

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia dalam melangsungkan kehidupan pangan atau lebih dikenal dengan nama makanan. Bahan-bahan yang diperlukan tubuh supaya tetap hidup adalah makanan. Makna lain dari makanan ialah sesuatu yang berkhasiat bagi tubuh, dapat diminum dan dimakan baik itu berbagai jenis minuman ataupun makanan pokok, lauk-pauk, sayuran dan panganan.¹

Makanan merupakan sebuah tradisi, karena pada awalnya makanan memiliki peran pada berbagai ritual maupun upacara adat dan secara turun menurun yang dalam mengolah makanan diturunkan di generasi ke generasi secara terus menerus. Makanan bukan hanya sekedar untuk dikonsumsi, tetapi menjadi media dalam menjalin hubungan antara manusia dengan Tuhan atau roh leluhur, sesama manusia, dan dengan alam. Makanan

¹R.S, Andriyani, "Makanan Tradisional Masyarakat Betawi", dalam Ani Rostiyati dan Toto Sucipto, *Budaya Masyarakat Betawi*, Bandung: Balai Kajian Sejarah dan Nilai Tradisional, (2006),p. 120.

juga bisa dilihat sebagai bentuk dari percampuran lebih dari satu budaya. Selanjutnya makanan tradisional adalah makanan dan minuman yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat tertentu, dengan citarasa khas yang diterima oleh masyarakat tersebut. Dalam pembuatan makanan tradisional peranan budaya sangat penting, yaitu berupa bentuk keterampilan, kreativitas, sentuhan seni, tradisi dan selera. Makin tinggi budaya suatu komunitas makin luas variasi bentuk makanan dan makin kompleks cara pembuatannya makin rumit cara penyajiannya. Daya tarik makanan seperti rasa, warna, bentuk, dan tekstur memegang peranan penting dalam menilai makanan siap hidang.

Christian Coff, seorang etikawan sekaligus ahli ilmu pertanian dan makanan Denmark, menunjukkan aktivitas makan manusia sebagai bentuk relasi intim antara manusia dengan lingkungan diluar dirinya. Menurut Coff, makan merupakan proses yang melibatkan beberapa tahap yang dimulai dengan

tahap melihat, dilanjutkan dengan mencium, dan akhirnya mengecap.²

Makanan tradisional adalah makanan dan minuman termasuk jajanan (kue) serta bahan campuran yang digunakan secara tradisional dan telah hadir di daerah tertentu, biasanya diolah dari resep yang sudah dikenal masyarakat setempat dengan bahan-bahan yang diperoleh dari sumber lokal yang memiliki cita rasa yang relatif sesuai dengan selera masyarakatnya.³

Provinsi Banten sebagai salah satu daerah yang berupaya dalam penganekaragaman konsumsi pangan melalui produk olahan pangan lokal. Beberapa produk olahan pangan lokal di Provinsi Banten diantaranya Sate bandeng ,gipang, emping, keripik tales beneng, keripik tangkil, opak ketan, enye-enye, sale pisang, bontot ikan payus, kerupuk ikan payus, kropcok, kue satu, kue enggak ketan (kue lapis ketan), dan yang lainnya, produk

² Rudi Setiawan, “ Memaknai Kuliner Tradisional diNusantara: Sebuah Tinjauan Etis”.RESPONS Vol.21,No.1 (Jakarta: UNIKA ATMA JAYA,2016),p.114.

³ Isnawati dan Siti Heidi Kamela, “ Industri Kue Tradisional Khas Melayu di Kawasan Seberang Kota Jambi 1984-2016,” *Jurnal Istoria, Prodi Pendidikan Sejarah*, Vol.3, No.2 (September,2019),p.2.

olahan pangan lokal tersebut tersebar di beberapa daerah di Provinsi Banten.⁴

Industri kuliner yang berhubungan erat dengan makanan sering dijadikan penanda atau penciri dari suatu daerah karena tidak ditemui di daerah lain, biasanya kuliner tersebut lebih dikenal dengan makanan tradisional. Sehingga dapat dikatakan juga makanan tradisional adalah faktor pendukung terkenalnya suatu daerah yang menjadi ciri khas sesuai dengan kondisi alam dan masyarakatnya.

Kecamatan Bojonegara merupakan wilayah atau daerah yang akan kental keanekaragaman kebudayaan seperti, tradisi, kuliner, bahasa dan lain sebagainya. Dalam keanekaragaman kulinernya masyarakat Bojonegara juga terdapat makanan-makanan tradisional maupun jajanan tradisional yang menjadi ciri khas daerahnya dan juga menjadikan budaya kultural.

Engkak ketan misalnya, salah satu kue tradisional ini berasal dari Lampung dan Palembang. Makanan yang satu ini

⁴ Meutia, “ Pemetaan Pemasaran Produk Olahan Pangan Lokal di Kabupaten Serang” *Leuit: Jurnal of Local Food Security*, Vol.1, No 1 (2020),p.19.

merupakan kue tradisional yang seperti halnya kue lapis pada umumnya akan tetapi kue tersebut mempunyai rasa yang manis legit dan juga harum serta warna yang cantik. Makanan tradisional ini terbuat dari bahan dasar beras ketan. Beras ketan merupakan bahan dasar makanan khas beberapa daerah di Indonesia yang bisa dijadikan beragam makanan-makanan yang sifatnya lengket, orang Jawa menyebutnya nasi kemutan, yang berarti teringat maksudnya ialah ketan dapat mengingatkan manusia untuk berintropeksi diri.

Asal mula makanan tradisional enggak ketan tersebut, masuk di wilayah Bojonegara dimulai adanya hubungan jalur diplomatik antara masyarakat Banten dengan Kerajaan Indrapura dalam hubungan jalur kekerabatan dimana Sultan Banten menikah dengan putri raja Kerajaan Indrapura dan juga hubungan perdagangan rempah-rempah dan terjadinya migrasi di masyarakat pribumi Bojonegara dengan masyarakat Palembang dibuktikannya dimana banyak masyarakat Palembang menetap diwilayah Bojonegara salah satunya di Pelabuhan Cigidi dan

sekarang dinamakan dengan Pelabuhan Salira Indah Pulau Ampel Bojonegara.⁵

Studi ini bermaksud melakukan penelitian terhadap nilai dan tekstur engkak ketan Bojonegara Serang-Banten, dan juga membahas tentang perbedaan ciri khas engkak ketan khas Palembang dan Lampung dengan engkak ketan khas Bojonegara itu sendiri. Kajian kuliner terhadap makanan tradisional engkak ketan ini hanya dikaji dalam aspek antropologi dan juga tidak terlepas dari aspek historisnya.

Tujuan penulis melakukan penelitian tentang kajian kuliner dalam makanan tradisional engkak ketan di Bojonegara Serang-Banten ini adalah karena makanan tradisional merupakan makanan atau minuman yang sudah lama berkembang di suatu daerah tertentu. Dan juga menjadikan makanan khas daerah sebagai wujud budaya yang berciri kedaerahan, spesifik, beraneka macam dan jenis yang mencerminkan potensi alam daerahnya, termasuk makanan tradisional engkak ketan khas Bojonegara ini. Penulis juga ingin memperkenalkan kepada

⁵ Wawancara dengan Zaenal Arifin (55 tahun), *Tatap muka*, Bojonegara Serang-Banten, 10 Januari, 2021.

masyarakat bahwa kecamatan Bojonegara juga memiliki ciri khas makanan tradisional yang menarik perhatian masyarakat lainnya.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka perumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana Gambaran Umum masyarakat Bojonegara?
2. Bagaimana Perkembangan Engkak ketan di Bojonegara?
3. Bagaimana Nilai-nilai Filosofi dalam tekstur Engkak ketan Bojonegara?

C. Tujuan Penelitian

Dengan perumusan masalah di atas, maka tujuan penelitian yang ingin dicapai ini adalah terjadinya Skripsi yang menjelaskan tentang :

1. Untuk mengetahui Gambaran Umum masyarakat Bojonegara

2. Untuk mengetahui Perkembangan Engkak ketan di Bojonegara
3. Untuk mengetahui Nilai-Nilai Filosofi dalam tekstur Engkak ketan Bojonegara

D. Kajian Pustaka

Para ahli Antropologi memandang kebiasaan makan sebagai suatu kompleks kegiatan masak-memasak, masalah kesukaran dan ketiksukaran, kearifan rakyat, kepercayaan-kepercayaan, pantangan-pantangan, dan takhayul-takhayul yang berkaitan dengan produksi, persiapan, dan konsumsi makanan. Sebagai suatu kategori budaya yang penting, ahli-ahli Antropologi melihat makanan mempengaruhi dan berkaitan dengan banyak kategori budaya lainnya. Hal ini dibuktikan dalam tulisan-tilisan Taufikur Rahman Al Habsyi, *makanan dan minuman dari perspektif Antropologi, 2016*.

Foster dan Anderson , menyebutkan makanan adalah suatu konsep budaya, sesuatu yang dimakan dengan pengesahan budaya ini berarti makanan sebagai konsep budaya yang memiliki makna yang lebih luas dari pada makanan dalam konsep

nutrimer. Makanan dengan pengesahan budaya berarti akan berkaitan dengan kepercayaan, pantangan aturan teknologi dan sebagai yang tumbuh dan berkembang dalam sekelompok masyarakat sehingga menjadi kebiasaan makan yang menjadi ciri khas sekelompok masyarakat dan yang membedakan dengan kelompok masyarakat lainnya.

Hal tersebut sebenarnya tidak menutup kemungkinan bagi masyarakat nusantara juga yang akan mengungkapkan makna identitas makanan masyarakat pribumi terhadap makanan-makanan tradisional.

Ada satu kajian kuliner tradisional masyarakat Banten yang dikaji melalui aspek antropologi budaya dan antropologi Agama, dan ini menjadi pustaka yaitu:

1. Karya M.A Tihami guru besar UIN Sultan Maulana Hasanuddin Banten ini membahas tentang *Ritual dan Symbolisasi Agama dalam Budaya Kuliner Masyarakat Banten* (2016).

Dalam hasil kajian ini lah penulis menjadikan rujukan sumber utama dalam penulisan ini. Buku karya guru besar UIN

SMH Banten ini membuka jalan kepada para peneliti lain untuk mengkaji kuliner Banten lebih luas dan spesifik lagi, karena M.A Tihami dalam tulisannya ini mengkaji kuliner Banten sebatas sudut pandang mengenai Antropologi agama saja. Maka tulisan itu pun hanya menguraikan kebiasaan masyarakat Banten yang memaknai atau melaksanakan tradisi yang menjadi simbol masyarakat Banten dalam menggunakan Al-Qur'an sebagai formula yang digunakan dalam tradisi memasak dan juga peran ajaran Islam dalam budaya masyarakat yang lebih luas yaitu seluruh daerah yang masuk dalam provinsi Banten.

Penyajian mengenai makanan tradisional lebih fokus di ruang lingkup masyarakat yang kecil yaitu di daerah Bojonegara. Pada makna dan nilai makanan yang menjadi kekhasan dalam masyarakat Bojonegara itu sendiri.

2. Karya Arif Budi Wurinto dengan judul "*Aspek Budaya Pada Tradisi Kuliner Tradisional Di Kota Malang Sebagai Identitas Sosial Budaya (Sebuah Tinjauan Foklore*") laporan penelitian Universitas Muhammadiyah Malang (2008).

Dalam penelitian ini penulis mengungkapkan Kuliner tradisional khas Kota Malang dalam aspek budaya (folklore) bahwa makanan adalah satu aset yang harus digali untuk menjadi aset cultural melalui revitalisasi dan proses-proses transformasi yang bersumber dari masyarakat. Hal ini mengingatkan bahwa pentingnya masyarakat yang menjadi sumber informasi untuk mengungkapkan informasi turun menurun yang hanya diturunkan menurut cerita-cerita yang diyakini sebagai warisan leluhur..

3. Karya Meutia dengan judul “*Pemetaan Pemasaran Produk Olahan Pangan Lokal di Kabupaten Serang*” (Jurnal of Local Food Security) laporan penelitian Universitas Sultan Ageng Tirtasaya Serang-Banten.

Dalam penelitian ini penulis membahas tentang produk olahan pangan lokal dalam konsep pemetaan pemasaran pada industri kecil rumahan yang terdapat di Kabupaten Serang yaitu: Olahan emping di Waringin kurung, olahan bontot di pontang dan olahan engkak ketan di Bojonegara.

Akan tetapi yang penulis akan bahas dalam penelitian di skripsi ini berbeda dengan kajian diatas, yaitu membahas tentang

nilai dan teksur enggak ketan yang meliputi makna dan filosofis dan juga menjelaskan perbedaan enggak ketan khas Palembang dan juga khas Bojonegara.

E. Kerangka Pemikiran

a. Makanan Tradisional

Menurut Wiranto, makanan tradisional adalah makanan yang pekat dengan tradisi setempat. Sementara itu Hadisantoso, mendenifisikan pangan tradisional sebagai makanan yang dikonsumsi oleh golongan etnik dan wilayah spesifik, diolah berdasarkan resep yang secara turun-menurun. Bahan yang digunakan berasal dari daerah setempat dan makanan yang dihasilkan juga sesuai dengan selera masyarakat.⁶

Adapun ciri-ciri makanan tradisional menurut Sosrodiningrat dalam Marwanti sebagai berikut:

1. Resep makanan yang diperoleh secara turun-menurun dari generasi pendahulunya

⁶ F.G Wiranto, (ed.), *Kumpulan Makanan, Tradisional I* (Jakarta : pusat kajian Makanan Tradisional Perguruan Tinggi Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, 1999), dalam buku. M.A Tihami, *Ritual dan Simbolisasi Agama dalam Budaya Kuliner Masyarakat Banten* .

2. Penggunaan alat tradisional tertentu didalam pengolahan masakan tersebut misalnya masakan harus diolah menggunakan tanah liat
3. Teknik olah masakan merupakan cara pengolahan yang harus dilakukan untuk mendapatkan rasa maupun rupa yang khas dari suatu masakan.⁷

Menurut Zaenal Arifin makanan tradisional tersebut dikenal dengan nama Engkak ketan, dikarenakan berasal dari kata *Merangkak* yang berarti memulai berjalan, munculnya penamaan tersebut dimana dahulu masyarakat Palembang memulai mengadu nasib mereka dengan menjualkan hasil pangan khas daerah Palembang dan mengenalkan makanan di daerah Bojonegara tersebut, dan letaknya dahulu dipelabuhan Cigidi yang sekarang dinamakan pelabuhan Salira Indah Bojonegara, kemudian menyebar luas di kampung-kampung lainnya seperti : kampung Pangorengan, kampung Pasar desa, Margagiri, dan Kepuh.⁸

⁷ Marwanti. “ *Pengetahuan Masakan Indonesia*” (Yogyakarta : Adecita karya Nusa 2000). P. 113.

⁸ Wawancara dengan Zaenal Arifin (55 tahun), “*Tatap muka*” Bojonegara, 10 Januari 2021

b. Nilai

Nilai adalah adalah suatu yang berharga, sehingga menjadi patokan dalam kehidupan. Nilai memberi makna dalam hidup, sehingga memberi corak dalam perilaku manusia. William mengemukakan bahwa nilai merupakan “*what is desirable good or bad beautiful or why*”. Sedang Light, Keller dan Colhoun memberikan batasan nilai sebagai berikut “*Value is general idea that people share about what is good or bad, desirable or undesirable, value transcend any one particular situation...value people bold tend too color their overall way life*”.⁹

Nilai adalah esensi yang melekat pada sesuatu yang sangat berarti bagi kehidupan manusia,¹⁰ khususnya mengenai kebaikan dan tindak kebaikan suatu hal, nilai artinya sifat-sifat atau hal-hal yang penting atau berguna bagi kemanusiaan.¹¹

⁹ Armiah, ”Internalisasi Nilai-nilai Keagamaan Lewat Media”, *alhadrah*, Vol.13, No.25, 2014, p.2.

¹⁰ M.Chabib Thoha, *Kapita Selekta Pendidikan Islam*, (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 1996, p.61.

¹¹ W.J.S. Purwadaminta, *Kamus Umum bahasa Indonesia* (Jakarta : Balai Pustaka, 1999), p.677.

Menurut Chabib Thoha nilai merupakan sifat yang melekat pada sesuatu (sistem kepercayaan) yang telah berhubungan dengan subjek yang memberi arti (manusia yang menyakini). Jadi nilai adalah sesuatu yang bermanfaat dan berguna bagi manusia sebagai acuan tingkah laku.¹²

c. Tekstur

Tekstur merupakan aspek penting dalam penilaian mutu produk pangan.

Tekstur juga termasuk salah satu faktor yang mempengaruhi penerimaan konsumen terhadap produk pangan. Menurut Larmond, karakteristik tekstur dapat dikelompokkan menjadi tiga yaitu, karakteristik mekanik (*mechanical characteristics*), karakteristik geometrik (*geometrical characteristics*), dan minyak.¹³

Analisis tekstur produk pangan dapat dilakukan secara organoleptik dengan menggunakan panca indera ataupun secara instrumen dengan menggunakan alat. Hasil yang didapat dari

¹² M.Chabib Thoha, *Kapita Selekta Pendidikan Islam*,p.61

¹³Firmansyah, “ *Karakteristik Tekstur Nasi Instan yang dihasilkan dari Beragam Komposisi Air dan Suhu Pengeringan*” (Skripsi,2019),p.7.

analisis secara organoleptik merupakan hasil yang objektif. Hasilnya pun beragam tergantung pada penilaian yang diberikan oleh panelis. Berbeda dengan analisis secara organoleptik, analisis tekstur dengan menggunakan alat akan menghasilkan data yang lebih akurat karena bersifat obyektif.

F. Metode Penelitian

1. Jenis dan Tempat Penelitian

Penelitian merupakan suatu proses yang berawal dari minat untuk mengetahui fenomena tertentu untuk selajta menjadi gagasan, teori, konsep, pemilihan metode dan seterusnya. Hasil akhirnya akan menghasilkan teori baru yang merupakan proses tiada hentinya.

Dalam penyusunan skripsi ini, penulis menggunakan metode penelitian Kebudayaan. Penelitian kebudayaan ini juga termasuk suatu usaha memahami fakta yang keberadaannya diwakili oleh suatu yang lain. Untuk meneliti kebudayaan, peneliti harus berfikir secara refleksi, maksudnya dalam menggambarkan fakta peneliti harus melakukan penggambaran

ulang berdasarkan kenyataan langsung dilapangan. ¹⁴ Metode merupakan cara yang ditempuh peneliti dalam menentukan pemahaman sejalan dengan fokus dan tujuan yang ditetapkan. Istilah metode sering dihubungkan dengan istilah pendekatan, strategi, dan teknik¹⁵.

a. Sumber Data

Berdasarkan sumbernya, data dapat dibagi dua, yaitu:

1. Data primer, yaitu data yang diperoleh langsung oleh informan atau objek yang diteliti. Dalam hal ini yang menjadi informan adalah tokoh agama, , Ketua RT/RW, tokoh masyarakat, pembuat kue Engkak ketan, pemilik industri Engkak ketan, dan masyarakat Des. Margagiri, Kec. Bojonegara.
2. Data sekunder, yaitu data yang terlebih dahulu dikumpulkan lalu dilaporkan oleh seseorang atau instansi diluar diri penulis sendiri. Data sekunder ini diperoleh dari instansi-instansi,

¹⁴ Maryaeni, *Metode penelitian Kebudayaan*. (Jakarta: Bumi aksara 2005), p. 5.

¹⁵ Maryaeni, *Metode penelitian Kebudayaan*.,p. 58

perpustakaan yang berupa buku, skripsi, dokumentasi, jurnal, majalah, dan laporan-laporan lainnya.

b. Teknik Pengumpulan Data

Adapun teknik pengumpulan data yang digunakan dipenelitian ini adalah:

1. Observasi

Metode observasi adalah metode atau cara-cara menganalisis dan mengadakan pencatatan serta sistematika mengenai tingkah laku dengan melihat atau mengamati individu atau kelompok secara langsung. Metode observasi digunakan untuk mendapat gambaran umum tentang makanan tradisional Engkak ketan di Bojonegara. Di samping itu, metode observasi merupakan langkah yang baik untuk berinteraksi dengan masyarakat yang berkaitan tentang penelitian ini. Peneliti melihat secara langsung pembuatan makanan tradisional engkak ketan di Bojonegara. Penulis melihat yang terjadi di lapangan dengan melihat hal-hal yang ada dalam prosesi-prosesi tersebut. Adapun yang menjadi objek pengamatan ialah perbedaan nilai dan

tekstur enggak ketan yang dimiliki oleh daerah Bojonegara dengan enggak ketan khas dari berbagai daerah seperti Palembang dan Lampung dan menjadi makanan khas daerahnya, dan juga proses pembuatan makanan tradisional enggak ketan yang berada di Desa.Margagiri, Kec.Bojonegara. Hal ini membantu dan mempermudah peneliti dalam membuat hasil penelitian.

2. Interview (wawancara)

Interview merupakan salah satu cara pengambilan data yang dilakukan melalui kegiatan komunikasi lisan dalam bentuk struktur. Interview yang berstruktur merupakan interview yang sudah diarahkan oleh sejumlah daftar pertanyaan secara ketat. Yaitu proses tanya jawab dengan beberapa orang yang mengetahui tentang makanan tradisional enggak ketan, dapat menggunakan bentuk interview yang sudah diarahkan oleh sejumlah pertanyaan yang berstruktur, tetapi tidak menutup kemungkinan muncul ide secara spontan.¹⁶ Peneliti melakukan

¹⁶ Maryaeni, *Metode Penelitian Kebudayaan*,p.70

wawancara dengan pihak pembuat makanan tradisional Engkak ketan, pemilik pabrik rumahan makanan tradisional Engkak ketan, Sesepeuh/tokoh masyarakat, RT/RW, warga desa. Margagiri dan juga warga Kec.Bojonegara.

3. Dokumentasi

Dokumentasi adalah pendokumentasian, pengabdian suatu peristiwa penting (film, gambar, tulisan, dan sebagainya).¹⁷ Metode ini digunakan untuk memperoleh dan mengumpulkan data tertulis baik bersifat teoritik maupun factual yang ada hubungannya dengan makanan tradisional Engkak ketan di Bojonegara ini. Dokumtasi ini sangat penting karena bertujuan untuk memperoleh data tertulis maupun data tidak tertulis. Data tertulis diambil dari media cetak seperti jurnal, skripsi dan sebagainya. Sedangkan data yang tidak tertulis diambil dari pengambilan gambar atau foto ketika wawancara dilaksanakan.

¹⁷ Lexy j. Maleong. *Metodologi Penelitian Kualitatif*, (Bandung: Remaja Rosdakarya,2001), p. 127.

c. Teknik analisis Data

Setelah data penelitian yang sudah valid dan kredibel terkumpul, selanjutnya peneliti melakukan analisis. Analisis berarti mengamati atau menjelaskan data untuk mendapatkan suatu pengertian serta kesimpulan yang sesuai dengan hasil penelitian.¹⁸

d. Laporan penelitian

Langkah terakhir dari seluruh proses penelitian adalah menyusun laporan. Penyusunan laporan ini merupakan langkah yang sangat penting karena dengan laporan ini syarat keterbukaan ilmu pengetahuan dan penelitian jadi terpenuhi.¹⁹

G. Sistematika Penulisan

Berdasarkan pedoman pembuatan karya ilmiah pembahasan penulisan ini akan disistematikan menjadi lima bab, yaitu :

¹⁸ Dudung Abdurrahman, *pengantar metode penelitian*, (yogyakarta : Kurnia Alam Semesta,2003), p. 65.

¹⁹ Sumadi Surya Brata. *Metode Penelitian*, (Jakarta : Rajawali Press,1992), p. 89.

Bab pertama : Pendahuluan yang berisi tentang latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, kajian pustaka, kerangka pemikiran, metode penelitian dan sistematika pembahasan.

Bab Kedua : Gambaran umum masyarakat Bojonegara. Yang berisi tentang Sejarah Bojonegara, Letak Geografis, letak Demografis, dan Sosial Budaya masyarakat Bojonegara. Ekonomi masyarakat Bojonegara.

Bab Ketiga : Perkembangan Engkak ketan di Bojonegara. Yang berisi tentang Asal-mula Kuliner Bojonegara, Asal-mula Engkak ketan di Bojonegara, dan Tata Cara Pembuatan Engkak ketan di Bojonegara.

Bab Empat : Nilai-nilai Filosofi dalam tekstur Engkak ketan di Bojonegara. Yang berisi tentang Perbedaan tekstur engkak ketan khas Palembang dan tekstur engkak ketan khas Bojonegara, Nilai-nilai filosofi sajian Engkak ketan di Bojonegara, dan Upaya-upaya pelestarian engkak ketan di Bojonegara.

Bab Kelima : Penutup meliputi, Kesimpulan dan Saran-saran.

