

### BAB III

## SINGKONG DALAM MASYARAKAT TRANSMIGRASI JAWA DI KABAWETAN (1986–2023)

### A. Sejarah Makanan Tradisional Oleh Masyarakat Transmigrasi Jawa di Kabawetan

Penghimpunan data hasil penelitian yang berkaitan dengan sejarah dan eksistensi singkong oleh masyarakat transmigrasi Jawa- di Kecamatan Kabawetan Kabupaten Kepahiang dari tahun 1986-2023 dilakukan dengan menggunakan metode wawancara kepada narasumber yang menjadi pelaku serta mengetahui tentang sejarah makanan tradisional di Kecamatan Kabawetan. Peneliti juga melakukan observasi dan mengumpulkan arsip berupa foto-foto pelestarian makanan tradisional.

Sejarah pelestarian makanan tradisional di Kecamatan Kabawetan mulai dari tahun 1986 sampai 2023 terbagi menjadi beberapa periode penting dalam sejarahnya serta perubahan yang terjadi. Namun perlu diingat bahwa informasi yang ada terbatas dan tidak mencakup setiap peristiwa penting dalam sejarah pelestarian makanan tradisional tersebut. Terdapat beberapa gambaran periode sejarah pelestarian makanan tradisioanal di Kecamatan Kabawetan Kabupaten Kepahiang. Pembagian periode didasarkan pada dinamika perubahan sosial, budaya, dan ekonomi masyarakat Suku Jawa-Sunda di Kecamatan Kabawetan serta pengaruh modernisasi yang terjadi dari tahun 1986 hingga 2023<sup>1</sup>. Periodisasi yang peneliti kaji dari tahun 1986 karena narasumber yang masih ada adalah saksi sejarah dari tahun tersebut sedangkan saksi sejarah di tahun 1914 sudah tidak ada. Tujuan pembagian ini adalah untuk memudahkan analisis historiografis dan mengklasifikasikan perkembangan pelestarian makanan tradisional berdasarkan konteks waktu, kondisi masyarakat, serta faktor pendukung dan penghambat pada masing-masing fase. Adapun periode yang dimaksud adalah sebagai berikut:

Periode pertama (1986 sampai dengan 1998)

Sejarah makanan tradisional di Kecamatan Kabawetan pada periode pertama ini diawali dengan proses masuknya masyarakat Jawa-Sunda atau dikenal dengan orang-orang transmigrasi. Berbarengan

---

<sup>1</sup>Tujuh, (Wawancara), 23 Maret 2025 pukul 10.00 WIB, Kelurahan Tangsi Baru.

dengan masuknya masyarakat Pulau Jawa ke Bengkulu terutama di Kecamatan Kabawetan turut membawa budaya mereka seperti makanan. Makanan tradisional yang berkembang saat ini tidak lepas dari peran orang-orang transmigrasi yang pindah dari pulau Jawa ke Kabawetan. Menurut hasil wawancara dengan Rustadi, para transmigran yang umumnya berasal dari wilayah Jawa Tengah, Jawa Barat, dan Daerah Istimewa Yogyakarta, membawa serta warisan kuliner dari kampung halaman<sup>2</sup>.

Masyarakat Jawa pertama kali masuk ke daerah Kabawetan sekitar tahun 1914 hal ini juga membawa serta kebudayaan mereka salah satunya adalah makanan khas<sup>3</sup>. Pada tahun 1986 masyarakat sudah banyak yang menetap di Kabawetan ditambah dengan kedatangan baru masyarakat Jawa yang ikut program transmigrasi masa Soeharto sehingga makanan khas mereka dibawa dan lestarikan di Kabawetan. Periode pertama ini adalah periode masa pertumbuhan ekonomi di Bengkulu terutama Kabawetan dalam sektor pertanian, sektor perdagangan, sektor jasa-jasa dan sektor pengangkutan<sup>4</sup>. Oleh karena itu, masyarakat banyak memanfaatkan hasil pertanian untuk diolah menjadi makanan. Singkong adalah bahan baku paling dekat dengan masyarakat karena mereka dapat menanamnya di lahan dekat rumah. Makanan khas yang masih melekat dari daerah asal mereka terus dilestarikan<sup>5</sup>.

Pada tahun 1997-1998 sempat terjadi masalah Krisis ekonomi Asia yang melanda Indonesia pada tahun 1997 berdampak signifikan pada ekonomi Bengkulu. Harga kebutuhan pokok melonjak, tingkat inflasi tinggi, dan nilai tukar rupiah anjlok drastis. Hal ini menyebabkan penurunan daya beli masyarakat, terutama petani kecil dan akhirnya hasil pertanian diolah agar tetap bisa dimanfaatkan untuk kebutuhan sehari-hari atau dijual dalam bentuk produk olahan guna mempertahankan penghasilan serta mengurangi kerugian akibat turunnya harga pasar<sup>6</sup>.

---

<sup>2</sup>Rustadi, (Wawancara), 8 Maret 2025 pukul 11.15 WIB, Desa Bandung Baru.

<sup>3</sup>Lindayanti, Menuju Tanah Harapan: Kolonisasi Orang Jawa di Bengkulu, *Humaniora*, vol 18 no 3, (Oktober, 2006), hlm. 301.

<sup>4</sup>Oktarianto, Tri & Ari Sudarman, "Identifikasi sektor ekonomi unggulan Propinsi Bengkulu tahun 1994-2000", Tesis, (Magister Ekonomika Pembangunan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta, 2002).

<sup>5</sup>Rustadi, (Wawancara), 8 Maret 2025 pukul 11.15 WIB, Desa Bandung Baru.

<sup>6</sup>Yatmi, (Wawancara), 4 Juli 2025 pukul 14.30 WIB, Desa Air Sempiang.

Selama 12 tahun pada periode pertama ini memang perkembangan makanan tradisional hanya dikenal masyarakat sekitar saja belum sampai ke luar kota.

Dahulu mereka hanya membuat tapai, rengginang, dan klanting sebagai bentuk sampingan dari pekerjaan utama mereka sebagai pekerja petik teh. Masyarakat belum ada yang menjajakan cemilan tersebut secara luas. Hanya menjualnya dalam skala kecil dan sekali habis. Nilai gotong royong juga tampak dalam proses pembuatannya, di mana tetangga saling membantu saat mengolah makanan untuk acara hajatan atau perayaan agama. Cemilan tradisional ini dahulu banyak dijumpai di acara pernikahan atau sedekahan karena memang bahan bakunya mudah ditemui dan lebih menghemat biaya.

Mereka menetap di lahan-lahan yang disediakan oleh pemerintah dan mengolah tanah untuk bertani. Dalam kondisi terbatas pada masa krisis moneter, masyarakat memanfaatkan hasil bumi seperti singkong untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari hingga dijual. Mereka juga memanfaatkan hasil ladang untuk membuat makanan tradisional seperti tapai, kelanting dan rengginang. Proses pembuatan makanan tersebut masih sederhana dengan pengetahuan turun-temurun yang asli di Jawa dan dilakukan secara manual dengan peralatan sederhana seperti tampah, kukusan bambu, dan lesung kayu.<sup>7</sup>

Singkong dibuat menjadi berbagai macam olahan diantaranya tapai, rengginang dan kelanting. Tapai singkong sendiri asalnya dari daerah Jawa Barat yang mana memang makanan ini identik dengan orang Sunda. Tapai dibuat dengan sederhana untuk cemilan sehari-hari. Cara pembungkusan tapai pun masih menggunakan daun pisang selain itu berguna untuk menambah cita rasa pada tapai singkong<sup>8</sup>. Selain dijadikan tapai, singkong diolah menjadi klanting dengan bentuk dan cita rasa yang masih sederhana juga. Menurut peneliti, sejarah proses pembuatan makanan tradisional pada periode pertama ini termasuk ke dalam jenis *pelestarian culture experience* yang mana masyarakat turun langsung dalam proses pembuatan makanan tradisional terlebih masih menggunakan cara yang sederhana.

---

<sup>7</sup>Rustadi, (Wawancara), 8 Maret 2025 pukul 11.15 WIB, Desa Bandung Baru.

<sup>8</sup>Suriati, (Wawancara), 22 Maret 2025 pukul 09.50 WIB, Desa Air Sempiang.



Gambar 3.1 Foto Tapai Singkong Dengan Bungkus Daun  
(sumber: Dokumentasi Pribadi 2025)

1. Periode kedua (1999 sampai dengan 2010)

Pada periode ini, terutama di tahun 2004 Kepahiang resmi memisahkan diri dari Kabupaten Rejang Lebong. Kepahiang akhirnya mulai membangun infrastuktur dan pelestarian mulai mengalami perubahan signifikan. Kemajuan di bidang pendidikan juga akhirnya mengubah pola pikir masyarakat. Pada tahun 2005-2010 mulai disusun kerangka visi pembangunan dengan tema "Industri dan Pariwisata Berbasis Pertanian dan SDM", dikelola lewat misi memperkuat tata kelola, SDM, infrastruktur, lapangan kerja, dan partisipasi masyarakat<sup>9</sup>. Modernisasi Pariwisata juga mulai di sosialisasikan. Oleh karena itu, masyarakat berperan penting dalam perkembangan daerahnya. Pelestarian atau proses pembuatan makanan tradisional masa ini dibuat langsung oleh masyarakat baik individu maupun lewat usaha kecil (*culture experince*). Peralihan dari tradisi ke ekonomi rumah tangga, artinya makanan yang awalnya hanya dijadikan sebagai tradisi turun-temurun akhirnya benar-benar dijadikan produk lokal. Munculnya aktivitas ekonomi lokal dan meningkatnya kebutuhan ekonomi rumah tangga mendorong masyarakat untuk menjual makanan tradisional seperti rengginang, klanting, tapai singkong dan tapai ketan ke pasar lokal serta warung klontong dalam skala besar<sup>10</sup>. Rengginang yang dibuat oleh

<sup>9</sup>Tim redaksi, "Mengenal Sejarah Singkat Kabupaten Kepahiang Dan Pemimpinnya", dalam [https://www.kepahiangnews.com/2023/08/mengenal-sejarah-singkat-kabupaten-kepahiang-danpemimpinnya.html?utm\\_source=chatgpt.com](https://www.kepahiangnews.com/2023/08/mengenal-sejarah-singkat-kabupaten-kepahiang-danpemimpinnya.html?utm_source=chatgpt.com), dipublikasikan pada 6 Agustus 2023, diakses pada 5 Juli 2025 pukul 20.40 WIB.

<sup>10</sup>Suriati, (Wawancara), 22 Maret 2025 pukul 09.50 WIB, Desa Air Sempiang.

masyarakat juga sudah berbahan baku singkong. Hal ini menunjukkan adanya nilai ketahanan dan kesederhanaan yang terkandung dalam singkong.

Peran perempuan, khususnya ibu rumah tangga sangat penting dalam pelestarian ini karena mereka menjadi produsen utama makanan tersebut. Meskipun masih dalam skala kecil, pelestarian melalui ekonomi rumah tangga mulai berkembang. Sama seperti pada periode sebelumnya, pada periode ini produksi dalam skala kecil atau rumahan hanya dijadikan mata pencaharian sampingan ibu-ibu di Kecamatan Kabawetan. Makanan yang mereka buat akan di jual tidak setiap hari namun hari-hari tertentu saja<sup>11</sup>.

Pada tahun 2008 istilah UMKM sudah dikenal di masyarakat kemudian terjadi adaptasi pada proses pembuatan seperti penggunaan alat masak semi-modern dan pengemasan sederhana menggunakan plastik agar produk lebih awet dan layak jual. Beberapa keluarga mulai mengemas makanan dalam plastik dan menjajakannya di pasar mingguan atau di sekitar area wisata. Rengginang yang sebelumnya hanya dikeringkan di halaman rumah mulai dijual dalam bentuk mentah dan matang. Klanting yang semula hanya dibuat untuk keluarga kini juga dijual dalam bentuk warna-warni agar menarik minat anak-anak. Distribusi penjualan makanan pun sudah fleksibel yang mana selain dijual langsung, makanan tersebut akan di titip ke warung-warung (orang ke dua atau ketiga). Proses ini menunjukkan adanya bentuk pelestarian berbasis ekonomi kreatif meskipun belum terorganisasi. Pengetahuan tentang resep dan cara membuat makanan tradisional mulai dituliskan oleh anak-anak muda, baik dalam buku catatan pribadi maupun untuk tugas sekolah. Tradisi kuliner tetap bertahan, namun mulai mengalami adaptasi terhadap tuntutan ekonomi lokal. Hal ini menunjukkan transformasi pelestarian dari skala rumah tangga ke arah yang lebih profesional dan menjangkau pasar yang lebih luas. Meskipun demikian pemasaran masih terbatas pada wilayah sekitar Kabawetan. Menurut peneliti, proses perkembangan makanan tradisional pada periode ini adanya unsur *culture experince* karena membuat secara langsung kemudian menyajikan makanan tradisional tersebut kepada orang lain.

---

<sup>11</sup>Suriati, (Wawancara), 22 Maret 2025 pukul 09.50 WIB, Desa Air Sempiang.



Gambar 3.2. Dokumentasi Kelanting Milik Ibu Yatmi  
(sumber: Dokumentasi Pribadi 2025)

Tidak hanya dibuat pada hari-hari biasa makanan ini juga hadir pada perayaan Hari Raya Idul Fitri dan Idul Adha sebagai hidangan untuk tamu<sup>12</sup>. Tapai singkong yang ada di Kecamatan Kabawetan persis seperti tapai yang ada di Jawa yakni menggunakan daun pisang sebagai pembungkusnya. Makanan ini bahkan sudah ada sejak masa kerajaan Hindu di Indonesia yang mana terdapat dalam epik Ramayana. Dalam epik tersebut, terdapat narasi tentang “*tuak manis*” yang dipercaya merupakan air hasil fermentasi serupa tape<sup>13</sup>.

## 2. Periode ketiga (2011 sampai dengan 2023)

Pada periode ketiga tepatnya tahun 2011 ekonomi kreatif di Indonesia mulai mendapatkan perhatian serius dari pemerintah dengan dibentuknya Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. Perkembangan ekonomi kreatif yang berlanjut hingga tahun 2023 dan sekaarang menandai danya upaya yang strategis dalam mendorong pertumbuhan sektor-sektor berbasis kreativitas seperti kuliner, fesyen, kriya, dan seni pertunjukan yang tidak hanya memberikan kontribusi terhadap pertumbuhan ekonomi nasional, tetapi juga membuka lapangan kerja baru dan mendorong pelestarian budaya lokal<sup>14</sup>. Hal ini membuat pelestarian makanan tradisional mendapatkan momentum baru seiring berkembangnya sektor UMKM (Usaha Mikro, kecil, dan Menengah) dan

<sup>12</sup>Ros, (Wawancara), 24 Maret 2025 pukul 15.30 WIB, Desa Tangsi Duren.

<sup>13</sup>Tim Redaksi, “Tape Ketan: Fermentasi Tradisi yang Menyatu dalam Sejarah, Budaya, dan Kehidupan Nusantara,” <https://seleranusantara.id/tape-ketan-fermentasi-tradisi-yang-menyatu-dalam-sejarah-budaya-dan-kehidupan-nusantara/> (diakses pada 25 Maret 2025).

<sup>14</sup>Purnomo, Rohmact Aldy, *Ekonomi Kreatif Pilar Pembangunan Indonesia*, (Surakarta: Ziyad Visi Media, 2016), hlm. 15.

meningkatnya perhatian terhadap warisan budaya takbenda. Menurut peneliti, pada periode inilah pelestarian makanan tidak hanya berfokus pada *culture experince* tetapi juga *culture knowlegde* yakni dalam proses pembuatannya masyarakat turun secara langsung dan dipromosikan atau memberikan informasi melalui media sosial serta event yang diadakan oleh pemerintah daerah setempat. Event tersebut tidak hanya digelar di daerah Kabawetan tetapi juga mengikuti event di luar kota.

UMKM adalah jenis usaha ekonomi yang memiliki skala kecil atau menengah, baik dalam hal jumlah karyawan, aset, maupun omzet. berkembang di berbagai desa, termasuk di Air Sempiang. Salah satu tokoh pelestari, Ibu Yatmi, mulai memasarkan hasil produksi makanan tradisional secara lebih luas, bahkan menjangkau kawasan wisata. Pelaku usaha seperti Ibu Yatmi dari Desa Air Sempiang mulai dikenal sebagai produsen makanan tradisional yang konsisten menjaga resep leluhur.<sup>15</sup> Pemerintah mulai memberikan pelatihan pengolahan makanan, serta bantuan alat produksi sederhana. Ada pula inovasi dalam penyajian dan pengemasan produk agar menarik bagi generasi muda. Masyarakat mulai menganggap pelestarian makanan tradisional tidak hanya sebagai warisan budaya, tapi juga sebagai sumber penghasilan. Masyarakat mulai melihat bahwa makanan tradisional bukan hanya bagian dari masa lalu, tetapi juga peluang masa depan. Kemasan produk mulai lebih menarik, label dan merek dagang mulai digunakan, dan media sosial menjadi alat promosi.

Dalam periode ini, pelestarian makanan tradisional telah menjadi bagian dari promosi wisata daerah. Pemerintah daerah mulai menggandeng pelaku UMKM dan komunitas budaya untuk menyelenggarakan festival makanan tradisional<sup>16</sup>. Produk makanan seperti tapai, klanting, dan rengginang tidak hanya dijual di pasar, tapi juga dipamerkan dalam event lokal dan nasional. Media sosial digunakan untuk promosi produk dan mengedukasi masyarakat tentang pentingnya melestarikan kuliner tradisional. Kolaborasi antara pemerintah, masyarakat, dan pelaku usaha menunjukkan sinergi yang positif dalam menjaga eksistensi makanan tradisional di era modern<sup>17</sup>.

---

<sup>15</sup>Yatmi, (Wawancara), 22 Maret 2025 pukul 09.10 WIB, Desa Air Sempiang.

<sup>16</sup>Midiarti, (Wawancara), 22 Maret 2025 pukul 13.00 WIB, Desa Air Sempiang.

<sup>17</sup>Midiarti, (Wawancara), 22 Maret 2025 pukul 13.00 WIB, Desa Air Sempiang.

Tantangan pada masa periode ini adalah ketika masa covid 19 yang mana proses penjualan dan distribusi makanan tradisional agak menurun hingga akhirnya cara yang paling efektif menurut salah satu narasumber adalah dengan menitipkan jualannya dengan pedagang sayur keliling. Menurut Ibu Jum dalam keterangannya:

*“Saya waktu covid 19 itu malah membuat tapai singkong yang saya titipkan ke penjual sayur keliling. Jadi nanti pedagang tersebut setor ke saya uang hasil jualannya. Hal ini cukup efektif dalam mengatasi masalah ekonomi di masa pandemi<sup>18</sup>”*

Generasi muda mulai aktif terlibat, tidak hanya dalam produksi, tetapi juga dalam promosi. Peran generasi muda ini dimulai dari anak-cucu yang tergerak untuk tetap menjaga dan melestarikan makanan tradisional orang tua mereka. Mereka membuat konten di media sosial, merekam proses pembuatan makanan, dan bahkan mereka dapat menjual produk melalui *e-commerce* lokal seperti instagram dan facebook. Pelestarian tidak lagi menjadi kewajiban keluarga atau komunitas adat semata, tetapi menjadi bagian dari strategi daerah dalam mengangkat potensi lokal<sup>19</sup>.

## **B. Nilai-nilai Pada Singkong dan Makanan Tradisional**

### **1. Nilai Pada Singkong**

Menurut Dawud Achroni, makanan tradisional nusantara banyak mengandung nilai-nilai kebaikan. Nilai kebaikan tersebut seperti nilai kesederhanaan, kerendahan hati, dan ketangguhan. Hal tersebut dapat dilihat dari bahan baku dan proses pembuatannya<sup>20</sup>. Pada penelitian ini, nilai atau makna yang terkandung dalam singkong juga berupa kesederhanaan, kerendahan hati, dan ketangguhan.

---

<sup>18</sup>Jum, (Wawancara), 24 Maret 2025 pukul 14.00 WIB, Kelurahan Tangsi Baru.

<sup>19</sup>Yatmi, (Wawancara), 22 Maret 2025 pukul 09.10 WIB, Desa Air Sempiang.

<sup>20</sup>Dawud Achroni, *Belajar dari Makanan Tradisional Jawa*, (Jakarta Timur: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, 2017), hlm. 33.



Gambar 3.3 Singkong Hasil Panen Masyarakat  
(sumber: Dokumentasi Pribadi 2025)

Sebelum membahas nilai-nilai yang terkandung dalam masing-masing makanan tradisional tersebut, peneliti akan membahas makna atau nilai yang terkandung dalam singkong. Singkong menjadi bahan baku utama dalam pembuatan 3 makanan tradisional yang dibahas. Nilai atau makna yang terkandung dalam singkong yaitu sebagai berikut:

a. Kerendahan hati

Makna tentang kerendahan hati yang tergambar dari singkong adalah pertama cara tumbuhnya. Berbeda dengan tanaman lain yang menampilkan hasilnya di atas tanah, singkong justru menyimpan hasil utamanya yakni umbi di bawah permukaan. Ini menjadi simbol bahwa pribadi yang rendah hati tak perlu memamerkan keberhasilan, namun tetap mampu memberi dampak besar bagi sekelilingnya. Singkong hanya tanaman umbi namun manfaatnya banyak sehingga masyarakat memanfaatkannya menjadi berbagai macam olahan seperti tapai, klanting, dan rengginang. Meskipun makanan sederhana, cita rasa singkong terus diminati oleh banyak orang. Dari sejarah masyarakat transmigrasi Jawa datang ke Kabawetan hingga sekarang mereka tidak pernah lupa dan bisa meninggalkan makanan berbahan baku singkong. Dalam keseharian, nilai kerendahan hati sangat dijunjung dalam budaya masyarakat Jawa. Masyarakatnya diajarkan untuk tidak bersikap angkuh, tetapi tetap berusaha dengan tulus dan penuh dedikasi. Singkong memberi pelajaran bahwa menjadi sosok yang

sederhana dan tidak menonjol bukanlah kekurangan, melainkan kekuatan yang berakar kuat<sup>21</sup>.

#### b. Ketangguhan

Dalam konteks sejarah, masyarakat transmigrasi yang harus berjuang membangun kehidupan baru di tanah perantauan dapat bertahan hidup dan beradaptasi dengan memanfaatkan hasil alam. Salah satu tanaman yang mampu tumbuh di berbagai jenis lahan adalah singkong. Singkong menggambarkan kemampuan beradaptasi dan semangat pantang menyerah. Pada masa krisis moneter antara tahun 1997-1998, masyarakat berusaha untuk bertahan hidup dengan mengolah hasil panen menjadi makanan yang bernilai karena daya jual yang rendah pada masa itu. Singkong telah menjadi makanan andalan saat krisis pangan, karena ketersediaannya yang melimpah dan pengolahannya yang mudah. Di periode tahun 1999 hingga 2010 masyarakat berinovasi dengan membuat rengginang dari singkong. Keterbatasan ketan sebagai bahan baku utama rengginang sudah jarang ditemui di Kabawetan karena keterbatasan lahan sawah. Hal ini membuat tumbuh ide kreatif masyarakat untuk membuat rengginang dari singkong. Inilah yang membuat singkong dianggap mampu beradaptasi dan bertahan serta mampu berakulturasi dengan budaya di daerah tempat tinggal.

Nilai ini selaras dengan karakter masyarakat Jawa yang hidup di perantauan dan mampu bertahan dalam situasi terbatas serta tetap menjaga semangat hidup mereka. Singkong mengajarkan kita untuk tidak mudah menyerah, tetapi terus bertahan dan beradaptasi dengan keadaan. Singkong juga ikut serta dalam mempertahankan warisan budaya<sup>22</sup>.

#### c. Kesederhanaan

Filosofi terakhir yang melekat pada singkong adalah kesederhanaan. Bentuknya yang sederhana dan mudah diolah menjadi berbagai makanan menunjukkan bahwa sesuatu yang sederhana pun

---

<sup>21</sup>Kahfi, "Filosofi Singkong dalam Kehidupan", dalam <https://www.kompasiana.com/kahfi4342/611e347406310e4b3d38a1d2/filosofi-singkong-dalam-kehidupan>, (diakses pada 12 Juli 2025).

<sup>22</sup>Syarif Yunus, "Filosofi Singkong: Tetap Tumbuh Tanpa Intrik", dalam <https://www.indonesiana.id/read/124780/filosofi-singkong-tetap-tumbuh-tanpa-intrik>, (dikases pada 12 Juli 2025).

bisa memiliki nilai tinggi. Dari tahun 1914 kemudian berlanjut di generasi kedua masyarakat transmigrasi Jawa di tahun 1986 singkong diolah menjadi makanan tradisional dengan menggunakan alat dan cara yang tradisional serta menghasilkan makanan yang sederhana juga namun bercita rasa khas. Perkembangan zaman tidak menghilangkan kesederhanaan dari singkong, hal ini terlihat dari cara pengelolaannya yang tetap menggunakan alat-alat yang sederhana. Klanting, tapai, dan rengginang yang dibuat oleh masyarakat hanya berbentuk sederhana dan berwarna alami namun tetap memberi kebahagiaan dan nilai sosial.

Kesederhanaan pada singkong mengajarkan bahwa tidak harus mewah untuk bisa bahagia dan berguna. Dalam budaya Jawa kesederhanaan adalah bentuk penghormatan terhadap alam dan kehidupan yang seimbang. Singkong yang sering diolah menjadi makanan tradisional menjadi simbol kehidupan yang sederhana namun tetap membahagiakan. Filosofi ini juga menekankan pentingnya hidup secukupnya dan menjunjung nilai kebersamaan serta warisan budaya. Dengan demikian, singkong bukan hanya tanaman biasa, melainkan cermin dari cara hidup yang sarat makna<sup>23</sup>.

Nilai-nilai atau makna yang terkandung pada singkong juga tercermin di dalam makanan tradisional yang dihasilkan. Hal ini dapat diamati dari proses pembuatan hingga makanan disajikan. Klanting, tapai, dan rengginang dibuat dari bahan baku sederhana yakni singkong dan dibuat menggunakan alat-alat yang sederhana juga. Berikut nilai-nilai yang terkandung dalam kelanting, tapai, dan rengginang menurut peneliti:

a. Klanting

Klanting merupakan bagian dari warisan budaya lokal yang perlu dilestarikan. Kreativitas dalam membuat klanting juga dapat membantu melestarikan tradisi. Klanting dapat menjadi peluang usaha yang menjanjikan, khususnya di daerah-daerah yang kaya akan bahan baku seperti singkong. Klanting dapat menjadi simbol perayaan atau acara khusus dalam masyarakat, misalnya sebagai camilan saat

---

<sup>23</sup>Syarif Yunus, "Filosofi Singkong, Setinggi Apapun Kamu Tetaplah Rendah Hati", dalam <https://kumparan.com/syarif-yunus/filosofi-singkong-setinggi-apapun-kamu-tetaplah-rendah-hati-1vQbMdcLAF/2>, (diakses pada 12 Juli 2025).

pernikahan atau kegiatan lainnya. Dengan menggunakan bahan baku lokal seperti singkong, klanting dapat menjadi contoh praktik ekonomi berkelanjutan. Dalam wawancara dengan Yatmi, disebutkan bahwa:

*"Anak-anak sekarang itu suka klanting karena warnanya lucu-lucu. Kadang saya tambahkan warna merah atau hijau biar makin menarik<sup>24</sup>."*

Adanya penambahan warna dalam pembuatan klanting masa sekarang menambah kesan unik dan estetika terlebih adanya beberapa macam bentuk, seperti bulat, setengah lingkaran, dan lainnya. Kesan estetika tersebut tetap melambangkan kesederhanaan. Pemberian warna yang tidak mencolok juga simbol dari nilai kerendahan hati.

#### b. Tapai Singkong

Tapai singkong memiliki nilai kesederhanaan, ketanggungan, dan kerendahan hati. Selama masa penjajahan, singkong dikenal sebagai pengganti nasi, terutama ketika akses terhadap beras sulit diperoleh. Produksi singkong yang melimpah terkadang menyebabkan sebagian dari singkong tidak terpakai dan menjadi busuk. Untuk menghindari hal ini, pengolahan dan pengawetan singkong menjadi solusi yang efektif. Kemudian masyarakat berinisiatif mengolah singkong melalui proses fermentasi dengan menggunakan ragi. Proses ini menghasilkan kuliner khas yang dikenal dengan nama tapai singkong. Keberadaan tapai singkong dalam budaya lokal mencerminkan kreativitas masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya alam yang ada. Tapai juga sering hadir dalam acara-acara adat atau tradisional, menandakan pentingnya makanan ini dalam kehidupan sosial masyarakat<sup>25</sup>. Proses pembuatan tapai singkong jelas menunjukkan ketanggungan dan kesederhanaan. Saat proses fermentasi menunjukkan nilai kerendahan hati karena pada proses ini dilakukan secara perlahan dan tersembunyi.

#### c. Rengginang

Proses pembuatan rengginang, mulai dari bahan-bahan yang digunakan hingga cara mengolahnya, mencerminkan kearifan lokal masyarakat. Rengginang seringkali menjadi bagian dari berbagai acara,

<sup>24</sup>Yatmi, (Wawancara), 22 Maret 2025 pukul 09.10 WIB, Desa Air Sempiang.

<sup>25</sup>Admin BPK Wilayah IX, "Sekilas tentang Peuyeum Bandung," <https://kebudayaan.kemdikbud.go.id/bpnbjabar/sekilas-tentang-peuyeum-bandung/>, (diakses pada 25 Maret 2025).

seperti upacara adat atau perayaan tertentu, sehingga memiliki nilai sosial yang penting<sup>26</sup>. Nilai kesederhanaan rengginang terlihat dari kemasan yang sederhana. Nilai ketangguhan terlihat dari proses pembuatannya yang melalui beberapa tahap.

## 2. Cara Pembuatan Klanting, Tapai, dan Rengginang

Proses pembuatan dari ketiga makanan di atas di periode pertama masuk ke Kabawetan memang memerlukan alat yang banyak dan lama sebab memang dahulu dilakukan secara sederhana dan hanya sebagai makanan inovasi. Namun pada era sekarang proses pembuatan makanan tradisional tersebut telah menggunakan alat-alat yang lebih canggih. Hal ini juga dikarenakan dengan modernisasi di bidang teknologi. Pembuatan klanting hanya mencampurkan singkong yang diparut dengan tepung dan bumbu kemudian di cetak atau dibentuk<sup>27</sup>. Membuat tapai singkong juga sangat sederhana, yaitu setelah singkong dikupas langsung dikerik dan direbus lalu tambahkan ragi dan difermentasi kemudian baru bisa dimakan<sup>28</sup>. Dalam proses pembuatan rengginang hampir sama dengan pembuatan klanting yang dimuali dari menghaluskan singkong kemudian diperas dan dibumbui, terakhir dicetak lalu dijemur hingga kering. Untuk menyajikan klanting dan rengginang perlu digoreng terlebih dahulu<sup>29</sup>.

## C. Upaya Pelestarian Makanan Tradisional

Upaya pelestarian makanan tradisional oleh masyarakat transmigrasi Jawa di Kecamatan Kabawetan tidak terlepas dari peran aktif masyarakat itu sendiri, pelaku usaha kecil, hingga dukungan dari pemerintah daerah. Pelestarian makanan tradisional tersebut dilakukan menggunakan dua metode yaitu *culture experience* dan *culture knowlegde*. Metode *culture experience* artinya masyarakat terjun langsung dalam pembuatan makanan tradisional dan melestarikannya secara turun temurun, serta ikut secara langsung dalam proses pelestarian. Metode yang kedua, yakni *culture knowlegde* artinya masyarakat dapat memberikan informasi kepada khalayak umum misalnya dalam hal ini menggunakan media sosial serta dengan adanya promosi pada kegiatan

<sup>26</sup>Suli, (Wawancara), 23 Maret 2025 pukul 13.00 WIB, Desa Suka sari.

<sup>27</sup>Yatmi, (Wawancara), 22 Maret 2025 pukul 09.10 WIB, Desa Air Sempiang.

<sup>28</sup>Suriati, (Wawancara), 22 Maret 2025 pukul 09.50 WIB, Desa Air Sempiang.

<sup>29</sup>Homsah, (Wawancara), 13 Juli 2025 pukul 13.30 WIB, Desa Bandung Baru.

event yang dilakukan oleh pemerintah daerah setempat. Pelestarian ini dilakukan melalui berbagai cara yang berlangsung dari generasi ke generasi, dan terus mengalami adaptasi terhadap perkembangan zaman. Upaya-upaya ini dapat diklasifikasikan ke dalam beberapa aspek sebagai berikut:

#### 1. Pelestarian Melalui Tradisi dan Lintas Generasi

Masyarakat Kabawetan masih mempertahankan tradisi konsumsi dan penyajian makanan tradisional dalam berbagai kegiatan sosial seperti hajatan, kenduri, tasyakuran, sedekah bumi, dan perayaan hari besar Islam. Pada momen-momen tersebut, makanan seperti tapai, klanjing, dan rengginang selalu hadir sebagai bagian dari simbol adat dan budaya leluhur. Makanan tersebut aslinya hanya cemilan yang dibuat dari bahan baku seadanya atau memanfaatkan bahan baku yang ada. Terlebih singkong banyak di tanam di sekitar rumah masyarakat. Pelestarian sebagai wujud agar makanan atau cemilan tersebut tidak sampai hilang dan dapat dinikmati hingga anak-cucu<sup>30</sup>.

Keluarga menjadi agen penting dalam mentransfer pengetahuan budaya kuliner karena di dalam lingkungan keluargalah generasi muda pertama kali mengenal dan mempelajari berbagai tradisi makanan. Melalui kegiatan sehari-hari seperti memasak bersama, makan bersama, atau menceritakan kisah di balik setiap hidangan, nilai-nilai budaya dan sejarah yang terkandung dalam makanan tradisional dapat diwariskan secara alami dan berkesinambungan. Peran orang tua dan anggota keluarga yang lebih tua sangat besar dalam memperkenalkan resep-resep khas, teknik memasak tradisional, serta makna simbolik dari makanan yang dikonsumsi dalam perayaan tertentu. Dengan demikian, keluarga bukan hanya menjadi tempat untuk memenuhi kebutuhan pangan, tetapi juga sebagai wadah pelestarian identitas budaya melalui kuliner yang diwariskan dari generasi ke generasi<sup>31</sup>. Menurut Ibu Jumriah dalam keterangan wawancaranya:

*“Anak saya itu saya ajarkan dari sekarang, alat-alat untuk membuat kelanting saya rawat betul supaya nanti anak-anak saya mau belajar mereka*

---

<sup>30</sup>Legio, (Wawancara), 24 Maret 2025 pukul 10.15 WIB, Kelurahan Tangsi Baru.

<sup>31</sup>Jumriah, (Wawancara), 26 Maret 2025 pukul 16.00 WIB, Desa Barat Wetan.

*tinggal langsung belajar. Sekarang ini sudah mulai kalau lebaran bantu-bantu buat*<sup>32</sup>.

Menurut peneliti, upaya pelestarian yang dilakukan oleh masyarakat pada poin pertama ini termasuk ke dalam metode pelestarian *culture experince* karena masyarakat terlibat secara langsung dalam proses pelestarian kemudian juga dilakukan secara turun-temurun.

## 2. Peran UMKM dan Ekonomi Kreatif

Tokoh pelestari seperti Ibu Yatmi dan Ibu Jum menjadi salah satu pelaku utama dalam pelestarian melalui jalur ekonomi kreatif. Ekonomi kreatif memang hanya dikenal dan dijalankan dalam beberapa waktu belakang namun dengan adanya program ekonomi kreatif ini masyarakat merasa terbantu karena merasa lebih luas menjangkau konsumen. Ibu Yatmi memproduksi kelanting dalam skala cukup besar dan memasarkannya di kawasan wisata dan pasar lokal. Bahkan para seller dapat mengambil langsung barang produksi di rumah tanpa Ibu Yatmi yang mengantarkannya. Produk tersebut dijual dengan kemasan menarik untuk meningkatkan daya tarik konsumen, termasuk generasi muda.

UMKM juga dapat dijadikan sebagai batu loncatan perekonomian masyarakat meskipun dalam produksinya masih dilakukan oleh anggota keluarga saja. Produksi kelanting ini dapat meningkatkan perekonomian keluarga sebab pendapatan yang diperoleh setiap harinya stabil dan terkadang meningkat di hari-hari tertentu. Menurut Ibu yatmi dalam wawancaranya:

*“Saya berdagang kelanting ini sudah dari remaja, dulunya membantu orang tua. Awalnya hanya coba-coba tetapi lama-kelamaan berlanjut hingga sekarang. Alhamdulillah dari jualan kelanting ini saya bisa membesarkan anak-anak dan bertahan hidup juga bisa mensekolahkan mereka. Produk saya juga sudah mendapatkan sertifikat hala*<sup>33</sup>”.

---

<sup>32</sup>Jumriah, (Wawancara), 26 Maret 2025 pukul 16.00 WIB, Desa Barat Wetan..

<sup>33</sup>Yatmi, (Wawancara), 22 Maret 2025 pukul 09.10 WIIB, Desa Air Sempiang.

Sedangkan Ibu Suriati berdagang tapai adalah pekerjaan sampingan semasa ia bekerja sebagai buruh petik teh di kebun teh Kabawetan. Sebagaimana diungkapkannya dalam wawancara:

*“Saya dulu jualan tapai hanya sebagai sampingan dan kebetulan bahan baku yang ada adalah tanaman saya di belakang rumah jadi dari pada tidak dikemakan semua jadi saya buat tapai dan dijual untuk membantu perekonomian keluarga. Hasilnya lumayan ketika sudah dijadikan makanan atau cemilan seperti ini<sup>34</sup>.”*

Menurut peneliti, upaya yang dilakukan masyarakat dalam proses pelestarian makanan tradisional ini termasuk ke dalam *culture experince*, hal ini dapat diamati dari keterlibatan langsung masyarakat dalam membuat makanan tradisional meskipun sudah masuk ke dalam ciri-ciri industri ekonomi kreatif.

### 3. Inovasi dan Adaptasi

Untuk menjawab tantangan zaman, masyarakat mulai melakukan inovasi terhadap bentuk dan penyajian makanan tradisional. Misalnya, klanting yang dahulu disajikan tanpa pewarna, kini menggunakan warna alami agar tampil lebih menarik. Klanting yang ditemui sekarang berwarna putih dan pink. Menurut produsen pemberian warna berfungsi untuk variasi atau menarik pihak pembeli. Begitu pula dengan kemasan rengginang yang sekarang sudah mulai diberikan merek atau tanda informasi (komposisi) agar konsumen lebih percaya dan yakin akan produk yang dijual. Kemasan full printing memang menjadi salah satu daya tarik tersendiri untuk konsumen. Sedangkan untuk tapai yang kini dibuat lebih modern yaitu sudah menggunakan bungkus plastik yang mana memang mudah untuk di dapat dari pada alat bungkus daun pisang seperti zaman dahulu. Inovasi tersebut bertujuan agar dapat bersaing di pasaran. Hal ini disebabkan sudah banyaknya penjual cemilan-cemilan

---

<sup>34</sup>Suriati, (Wawancara), 22 Maret 2025 pukul 09.50 WIIB, Desa Air Sempiang.

yang disebutkan di atas untuk diperjual-belikan. Pihak produsen juga sudah menyusun ide-ide baru soal rasa klanjing yang mereka jual.

#### 4. Peran Pemerintah

Menurut pengamatan peneliti, Pemerintah Kecamatan Kabawetan dan Dinas Pariwisata memberikan dukungan dalam bentuk pelatihan pengolahan makanan, pemberdayaan kelompok UMKM, serta promosi melalui event seperti pameran budaya dan festival kuliner. Event atau festival yang diikuti oleh para pelaku UMKM tersebut tidak hanya hadir di Kabawetan tetapi juga ikut diajang nasional. Pemerintah biasanya akan meminjam produk dari beberapa pihak UMKM yang nantinya akan di bawa ke Jakarta atau daerah lain untuk ikut serta dalam pameran.

*“Ada beberapa kali dari pemerintah Kabupaten Kepahiang datang kesini untuk meminjam produk dari sini untuk dipromosikan atau dipamerkan di Jakarta. Hanya saja disayangkan kami tidak pernah ikut secara langsung<sup>35</sup>”.*

Peran pemerintah daerah setempat juga ditemui berupa diadakannya pelatihan dalam promosi produk dagangan melalui media sosial, misalnya cara membuat akun tik-tok shop dan lainnya. pemerintah juga memberikan bantuan berupa alat produksi dan memfasilitasi pelaku UMKM dalam proses pembuatan sertifikat halal untuk produknya. Namun sangat disayangkan pemberian bantuan berupa alat-alat produksi untuk makanan tradisional ini baru diberikan ke beberapa pihak UMKM saja, belum seluruhnya. Hal ini terbukti dari beberapa rumah produksi yang masih menggunakan alat masak sederhana. Pemerintah memberikan dukungan berupa motivasi atau dorongan bagi para pelaku usaha makanan tradisional maupun UMKM lainnya untuk terus berkembang.

*“Kami selaku pemerintah desa saat ini hanya bisa memberikan dorongan dan motivasi kepada para pelaku UMKM. Kami dorong untuk aktif mengikuti event atau pelatihan supaya dapat berkembang lebih baik<sup>36</sup>”.*

Upaya-upaya yang dilakukan oleh masyarakat dan pemerintah daerah dalam proses pelestarian makanan tradisional tersebut memiliki

---

<sup>35</sup>Jum, (Wawancara), 24 Maret 2025 pukul 14.00 WIB, Kelurahan Tangsi Baru.

<sup>36</sup>Komari Yusuf (Wawancara), 25 Maret 2025 pukul 10.30 WIB, Desa Tangsi Duren.

beberapa tantangan yang memang belum bisa dijabarkan dalam penulisan kali ini.

