

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Bojonegara merupakan salah satu kecamatan yang masuk dalam wilayah Kabupaten Serang, terletak disebelah utara-barat Kabupaten Serang, yang sebagian wilayahnya merupakan pesisir dari teluk Banten disebelah barat yang bermayoritas penduduknya bekerja sebagai seorang nelayan dan petani menjadikan sumber daya yang berpotensi tinggi, salah satunya sumber daya laut dan pertanian.

Wilayah Bojonegara merupakan perbatasan teluk Banten dan Selat Sunda, Bojengara dahulu dikenal dengan istilah Singaraksa adalah Panglima angkatan laut untuk prosesi keamanan teluk Banten dan berubah dengan nama Banjarnegara ialah rumah yang berjajar (Berbaris). Bojonegara merupakan daerah yang strategis dimana dahulu daerah tersebut untuk pemantauan jalur lalu lintas

selat sunda pos penjaganya terletak di Gedung Baya desa Mangunrejo.

2. Dengan latar belakang masyarakat yang akan lekat dengan kebudayaan, masyarakat Bojonegara sebagai salah satu suku bangsa dengan budaya yang khas juga memiliki aneka keragaman makanan tradisional yang bervariasi. Keragaman makanan tradisional di Bojonegara tidak saja berfungsi sebagai pengeyang perut, melainkan juga mempunyai nilai-nilai kebudayaan.

Berikut ini beberapa macam kuliner tradisional masyarakat Bojonegara seperti: Intip, rengginang, kerupuk ikan, gesek, gemblong, dan juga enggak ketan tersebut. Diantara aneka kuliner makanan tradisional masyarakat Bojonegara, enggak ketan adalah salah satunya makanan tradisional yang sangat populer dikalangan masyarakatnya, makanan tradisional enggak ketan ini biasanya disajikan dalam acara-acara keagamaan, penyajian makanan tersebut bagi masyarakat Bojonegara yaitu memiliki keberkahan tersendiri untuk

menjalin keharmonisan dalam kehidupan manusia dan kesejahteraan hidup.

3. Keberagaman kuliner dan masakan di Indonesia ini tentu saja tidak muncul begitu saja. Pengaruh alam yang berbeda-beda, perjalanan sejarah, faktor ekonomi dan politik, bahkan agama ikut mempengaruhi ragam masakan. Hal inilah yang menyebabkan masakan atau kuliner yang ada di berbagai daerah sangat jauh berbeda satu sama lain. Keberagaman makanan atau kuliner merupakan simbol dari perbedaan kultur manusia dan alam.

Seperti misalnya makanan tradisional enggak ketan tersebut tidak hanya terdapat di daerah Bojonegara akan tetapi makanan tradisional tersebut juga terdapat di daerah Sumatra yaitu daerah Palembang dan juga Lampung. Akan tetapi makanan tradisional enggak ketan ini berbeda-beda mulai dari cita rasa, warna, maupun tekstur yang menjadikan perbedaan antar budaya kuliner.

Maka dari itu, perbedaan enggak ketan khas Palembang, Lampung dan juga Bojonegara memiliki keberagaman dan juga khasan masing-masing setiap daerahnya.

Dan juga memiliki nilai-nilai filosofis tersendiri seperti pada makanan tradisional enggak ketan khas Bojonegara tersebut, masyarakat Bojonegara melestarikan makanan tersebut sebagai sajian di ritual-ritual keagamaan yang memiliki makna tersendiri didalamnya dan masih dilestarikan hingga saat ini.

B. Saran

Sesuai dengan uraian kesimpulan, maka dikemukakan beberapa saran antara lain:

1. Kepada seluruh lapisan masyarakat khususnya masyarakat Bojonegara agar tetap menjaga dan melestarikan makanan tradisional dalam tradisi-tradisi keagamaan seperti hantaran Pernikahan, hantaran sanak saudara maupun slametan dan juga tradisi lainnya. agar tetap menjalankan adat istiadatnya yang berkaitan dengan makanan tradisional.

2. Bagi pemuka agama serta tokoh masyarakat Bojonegara agar tetap membimbing dan mengajak kepada kaum muda mengenai adat istiadat dan tradisi yang masih dilestarikan di masyarakatnya.
3. Dengan memanfaatkan peluang yang begitu luas, pemerintah diharapkan berperan serta untuk lebih intensif menghimbau pengembangan makanan tradisional salah satunya makanan Engkak ketan ini agar bisa lebih mengangkat potensi yang ada pada setiap makanan tradisional masyarakat Bojonegara