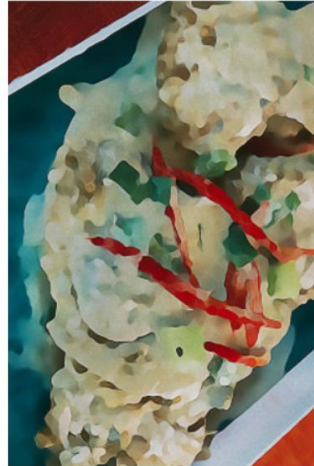




Een Syaputra – Gaya Mentari – Ajalon Tarmizi



Makanan Tradisi

DALAM SENI BEDENDANG

sebagai Kearifan Lokal Ketahanan Pangan
Masyarakat Melayu Bengkulu



(Kearifan Lokal Pangan Masyarakat Bengkulu)

Pengarah:

Hilmar Farid, Ph.D
(Direktur Jenderal Kebudayaan)

Penulis:

Een Syaputra, M.Pd
Gaya Mentari, M.Hum
Ajalon Tarmizi, S.Sn

Tim Peneliti:

Een Syaputra, M.Pd
Gaya Mentari, M.Hum
Ajalon Tarmizi, S.Sn
Bachtiar A Nughara, S.Hum
Abid Muhammad, ST
Fenny Desmi Widyastuti, S.Hum

Editor: Mia Febriana, M.Pd

Layout: Mia Febriana, M.Pd

Desain Cover: Gaya mentari, M.Hum

ISBN:

Cetakan I: Agustus 2022

Direktorat Jenderal Kebudayaan

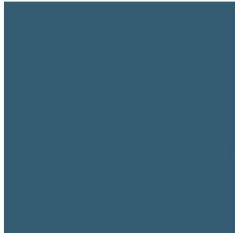
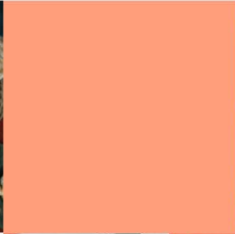
Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi

HAK CIPTA DILINDUNGI UNDANG-UNDANG

Dilarang mengutip seluruh atau sebagian isi buku tanpa seizin penerbit.

Daftar Isi

Bab 1: Pendahuluan	
Kearifan Lokal	1
Kearifan Lokal Pangan	13
Bab 2: Tradisi Bimbang Gedang dalam Masyarakat Bengkulu	
Keragaman Suku Bangsa Masyarakat Bengkulu	19
Tradisi Bimbang Gedang	26
Perubahan dalam Tradisi Bimbang Gedang	39
Bab 3: Seni Bedendang pada Masyarakat Bengkulu	
Historisitas Seni Bedendang	41
Rangkaian Acara dalam Seni Bedendang	45
Unsur-Unsur Seni Bedendang	56
Bab 4: Makanan Tradisi dalam Seni Bedendang	
Jenis Makanan	58
Proses Pembuatan Makanan	61
Bab 5: Analisis Kearifan Lokal Makanan Tradisi Seni Bedendang	
Bahan Dasar Makanan	95
Makna Filosofis Makanan Tradisi Bedendang	98
Teknik Penyajian	100
Bab 6: Penutup	106
Daftar Pustaka	110
Profil Penulis	115



KEARIFAN LOKAL

Makanan Tradisi

DALAM SENI BEDENDANG

sebagai Kearifan Lokal Ketahanan Pangan
Masyarakat Melayu Bengkulu

Kearifan lokal pada seni Bedendang tidak hanya dapat dijumpai pada unsur seni syair atau pantun serta musik atau tari. Unsur kearifan lokal lain yang juga dapat dijumpai pada seni Bedendang ialah berupa kearifan lokal dalam bidang Pangan. Hal ini karena di dalam seni Bedendang terdapat sejumlah makanan tradisional, mulai dari makanan ringan (kudapan) hingga makanan utama (gulai) yang masing-masing memiliki makna filosofis. Buku ini mengulas gambaran kearifan lokal Tradisi Bedendang secara utuh, terutama pada unsur pangan yang terdapat di dalamnya.