



antara suku bangsa atau dengan suku bangsa lainnya. Menurut Fridolin (1974: 39-40) salah satu penyebab yang menimbulkan banyak kesulitan yang bersifat kompleks, terutama dalam usaha membangun masyarakat di dalam rangka modernisasi dewasa ini adalah kekurangmampuan memahami cara berfikir, cara menanggapi, cara merasa, cara mengutarakan dan sebagainya dari suatu kelompok masyarakat.

Namun kenyataannya beberapa jenis folklor sudah mulai pudar dan diabaikan. Padahal dalam upaya menggali nilai-nilai, gagasan-gagasan dan keyakinan masyarakat pendukungnya, folklor sebagai sumber informasi kebudayaan daerah tidak mungkin diabaikan. Indonesia adalah negeri yang kaya akan kebudayaan. Setiap daerah di Indonesia memiliki keunikan dengan kebudayaan mereka masing-masing. Kebudayaan tersebut akan punah jika tidak ada upaya pelestarian dan pewarisan. Oleh sebab itu, perlu ada upaya pelestarian atas kebudayaan tradisional masyarakat Indonesia. Kebudayaan tradisional dalam disiplin ilmu antropologi pada umumnya disamakan dengan istilah folklor.

Karena folklor adalah bagian dari kebudayaan, maka ia harus dipandang sebagai produk budaya suatu masyarakat tertentu. Tentu saja padanya juga berlaku bagaimana hakekat keberadaan kebudayaan dalam masyarakat. Karakter itu antara lain

bahwa bersifat dinamis, relatif, adaptif, sistemis, fungsional dan rasional. Oleh karena itu pendekatan holistik terhadap kebudayaan juga harus diberlakukan bagi pemahaman keberadaan folklor di tengah-tengah kolektif pendukungnya.

Sebagai suatu disiplin atau cabang ilmu pengetahuan yang berdiri sendiri, di Indonesia folklor belum lama dikembangkan orang (Danandjaja, 1997: 1). Berbicara tentang folklor cakupannya sangat luas. Menurut Brunvand (dalam Danandjaja, 1997:21) folklor dapat digolongkan ke dalam tiga kategori besar berdasarkan tipenya: (1) Folklor lisan (*verbal folklore*), (2) Folklor sebagian lisan (*partly verbal folklore*), dan (3) Folklor bukan lisan (*nonverbal folklore*). Salah satu bentuk 'folklor bukan lisan' yang menarik dan belum banyak dikaji lebih adalah makanan tradisional.

Oleh karena itu penelitian folklor kali ini bertujuan untuk menginventarisir dan menganalisis folklor bukan lisan yang ada pada kebudayaan Banjar khususnya makanan tradisional Banjar. Tema makanan tradisional ini sengaja dipilih untuk melanjutkan dan melengkapi beberapa penelitian sebelumnya yang juga mengkaji bentuk-bentuk folklor. Bagi antropologi, folklor makanan merupakan fenomena kebudayaan, oleh karena itu makanan bukan sekedar produk organisme dengan



kualitas biokimia yang dikonsumsi manusia, tetapi makanan merupakan bagian dari upaya mempertahankan hidup yang ditentukan oleh kebudayaan masing-masing kolektif (Danandjaya: 1997). Terdapat perbedaan antara konsep makanan (*food*) dan nutriment (*nutriment*). Nutriment adalah konsep biokimia yaitu zat yang mampu untuk memelihara dan menjaga kesehatan organisme yang memakannya. Sedangkan makanan (*food*) adalah konsep budaya, sesuatu yang dimakan dengan pengesahan budaya.

Penelitian tentang makanan ini menjadi penting karena cukup banyak generasi sekarang yang sudah tidak lagi mengenal makanan tradisional dan lokal di tengah gempuran banyaknya produk makanan impor. Penelitian ini bukan sekedar upaya deskriptif tentang berbagai folklore bukan lisan khususnya makanan atau kuliner tradisional yang ada di kalangan masyarakat Banjar tetapi lebih jauh adalah upaya mencoba memahami apa yang menjadi harapan dan angan-angan orang Banjar tentang kebudayaannya serta sekaligus untuk menambah pengetahuan tentang keanekaragaman budaya yang ada di Nusantara.

Tujuan khusus penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi berbagai makanan tradisional masyarakat Banjar yang biasa disantap dan disajikan dalam upacara-upacara tertentu serta menggali fungsi sosial

budaya dari makanan tersebut, baik kaitannya dengan bahan makanan, proses pengolahan maupun penyajiannya

2. METODE

Penelitian ini merupakan penelitian lapangan (*field research*) yaitu penelitian yang dilakukan secara langsung di lapangan untuk memperoleh data yang diperlukan (Lincoln dan Guba, 1985: 198). Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif. Penelitian kualitatif di samping dapat mengungkap dan mendeskripsikan peristiwa-peristiwa riil di lapangan, juga dapat mengungkap-kan nilai-nilai tersembunyi (*hidden value*) dari penelitian ini. Sehingga diharapkan dari penelitian ini dapat terungkap fungsi dari pengolahan maupun penyajian makanan yang biasanya tersembunyi.

Di samping itu penelitian ini juga peka terhadap informasi-informasi yang bersifat deskriptif dan berusaha mempertahankan keutuhan objek yang diteliti. Dalam penelitian ini, peneliti berada pada posisi sebagai instrumen kunci. Peneliti yang menganalisis sekaligus menafsir data meskipun dalam pengumpulan data dibantu oleh mahasiswa sebagai enumerator pengumpul data di lapangan.

Penelitian ini dilaksanakan di kota Banjarmasin Propinsi Kalimantan Selatan.



Khususnya di beberapa tempat atau kelurahan yang memiliki latar budaya tertentu. Mayoritas penduduk kota Banjarmasin berasal dari etnis Banjar (79,26%). Penduduk pertama yang mendiami kota Banjarmasin adalah orang Banjar Kuala yang memiliki budaya sungai dengan interaksi masyarakat yang sangat kuat pada sungai baik dalam kegiatan sosial maupun ekonomi. Di Banjarmasin juga banyak terdapat orang Banjar Pahuluan yang berasal dari 'banua anam' serta dari daerah lainnya, seperti Banjar Batang Banyu di Kalimantan Selatan. Hal ini membuat varian dari berbagai makanan tradisional Banjar dari ketiga sub etnis tersebut dapat ditemukan khususnya pada upacara-upacara tradisional.

Dalam penelitian yang menjadi informan adalah orang-orang Banjar yang cukup banyak dan lama mengenal dan mempelajari kebudayaan Banjar khususnya tokoh-tokoh kampung atau *tutuha Banjar* atau orang yang sudah cukup tua karena pada umumnya mereka ini sudah cukup banyak dan sering mengolah maupun mencicipi makanan atau kuliner Banjar. Ada enam orang yang dijadikan informan dalam penelitian ini yaitu: Imah, Siti, Raihanah, Inur, Lina dan Siyah.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Gambaran Umum Wilayah

Kota Banjarmasin merupakan ibukota dari provinsi Kalimantan Selatan dengan luas wilayah 72,67 km persegi atau 0,26% dari luas wilayah Provinsi Kalimantan Selatan. Kota Banjarmasin terbagi atas lima kecamatan yaitu Banjarmasin Barat, Banjarmasin Selatan, Banjarmasin Tengah, Banjarmasin Timur, dan Banjarmasin Utara dengan 52 kelurahan seperti terlihat pada tabel berikut:

Tabel 1
Luas Wilayah Kota Banjarmasin Perkecamatan

No	Nama Kecamatan	Luas (Km ²)	Jumlah Kelurahan
1	Banjarmasin Selatan	38,27	12
2	Banjarmasin Timur	23,86	9
3	Banjarmasin Barat	13,13	9
4	Banjarmasin Tengah	6,66	12
5	Banjarmasin Utara	16,54	10

Sejak zaman dahulu hingga sekarang Banjarmasin masih menjadi kota niaga dan bandar pelabuhan terpenting di Pulau Kalimantan. Secara *de jure* Banjarmasin



masih sebagai ibukota Kalimantan Selatan, namun sejak tanggal 14 Agustus 2011 bertepatan dengan hari jadi Provinsi Kalimantan Selatan ke-61, kantor sekretariat Daerah Provinsi Kalimantan Selatan dipindahkan ke kawasan Gunung Upih di Kecamatan Cempaka Banjarbaru.

Pada tahun 2016 Kota Banjarmasin memiliki jumlah penduduk sebanyak 684.183 jiwa dengan jumlah penduduk perempuan lebih banyak dari jumlah penduduk laki-laki. Jumlah penduduk terbanyak berada di Kecamatan Banjarmasin Selatan dan penduduk yang paling sedikit terdapat di Kecamatan Banjarmasin Tengah.

Penduduk kota Banjarmasin terdiri dari berbagai suku yaitu suku Banjar, Jawa, Madura, Bugis, dan lain-lain. Mayoritas penduduk di Kota Banjarmasin menganut agama Islam.

Dalam tradisi masyarakat Banjar hampir semua upacara atau ritual komunal disertai dengan makan bersama. Makan bersama ini pada umumnya menggunakan beberapa macam sajian yang dapat diklasifikasi ke dalam tiga jenis.

3.2 Makanan untuk Suguhan Upacara

Seperti telah diuraikan di atas, masyarakat Banjar adalah masyarakat yang lekat dengan kebudayaan Islam. Masyarakat Banjar juga banyak memiliki upacara

maupun ritual adat yang juga bernuansa Islam seperti *batasmiah*, *baaruhan* (selamatan), *bakawinan* (pesta pernikahan), *batajak rumah* dan lain-lain. Hampir semua upacara-upacara masyarakat Banjar itu selalu dilengkapi atau diakhiri dengan suguhan makanan. Dari sekian banyak makanan tradisional masyarakat Banjar ada beberapa jenis makanan atau sajian yang umum dan biasa disajikan dalam upacara upacara tersebut, seperti yang akan diuraikan berikut ini:

3.2.1 Soto Banjar

Soto Banjar adalah salah satu masakan tradisional dari Kalimantan Selatan khususnya etnis Banjar. Seperti juga soto-soto lainnya, soto Banjar adalah sajian berkuah dengan aroma khas. Bedanya soto Banjar ini disajikan dan disantap dengan ketupat bukan dengan nasi (karena jika dengan nasi masyarakat Banjar menyebutnya dengan 'nasi sop'). Selain itu berbeda dengan soto pada umumnya, soto Banjar menggunakan ayam kampung sebagai bahan utamanya.

Soto Banjar berisi aneka bahan-bahan seperti bihun, telur rebus, ayam kampung, serta taburan bawang goreng yang menjadikan Soto Banjar begitu menggugah selera untuk dinikmati. Belum lagi tambahan perkedel di dalam soto, menjadikan soto ini menjadi sajian lengkap



untuk dinikmati. Satu yang menjadikan Soto Banjar ini terasa begitu khas yakni pada citarasa kuahnya yang bening. Belum lagi tambahan jeruk nipis yang membuat kuah Soto Banjar terasa begitu segar.

Karena banyaknya bahan yang digunakan dalam sajian soto Banjar ini maka biasanya dalam proses penyajiannya melibatkan beberapa orang yang berbagi tugas untuk menambahkan masing-masing bahan tersebut. Ada yang bertugas memberi potongan telur yang biasanya dipotong langsung di atas piring yang akan disajikan. Ada yang bertugas menambahkan bihun, memberi kuah, ada yang menabur bawang. Penyajian seperti ini mampu menumbuhkan kerja sama dan saling berbagi. maksudnya disini mereka membuat soto banjar dengan bersama-sama para tetangga yang dikumpulkan dan melakukan proses pembuatan soto Banjar bersama-sama. Soto Banjar ini biasanya hampir selalu ada dan dijadikan makanan utama pada upacara selamatan, perkawinan dan lain lain.

3.2.2 *Katupat Kandangan* (Ketupan Kandangan)

Ketupat Kandangan adalah salah satu kuliner tradisional dari kota Kandangan Kabupaten Hulu Sungai Selatan Kalimantan Selatan. Ketupat yang satu ini hampir sama dengan ketupat pada umumnya, yang membedakan adalah pada penyajiannya

yang menggunakan *iwak haruan* atau ikan gabus sebagai lauknya. Nama ketupat Kandangan diambil dari tempat asalnya yaitu kota Kandangan.

Hal yang unik dan khas dari *katupat Kandangan* ini adalah cara mengkonsumsinya. Bagi masyarakat Banjar mengkonsumsi *katupat Kandangan* harus menggunakan tangan kosong (tanpa sendok maupun garpu) agar lebih terasa nikmatnya. Sehingga dari menghancurkan *katupat* hingga memasukkan ke mulut tanpa menggunakan sendok tetapi dengan tangan (lima jari) meskipun sajian ini menggunakan kuah. Cara atau praktek konsumsi seperti ini meminjam istilah Brubaker dan Laitin (dalam Nurti, 2017: 4) menjadi penanda populer dari identitas suku Banjar. Hal lain yang juga menjadi penanda suku Banjar dalam mengkonsumsi *katupat Kandangan* ini adalah lauk digunakan untuk mengkonsumsi makanan ini adalah *iwak haruan* (ikan gabus) yang diolah dengan cara dibakar dan direbus dengan bahan atau bumbu tertentu seperti diuraikan di atas.

3.2.3 Nasi Kuning

Nasi kuning merupakan salah satu makanan khas orang Indonesia juga masyarakat suku Banjarmasin. Nasi kuning biasa disajikan sebagai makanan pelengkap dalam sebuah acara-acara seperti pernikahan, syukuran, acara adat lainnya



atau sebagai menu sarapan pagi. Tampilan nasi kuning yang menarik dan rasanya yang gurih membuat makanan ini sangat disukai oleh banyak orang.

Nasi kuning biasanya disajikan dalam berbagai variasi, ada yang biasa saja tanpa dibentuk dan ada juga yang berbentuk tumpeng. Dalam pengetahuan masyarakat Banjar, warna kuning melambangkan warna kekayaan atau kemakmuran bahkan juga kesakralan. Dalam konteks ini penggunaan warna kuning pada makanan ini terkait dengan kepercayaan atas makna lambang tersebut. Dalam hal ini, nasi kuning memiliki makna yang lebih luas dari sekedar nutrisi tetapi terkait dengan kepercayaan (Aapomfires, 2002).

Nasi kuning dalam tradisi masyarakat Banjar pada umumnya dikonsumsi dengan lauk bumbu merah (*masak habang*). Lauk yang biasa digunakan untuk diolah dengan *masak habang* ini adalah ayam, telur dan ikan gabus. Proses masakannya pun juga beraneka macam selain dari itu sekarang sudah dikreasikan dengan makanan lain seperti sambal goreng tempe, mie, dan juga sayur lainnya.

3.2.5 *Lapat*

Lapat merupakan makanan khas Kalimantan Selatan yang terbuat dari campuran beras, santan serta daun pandan dan dibungkus menggunakan daun pandan

dan dibungkus menggunakan daun pisang. Makanan ini kemudian disajikan bersama sambal kacang. Mirip dengan lontong, memang makanan ini dapat dikategorikan menjadi makanan berat. Karena terbuat dari beras. Tapi, rasanya sangat gurih karena ada campuran santan di dalamnya. Lapat juga dikenal pula sebagai “Buras”. Makanan ini banyak di temui di Kalimantan Selatan dan Kalimantan Tengah. Menurut hasil wawancara, *lapat* dikonotasikan dengan *badapat* atau bertemu. *Lapat* sering dibuat pada saat selamatan ataupun juga lebaran dan acara besar lainnya. Dengan makan *lapat*, diharapkan bisa berjumpa lagi. Makna lain, rasanya yang gurih dan lengket, agar meninggalkan kesan yang mendalam dan mempererat persaudaraan. Bisa juga untuk seorang jamaah semoga selama jamaah haji yang pergi ke tanah suci, selalu diingat dan di doakan sanak saudara, dan sahabat, hingga dari berangkat dan pulang kembali dalam keadaan sehat, *badapat pulang* (berjumpa lagi). Makan *lapat*, biar *badapat*. Itulah makna makanan *lapat* menurut masyarakat setempat.

Rasanya yang gurih dan mengenyangkan karena terbuat dari bahan dasar beras, *lapat* biasanya dijadikan makanan pengganti nasi yakni sebagai makanan sarapan setiap pagi. Selain rasanya yang gurih harga makanan ini juga sangat terjangkau.



3.3 Makanan untuk *Sajian* (Sesajen) Upacara

Beberapa makanan tradisional Banjar juga ada yang disajikan pada upacara-upacara adat atau keagamaan tetapi bukan untuk disantap sebagai makanan atau suguhan utama tetapi hanya untuk sajian (sesajen). Meskipun demikian setelah upacara makanan tersebut masih boleh dimakan. Hal ini berbeda dengan beberapa kebudayaan yang tidak membolehkan memakan sesajen karena dianggap bukan makanan. Ini menegaskan bahwa konsep makanan merupakan konsep budaya yaitu sesuatu yang dimakan dengan pengesahan budaya. Jadi, konsep makanan (*food*) disini berbeda dengan konsep nutriment, dimana *food* adalah Suatu pernyataan yang berada pada masyarakat tentang makanan yang dianggap boleh dimakan dan yang dianggap tidak makanan dan itu bukan sebagai makanan (Foster & Anderson, 1986: 313-314)

Makanan *sajian* ini biasanya berjenis *wadai* (kue). Pada masa lalu *wadai* Banjar disajikan untuk memulai syarat suatu kegiatan upacara adat, pesta, atau kegiatan penting lainnya. Tujuannya agar kegiatan atau hajatan yang akan dilaksanakan tidak diganggu oleh makhluk halus atau makhluk gaib.

Wadai Banjar dipergunakan untuk kelengkapan acara-acara adat ini

mempunyai maksud agar individu yang bersangkutan dapat berkomunikasi dengan Tuhan. Selain itu juga dipergunakan untuk maksud –maksud tertentu yang ditujukan kepada arwah atau roh yang sudah meninggal dunia maupun makhluk halus. Menurut kepercayaan masyarakat arwah orang yang sudah meninggal dunia atau roh halus tidak akan mengganggu, bahkan sebaliknya dapat memberikan kebahagiaan, apalagi diberi sesaji yang berupa makanan dan minuman. Melalui pelaksanaan acara adat beserta sesajiaannya atau hidangan pelengkap, dapat diambil hikmahnya yaitu memperkuat norma-norma nilai budaya yang telah berlaku di dalam masyarakat di Kalimantan Selatan.

Makanan makanan ini biasanya akan disajikan ditengah-tengah upacara dan diletakkan di depan peserta. Sajian ini biasanya disajikan dari awal acara hingga ahir acara & setelah acara selesai baru peserta upacara boleh mengambil sedikit dari sajian tersebut untuk dicicipi dengan tujuan mengambil berkah dari makanan tersebut. Jenis makanan tradisional Banjar untuk sajian ini di antaranya adalah:

3.3.1 *Tapai*

Tapai atau tape adalah kudapan yang dihasilkan dari proses fermentasi bahan pangan berkarbohidrat sebagai substrat oleh ragi. Di Indonesia dan negara-negara



tetangganya, substrat ini biasanya umbi singkong dan beras ketan.

Di masyarakat Banjar, *tapai* memiliki dua jenis yaitu tape singkong dan tape ketan.. Masyarakat Banjar khususnya di wilayah Banjar Pahuluan menyajikan *tapai* pada saat lebaran yang dihidangkan untuk menjamu para tamu yang datang ke rumah dan orang yang bertamu kadang juga membawakan *tapai* mereka untuk dicicipi.

Bahkan di beberapa wilayah tertentu di Pahuluan khususnya di desa-desa, *tapai* tidak hanya untuk hidangan bagi orang berkunjung saja mencicipinya namun pada pagi hari atau yang sering disebut mereka *ba'ataran tapai* ke rumah tetangga sekitar untuk mencoba *tapai* mereka, begitu juga sebaliknya yang diberi *tapai* memberi lagi tapi buatan mereka sendiri untuk dicicipi. Dalam konteks ini makanan dapat menjadi media silaturahmi dan solidaritas sosial. *Tapai* juga mengandung makna kepercayaan.

3.3.2 Apam

Apam adalah jenis kue tradisional jajanan pasar yang banyak digemari oleh semua kalangan. Kue ini memiliki rasa manis yang pas juga memiliki tekstur yang empuk, lembut dan kenyal. Untuk membuat kue *apam* bisa dilakukan dengan dua cara pembuatan yaitu kue *apam* yang dibuat

dengan gula merah dan kue apam yang dibuat dengan gula pasir.

Kue yang satu ini juga dijadikan panganan khas suatu daerah di Kalimantan Selatan yakni di kota Barabai sering orang menyebutnya dengan *apam* Barabai. *Apam* Barabai adalah kue basah yang dibuat dari tepung beras, santan, gula merah/putih, dan tape singkong. Makanan ini bentuknya bulat dan tipis, berwarna merah kecoklatan atau putih.

3.3.3 Cincin

Wadai *cincin* adalah wadai yang memiliki lubang 4 berwarna merah yang melambangkan keberanian. Wadai *cincin* sudah menjadi jajanan khas banjar yang bisa ditemukan dengan mudah di pusat-pusat jajanan khas banjar atau di pasar-pasar tradisional. Sesuai hasil wawancara kami dengan informan masyarakat Banjar pahuluan menjelaskan bahwa lubang 4 pada wadai *cincin* dibuat supaya matang merata.

Disebut kue *cincin* karena bentuknya yang banyak lubang-lubang kecil yang dibuat dengan memasukkan jari ke dalamnya sehingga sangat mirip dengan memasukkan *cincin* kedalam jari. Kue *cincin* berbahan tepung beras dan gula merah, tapi sekarang ada juga yang berbahan dasar pisang. Kue *cincin* ini telah menjadi makanan khas di beberapa daerah seperti Betawi, Bandung, Banjar, dan



Banjarmasin. Fungsi kue *cincin* itu membuat seseorang terlihat lebih berani karena didalam sejarahnya kue *cincin* dianggap kue yang melambangkan keberanian.

3.3.3 *Lamang*

Lamang adalah beras ketan yang dimasak dengan santan dalam bambu muda. Bahan utamanya adalah beras ketan putih, santan kelapa, daun pandan, dan sedikit garam. Beras ketan dicuci bersihkan dulu dan dimasukan ke dalam ruas bambu muda yang terlebih dahulu dilapisi dalamnya dengan daun pisang kemudian baru dituangkan santan ke berasnya dan di bakar dengan bara api, dijaga jangan sampai ruas bambu terbakar.

Lamang adalah makanan khas tradisional yang berasal dari suku Dayak yang hidup di Kalimantan. Bahan dasar leang adalah beras ketan. Cara penyajian *lamang* berbeda untuk setiap daerah. Ada yang menyajikan dengan sambal kacang, *hintalu jaruk* (telur asin). Ada juga yang menyajikan leang dengan tambahan rendang atau lauk pauk gurih lainnya.

Meskipun bagi banyak masyarakat Banjar *lamang* merupakan makanan yang memiliki makna baik, tetapi tidak semua orang diperbolehkan memakannya. Ada orang-orang tertentu yang berpantang memakan makanan ini. Di antaranya adalah

orang yang memiliki “*gampiran*” atau bersaudara dengan makhluk gaib. Hal ini menguatkan pandangan Marton Bites (Suparlan, 1993: 27) yang menyatakan bahwa tidak ada satupun manusia dalam masyarakat yang memakan sesuai yang tersedia yang bisa dimakan dan terjangkau.

Dalam masyarakat Banjar Pahuluan *lamang* dijadikan sebagai makanan untuk *beselamatan*, menghatamkan Al-qur'an dan di daerah tertentu *lamang* biasa disajikan sebagai makanan wajib di hari Raya Idul Fitri dan Idul Adha. Masyarakat setempat mempercayai bahwa makanan *lakatan* memiliki makna dapat merekatnya suatu ilmu seperti tekstur *lamang* yang lengket.

3.4 Makanan Pelengkap Upacara

Ada juga beberapa makanan Banjar yang umum disuguhkan di awal upacara sebagai sajian pembuka atau selamat datang. Makanan kelompok ini kebanyakan merupakan makanan berkuah (gula) yang biasanya tidak termasuk makanan berat. Beberapa makanan yang masuk kelompok ini adalah:

3.4.1 *Hintalu Karuang*

Makanan khas Banjar ini mempunyai nama yang unik, yaitu *hintalu karuang*. Dalam bahasa Indonesia, *hintalu* berarti telur dan *karuang* berarti kelelawar. Dinamakan *hintalu karuang* karena bentuk



masakannya yang bulat kecil dianggap mirip telur kelelawar. Dengan kuah gula kental manis serta santan menambah kenikmatan.

Makanan ini biasanya juga disajikan di acara selamatan. Ada variasi atau perbedaan versi dalam penyebutan makanan ini. Hal ini menurut Danandjaja (1997: 3) diakibatkan oleh cara penyebarannya dari mulut ke mulut (lisan), sehingga oleh proses lupa diri manusia atau proses interpolasi (*interpolation*) folklor dengan mudah dapat mengalami perubahan. Penyebutan lain untuk makanan ini adalah *kakicak*. Hal ini disebabkan karena makanan ini saat dimakan akan mengeluarkan bunyi “*kicak kicak*”. Penamaan ini dalam istilah folklore dikenal dengan istilah onomatopoeic, yaitu

3.4.2 Kokoleh

Menu sajian lainnya adalah *bubur kokoleh*. Kue tradisional yang dinikmati bersama kuah santan gula ini merupakan kuliner khas kota banjar. Jika melihat tampilannya mungkin sepiantas makanan ini terlihat seperti bubur sumsum. Namun teksturnya lebih kaku seperti agar-agar atau puding karena menambahkan tepung dalam komposisi pembuatannya. Cukup sederhana dan mudah dalam pembuatan bubur kokoleh khas Banjar, yaitu dengan hanya mencampurkan bahan untuk pembuatan *kokoleh* kemudian merebusnya sampai

matang dan begitu juga dengan kuah santan gulanya. Begitu mudah membuat makanan ini sehingga siapa saja bisa membuatnya dan dapat dipastikan semua kalangan dari anak-anak sampai yang tua pasti menyukainya.

Kokoleh dikonotasikan masyarakat supaya *bapakoleh*. Katanya *kokoleh* dibuat pada saat selamatan sebelum memulai untuk bertani pada satu tempat lahan yang sama, menempati rumah baru, membeli kendaraan, *batasmiyah* (upacara pemberian nama). Pada dasarnya kebanyakan orang mempercayai bahwa dibuatnya kokoleh itu supaya *kulihan* yang artinya pendapatan atau memberikan suatu keberkahan nantinya.

Meskipun ada cukup banyak lagi makanan tradisional Banjar yang bisa jadi akan membentuk kelompok baru, namun dalam penelitian ini peneliti hanya mengumpulkan beberapa saja. Bahkan orang Banjar mengenal istilah *wadai* 41 yang artinya wadai tersebut memiliki 41 jenis. Namun karena keterbatasan waktu dan biaya maka penelitian ini hanya dapat mengumpulkan beberapa saja dari makanan tersebut.

4. SIMPULAN

Makanan tradisional Banjar adalah makanan atau kuliner yang biasa diolah dan disajikan oleh masyarakat Banjar yang



diyakini asal usulnya dari orang Banjar dengan menggunakan bahan-bahan lokal. Sebagian besar makanan makanan tersebut selalu ada dalam upacara-upacara adat ataupun upacara keagamaan masyarakat Banjar. Makanan tersebut dapat diklasifikasi menjadi tiga kelompok yaitu: makanan untuk suguhan upacara, makanan untuk sajian upacara dan makanan untuk pelengkap upacara.

Makanan untuk suguhan upacara adalah kelompok makanan yang disediakan sebagai suguhan untuk dimakan peserta upacara. Makanan ini biasanya berjenis makanan berat atau mengenyangkan dan makanan ini juga bisa dikatakan sebagai makanan utama. Makanan yang masuk dalam kategori ini adalah: soto Banjar, katupat kandangan, nasi kuning, masak habang dan lapat. Fungsi makanan kelompok ini adalah untuk menunjukkan kesungguhan tuan rumah melaksanakan upacara dan sebagai penghargaan atas kedatangan masyarakat atau undangan upacara. Dengan cara tersebut juga sekaligus dapat menguatkan ikatan sosial di antara anggota masyarakat.

Makanan untuk sajian upacara merupakan makanan yang biasanya disajikan untuk atau sebagai sajian (sesajen) bukan untuk suguhan peserta. Meskipun demikian diakhir acara peserta boleh mencicipi atau mengambil sebagian dari sajian ini untuk mengambil berkah.

Makanan ini biasanya disajikan dan ditaruh di depan peserta upacara dari awal upacara. Makanan kelompok ini biasanya merupakan makanan ringan yang tidak mengenyangkan atau bukan makanan utama. Diantara makanan yang masuk dalam kelompok ini adalah: *tapai*, *cincin*, *lakatan bainti*, *lamang*, *apam* dan lain lain. Fungsi kelompok makanan ini adalah sebagai rasa terimakasih atas anugrah dan rezki yang telah diberikan sang pencipta sehingga bisa melaksanakan acara tersebut. Selain itu makanan jenis ini juga biasanya dikaitkan dengan harapan-harapan tertentu dan kekhawatiran akan gangguan dari makhluk-makhluk gaib. Makhluk gaib tersebut diyakini dapat mengganggu upacara jika tidak diberi sajian juga dalam upacara.

Terakhir adalah makanan untuk pelengkap upacara, yaitu makanan-makanan yang biasanya disuguhkan untuk melengkapi atau mendampingi makanan utama. Kelompok makanan ini hanya berbentuk *wadai* (kue) atau makanan ringan saja yang biasanya disuguhkan di awal upacara saat peserta baru tiba di lokasi upacara. Diantara makanan yang masuk dalam kelompok ini adalah: *kokoleh*, *hintalu karuang*, *putu mayang* dan lain-lain. Fungsi makanan ini adalah untuk melengkapi suguhan dan sebagai makanan selamat datang.



5. DAFTAR PUSTAKA

- Apomfires, Frans. 2002. "Makanan pada Komuniti Adat Jae: Catatan Sepintas –Lalu dalam Penelitian Gizi" dalam *Jurnal Antropologi Papua*. Volume 1. No. 2, Desember 2002
- Badan Pusat Statistik, 2016. Jumlah Penduduk Menurut Kabupaten/Kota di Kalimantan Selatan 2000-2016, online dalam <http://kalsel.bps.go.id/linkTableDinamis/view/id/823>, (22 Mei 2016)
- Danandjaja, James. 1997. *Folklor Indonesia, Ilmu Gosip, Dongeng dan Lain-lain*. Jakarta: Grafik Press.
- Foster, George M dan Barbara G A. 1986. *Antropologi Kesehatan* (terj.). Jakarta: UI Press
- Hadi, Sutrisno. 2002. *Metodologi Research*. Yogyakarta: Andi
- Ingemark, Dominic & Camilla Asplund. 2007. *Teaching Ancient Folklore*. The Classical Journal. 102, (3), 279–289.
- Lincoln, Y.S dan Guba E.G. 1985, *Naturalistic Inquiry*. Beverly Hills: California
- Miles, Matthew B dan A. Michael Huberman. 1992. *Analisis Data Kualitatif*. Jakarta: UI Press
- Moleong, Lexy. J. 1999. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja RosdaKarya
- Nurti, Yevita. 2017. "Kajian Makanan dalam Perspektif Antropologi" dalam *Jurnal Antropologi: Isu-isu Sosial Budaya*. Juni 2017. Vol. 19 (1): 1-10
- Puji, Neni Nur Rahmawati, et.al. 2014. *Makna Simbol dan Nilai Budaya Kuliner "Wadai Banjar 41 Macam" pada Masyarakat Banjar Kalimantan Selatan*. Yogyakarta: Kepel Press.
- Purwadi. 2009. *Folklor Jawa*. Yogyakarta: Pura Pustaka.
- Soedarsono.1996. *Kesenian Bahasa,dan Folklor Jawa*. Yogyakarta: Depdikbud Ditjen Kebudayaan.
- Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R & D*. Cet. Ke 12. Bandung: Alfabeta
- Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta
- Suparlan, Parsudi. 1993. *Manusia, Kebudayaan, dan Lingkungan*. Jakarta: PT. RajaGrafindo Persada