

Title : Warisan Budaya Kuliner Lampung: Seruit

Author(s) : Hernitia Guse, Deta Putie Andam Zahrani, Gustya Disha
Suwandi

Institution : Universitas Lampung

Category : Article

Topics : Philosophy, Humanities, Culture, Culinary

WARISAN BUDAYA KULINER LAMPUNG :

SERUIT

Hernitia Guse¹, Deta Putie Andam Zahrani², Gustya Disha Suwandi³

Abstract

Seruit is a typical food of the Lampung region. Seruit is believed to have a high nutritional content. This food consists of fried or grilled fish, chili paste (dilan), tempoyak, and fresh vegetables. The types of fish used usually come from river fish, such as catfish, tilapia, carp, belida, and lais. The vegetables eaten are usually petai, jengkol, cucumber, tiyung (eggplant), cassava leaves, and fennel.

Abstrak

Seruit merupakan makanan khas daerah Lampung. Seruit dipercaya memiliki kandungan gizi yang tinggi. Makanan ini terdiri dari ikan goreng atau bakar, sambal terasi (dilan), tempoyak, dan lalapan. Adapun jenis ikan yang digunakan biasanya berasal dari ikan sungai, seperti ikan patin, nila, gurame, belida, dan lais. Untuk lalapan yang disantap biasanya adalah petai, jengkol, timun, tiyung (terong), daun singkong, dan adas.

PENDAHULUAN

Seruit adalah makanan khas Lampung, biasa disebut seruit (seghuit). Seruit adalah makanan yang dilestarikan secara turun temurun oleh orang suku Lampung. Seruit bisa disajikan dalam makanan sehari – hari orang Lampung, juga dalam perayaan atau acara tertentu, seperti upacara adat. Makan bersama dengan sambal seruit yang sudah diolah dengan mencampur ikan bakar dan sambal terasi memakai tangan, dapat meningkatkan rasa kebersamaan.

PEMBAHASAN

Tradisi nyeruit merupakan tradisi makan yang telah dilakukan oleh masyarakat Lampung secara turun-temurun dengan tujuan menumbuhkan

keakraban dan kebersamaan antar anggota keluarga dengan kata lain dijadikan sebagai alat pemersatu kekerabatan. Tradisi ini biasa dilakukan pada acara-acara besar masyarakat Lampung seperti upacara pernikahan, upacara keagamaan serta upacara adat. Tradisi nyeruit merupakan kegiatan makan bersama dengan mengomsumsi seruit, seruit sendiri merupakan olahan ikan lalu lalapan dan aneka sambal yang kemudian diaduk dan ditempatkan dalam satu tempat, cara menyantapnya tidak menggunakan peralatan makan seperti sendok dan garpu melainkan menggunakan tangan.¹

Seruit dibuat dengan bahan baku yang terbuat dari cabai, rampai, terasi; biasanya diaduk dengan tahu, tempe, ikan, terong, dan sebagainya sesuai selera.² Biasanya seruit disajikan bersamaan dengan tempoyak (durian fermentasi) dan gulai taboh. Gulai taboh sendiri merupakan makanan khas dari pesisir Lampung ini berbahan dasar santan sehingga memiliki rasa yang sangat gurih. Setiap menggelar acara adat, menu yang satu ini seolah menjadi sajian wajib.

Gulai taboh diolah dengan bahan utama ikan ikan laut atau sungai. Ikan sungai yang digunakan biasanya nila yang sudah diasapi dulu semalam. Ikan yang telah diasapi selama satu malam itu *disebut iwa tapa tadi malam*. Jika Anda memakai *iwa tapa semalaman*, campuran gulai taboh hanya dibumbui dengan keluak. Namun, ketika bahan utamanya adalah ikan laut akan ditambahkan kacang, buah melinjo, labu kuning, ubi jalar, dan sayuran lain untuk dimasak dengan santan. Biasanya gulai taboh menjadi pendamping dalam mengkonsumsi seruit, selain pindang. Pindang ini berbahan dasar ikan air sungai.

Namun, bukan tidak mungkin masyarakat di kawasan Pesisir menggunakan udang dan ikan laut sebagai bahan utamanya. Kunci kesegaran pindang ini berasal dari kualitas ikan yang dimasak. Rasa kuahnya yang segar juga menjadi ciri khas khas Lampung. Ramuan bumbu yang terdiri dari cabai merah, serai, lengkuas, daun salam, daun jeruk, bawang merah, bawang putih, dan

¹ Anggaraini D, *Menyeruit, Yuk!* (Bandar Lampung: Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan, Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan, Pusat Pembinaan Bahasa dan Sastra, 2017).

² Fitri Restiana, *Lezatnya Sambal Seruit* (Jakarta: Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan, Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan, Pusat Pembinaan Bahasa dan Sastra, 2019).

kunyit menghadirkan rasa gurih pedas dengan aroma rempah yang kuat. Penambahan irisan tomat menghadirkan rasa asam yang segar.

Ada cara khusus dalam menyantap seruit. Pertama cucilah kedua belah tangan dengan bersih. Kemudian, ambilah mangkuk. Tuang sambal dilan secukupnya. Lalu tambahkan daging ikan bakar. Aduk sampai rata dan tambahkan ketimun dan kuah pindang atau kuah gulai taboh. Semuanya diaduk menjadi satu. Saat ingin menikmati seruit, barulah tempoyak ditambahkan.

Dalam penyajiannya, seruit bisa disajikan di mangkuk yang besar. Seruit ini bisa langsung dinikmati dengan tambahan sayuran seperti terong ungu yang sudah dibakar dan dikupas kulitnya. Terong bakar ini sangat enak sehingga semakin menambah nafsu makan hingga tidak mau berhenti mengunyah.

Budaya menyeruit masih terus dipelihara hingga kini. Bahkan tahun 2011, Muri mencatat sebanyak 4.937 orang mengikuti tradisi ini dalam acara makan bersama di lapangan Enggal, Bandarlampung sehingga rekor menyeruit dengan peserta terbanyak akhirnya terpecahkan.

PENUTUP

Sebagai salah satu warisan budaya, seruit harus terus dilestarikan terutama bagi para muda mudi tidak hanya orang yang bersuku lampung, namun kita sebagai orang Indonesia. Karena meskipun tradisi ini tetap ada, namun Ddi daerah Lampung masih sedikit sekali rumah makan khas Lampung yang menyediakan makanan ini untuk masuk dalam menu utama. Dalam tradisi nyerut sifatnya dilakukan bersama-sama atau beramai-ramai karena pandangan orang Lampung mengonsumsi Tradisi nyeruit tidak terasa nikmat jika dilakukan sendirian.³

³ A. D. S, Leksikowati., Oktaviani, L., Ariyanti, Y., & Akhmad, "Ethnobotanical Study of Plant Used by People in Labuhan Ratu Village, East Lampung Regency," *IOP : Conference Series* 1, no. 258 (2019): 1–8.

DAFTAR PUSTAKA

- D, Anggaraini. *Menyeruit, Yuk!* Bandar Lampung: Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan, Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan, Pusat Pembinaan Bahasa dan Sastra, 2017.
- Restiana, Fitri. *Lezatnya Sambal Seruit*. Jakarta: Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan, Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan, Pusat Pembinaan Bahasa dan Sastra, 2019.
- S, Leksikowati., Oktaviani, L., Ariyanti, Y., & Akhmad, A. D. "Ethnobotanical Study of Plant Used by People in Labuhan Ratu Village, East Lampung Regency." *IOP : Conference Series* 1, no. 258 (2019): 1–8.