

# Etnozoologi Makanan Tradisional Suku Rejang di Desa Tebat Monok dan Air Napal Provinsi Bengkulu



Abdur Razak Al-Mustafa<sup>a</sup>, Umu Alimah<sup>a</sup>, Mawar Sartika<sup>a</sup>, Alif Yanuar Zukmadini<sup>a\*</sup>, Kasrina<sup>a</sup>, Abdul Rahman<sup>a</sup>

<sup>a</sup> Program Studi S1 Pendidikan Biologi, Universitas Bengkulu

\* Email : [ayzukmadini@unib.ac.id](mailto:ayzukmadini@unib.ac.id)

## ABSTRAK

Masyarakat lokal menggunakan berbagai jenis hewan sebagai bahan baku dalam masakan tradisional, di mana makanan tersebut mengandung unsur keragaman hayati. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji hubungan antara manusia dan hewan melalui studi etnozooologi makanan tradisional Suku Rejang di Desa Air Napal, Kabupaten Bengkulu Tengah, dan Desa Tebat Monok, Kabupaten Kepahiang. Metode penelitian yang digunakan ialah deskriptif kualitatif melalui wawancara semi terstruktur, observasi, dan dokumentasi. Wawancara melibatkan 20 orang responden atau informan kunci. Hasil penelitian menunjukkan terdapat 26 jenis makanan tradisional yang menggunakan 16 spesies hewan, meliputi ikan mas, nila, gabus, lele, betok, sepat, seluang, teri, udang, kersip, rusip, remis, kijing, keong mas, ayam kampung, dan sapi. Hidangan tersebut dikonsumsi sebagai makanan sehari-hari maupun sajian upacara adat. Hewan yang digunakan dalam makanan tradisional diperoleh dari sungai, rawa, sawah, peternakan, dan pasar lokal. Bagian tubuh hewan yang dimanfaatkan meliputi daging dan seluruh tubuh. Berdasarkan data status konservasi IUCN, terdapat 14 spesies hewan berstatus *Least Concern* dan 12 spesies hewan berstatus *Not Evaluated* yang digunakan pada makanan tradisional. Penelitian ini menyimpulkan bahwa kuliner tradisional Suku Rejang memiliki nilai ekologis, sosial, dan budaya yang penting bagi pelestarian budaya serta konservasi sumber daya hayati lokal.

Kata kunci: Etnozoologi, Makanan Tradisional, Suku Rejang, Konservasi Hewan

## PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu negara dengan tingkat keanekaragaman hayati yang tinggi, termasuk keanekaragaman fauna yang dimanfaatkan oleh masyarakat lokal sebagai sumber pangan tradisional. Pemanfaatan hewan oleh masyarakat tidak hanya untuk memenuhi kebutuhan protein, tetapi juga merefleksikan pengetahuan lokal yang berkembang dari hasil interaksi antara manusia dan lingkungannya (Rahmawati *et al.*, 2023) Praktik pemanfaatan fauna oleh masyarakat tradisional merupakan bagian dari sistem pengetahuan ekologis yang diwariskan secara turun-temurun dan berperan penting dalam menjaga keseimbangan alam (Iskandar, 2018).

Pemanfaatan hewan sebagai bahan makanan tradisional menunjukkan adanya hubungan erat antara budaya, lingkungan, dan pola konsumsi masyarakat. Menurut (Iskandar 2020), variasi jenis hewan yang dimanfaatkan serta cara pengolahannya sangat dipengaruhi

**Seminar Nasional Pendidikan Biologi X**  
*Pendidikan Biologi FKIP Universitas Muhammadiyah Malang*  
Malang, 16 Desember 2025

oleh kondisi ekologis setempat dan nilai budaya yang dianut oleh masing-masing kelompok etnis. Hal ini menyebabkan setiap suku memiliki kekhasan dalam kuliner tradisional berbasis hewan sebagai identitas budaya mereka.

Kajian mengenai hubungan manusia dan hewan dalam konteks budaya dikenal sebagai etnozooologi, yaitu cabang etnobiologi yang mempelajari pengetahuan, pemanfaatan, dan makna hewan dalam kehidupan masyarakat. Kajian etnozooologi berperan penting dalam mendokumentasikan pemanfaatan fauna oleh masyarakat lokal, khususnya dalam bidang pangan tradisional, sebagai upaya pelestarian pengetahuan lokal yang berpotensi hilang akibat modernisasi (Putri & Hilwan, 2019).

Perubahan sosial dan masuknya budaya konsumsi modern berpengaruh terhadap keberlanjutan pangan tradisional di berbagai wilayah Indonesia. Pergeseran ini berdampak pada melemahnya transmisi pengetahuan lokal antar generasi, termasuk pengetahuan mengenai pemanfaatan hewan sebagai bahan pangan. Modernisasi dan perubahan gaya hidup masyarakat menyebabkan berkurangnya praktik konsumsi pangan tradisional berbasis sumber daya lokal, sehingga pengetahuan etnobiologis berpotensi hilang apabila tidak didokumentasikan secara ilmiah (Sari *et al.*, 2020).

Suku Rejang sebagai salah satu suku asli di Provinsi Bengkulu memiliki kekayaan pengetahuan lokal dalam memanfaatkan berbagai jenis hewan sebagai bahan makanan tradisional. Praktik kuliner tersebut masih dijumpai di beberapa wilayah, seperti Desa Air Napal Kabupaten Bengkulu Tengah dan Desa Tebat Monok Kabupaten Kepahiang. Oleh karena itu, tujuan penelitian ini yaitu untuk mengidentifikasi etnozooologi terhadap makanan tradisional Suku Rejang yang mana menjadi salah satu pendekatan untuk memahami hubungan manusia dan hewan sebagai bagian dari identitas budaya lokal.

## **METODE**

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif. Metode ini dipilih untuk mengidentifikasi, mendeskripsikan, dan memahami pengetahuan serta praktik masyarakat Rejang dalam memanfaatkan hewan sebagai bahan makanan tradisional. Penelitian dilakukan di Desa Air Napal, Kecamatan Bang Haji, Kabupaten Bengkulu Tengah dan Desa Tebat Monok, Kabupaten Kepahiang. Penelitian ini mengkaji pengetahuan etnozooologi, khususnya terkait makanan tradisional, yang mana banyak diwariskan secara lisan, bersifat turun-temurun, dan melekat kuat dalam praktik budaya lokal. Penelitian melibatkan informan kunci, yang dipilih dengan menggunakan teknik *purposive sampling*. Informan kunci dalam penelitian ini adalah ketua adat, juru masak, dan masyarakat lokal yang dianggap memiliki pengetahuan baik mengenai makanan tradisional. Informan kunci berjumlah 20 orang. Penelitian lapangan dilaksanakan melalui kegiatan wawancara semi terstruktur, observasi, dan dokumentasi langsung di kedua desa.

Parameter penelitian meliputi jenis hewan yang dimanfaatkan dalam makanan tradisional, nama lokal dan ilmiah hewan, bagian tubuh hewan yang digunakan, status konservasi dari setiap spesies dan kegunaan makanan dalam masyarakat. Analisis data dilakukan dengan pendekatan deskriptif kualitatif melalui tahapan reduksi data, penyajian data dalam bentuk narasi dan tabel, serta penarikan kesimpulan mengenai pola pemanfaatan hewan

**Seminar Nasional Pendidikan Biologi X**  
*Pendidikan Biologi FKIP Universitas Muhammadiyah Malang*  
 Malang, 16 Desember 2025

dalam makanan tradisional Rejang. Jenis hewan yang sudah diketahui dicari status konservasinya di website IUCN (<https://www.iucnredlist.org/en>).

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

Berdasarkan hasil wawancara yang dilaksanakan di kedua desa diperoleh 16 jenis hewan, 26 jenis makanan, dan 4 jenis bagian tubuh yang digunakan. Secara lengkap data hasil penelitian etnozooologi makanan tradisional pada Suku Rejang beserta status konservasi dapat dilihat pada Tabel 1.

**Tabel 1.** Etnozooologi Makanan Tradisional Suku Rejang

Jenis Hewan	Nama Umum/Lokal	Makanan Tradisional	Bagian Tubuh yang Digunakan	Status IUCN
<i>Penaeus merguensis</i>	Udang Jerbung/Udang	Tempoyak Udang	Seluruh bagian tubuh	<i>Least Concern.</i>
<i>Melanoides tuberculata</i>	Siput sungai/Kersip	Po'ong Santen Kersip, Asam Kelsip	Daging	<i>Least Concern</i>
<i>Corbicula javanica</i>	Remis	Remis Tumis	Daging	<i>Not Evaluated (NE)</i>
<i>Pilsbryoconcha exilis</i>	Kijing	Sambal Kijing	Daging	<i>Least Concern</i>
<i>Pomacea canaliculata</i>	Keong Mas/Sepkoa	Santen Sepkoa	Daging	<i>Least Concern</i>
<i>Stolephorus insularis</i>	Ikan Teri/Anak Kan	Sambal Rusip, Sambal Pucung	Seluruh bagian tubuh	<i>Not Evaluated (NE)</i>
<i>Pangasius pangasius</i>	Ikan Patin/Kan patin	Tempoyak Ikan	Daging	<i>Least Concern</i>
<i>Oreochromis niloticus</i>	Ikan Nila/Kan Nila	Ikan Pais, Lemea Tarok Ikan, Rebung Asam, Sambal Rujak, Rebung Asam,	Daging	<i>Least Concern</i>
<i>Cyprinus carpio</i>	Ikan Mas/Kan Mas	Pendap, Pepes	Daging	<i>Least Concern</i>
<i>Rasbora</i> sp.	Ikan Wader/Kan Seluang	Sambal Ujak	Daging	<i>Not Evaluated (NE)</i>

**Seminar Nasional Pendidikan Biologi X**  
*Pendidikan Biologi FKIP Universitas Muhammadiyah Malang*  
 Malang, 16 Desember 2025

Jenis Hewan	Nama Umum/Lokal	Makanan Tradisional	Bagian Tubuh yang Digunakan	Status IUCN
<i>Trichogaster trichopterus</i>	Ikan Sepat/Kan Sepet	Goreng Gelpung	Daging	<i>Not Evaluated (NE)</i>
<i>Channa striata</i>	Ikan Gabus/Kan Gabus	Sambal Pucung	Daging	<i>Least Concern</i>
<i>Clarias batrachus</i>	Ikan Lele/Limbek	Sambal petus	Daging	<i>Least Concern.</i>
<i>Gallus gallus domesticus</i>	Ayam kampung atau ayam ras/Monok	Bagar Ayam, Rujak Ayam, Opor, Ayam Saus Merah, Santen Umbut Monok, Nasi Punjung	Daging	<i>Not Evaluated (NE)</i>
<i>Bos javanicus domesticus</i>	Sapi/Sapai	Gulai Kembra'ang	Daging	<i>Not Evaluated (NE)</i>

Berdasarkan Tabel 1, jenis hewan yang paling dominan digunakan oleh masyarakat Suku Rejang untuk makanan tradisional adalah jenis hewan air. Bagian tubuh yang digunakan pada umumnya adalah daging. Menurut Seseray & Sumpe (2017), pengolahan daging sebagai makanan tradisional merupakan upaya penganekaragaman sumber protein hewani. Berbagai olahan tradisional menunjukkan keanekaragaman hewan yang digunakan dalam makanan tradisional suku rejang di kedua wilayah tersebut. Makanan-makanan ini sebagian besar dikonsumsi sehari-hari dan beberapa digunakan dalam acara adat. Hal ini juga sejalan dengan penelitian Zukmadini *et al.*, (2024), yang menyatakan bahwa hewan juga dijadikan sebagai bahan makanan dalam acara atau tradisi adat karena memiliki makna yang mendalam bagi masyarakat lokal. Berdasarkan IUCN, hewan-hewan dalam makanan tradisional pada umumnya berstatus *Least Concern* dan *Not Evaluated (NE)*. Sebagian hewan diperoleh langsung dari hasil tangkapan warga atau diperjualbelikan di pasar. Meskipun spesies hewan tersebut bukan termasuk ke dalam kategori terancam punah, namun pengelolaan dan pemantauan perlu dilakukan lebih hati-hati untuk menjaga keberlangsungannya. Menurut Damanik *et al.*, (2024), hewan yang dimanfaatkan untuk kuliner tradisional baik yang diperoleh dari hasil perdagangan, perburuan, atau penangkapan di alam liar harus tetap memiliki aspek perlindungan hukum dan etika dalam pemanfaatannya. Beberapa jenis hewan yang digunakan sebagai makanan tradisional Suku Rejang dijabarkan sebagai berikut.

### **Udang Jerbung (*Penaeus merguensis*)**

Udang dimanfaatkan sebagai bahan makanan tradisional berupa tempoyak udang. Udang dimasak dengan menggunakan durian yang telah difermentasi. Masakan ini dikonsumsi sebagai lauk sehari-hari ataupun pada saat pesta pernikahan. Bagian tubuh yang digunakan adalah seluruh tubuh. Masyarakat biasanya memperolehnya dengan cara menangkap langsung di laut ataupun membeli dari pasar tradisional.



**Gambar 1.** Tempoyak Udang

**Sumber:** Dokumentasi Pribadi

### **Siput sungai (*Melanooides tuberculata*)**

Siput sungai atau kelsip dalam bahasa Rejang dimanfaatkan sebagai bahan makanan tradisional berupa po'ong santan kersip dan asam kresip. Menurut IUCN, siput sungai berstatus *Not Evaluated (NE)*. Hewan ini banyak ditemukan di perairan tawar dan mudah dikumpulkan oleh masyarakat. Bagian yang digunakan adalah isi bagian dalam cangkang yang memiliki tekstur kenyal. Menurut Sarofa *et al.* (2022), pemanfaatan keong sawah sebagai sumber protein hewani memiliki potensi yang besar, namun hingga saat ini pengolahannya masih terbatas dan belum berkembang secara optimal. Kondisi tersebut menunjukkan perlunya inovasi dalam pengolahan keong sawah untuk meningkatkan nilai guna bahan pangan lokal.



**Gambar 2.** Po'ong Santen Kelsip

**Sumber:** Dokumentasi Pribadi

### **Remis (*Corbicula javanica*)**

Remis (*Corbicula javanica*) merupakan hewan air tawar yang dimanfaatkan sebagai bahan makanan tradisional berupa remis tumis. Remis banyak ditemukan di sungai dan dimanfaatkan secara tradisional oleh masyarakat setempat. Bagian yang digunakan adalah isi bagian dalam cangkangnya yang kaya protein. Makanan ini umumnya dikonsumsi sebagai lauk sehari-hari. Menurut IUCN, remis berstatus *Not Evaluated (NE)*. Menurut Kasim *et al.* (2022), pemanfaatan dan penangkapan *Corbicula* sp. dilakukan oleh masyarakat masih dalam batas yang wajar dan tidak mencapai *over exploited*. Menurut Tambunan & Suandi (2017), remis memiliki rasa gurih dan tekstur yang renyah sehingga dapat menjadi pengembangan pangan

lokal yang berpotensi melestarikan keanekaragaman pangan dan menjaga keberlanjutan produksi pangan di tingkat lokal.



**Gambar 3.** Remis Tumis

**Sumber:** Dokumentasi Pribadi

### **Kijing (*Pilsbryoconcha exilis*)**

Kijing dimanfaatkan sebagai bahan makanan tradisional berupa sambal kijing. Sambal kijing biasanya dikonsumsi sebagai lauk pendamping nasi. Hewan ini hidup di perairan tawar dan mudah ditemukan di sungai. Bagian yang digunakan adalah isi bagian dalam cangkangnya. Berdasarkan IUCN, kijing berstatus *Least Concern*. Masyarakat memperoleh kijing berasal dari sungai sungai dan membudidayakannya di kolam. Namun makanan tradisional berbahan dasar hewan ini belum banyak di ketahui oleh masyarakat luas. Menurut Ghazali *et al.* (2015), pengolahan kijing air tawar sebagai bahan konsumsi masih belum familiar dikarenakan hewan tersebut jarang dijual secara komersial di pasaran.



**Gambar 4.** Sambal Kijing

**Sumber:** Dokumentasi Pribadi

### **Keong Mas (*Pomacea canaliculata*)**

Keong mas atau Sepkoa dimanfaatkan sebagai bahan makanan tradisional berupa santen sepkoa. Keong mas banyak ditemukan di sawah dan perairan dangkal. Menurut IUCN, keong mas berstatus *Least Concern*. Bagian yang digunakan adalah isi bagian dalam cangkang yang diolah dengan bumbu tradisional. Makanan ini dikonsumsi sebagai lauk sehari-hari oleh masyarakat. Menurut Apriyani *et al.* (2015), daging keong mas mengandung protein sekitar 16–18% dengan kandungan lemak yang relatif rendah yaitu sekitar 2,4% sehingga berpotensi dijadikan bahan kuliner lokal.



**Gambar 5.** Santen Sepkoa

**Sumber:** Dokumentasi Pribadi

**Ikan teri (*Stolephorus insularis*)**

Ikan teri dimanfaatkan sebagai bahan makanan tradisional seperti sambal rusip dan sambal pucung. Sambal rusip merupakan masakan yang dibuat dari ikan yang diberi garam, beras dan gula aren, yang kemudian di fermentasi selama kurang lebih dua minggu secara anaerob Ratnasari *et al.* (2022). Bagian tubuh yang digunakan adalah daging tubuh. Makanan ini dikonsumsi sebagai lauk pendamping nasi. Menurut IUCN, ikan teri berstatus *Not Evaluated (NE)*. Menurut Susianti *et al.* (2020), Rusip ikan adalah produk fermentasi tradisional khas masyarakat pesisir Sumatra yang juga terdapat di Bangka Belitung dan sekitarnya.



**Gambar 6.** Rusip

**Sumber:** Dokumentasi Pribadi

**Ikan patin (*Pangasius pangasius*)**

Ikan ini hidup di perairan tawar dan memiliki daging yang lembut. Berdasarkan IUCN, ikan patin berstatus *Least Concern*. Ikan patin dimanfaatkan sebagai bahan makanan tradisional berupa tempoyak ikan. Bagian tubuh yang digunakan adalah daging ikan. Tempoyak ikan merupakan masakan ikan yang diolah menggunakan durian fermentasi. Tempoyak ikan dikonsumsi sebagai lauk sehari-hari. Hal ini sesuai dengan penelitian Wulandari (2022) yang menyatakan bahwa masyarakat etnis Melayu sejak zaman dahulu telah menjadikan tempoyak sebagai pelengkap makanan, nasi dan bumbu-bumbu. Tradisi ini telah berlangsung secara turun-temurun.



**Gambar 7.** Tempoyak Ikan Patin

**Sumber:** Dokumentasi Pribadi

**Ikan nila (*Oreochromis niloticus*)**

Ikan nila mudah dibudidayakan dan banyak dikonsumsi masyarakat Rejang. Menurut Wibowo (2019), ikan nila banyak digunakan dalam kuliner tradisional Indonesia karena ketersediaannya yang melimpah serta teksturnya yang sesuai untuk berbagai olahan. Menurut IUCN, ikan nila berstatus *Least Concern*. Ikan nila dimanfaatkan oleh masyarakat Rejang

sebagai bahan berbagai makanan tradisional seperti ikan pais, lemea tarok ikan, rebung asam, dan sambal rujak. Salah satu makanan yang menggunakan ikan nila dalam suku rejang yaitu lemea tarok ikan. Makanan ini merupakan fermentasi dari bambu muda dan di masak menggunakan ikan Nila. Menurut Utama (2023), lemea merupakan pangan fermentasi khas masyarakat Rejang yang mengombinasikan ikan air tawar dengan bahan lokal berupa rebung atau tunas bambu muda dan menghasilkan cita rasa asam, aroma khas, dan tekstur lembut. Bagian tubuh yang digunakan adalah daging ikan nila.



**Gambar 8.** Ikan Nila dan Lemea Tarok Ikan  
**Sumber:** Dokumentasi Pribadi

### **Ikan mas (*Cyprinus carpio*)**

Ikan mas dimanfaatkan sebagai bahan makanan tradisional berupa pendap dan pepes. Ikan ini dikenal memiliki rasa gurih dan tekstur daging yang lembut. Sama halnya dengan ikan nilai, ikan mas juga merupakan jenis ikan air tawar yang paling sering digunakan dalam makanan tradisional (Wibowo, 2019). Bagian tubuh yang digunakan adalah daging tubuh. Olahan ikan mas sering disajikan sebagai lauk utama. Berdasarkan IUCN, ikan mas berstatus *Least Concern*. Menurut Jumri & Murdiana (2019), pendap merupakan makanan tradisional yang banyak disajikan sebagai hidangan sehari-hari maupun pada berbagai acara adat, seperti pernikahan, khitanan, dan kegiatan sosial lainnya.



**Gambar 9.** Ikan Mas dan Pendap  
**Sumber:** Dokumentasi Pribadi

### **Ikan Wader/Seluang (*Rasbora* sp.)**

Ikan seluang dimanfaatkan sebagai bahan makanan tradisional berupa sambal ujak. Ikan ini hidup di perairan tawar seperti sungai dan rawa. Berdasarkan IUCN, ikan seluang berstatus *Not Evaluated (NE)*. Bagian tubuh yang digunakan adalah daging tubuh. Sambal ujak ikan seluang dikonsumsi sebagai lauk sehari-hari. Di daerah lain ikan seluang sering di

manfaatkan untuk lauk makanan sehari-hari. Menurut Araruna & Kasmita (2024), ikan seluang juga terdapat perairan air tawar di Kerinci dan biasanya dimasak menjadi sambal ikan seluang.



**Gambar 10.** Sambal Ujak

**Sumber:** Dokumentasi Pribadi

### **Ikan Sepat (*Trichogaster trichopterus*)**

Ikan sepat dimanfaatkan sebagai bahan makanan tradisional berupa goreng gelpung. Olahan ini biasanya dikonsumsi sebagai camilan ataupun lauk tambahan. Ikan sepat banyak ditemukan di perairan tawar. Menurut IUCN, ikan sepat berstatus *Not Evaluated (NE)*. Bagian tubuh yang digunakan adalah daging tubuh. Menurut Puspitasari *et al.* (2021), ikan sepat rawa tidak hanya bisa diolah menjadi makanan tradisional tetapi juga dapat diolah menjadi ikan sepat asin di daerah Kalimantan Selatan.



**Gambar 11.** Goreng Gelpung

**Sumber:** Dokumentasi Pribadi

### **Ikan gabus (*Channa striata*)**

Ikan gabus dimanfaatkan sebagai bahan makanan tradisional berupa sambal pucung. Ikan biasanya ditangkap oleh masyarakat Rejang dengan cara dipancing atau dibeli dari pasar tradisional. Ikan ini dikenal memiliki kandungan protein yang tinggi. Berdasarkan IUCN, ikan gabus berstatus *Least Concern*. Sambal Pucung terbuat dari daging ikan gabus dan buah pucung atau kecombrang (*Etlintera elatior*). Ikan gabus juga bisa dimanfaatkan untuk pembuatan rempeyek. Menurut Sefhira *et al.* (2025), ikan gabus telah banyak dimanfaatkan dalam pembuatan produk makanan berbasis ikan karena pengolahannya yang relatif paling sederhana, murah, tidak membutuhkan bahan-bahan kimia tambahan dan mudah dilakukan oleh rumah tangga.

### **Ikan lele (*Clarias batrachus*)**

Ikan lele dimanfaatkan sebagai bahan makanan tradisional berupa sambal petus. Ikan lele mudah dibudidayakan dan banyak dikonsumsi masyarakat Rejang. Masyarakat memperoleh ikan lele dengan cara membeli dari pasar ataupun hasil budidaya sendiri. Menurut

Fatmawati *et al.* (2024), ikan lele memiliki kandungan protein yang tinggi yang mendukung kebutuhan nutrisi masyarakat sehingga berpotensi menjadi sumber pangan tradisional sehari-hari seperti sambal petus. Bagian tubuh yang digunakan adalah daging tubuh. Olahan ini umumnya dikonsumsi sebagai lauk makan sehari-hari. Menurut IUCN, ikan lele berstatus *Least Concern*. Menurut Rohmah *et al.* (2025), ikan ini juga dapat dibuat menjadi olahan abon lele.

#### **Ayam broiler/ras (*Gallus gallus domesticus*)**

Ayam broiler merupakan hewan yang paling banyak dimanfaatkan oleh masyarakat suku Rejang sebagai bahan berbagai makanan tradisional seperti bagar ayam, rujak ayam, opor, ayam saus merah, dan santan umbut monok. Masakan-masakan tersebut dikonsumsi sebagai lauk sehari-hari dan juga disajikan pada acara tertentu seperti pesta pernikahan ataupun syukuran. Ayam broiler banyak digunakan karena mudah diperoleh dan banyak diminati. menurut Aryadi *et al.* (2023), ayam broiler termasuk komoditas unggas yang banyak dikonsumsi masyarakat, sehingga menjadi sumber protein hewani penting untuk kebutuhan gizi harian dan berbagai olahan makanan tradisional. Bagian tubuh yang dimanfaatkan adalah daging. Berdasarkan IUCN, ayam broiler berstatus *Not Evaluated (NE)*. Menurut penelitian sebelumnya oleh Insanaputra (2020), ayam ini juga dimanfaatkan masyarakat Sumbawa sebagai masakan ayam taliwang.



**Gambar 12.** Ayam Broiler, Masakan Bagar Ayam, dan Ayam Saus Merah  
**Sumber:** Dokumentasi Pribadi

#### **Ayam kampung (*Gallus gallus domesticus*)**

Ayam kampung dimanfaatkan sebagai bahan masakan tradisional berupa nasi punjung. Ayam kampung pada masakan ini melambungkan bentuk rasa syukur oleh masyarakat, oleh sebab itu nasi punjung biasanya disajikan masyarakat Rejang dalam acara adat, syukuran khatam Al-Qur'an, dan pesta pernikahan. Bagian tubuh yang digunakan adalah daging tubuh. Menurut IUCN, ayam kampung berstatus *Not Evaluated (NE)*. Sejalan dengan penelitian Irsal (2017), ayam kampung dalam nasi punjung biasanya disajikan pada acara adat seperti pernikahan, kenduri, dan syukuran sebagai simbol rasa syukur, harapan, keberkahan, serta pengikat tali silaturahmi antar anggota masyarakat.



**Gambar 13.** Ayam Kampung dan Nasi Punjung  
**Sumber:** Dokumentasi Pribadi

### **Sapi (*Bos javanicus domesticus*)**

Sapi dimanfaatkan sebagai bahan makanan tradisional berupa gulai kempa'ang. Masakan ini dikonsumsi sebagai lauk sehari-hari ataupun pada saat hari raya. Sapi merupakan hewan ternak yang umum dijumpai pada masyarakat Rejang. Bagian tubuh yang digunakan adalah daging. Masyarakat biasanya memperoleh daging dari pasar tradisional. Berdasarkan IUCN, sapi berstatus *Not Evaluated (NE)*. Menurut Sari *et al.* (2020), daging sapi banyak dikonsumsi masyarakat sehari-hari maupun pada acara tertentu karena memiliki kandungan protein tinggi, asam amino esensial, dan lemak yang relatif seimbang, sehingga menjadi bahan pangan yang bernilai gizi tinggi. Penelitian sebelumnya dari Maryetti *et al.* (2023), menyatakan bahwa daging sapi dimanfaatkan oleh masyarakat Payakumbuh sebagai rendang yang merupakan ikon kuliner daerah tersebut.



**Gambar 14.** Sapi  
**Sumber:** Dokumentasi Pribadi

### **KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, dapat disimpulkan bahwa masyarakat Suku Rejang di Desa Air Napal, Kabupaten Bengkulu Tengah dan Desa Tebat Monok, Kabupaten Kepahiang memiliki pengetahuan etnozooologi yang kaya dalam pemanfaatan hewan sebagai bahan makanan tradisional. Penelitian ini berhasil mengidentifikasi sebanyak 16 spesies hewan yang dimanfaatkan dalam 26 jenis makanan tradisional, yang bersumber dari ekosistem perairan tawar, perairan laut, persawahan, peternakan, serta pasar lokal. Bagian tubuh hewan yang digunakan meliputi daging, isi tubuh hewan bercangkang, telur, hingga seluruh bagian tubuh pada beberapa jenis ikan dan udang.

**Seminar Nasional Pendidikan Biologi X**  
*Pendidikan Biologi FKIP Universitas Muhammadiyah Malang*  
Malang, 16 Desember 2025

Pemanfaatan hewan dalam makanan tradisional tidak hanya berfungsi sebagai pemenuhan kebutuhan pangan sehari-hari, tetapi juga memiliki nilai sosial dan budaya yang penting, terutama dalam konteks upacara adat, syukuran, dan kegiatan sosial masyarakat. Hasil analisis status konservasi menunjukkan bahwa sebagian besar spesies hewan yang digunakan berstatus *Least Concern* dan *Not Evaluated* menurut IUCN, yang mengindikasikan bahwa pemanfaatan hewan oleh masyarakat Rejang masih berada dalam batas yang relatif aman dan mencerminkan kearifan lokal dalam menjaga keberlanjutan sumber daya hayati.

Temuan penelitian ini menegaskan bahwa kuliner tradisional Suku Rejang merupakan bagian dari identitas budaya yang mengintegrasikan aspek ekologis, sosial, dan budaya secara harmonis. Oleh karena itu, diperlukan upaya pelestarian dan pendokumentasian pengetahuan etnozooologi ini agar tidak hilang akibat modernisasi dan perubahan pola konsumsi masyarakat. Disarankan adanya penelitian lanjutan yang mengkaji potensi nilai gizi, pengembangan produk pangan lokal berbasis hewan, serta integrasi hasil kajian etnozooologi ke dalam pembelajaran biologi dan pendidikan lingkungan sebagai upaya pelestarian budaya dan konservasi keanekaragaman hayati lokal.

#### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Penulis mengucapkan terima kasih kepada berbagai pihak yang telah memberikan dukungan sehingga penelitian ini dapat diselesaikan dengan baik. Ucapan terima kasih disampaikan kepada informan kunci serta masyarakat Desa Air Napal, Kecamatan Bang Haji, Kabupaten Bengkulu Tengah, dan Desa Tebat Monok, Kabupaten Kepahiang atas informasi dan partisipasi yang diberikan. Terima kasih juga penulis sampaikan kepada rekan-rekan yang telah membantu mengumpulkan data penelitian, yaitu Phasya Dea Putri, Tarus Mania, Deva Putri, Pina Apriliza, Tri Rahma Aulia Azahra, Firqin Shodriy, Tifani Khairun Nisa, Keza Cherli Adelina, Serli Sofia, Ninda Kariza, Faradila Azzahra dan Muhammad Aziz Andrea Faddillah. Tak lupa pula kepada para dosen Pendidikan Biologi Universitas Bengkulu atas bantuan, kerja sama, dan bimbingannya.

#### **REFERENSI**

- Apriyani, A., Widiastuti, I., & Syafutri, M. I. (2015). Karakteristik fisik, kimia dan sensoris kerupuk keong mas (*Pomacea canaliculata*). *Fishtech*, 4(1), 16–28.
- Aryadi, T., Hidayat, F., & Sutanto, A. (2023). Pemanfaatan ayam broiler dalam kuliner tradisional Indonesia. *Jurnal Pangan Nusantara*, 8(2), 45–53.
- Fatmawati, N., Zulfiana, Y., & Riezqy, A. (2024). Content of processed catfish (*Clarias batrachus*) on nutritional status. *Journal of Fundus*, 4(1).
- Ghazali, M., Irwan, I., & Yuliani, R. (2015). Pemanfaatan dan pengolahan kijang air tawar sebagai bahan pangan alternatif. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 20(3), 145–152.
- Insanaputra, Y. S. (2020). Ayam Taliwang sebagai wisata kuliner unggulan di Kota Mataram Lombok Nusa Tenggara Barat. *Kepariwisata: Jurnal Ilmiah*, 14(2), 112–122.
- Irsal, I. (2017). Makna etis “Punjung Nasi Sawo” pada acara pernikahan suku Rejang di Kecamatan Batiknau, Kabupaten Bengkulu Utara. *Manthiq: Jurnal Filsafat Agama dan Pemikiran Islam*.
- Iskandar, J. (2018). *Etnobiologi dan keanekaragaman hayati*. Bandung: Remaja Rosdakarya.

**Seminar Nasional Pendidikan Biologi X**  
*Pendidikan Biologi FKIP Universitas Muhammadiyah Malang*  
Malang, 16 Desember 2025

- Iskandar, J. (2020). Pengetahuan lokal dan pemanfaatan sumber daya hayati dalam budaya masyarakat tradisional. *Jurnal Antropologi Indonesia*, 41(2), 123–134.
- Jumri, R., & Murdiana, M. (2019). Eksplorasi Etnomatematika di Bumi Sekundang Setungguan (Manna–Bengkulu Selatan). *Jurnal Pendidikan Matematika Rafflesia*, 4(2), 86–92.
- Kasim, S. S., Muhammad, F. P., & Bahtiar. (2022). Laju eksploitasi kerang remis (*Corbicula* sp.) di perairan Sungai Konaweha Kecamatan Unaaha Kabupaten Konawe, Sulawesi Tenggara. *Jurnal Perikanan*, 12(4).
- Maryetti, Yenny, M., Abadi, Y. B., Tobarani, & Valencia, I. (2023). Rendang sebagai ikon kuliner lokal di Kota Payakumbuh. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, 8(2), 112–122.
- Puspitasari, F., Aisyah, S., Agustiana, S., Wilianti, Albarah, K. S., & Adawyah, R. (2021). Pengaruh penambahan garam pada perubahan karakteristik kimia dan pertumbuhan bakteri pada ikan sepat rawa (*Trichogaster trichopterus*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 24(1): 113-121
- Putri, D. A., & Hilwan, I. (2019). Etnozoologi sebagai pendekatan dalam pelestarian pengetahuan lokal masyarakat. *Jurnal Biologi Tropis*, 19(1), 45–53.
- Rahmawati, A., Kurniahu, H., & Andriani, R. (2023). Makanan Tradisional Pendamping Nasi Berbahan Baku Hewan di Kabupaten Tuban Jawa Timur. *Jurnal Pertanian Terpadu*, 11(2), 111-124.
- Ratnasari, D., Lestari, O., & Afriani, R. (2022). Makanan fermentasi lokal wilayah Timur Kalimantan Barat. *Edumedia: Jurnal Keguruan dan Ilmu Pendidikan*, 6(1).
- Rohmah, M., Hidayah, K., Azizah, BN, Angin, RGP, & Chiril, AM (2025). Inovasi Pengolahan Abon Lele sebagai Upaya Diversifikasi Budidaya Ikan Lele di Ketintang. *Jurnal Pendidikan Dan Pengabdian Masyarakat*, 8(4), 543–550.
- Sari, D. P., Prasetyo, B., & Nugroho, A. (2020). Kandungan nutrisi dan potensi daging sapi lokal sebagai sumber protein hewani. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan*, 10(2), 45–52.
- Sarofa, U., Wicaksono, L. A., & Wayuni, A. I. (2022). Pengaruh konsentrasi tapioka dan margarin terhadap karakteristik patty burger keong sawah (*Pila ampullacea*). *Journal of Tropical Agricultural Engineering and Biosystems-Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 10(2), 101-107.
- Sefhira, A. L., & Musthofa, D. I. A. (2025). Pemanfaatan Daging Ikan Gabus (*Channa striata*) sebagai Inovasi dalam Pembuatan Rempeyek. *Jurnal Ilmu Multidisiplin*, 4 (2), 883–888.
- Seseray, D. Y., & Sumpe, I. (2017). Identifikasi Metode Pengolahan Daging Hasil Buruan secara Tradisional pada Masyarakat Kebar: Sebagai Upaya Penganekaragaman Sumber Protein Hewani. In *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner* (pp. 686-692).
- Susianti, S., Amalia, U., & Rianingsih, L. (2020). Penambahan Gum Arab Dengan Konsentrasi Yang Berbeda Terhadap Kandungan Senyawa Volatil Bubuk Rusip Ikan Teri (*Stolephorus* sp.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 2(1), 10–19
- Tambunan, M., & Suandi. (2017). Kontribusi Pangan Lokal Hewani Laut Terhadap Pemenuhan Konsumsi Pangan dan Gizi Rumah Tangga Nelayan di Kecamatan Nipah Panjang Kabupaten Tanjung Jabung Timur. *Jurnal Ilmiah Sosio Ekonomika Bisnis*, 20(2).

**Seminar Nasional Pendidikan Biologi X**  
*Pendidikan Biologi FKIP Universitas Muhammadiyah Malang*  
Malang, 16 Desember 2025

- Utama, R. S., Fajri, P. Y., Agustina, A., & Antonio, J. (2023). Lemea, the Rejang tribe's traditional food made from fermented bamboo shoots. *AGRITEPA: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*, *10*(1), 153–164.
- Wibowo, S. (2019). Pemanfaatan ikan air tawar dalam kuliner tradisional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Budaya*, *7*(1), 23–31.
- Wulandari, R. A., Fatonah, F., Adiguna, R., Kurniawan, M. R., Aditiya, R. D., Angelina, N., & Nurhaliza, D. R. (2022). Tempoyak sebagai makanan khas Jambi. *Prosiding Seminar Nasional Humaniora*, *2*(99).
- Zukmadini, A. Y., Rohman, F., Dharmawan, A., Sari, M. S., Rochman, S., & Razak, S. A. (2024). Potential Biodiversity from Ethnozoology of Enggano Island: Utilization, Quantitative Analysis, List of Animals Conserved by Local People, and Application of Research Findings Empowering Species Literacy in Biology Student Teachers. *Indonesian Journal of Science and Technology*, *9*(2), 463-496.