyakan apa yang disampaikan Petori Buwok Emas. Kata Petori Buwok Emas kepada perampok itu, "Pertama, selama di perjalanan jangan menyentuh tubuhku, kedua selama di perjalanan dilarang memetik daun-daun apa yang, ketiga selama di perjalanan jangan kalian tidak boleh kencing sembarang dan yang keempat, selama di perjalanan jangkalian akau berjalan dibelakang kalian dan belakanku harus ada empat orang yang mengawalku". Mereka para perampok syarat itu hanya isapan jempol belaka. Dan apa yang terjadi kemudian, ketika ada diantara kawan perampok yang kencing sembarang di belakang pohon, tiba-tiba hilang. Kemudian mereka yang memetik daun sembarang menghilang dibalik daun-daun tersebut. Sedang yang hendak menyentuh tubuh puteri, jemarinya tiba-tiba menjadi gemetar. Tinggal beberapa kawan perampok, ketika ia hendak lari mendahului langkah sang puteri, tiba-tiba sang puteri merubah menjadi harimau putih, maka kawan perampok dibuat ketakutan dan akhirnya dibinasakan oleh harimau putih jelmaan sang puteri ini. Setelah peristiwa itu tidak ada lagi kejadian dikampung itu. Menurut cerita turun-temurun di kayu agung, hanay orang tertentu yang masih memiliki hubungan darah dengan Tuan Peagduh, Puyang Buncit dan Petori Buwok Emas, termasuk Putyang Seraing Kuning yang tahu diman letak negeri Silop itu.

3. Permainan Tradisional Daerah Kayu Agung⁴⁵

a. Yang Yang Buntut

Permainan tradisional ini telah ada sejak lama, permainan ini dimainkan oleh anak-anak perempuan, akan tetapi kadang-kadang juga dimainkan oleh anak laki-laki juga ataupun campuran. Jumlah pemainnya antara sepuluh sampai dua puluh orang. Permainan ini dilakukan di luar ruangan dan ditempat yang datar seperti lapangan. Sebab pelaku permainan ini jumlahnya banyak. Tidak ada peraturan khusus yang dipergunakan dalam permainan ini. Permainan bersifat hiburan belaka. Cara permainan ini secara ringkas diawali dengan memilih dua orang yang menjadi pemimpin rombongan, biasanya dipilih dua orang yang paling besar. Pelaksanaan permainan ini sebagai berikut;

Dua orang anak yang terpilih tadi berdiri berhadap-hadapan saling berpegangan kedua belah tangannya agak diangkat ke atas. Jarak kedua anak tidak terlalu rapat sehingga diantara mereka berdiri di bawah tangan yang berpegangan, kemudian anak tersebut bisa dilalui oleh pemain lainnya.

- 1) Pemain lainnya berbaris beriringan sambil kedua belah tangannya memegang bahu teman yang berada didepannya. Barisan berjalan berkeliling memutar kedua anak tadi sambil bernyanyi, yang kemudian masuk diantara kedua orang anak tadi sambil bernyanyi.
- 2) Ketika akan berakhir barisan ini melalui kedua anak tadi secara serentak keduanya menangkap pemain yang berada di belakang sekai, sehingga anak yang tertinggal dalam barisan sendirian. Kemudian kedua orang anak yang menangkapnya menanyakan anak yang ditangkap, pilih 'bulan atau bintang'. Kalau menjawab 'bintang' maka ia harus ikut pada salah satu penjaga yang menang, begitu pula sebaliknya.
- 3) Demikianlah hal ini dilakukan berkali-kali setiap pemain yang berada paling belakang dari barisan dicegat dan ditanyai. Dengan begitu terdapat dua kelompok yakni kelompok 'bintang' dan 'bulan'.
- 4) Kedua kelompok ini lalu berpegang-pegangan tangan dan saling tarik-menarik. Kelompok yang kalah bertugas mendukung kelompok yang menang pulang-pergi pada batas yang telah ditentukan. Setelah selesai yang kalah mendukung yang menang, permainanpun dapat dimulai kembali dari permulaan.

b. Antu-Antuan (permainan hantu-hantuan)

Permainan telah ada sejak dulu, terutama di daerah Burai Kabupaten OKI. Permainan ini bersifat hiburan belaka, misalnya sehabis membantu orang tua nya di sawah, permainan setiap saat bisa dimainkan. Lama

⁴⁵ Dikutip dari Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, *Permainan Rakyat Daerah Sumatera Selatan*, Jakarta: Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Daerah Palembang, 1983, hal. 83-91

permainan sekitar dua samapai tiga jam. Waktu yang tepat untuk memainkan permainan ini biasanya malam hari pas terang bulan. Pelaku permainan ini biasanya anak laki-laki saja, mereka biasanya berumur delapan sampai dua belas tahun, jumlah pemainnya antara tujuh sampai sepuluh orang. Peralatan permainan ini adalah setiap peserta harus memakai sarung. Oleh karena biasanya anak-anak di dusun selalu memakai sarung, maka mereka tidak perlu menyiapkan peralatan khusus, kecuali sarung yang biasa mereka pakai tersebut. Permainan tidak diiringi oleh alat musik, justru kalau bisa dibuat suasana yang henin dan tenang pada waktu bulan terang. Yang bertugas mencari dan menebak memasang mata dengan tajam untuk menentukan tebakannya. Jalannya permainan, biasanya setelah berkumpul banyak anak-anak, mereka menentukan tempat bermain, menunjuk siapa yang bertindak sebagai hantu yakni bertugas mencari dan menebak teman lainnya. Biasanya untuk menentukan yang menjadi antu dilakukan lewat sut (hom pi pa). Gambaran ringkasnya sebagai berikut:

- 1) Yang menjadi hantu atau yang bertugas mencari duduk di suatu tempat yang membelekangi pemain-pemain lainnya.
- 2) Sementara itu yang lainnya bertukar-tukaran kain yang mereka pakai agar tidak dikenali oleh hantu atau petugas pencari. Setelah itu mereka berteb arab dalam jarak yang tidak terlalu jauh lalu duduk menjongkok dan menutupi seluruh badan mereka mereka masing-masing dengan kain sarung.
- 3) Yang menjadi hantu mulai mendekati salah seorang yang duduk berjongkok tadi dan menebak dengan menyebut nama yang berada dalam sarung tersebut. Dalam menebak si pemeran antu boleh menebak ia kenal terlebih dahulu. Cara menebak bisa dengan cara meraba-raba kepala, badan atau pinggangnya bahkan boleh mencium bau sarungnya untuk mengenali siapa oaring yang mengenakan sarung tersebut. Kemudian bagi yang ditebak atau diraba-raba, sedapat mungkin harus diam, meskipun dia merasa geli karena diraba-raba oleh si 'antu' tersebut. Setelah merasa yakin si 'antu' akan menyebut atau menebak siapa orang bersembunyi di dalam sarung tersebut.
- 4) Kalau tebakannya benar, maka yang ditebak berarti kalah dan harus menggantikan temannya menjadi hantu. Tetapi kalau tebakannya keliru, maka si 'antu' akan menebak teman yang memakai sarung berikutnya. Tetapi kalau semuanya tidak bisa ditebak, permainan dimulai dari awal kembali.

4. Tata Cara Perkawinan *Morge Siwe* (Kayu Agung)⁴⁶

Perkawinan merupakan peristiwa penting dalam lingkaran (*life cycle*) manusia. Di tiap-tiap daerah tentunya memiliki tradisi yang berbeda, tak terkecuali di daerah Kayu Agung. Dalam konteks tulisan tidak akan dibahas secara panjang lebar tentang pernik-pernik prosesi pernikahan. Akan tetapi lebih melihat proses perkawinan secara umum, dalam hal lebih banyak

diacu naskah tulisan yang ditulis bapak Yuslizal, yang pada dasarnya ada tiga macam cara atau tradisi perkawinan yang ada di daerah ini, yakni; proses kawin lari (*setakatan*), pernikahan karena mufakat orang tua (*rasan tuhe*) dan kawin gantung.

a. Setakatan

Adalah satu proses perkawinan yang diadasi oleh rasa saling cinta sepasang muda-mudi. Namun tidak adany persetujuan dari orang tua masing-masing pihak, baik dari pihak laki-laki maupun perempuan. Mereka memutuskan sendiri dengan cara pergi ke penghulu atau perwatin untuk meminta perlindungan. Maka bila keduanya telah berada di rumah perwatin, pihak perwatin akan memberitahukan secara resmi kepada pihak si gadis bahwa anak mereka sudah dibawa oleh seorang pemuda untuk melaksanakan perkawinan. Setelah pemberitahuan ini, pihak si perempuan akan mengirim wakilnya untuk menemui perwatin, dengan tujuan menyakan hal ihwal mengapa anak gadisnya bersama anak bujang tersebut berada di rumah perwatin. Pertanyaan sepenuhnya di tujukan kepada si gadis, bila si gadis merasa dipaksa oleh pihak si pemuda, maka hal itu akan di bawah ke pihak yang berwenang (aparapemrintah). Jika tidak ada unsur paksaan dari si pemuda, dan semata-mata keinginan bersama diantara mereka, maka sigadis tidak berhak mengambil gadis tersebut dari rumah perwatin. Pihak perempuan diharuskan untuk memberikan mandate pada pihak keluarga si bujang, agar anak gadis tersebut dijemput atau dibawah pulang ke tempat keluarga si bujang. Setelah dilakukan proses penjemputan, calon pengantin ditutup mukanya dengan kerudung dengan maksud agar terhindar dari rasa malu atas pandangan masyarakat karena bagi masyarakat kawin lari atau setakatan dipandang kurang dihargai, meskipun sesuatu hal yang bersifat tabu. Setibanya di rumah calon pengantin laki-laki, sepasang calon pengantin tersebut *digontok-gontokan*, maksudnya adalah sebagai ungkapan kegembiraan pihak keluarga dan sekaligus sebagai simbol bahwa sepasang calon pengantin tersebut telah melangkahi kekuasaan dan restu orang tua. Prosesi yang harus dilakukan menjelang persedekahan dalam adat perkawinan stakatan ini, yakni sebagai berikut:

1) Manjou Ngaku Kesalahan (tanda mengakui kesalahan)

Dikatakan demikian, karena padasanya si calon pengantin laki-laki dinyatakan bersalah, karena telah melarikan anak gadis orang lain, meskipun gadis tersebut adalah kekasihnya dan telah ada permufakatan diantara keduanya. Akan tetapi dari sisi etika hal itu dianggap melanggar sopan-santun dan etika dalam masyarakat. Dalam proses ini, pihak laki-laki meminta jasa perwatin untuk menjadi juru bicaranya, demikian pula

⁴⁶ Dikutip dari Cahyo Sulistiyoningsih dan Diah Angraini, *Tata Cara Adat Perkawinan Morge Slwu (Kayu Agung) Sumatera Selatan*, Palembang: Dinas Pendidikan Nasional Propinsi Sumatera Selatan, Kegiatan Pembinaan dan Pengembangan Museum dan Nilai Budaya Sumatera Selatan, 2006 serta naskah koleksi pribadi Bp. Yusrizal

sebaliknya dari pihak perempuan. Perwaatin yang menjadi juru bicara antara kedua belah pihak ini disebut *becawe* untuk pihak mempelai laki-laki dan *nerima cawe* untuk mempelai perempuan. Setelah proses ini dilakukan, maka pihak laki-laki mengutus wakilnya untuk mennayakan hari persedekahan yang disanggupi oleh pihak calon mempelai perempuan. Dengan yang pasti, maka dilanjutnya ke proses berikutnya yakni melakukan prosesi *ningkuk*. Jika dalam proses *Manjou Nagku Kesalahan* tersebut mengalami keterlambatan, maka sesuai adat dan tradisi di Kayu Agung pihak laki-laki dieknakan denda , yakni mereka harus melakukan suatu upacara yang disebut "Nantat Bie", yaitu mengantar berbagai pengana (kue) adat khas daerah ini.

2) Ningkuk

Dilaksanakan paling cepat empat hari menjelang persedekahan yang bisanya pada malam Rabu, jika pernikahan akan dilaksanakan pada hari Minggu. Hakekat dari prosesi *ningkuk* adalah pihak keluarga mengumpulkan suluruh kerabat, tetangga dekat untuk membahas masalah hari persedekahan , termasuk penentuan pembagian tugas pada acara *ningkuk*. Pada prosesi *ningkuk*, pihak laki-laki mengundang perwakilan dari pihak calon pengantin perempuan, yakni beberapa laki-laki dewasa untuk diajak mendengarkan apa yang akan dibicarakan atau dimusyawarahkan oleh keluarga pada acara tersebut. Hasil pembicaraan disampaikan ke pihak calon pengantin perempuan pada malam Kamis, yaitu *ningkuk* di tempat perempuan. Selanjutnya setelah kedua belah melaksanakan acara kumpul keluarga (*ningkuk*), prosesi selanjutnya melakukan acara *berayou tiuh* (jalan-jalan dalam kampung). Maksudnya sebagai cara untuk mengundang keluarga dan tetangga dekat dimasing-masing calon pengantin. Calon pengantin laki-laki akan didampingi oleh seorang pemuda demikian pula sebaliknya, pendamping ini disebut *pukal*. Aktifitas yang dilakukan oleh orang tua pihak calon pengantin laki-laki, yakni mengirim dua orang laki-laki untuk mengantar nasi sesaji, yang ditambah dengan masakan ayam bulat (tidak diiris) dengan balutan kunyit (*ngantakon omi baturan*). Sesaji diantar ke orang tua pihak calon pengantin perempuan dengan maksud meminta wali nikah (*kilu woli*). Sesaji lain diantara pula ke kepada kepala lingkungan sebagai *sorah gawi* (berserah pekerjaan), serta kepada kepala desa untuk di *tua-tuai*, pada acara persedekahan nantinya. Setelah prosesi sesaji dan *berayou tiuh* telah dilaksanakan, maka pada malam Jumat dilakukan mengolah rempah-rempah yang akan dimasak untuk acara persedekahan (*nutu mehumbu*), atau istilah lainnya menumbuk bumbu, yang dilakukan oleh kaum perempuan (ibu-ibu). Pada hari Sabtu pagi pihak pengantin laki-laki mengantar gerabah ke pihak calon pengantin perempuan yang disebut *bekadu*, dan pada hari Minggunya dilaksanakan persedekahan yang disebut *turgine*. Proses selanjutnya adalah pelaksanaan ijab khobul, sebelum dilaksanakan acara ini, ada semacam prosesi yakni pihak ibu

dari calon pengantin laki-laki menerima kedatangan rombongan kaum ibu-ibu dari calon pengantin perempuan yang disebut *nerimo uloman*, sedangkan untuk tamu laki-laki disebut *mapak kungaiyan* dan rombongan tamu-tamu ini disebut *ungaiyan*. Setelah pihak kedua calon pengantin berkumpul, maka baru dilaksanakan ijab khobul, yang dipimpin oleh petugas dari KUA, seabagiamna lazimnya prosese pernikahan secara Islam. Setelah dilaksanakan doa pengantin, para tamu menikmati sajian yang disediakan sambil mendengarkan petuah pernikahan (*uwar*) dan himbauan kepada kedua pengantin untuk memberi jejuluk atau gelar. Hal bisa dilaksanakan kalau mereka yang menikah sama-sama berasal dari Kayu Agung atau pihak pengantin laki-lakinya dari Kayu Agung namun hal tidak wajib, karena teragantung dari kemampuan masing-masing keluarga tersebut. Selanjutnya dilakukan prosesi pemberian gelar, yang pada umumnya hanya terdapat di daerah bagian selatan dari wilayah Sumatera Selatan, seperti di Kayu Agung sendiri dan Lampung serta daerah Tanjung Lubuk. Upacara adat pemberian gelar memerlukan persyaratan yang tidak muda, seperti adanya mufakat serta minimal memotong hewan ternak seperti sapi, untuk daerah Lampung, sedangkan di Kayu Agung dan Tanjung Lubuk harus membuat kue ketan godok (*juadah*). Tujuan memberikan gelar ini, agar silsilah keturunan tetap bertahan dari pihak laki-laki. Bila yang menikah keduanya berasal dari Kayu Agung, dan kebetulan pengantin laki-laki tersebut akan diambil anak oleh keluarga pengantin perempuan, maka dia tidak menggunakan dari pihak laki-laki, akan tetapi ia akan mengambil gelar dari garis keturunan orang tua dari pihak pengantin perempuan. Untuk menjelaskan kepada masyarakat bahwa gelar tersebut bukan berasal dari garis keturunan pengantin laki-laki, biasanya didepan gelar yang disandangnya diberi kata tambahan yaitu "penyeimbang" seperti Penyeimbang Ratu, Penyeimbang Raye dan sebagainya. Artinya si pemegang gelar itu statusnya sebagai penerus gelar dari keturunan istrinya.

b. Rasan Tuhe

Adalah proses pernikahan normal, dimana kedua calon pengantin yang akan menikah terlebih dahulu telah mendapat restu dari orang tua mereka masing-masing, prosesi sebagai berikut;

1) Nyelabar

Adalah proses mencari informasi dan sekaligus upaya pendekatan dari pihak laki-laki kepada pihak perempuan. Dalam nyelebar ini, pihak laki-laki mengirim salah satu keluarganya untuk menyampaikan maksud bahwa pihak orang tua laki-laki menginginkan anak perempuan tersebut bersedia dinikahkan dengan anak laki-laki kepada orang tua sigadis. Jika hal itu lancar, artinya terjadi gayung bersambut, kemudian dalam

hitunagn beberapa hari kemudian pihak laki-laki mengutus wakilnya untuk menanyakan kapan waktu prosesei lamaran nantinya.

2) Ngelamar

Yakni proses kelanjutan dari nyelabar, pada proses ini pihak keluarga laki-laki mengajak beberapa anggota keluarga untuk meminang (melamar) serta mematapkan ikatan antara kedua keluarga masing-masing.

3) Manjou/tukar cincin

Proses penentuan tanda ikatan untuk hidup berumah tangganya, yang ditanadai denag pemberian beruapa mahar atau cincin sebagai simbol pertunagan mereka.

4) Persedekahan

Untuk mempersiapkan upacara pernikahan , dialkuakn serangkaian adat yang disebut dengan *aturan ge begorok*, diantaranya; *ningkuk,berayou tiuh, berayon morge, ngulom, nyuak, ngantat sow sow, ngantat bie, kilu wol, sorah gawi, nutu mehumbu, mullah, pati sapi, mapak uloman, kungaiyan, mapak ungaiyan, nguai juluk, manjou kahwin, anan tuwui, ritarian* dan acara *tandang sujut*.

5) Gorok Mabang Handak

Dalam persedekahan Gorok Mabang Handak ini, semua aturan adat dan persyaratan persedekahan harus dsiapkan mulai dari bentuk kuen dan lainnya. Didalam persedekahan ini terdapat prosesi adat seperti;

- Penganting ditimbang
- Adanya prosesi tari cang cang
- Adanya mengarak penagntin daiats kendaraan hias yang dsebut *bejuli*.
- Mengarak rombongan keluarga pengantin perempuan ke rumah pengantin laki=laki dengan dilengkapi iringan tanjidor dsertai obor disepanjang perjalanan.

c. Kawin Gantung

Yakni proses perjodohan yang dilakukan pada saat belum dewasa, yakni berdasarkan kemufakatan antara keluarga laki-laki dan perempuan, akan teapi hal ini telah jarang dilakukan.

IV. Penutup

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan berkaitan dengan warisan budaya tak benda di Propinsi Sumatera Selatan dapat diambil beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Propinsi Sumatera Selatan mempunyai kekayaan warisan budaya tak benda yang beragam diantaranya: kuliner, kesenian, Pakaian Adat, permainan rakyat, arsitektur, naskah kuno, cerita rakyat, tari tradisional, upacara adat, peralatan tradisional.
2. Kemajuan pengetahuan, teknologi dan globalisasi menyebabkan sebagian Warisan Budaya Tak Benda menjadi terabaikan, sebab biasanya hal baru yang datang nampaknya lebih menarik dan dianggap lebih moderen. Anggapan yang umum di masyarakat bahwa menggunakan atau mengikuti sesuatu yang datang dari luar lebih bergengsi.
3. Umumnya karya budaya tak benda tersebut masih tetap dipakai dalam kehidupan sehari-hari kecuali permainan anak-anak yang telah dilupakan oleh anak-anak dan digantikan dengan permainan buatan pabrik.

B.Saran

1. Pemerintah Provinsi Sumatera Selatan hendaknya melakukan pendataan kembali terhadap kekayaan budaya tak benda secara detail pada tingkat desa atau kelurahan;
2. Hasil pendataan tersebut hendaknya disosialisasikan kembali kepada masyarakat agar masyarakat mengenal kembali kekayaan budayanya;
4. Pemerintah Daerah hendaknya melakukan kegiatan-kegiatan festival bertema kekayaan budaya tak benda tersebut untuk mendorong dan meningkatkan pengetahuan generasi muda terhadap kekayaan budaya tak benda tersebut;
5. Pemerintah Pusat diharapkan mampu mempromosikan kekayaan budaya tak benda ke dunia internasional dan membuat program pengenalan kekayaan budaya lintas daerah dan lintas budaya agar seluruh penduduk Indonesia mengenal kekayaan budaya antar daerah.

Daftar Sumber

Sumber Buku:

- Alam Syamsur, dkk. 1997/1998. *Alat Penangkap Ikan Tradisional Sumatera Selatan*, Palembang. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Kantor Wilayah Propinsi Sumatera Selatan Bagian Proyek Pembinaan Permuseuman Sumatera Selatan.
- Amran Halim (ed). 2007. *Direktori Kesenian Sumatera Selatan*. Palembang: Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Provinsi Sumatera Selatan.
- Bambang Suwondo. 1983. *Permainan Rakyat Daerah Sumatera Selatan*. Jakarta: Depdikbud.

- Berlian, Saudi, 2003. *Mengenal Seni Budaya OKI*, Palembang: Pemkab OKI
- , 2003. *OKI dalam Lintasan Sejarah*, Palembang: Pemkab OKI
- BPS. 2000. *OKI dalam Angka 2000*. Kayuagung: BPS OKI
- Depdikbud, *Sistem Gotong-Royong Dalam Masyarakat Pedesaan Daerah Sumatera Selatan*, Jakarta: Ditjarahnitra, Proyek IDSN, 1981/1982
- Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, *Permainan Rakyat Daerah Sumatera Selatan*, Jakarta: Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Daerah Palembang, 1983
- Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, *Peralatan Hiburan dan Kesenian Tradisional Daerah Sumatera Selatan*. Jakarta : Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional Proyek IDKD, 1985-1986.
- Ernatip dan Eny Christyawati. 2008. "Makanan Tradisional Palembang: Kajian Fungsi dan Nilai Budaya". *Laporan Penelitian BPSNT Padang*.
- Mohammad Najib, dkk. *Sejarah Ogan Ilir : Tradisi Masyarakat dan Pemerintahan*. Ogan Ilir : Pemerintah Kabupaten Ogan Ilir.
- Hastanto, Shri. "Intangible Cultural Inventory (ICHI) (Inventarisasi Warisan Budaya takbenda)". Makalah pada Simposium dan Workshop "Inventarisasi dalam Rangka Perlindungan Warisan Budaya takbenda", di Jakarta 19-10 Agustus 2009
- Iriani dkk. 2007. *Sistem Kepercayaan : Studi Tentang Upacara Daur Hidup Suku Bangsa Kayu Agung*. Padang: Balai Sejarah dan Nilai Tradisional Padang
- Iriani, dkk. 2008. "Kesenian Tradisional: Jenis, Tokoh, dan Penyebarannya di Kota Padang, Bengkulu, dan Palembang". *Laporan Inventerasasi BPSNT Padang*.
- Nurhayati Sjafidin, dkk. 2007. *Kelengkapan Pakaian Penganten Palembang*. Palembang: Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kota Palembang.
- Rahman, Arief. "Strategi dan Teknik Penyiapan Pengusulan (Nominasi) Matabudaya takbenda ke UNESCO: Kasus Batik Indonesia". Makalah pada Simposium dan Workshop "Inventarisasi dalam Rangka Perlindungan Warisan Budaya takbenda", di Jakarta 19-10 Agustus 2009
- Saleh, H. Hasan dkk. 2007. *Cerita Rakyat Ogan Komering Ilir*, Kayu Agung: Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Ogan Komering Ilir
- Sartono, Vebri Al Lintani, dan Yuli Sudartati. 2007. *Tari Tanggai Selayang Pandang*. Dewan Kesenian Palembang.
- Sulistiyoningsih, Cahyo dan Diah Angraini. 2006. *Tata Cara Adat Perkawinan Morge Siwe (Kayu Agung) Sumatera Selatan*, Palembang: Dinas Pendidikan Nasional Propinsi Sumatera Selatan, Kegiatan Pembinaan dan Pengembangan Museum dan Nilai Budaya Sumatera Selatan.

Zainal Abidin Hanif, dkk. 1985. *Permainan Anak-Anak Daerah Sumatera Selatan*. Jakarta: Proyek IDKD Depdikbud.

Sumber Wawancara:

Anwar Putra Bayu (Sekretaris Dewan Kesenian Sumatera Selatan).

Nasrullah (Koreografer tari tradisional Kabupaten Ogan Ilir)

Hayatinnisa (Staf Kantor Pariwisata, Seni Budaya, Pemuda dan Olahraga Kabupaten Ogan Ilir (HP. 081377751383).

Kemas Ari, S.Pd, dosen pada STKIP PGRI Palembang

R.M. Ali Hanafiah alias Mang Amin (Staf Museum Sultan Mahmud Badaruddin II Palembang) tanggal 7 Oktober 2010.

Sumber Internet

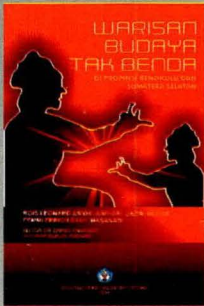
<http://kampoengilir.blogspot.com/2008/05/bujang-jamaran-cerita-orang-ogan.html>

<http://hennyridwan.multiply.com/recipes/item/12/>

[Bregkes ikan bandengtongkolkembung](#)

<http://www.sumselprov.go.id/>

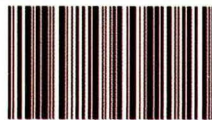
<http://id.wikipedia.org/wiki/>,



Dengan derasanya arus globalisasi yang dipicu oleh kemajuan zaman harus diantisipasi dengan memperkuat identitas bangsa. Identitas bangsa ditunjukkan oleh kebudayaannya. Dalam rangka memperkuat identitas bangsa, pemerintah bersama-sama seluruh komponen masyarakat terus melakukan berbagai upaya dan tindakan untuk melindungi

dan melestarikan budaya Indonesia, terutama dalam pengelolaan dan penyelamatan kekayaan budaya tersebut. Pada era digital saat ini, semua kekayaan warisan budaya leluhur kita telah menjadi rancu pemiliknya, bukankah hal yang tidak mungkin suatu ketika akan berpindah kepemilikannya ke pihak lain. Untuk itu dituntut peran pada tingkat *micro*, dimana Pemerintah Daerah, dan elemen lainnya harus siap untuk mengelola kekayaan budaya yang mereka miliki. Pemerintah Daerah harus mampu memiliki keandalan untuk mengelolanya, mulai dari pendataan, penelitian sampai kepada mematenkannya bila perlu. Hal ini dilakukan untuk menjaga keberlangsungan dari kekayaan budaya yang mereka miliki.

ISBN 978-602-8742-83-2



9786028742832

WARISAN BUDAYA TAK BENDA

DI PROPINSI BENGKULU
SUMATERA SELATAN

Perpustakaan
Jenderal Keb

300.51

ROI

w