

# STUDI ETNOZOOLOGI PADA MAKANAN TRADISIONAL KHAS SUKU LEMBAK DI KOTA BENGKULU DAN KABUPATEN BENGKULU TENGAH



Wanda Anggara Syaputra<sup>a</sup>, Rihhadatul 'Aisy Andini<sup>a</sup>, Dina Qorisah<sup>a</sup>,  
Alif Yanuar Zukmadini<sup>\*</sup>, Kasrina<sup>a</sup>, Abas<sup>a</sup>

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

<sup>\*</sup> Email [ayzukmadini@unib.ac.id](mailto:ayzukmadini@unib.ac.id)

## ABSTRACT

*This research aims to explore the use of animals used in traditional food typical of the Lembak Tribe through an ethnozoological approach. The research was conducted in 3 areas, namely Semarang and Tanjung Jaya Villages, Bengkulu City and Talang Tengah Village, Central Bengkulu Regency. Data was obtained through interviews and direct observation with local communities. The data from the research results were analyzed in a qualitative descriptive manner. There are 20 types of traditional food typical of the Lembak Tribe that use animals, namely botok, pepes fish, gulai tempoyak, peate, malbi, soy sauce goat thighs, arbor rice, apam, beledang, beledang, empek-empek ebi, rendang lokan, gulai tengkuyung, tauco fish, cuko fish, kates rempelo, peyek fish, bagar shark, tempoyak kijing, coconut milk, and klio. There are 15 types of animals used in the traditional cuisine of the Lembak Tribe, such as areca nut, catfish, tilapia, sepat fish, free-range chickens, goats, scallops, ebi, lokan, river snails, rice snails, kijing, wader fish, sharks and cows. The parts of the animal's body that are used as food are meat, eggs and the whole body. Based on IUCN data, there are 9 species with Least Concern (LC) status, 5 species with Not Evaluated (NE) status, and 1 species with Vulnerable (VU) status. This research shows that the Lembak Tribe people have strong local knowledge about the use of various types of animals as food, daily consumption, snacks, and traditional ceremonies.*

**Keywords:** *Ethnozoology, Traditional Food, Lembak Tribe*

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan mengeksplorasi pemanfaatan hewan yang digunakan dalam makanan tradisional khas Suku Lembak melalui pendekatan etnozooologi. Penelitian dilakukan di 3 wilayah yaitu Desa Semarang dan Tanjung jaya, Kota Bengkulu serta Desa Talang Tengah, Kabupaten Bengkulu Tengah. Data diperoleh melalui wawancara dan observasi langsung dengan masyarakat lokal setempat. Data hasil penelitian dianalisis secara deskriptif kualitatif. Terdapat 20 jenis makanan tradisional khas Suku Lembak yang menggunakan hewan, yaitu botok, pepes ikan, gulai tempoyak, peate, malbi, paha kambing kecap, nasi punjung, apam, kerupuk beledang, empek-empek ebi, rendang lokan, gulai tengkuyung, ikan tauco, ikan cuko, kates rempelo, peyek ikan, bagar hiu, tempoyak kijing, santan siput, dan klio. Terdapat 15 jenis hewan yang dimanfaatkan dalam masakan tradisional Suku Lembak, seperti ikan pinang-pinang, ikan lele, ikan nila, ikan sepat, ayam kampung, kambing, ikan beledang, ebi, lokan, siput sungai, siput

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

sawah, kijing, ikan wader, ikan hiu dan sapi. Bagian tubuh hewan yang dimanfaatkan sebagai bahan makanan adalah daging, telur dan seluruh tubuh. Berdasarkan data IUCN, terdapat 10 spesies berstatus *Least Concern* (LC), 4 spesies berstatus *Not Evaluated* (NE), dan 1 spesies berstatus *Vulnerable* (VU). Penelitian ini menunjukkan masyarakat Suku Lembak memiliki pengetahuan lokal yang kuat mengenai pemanfaatan berbagai jenis hewan sebagai bahan pangan, konsumsi sehari-hari, camilan, maupun upacara adat.

Kata kunci: Etnozoologi, Makanan Tradisional, Suku Lembak

## **PENDAHULUAN**

Makanan tradisional adalah makanan yang diolah dari bahan pangan hasil produksi setempat, dengan proses yang telah dikuasai oleh masyarakat, dan hasilnya merupakan produk dengan citarasa, bentuk, serta cara penyajiannya yang dikenal, bahkan menjadi identitas kelompok masyarakat tertentu. Makanan tradisional juga menunjukkan identitas daerah dan kebanggaan lokal (Suhandi *et al.*, 2020). Makanan tradisional menghasilkan produk makanan yang sering dikonsumsi untuk kebutuhan sehari-hari dan juga digunakan dalam tradisi adat. Makanan tradisional mempunyai peranan strategis dalam mendukung ketahanan pangan, karena menggunakan bahan baku lokal yang ada di sekitar masyarakat (Puryana *et al.*, 2024).

Suku Lembak sering memanfaatkan hewan sebagai bahan utama olahan pangan yang digunakan sebagai makanan khasnya. Pemilihan jenis hewan oleh masyarakat lokal tidak hanya didasarkan pada kebutuhan konsumsi sehari-hari, tetapi juga mengandung makna simbolis yang berkaitan erat dengan pelaksanaan ritual adat, prosesi pernikahan, dan upacara lainnya (Widani, *et al.*, 2021). Demikian juga pada Suku Lembak, makanan tradisionalnya merepresentasikan nilai-nilai budaya, sistem kepercayaan, serta tradisi yang diwariskan secara turun-temurun, dan berperan penting dalam menjaga keberlanjutan kehidupan sosial dan adat masyarakat lokal.

Suku Lembak mendiami daerah Bengkulu yang tersebar di lembah- lembah Sungai dan Pegunungan, di antaranya pada lembah Sungai Bangkahulu, Sungai Hitam, hilir Sungai Babatan, serta Danau Dendam Tak Sudah. Di kota Bengkulu khususnya dikenal adanya Suku Lembak Delapan, suku ini mendiami wilayah Tanjung Agung, Semarang, Tanjung Jaya, Bentiring serta Surabaya. Sedangkan Suku Lembak Bulang mendiami wilayah Panorama, Jembatan Kecil, Jalan Gadang, Sidomulyo, dan Dusun Besar (Amelia & Hudaidah, 2021). Dalam penelitian ini, kajian difokuskan pada masyarakat Suku Lembak yang tinggal di Desa Semarang dan Desa Tanjung Jaya, Kota Bengkulu, serta Desa Talang Tengah, Kabupaten Bengkulu Tengah.

Etnozoologi merupakan cabang ilmu interdisipliner yang mengkaji hubungan antara manusia dan hewan dalam berbagai konteks budaya, sosial, dan ekologis. Kajian ini berakar dari etnobiologi, namun secara khusus menitikberatkan pada bentuk interaksi manusia dengan fauna serta pemanfaatannya dalam kehidupan sehari-hari (Alves & Souto, 2020). Hingga saat ini, penelitian etnozologi yang membahas makanan tradisional khas Suku Lembak di Kota Bengkulu dan Kabupaten Bengkulu Tengah masih sangat terbatas. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengkaji pemanfaatan hewan dalam pengolahan makanan tradisional khas Suku Lembak melalui pendekatan etnozologi. Secara khusus, penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi jenis-jenis hewan yang dimanfaatkan, bagian tubuh hewan yang digunakan

dalam pengolahan makanan, serta bentuk pemanfaatannya, baik sebagai makanan sehari-hari, hidangan dalam acara adat, maupun dalam prosesi pernikahan serta status konservasi dari hewan-hewan tersebut.

## **METODE**

Penelitian ini menerapkan pendekatan deskriptif kualitatif dengan tujuan menggali dan memahami secara mendalam pengetahuan lokal masyarakat Suku Lembak dalam memanfaatkan hewan sebagai bahan pangan tradisional melalui perspektif etnozooologi. Penelitian dilaksanakan di tiga wilayah, yaitu Desa Semarang dan Desa Tanjung Jaya di Kota Bengkulu serta Desa Talang Tengah di Kabupaten Bengkulu Tengah, yang dipilih karena masyarakatnya masih mempertahankan praktik kuliner tradisional berbasis sumber daya hewani. Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara dan observasi langsung terhadap masyarakat setempat yang memiliki pengetahuan dan keterlibatan dalam pengolahan makanan tradisional.

Pengumpulan data pada penelitian ini bersumber dari dua jenis informan, yaitu informan kunci dan informan umum. Pemilihan informan kunci dilakukan berdasarkan teknik *purposive sampling*, sedangkan informan umum dipilih berdasarkan teknik *random sampling*. Informasi kunci terdiri dari kepala desa, ketua adat, ahli masak serta salah satu pengurus adat yang mempunyai pengetahuan lebih luas mengenai pemanfaatan hewan sebagai makanan khas tradisional. Sedangkan informan umum adalah masyarakat asli Suku Lembak yang mendiami Desa Semarang dan Tanjung Jaya, Kota Bengkulu serta Desa Talang Tengah, Kabupaten Bengkulu Tengah. Jumlah informan dalam penelitian ini sebanyak 22 responden. Alat yang digunakan dalam penelitian meliputi kamera, alat tulis, catatan lapangan, dan alat rekam digital. Data yang diperoleh berupa informasi lisan dan hasil observasi mengenai teknik pengolahan serta ragam makanan khas yang menggambarkan pola pemanfaatan hewan dalam kehidupan sehari-hari maupun kegiatan adat. Data hasil penelitian diperoleh secara deskriptif kualitatif, untuk kemudian ditabulasikan ke dalam bentuk tabel.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Hasil penelitian menunjukkan terdapat 20 jenis makanan tradisional khas Suku Lembak yang menggunakan bahan hewani. Terdapat 15 jenis hewan yang digunakan. Bagian tubuh yang digunakan meliputi daging, telur, dan seluruh tubuh. Berdasarkan data IUCN, status konservasi 15 jenis hewan yang digunakan untuk makanan tradisional dikategorikan menjadi tiga, yaitu *Least Concern* (LC), *Not Evaluated* (NE), dan *Vulnerable* (VU). Secara rinci, data jenis hewan dan makanan yang digunakan Suku Lembak dapat dilihat pada Tabel 1.

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

**Tabel 1.** Hewan yang Digunakan Pada Makanan Tradisional Suku Lembak

<b>Nama Indonesia</b>	<b>Nama Lokal</b>	<b>Nama Ilmiah</b>	<b>Bagian Yang Digunakan</b>	<b>Nama Masakan</b>	<b>Status Konservasi IUCN</b>
Ayam Kampung	Ayam Kampung	<i>Gallus gallus domesticus</i>	Seluruh kecuali isi perut	Nasi Punjung	<i>Not Evaluated (NE)</i>
			Telur	Apam	<i>Not Evaluated (NE)</i>
			Hati dan ampela ayam	Kates Rempelo	<i>Not Evaluated (NE)</i>
Hiu Punai	Hiu Punai	<i>Carcharhinus leucas</i>	Seluruh kecuali sisik dan isi perut	Bagar Hiu	<i>Vulnerable (VU)</i>
Ikan Layur	Ikan Beledang	<i>Trichiurus lepturus</i>	Seluruh kecuali sisik dan isi perut	Kerupuk Beledang	<i>Least Concern (LC)</i>
Ikan Nila	Ikan Nila	<i>Oreochromis niloticus</i>	Seluruh kecuali sisik dan isi perut	Gulai Tempoyak, Ikan Tauco	<i>Least Concern (LC)</i>
Ikan Pinang - Pinang	Ikan Tanah	<i>Upeneus cf. sulphureus</i>	Seluruh kecuali sisik dan isi perut	Botok, Pepes ikan	<i>Least Concern (LC)</i>
Ikan Sepat	Ikan Sepat	<i>Trichogaster trichopterus</i>	Seluruh kecuali sisik dan isi perut	Peate	<i>Not Evaluated (NE)</i>
Ikan Tuna Sirip Kuning	Ikan Tuna	<i>Thunnus albacares</i>	Seluruh tubuh kecuali sisik dan isi perut	Ikan Cuko	<i>Least Concern (LC)</i>
Ikan Wader	Ikan Seluwang	<i>Rasbora argyrotaenia</i>	Seluruh kecuali sisik dan isi perut	Peyek Ikan	<i>Least Concern (LC)</i>
Kambing Kacang	Kambing	<i>Capra aegagrus hircus</i>	Paha kambing bagian kanan	Paha Kambing Kecap	<i>Not Evaluated (NE)</i>
Kijing Air Tawar	Kijing Air Tawar	<i>Pilsbryoconcha exilis</i>	Bagian daging tanpa cangkang	Tempoyak Kijing	<i>Least Concern (LC)</i>
Lokan	Lukan	<i>Polymesoda expansa</i>	Bagian daging tanpa cangkang	Rendang Lokan	<i>Least Concern (LC)</i>
Sapi Bali	Sapi Bali	<i>Bos javanicus domesticus</i>	Daging	Malbi, klio	<i>Not Evaluated (NE)</i>
Siput Sawah	Liling Sawah	<i>Pila ampullacea</i>	Seluruh bagian tubuh	Santan Siput	<i>Least Concern (LC)</i>
Siput Sungai	Tengkuyung	<i>Faunus ater</i>	Seluruh bagian tubuh	Gulai Tengkuyung	<i>Least Concern (LC)</i>

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

Nama Indonesia	Nama Lokal	Nama Ilmiah	Bagian Yang Digunakan	Nama Masakan	Status Konservasi IUCN
Udang Ebi	Udang Ebi	<i>Acetes spp.</i>	Seluruh kecuali isi perut	Empek-Empek Ebi	<i>Least Concern (LC)</i>

Berdasarkan hasil yang diperoleh melalui wawancara dan observasi langsung terhadap masyarakat Suku Lembak, teridentifikasi sebanyak 20 jenis makanan tradisional khas Suku Lembak yang memanfaatkan bahan pangan asal hewan. Makanan khas tersebut meliputi botok, pepes ikan, gulai tempoyak, *peate*, malbi, paha kambing kecap, nasi punjung, apam, kerupuk beledang, empek-empek ebi, rendang lokan, gulai tengkuyung, ikan tauco, ikan cuko, kates rempele, peyek ikan, bagar hiu, tempoyak kijing, santan siput, serta klio, yang mencerminkan pemanfaatan sumber daya hayati dalam budaya pangan masyarakat Suku Lembak.

Hasil pengkajian menunjukkan bahwa masakan tradisional Suku Lembak memanfaatkan 15 jenis hewan sebagai sumber bahan pangan, yang mencakup ikan pinang-pinang, ikan lele, ikan nila, ikan sepat, ikan beledang, ikan wader, dan ikan hiu, serta hewan darat seperti ayam kampung, kambing, dan sapi, selain organisme perairan lainnya seperti ebi, lokan, kijing, siput sungai, dan siput sawah. Pemanfaatan bahan hewani tersebut digunakan dengan mengambil bagian-bagian tertentu, terutama daging dan telur, serta pada beberapa jenis hewan digunakan seluruh bagian tubuhnya, yang mencerminkan pola pemanfaatan sumber daya hayati secara beragam dalam tradisi kuliner masyarakat Suku Lembak. Dari 15 jenis hewan yang dimanfaatkan terdapat 1 jenis hewan yang memiliki status konservasi *Vulnerable*, yaitu hiu punai (*Carcharhinus leucas*). Hewan ini termasuk ke dalam kategori spesies yang mengalami ancaman kepunahan di alam liar. Menurut Hadiwijaya & Yandri (2025), faktor yang menyebabkan menurunnya populasi hiu punai adalah tangkapan nelayan. Hewan ini ditangkap untuk diperjualbelikan kepada masyarakat sebagai bahan makanan. Penggunaan hewan pada makanan tradisional Suku Lembak dijelaskan sebagai berikut.

### **Botok/ Pendap**

Botok adalah makanan khas Suku Lembak yang biasa orang kenal dengan sebutan pendap. Botok merupakan hidangan sehari-hari masyarakat Suku Lembak yang dibuat dengan menggunakan ikan pinang-pinang (*Upeneus cf. sulphureus*) yang dibersihkan lalu dibungkus bersama bumbu halus dan kelapa parut dalam daun talas muda lalu ikan dibungkus daun pisang. Ikan pinang-pinang bisa diganti dengan jenis ikan lain sesuai dengan selera seperti ikan kakap atau senangin oleh masyarakat lokal. Hal ini sesuai dengan Murdijati *et al.* (2024) yang menyatakan bahwa Pendap berbahan dasar ikan yang dicampur dengan beragam bumbu seperti cabai giling, kelapa muda, bawang putih, dan kencur. Ciri khas makanan ini yaitu dengan proses pemasakan yang lama sekitar 8 jam perebusan, cara memasak menggunakan kayu bakar sering digunakan untuk menghasilkan aroma khas. Hal ini sesuai dengan Uliyandari *et al.* (2025) yang menyatakan bahwa Pendap juga memanfaatkan teknik pengolahan khusus dengan membungkus ikan berbumbu dalam daun talas dan merebusnya dalam waktu lama. Ikan yang dipakai biasanya diperoleh dari sungai atau pasar, tidak termasuk spesies dilindungi.



**Gambar 1.** Botox / Pendap

**Sumber :** Dokumentasi pribadi

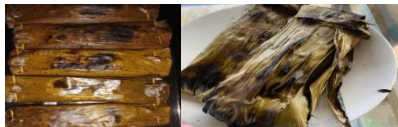


**Gambar 2.** Ikan pinang-pinang (*Upeneus cf. sulphureus*)

**Sumber :** Dokumentasi Pribadi

### **Pepes ikan**

Pepes ikan merupakan salah satu makanan khas Suku Lembak yang disajikan sebagai hidangan sehari-hari atau sebagai lauk dan diwariskan turun-temurun sebagai bagian dari tradisi kuliner masyarakat Suku Lembak. Masakan ini menggunakan ikan pinang-pinang (*Upeneus cf. sulphureus*) yang seluruh bagian tubuhnya dimasak dan dibuang isi dalam perutnya. Ikan dibalut dengan bumbu kelapa dan dibungkus memakai daun pisang lalu dikukus hingga matang dan di bakar sesuai selera. Jenis ikan dalam pepes ini dapat diganti dengan ikan kecil lain seperti seluwang atau ikan wader sesuai ketersediaan masyarakat dan tingkat kesukaan mereka. Biasanya ikan yang dipilih adalah ikan yang memiliki banyak daging. Hal ini sesuai dengan Valentino & Hesti (2017) yang menyatakan bahwa cita rasa ikan pais berupa pepes khas Bengkulu dapat terbuat dari Ikan Gebu dan Ikan Buli. Masyarakat memperoleh Ikan tersebut dengan cara membeli di pasar dan jenis ikan ini dipilih karena tidak terlalu amis .



**Gambar 3.** Pepes Ikan  
**Sumber :** Dokumentasi pribadi



**Gambar 4.** Ikan pinang-pinang (*Upeneus cf. Sulphureus*)

**Sumber :** Dokumentasi Pribadi

### **Gulai Tempoyak**

Gulai tempoyak merupakan salah satu makanan khas Suku Lembak yang disajikan sebagai hidangan sehari-hari atau sebagai lauk yang mengutamakan cita rasa asam gurih dari tempoyak, yaitu durian fermentasi yang menjadi ciri khas kuat masyarakat di Pulau Sumatra dan menyebar ke berbagai suku, termasuk di Suku Lembak. Gulai tempoyak di Suku Lembak biasanya menggunakan jenis ikan nila (*Oreochromis niloticus*), khususnya bagian dagingnya, dan pemakaian ikan nila ini dianggap wajib oleh masyarakat lokal untuk mempertahankan rasa asli hidangan tersebut tetapi juga ingin menggantikan juga tidak masalah dengan ikan lain seperti ikan patin, tongkol dan lainnya. Hal ini sesuai dengan Haruminori *et al.* (2017)

Tempoyak merupakan makanan pendamping nasi atau dapat digunakan sebagai bumbu makanan olahan lain seperti tempoyak ikan patin atau brengkes. Makanan etnik Melayu ini sangat digemari oleh masyarakat Sumatra umumnya di bagian selatan dan menjadi ciri khasnya. Ikan nila diperoleh dari sungai melalui kegiatan memancing atau dari hasil budidaya masyarakat setempat.



**Gambar 5.** Gulai Tempoyak

**Sumber :** Dokumentasi pribadi



**Gambar 6.** Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*)

**Sumber :** Dokumentasi pribadi

### **Ikan Tauco**

Ikan tauco merupakan makanan tradisional yang biasa disajikan sebagai hidangan sehari-hari, pada pesta, maupun acara doa oleh masyarakat lokal Bengkulu. Ikan Tauco digunakan pada tradisi Bimbang Gedang. Menurut Purnamasari & Mentari (2024), tradisi Bimbang Gedang merupakan tradisi pesta perkawinan di Bengkulu yang dilaksanakan oleh suku Melayu, suku Serawai dan Lembak. Adapun hidangan yang dihidangkan salah satunya tauco ikan. Tauco Ikan, masakan ini merupakan masakan ikan berbumbu Tauco. Ikan yang biasanya dipakai adalah Ikan Nila. Bagian tubuh yang digunakan adalah seluruh ikan kecuali isi perutnya, dan masyarakat biasanya memperoleh ikan nila dari pasar atau yang dibudidayakan sendiri oleh masyarakat. Selain nila, ikan ini juga bisa diganti dengan ikan dencis.



**Gambar 7.** Ikan Tauco

**Sumber :** Dokumentasi pribadi



**Gambar 8.** Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*)

**Sumber :** Dokumentasi pribadi

### **Peate**

*Peate* adalah nama lokal dari makanan khas Suku Lembak untuk *lemea*, masyarakat lokal menyebutnya dengan *peate*. *Peate* merupakan salah satu makanan khas Suku Lembak yang disajikan sebagai hidangan sehari-hari dan dikenal dengan cita rasanya yang kuat karena menggunakan rebung fermentasi (*lemea*) sebagai bahan utama pendamping ikan. Makanan ini biasanya memakai ikan sepat (*Trichopodus trichopterus*), dimana seluruh bagian tubuh ikan digunakan kecuali isi perutnya. Hal ini sesuai dengan Utama (2023) yang menjelaskan bahwa *lemea* merupakan pangan fermentasi khas masyarakat Rejang yang mengombinasikan ikan air tawar dengan bahan lokal berupa rebung atau batang tebu muda. Ikan sepat diperoleh masyarakat dari pasar maupun hasil tangkapan langsung di sungai. Meskipun ikan sepat paling umum digunakan oleh masyarakat lokal, jenis ikan lain seperti ikan nila atau bahkan anak udang dapat menjadi pengganti sesuai ketersediaan.



**Gambar 9.** *Peate*

**Sumber :** Dokumentasi pribadi



**Gambar 10.** ikan sepat (*Trichopodus trichopterus*)

**Sumber :** <https://nohemismith.blogspot.com>

### **Malbi**

Malbi merupakan makanan khas Suku Lembak yang biasanya dihidangkan pada saat hari-hari besar, acara adat, dan sebagai makanan sehari-hari masyarakat Suku Lembak yang memiliki cita rasa yang manis dan gurih. Proses memasak yang lama dalam pembuatan malbi menjadikan daging pada makanan ini lebih empuk. Menurut Oktaria (2022), untuk memasak malbi membutuhkan waktu sangat lama sampai berjam-jam supaya mendapatkan rasa yang sesuai dan membuat daging yang dimasak menjadi empuk. Malbi juga dihidangkan pada saat Hari Raya Idul Fitri dan Idul Adha. Jenis hewan yang digunakan adalah sapi (*Bos taurus*) sebagai bahan utamanya. Malbi merupakan makanan tradisional perpaduan dari budaya India, Arab, dan Palembang yang mirip dengan semur kental karena dicampur kecap manis sehingga menghasilkan rasa manis serta gurih. Menurut Andri (2017), merupakan makanan berbahan dasar daging yang dihidangkan bersama dengan nasi putih ataupun nasi minyak. Daging menjadi bagian yang wajib digunakan untuk menjaga keaslian rasa dan tekstur masakan ini. Bahan hewani tersebut diperoleh masyarakat dari peternakan lokal, baik melalui pembelian maupun hasil peliharaan sendiri.



**Gambar 11.** Malbi

**Sumber :** <https://www.detik.com>

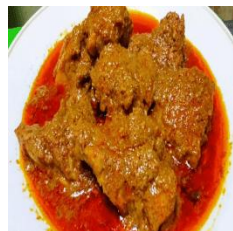


**Gambar 12.** Sapi Bali (*Bos taurus*)

**Sumber :** Dokumentasi Pribadi

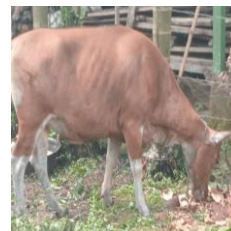
### **Klio**

Dalam tradisi pangan Suku Lembak Bengkulu, klio merupakan salah satu hidangan berbahan dasar sapi (*Bos javanicus domesticus*) yang umum dihadirkan pada acara adat tertentu maupun jamuan keluarga. Bagian hewan yang digunakan adalah daging. Menurut Riskyka (2025), kalio sapi adalah salah satu hidangan khas yang sering dianggap sebagai "rendang setengah jadi." Hidangan ini memiliki tekstur yang lebih berkuah dibandingkan rendang, karena santannya belum sepenuhnya mengering. Proses memasaknya hampir sama dengan rendang, tetapi waktu memasaknya lebih singkat, sehingga daging masih memiliki sedikit kuah kental yang kaya rempah.



**Gambar 13.** Klio

**Sumber :** Dokumentasi pribadi



**Gambar 14.** Sapi Bali (*Bos taurus*)

**Sumber :** Dokumentasi Pribadi

### **Paha Kambing kecap**

Paha Kambing kecap adalah salah satu hidangan tradisional Suku Lembak yang berbahan dasar paha kambing. Masakan ini biasanya disajikan pada acara akikah atau upacara keluarga tertentu di Suku Lembak. Masakan ini mengandung makna religius dan spiritual mendalam bagi masyarakat Lembak. Sesuai dengan pendapat Karim & Samsudin (2020), akikah merupakan praktik keagamaan dalam Islam yang diambil dari tindakan yang dilakukan oleh Rasulullah SAW. Ritual akikah adalah bagian penting dari budaya keagamaan di Indonesia, setara dengan ibadah-ibadah lainnya seperti sholat, qurban,

haji, dan lain-lain. Praktik akikah cukup terkenal dan dipercayai membawa pahala dan berkah, baik bagi bayi yang dilakukan akikah maupun bagi orang tua mereka. Hewan yang digunakan merupakan kambing ternak (*Capra aegagrus hircus*) khususnya bagian paha, dan pemilihannya bersifat wajib karena dipercaya memiliki makna simbolis dan tidak dapat digantikan oleh hewan lain. Dalam kepercayaan masyarakat Suku Lembak, paha kanan kambing dianggap sebagai lambang kebaikan, sehingga bagian tersebut dipilih secara khusus dalam prosesi akikah. Kambing diperoleh dari peternakan lokal melalui pembelian. Makanan ini dimasak dengan bumbu dan kecap hingga empuk sehingga menghasilkan aroma dan rasa khas. Hidangan paha kambing ini bukan hanya sekedar masakan, tetapi juga bagian dari simbol budaya yang memperkuat nilai-nilai kebaikan, syukur, dan adat yang diwariskan turun-temurun.



**Gambar 15.** Paha kambing kecap

**Sumber :** <https://cookpad.com>.



**Gambar 16.** Kambing (*Capra aegagrus hircus*)

**Sumber :** Dokumentasi Pribadi

### **Nasi Punjung**

Nasi Punjung merupakan hidangan adat pada masyarakat lokal Suku Lembak yang disajikan pada acara adat pernikahan antara bujang dan gadis, khatam Qur'an serta sebagai simbol permohonan maaf ketika ada warga melakukan perbuatan tidak senonoh di kampung. Menurut Fikriyadi (2017) masyarakat Lembak memiliki berbagai kebudayaan yang khas dan unik serta memiliki makna tersendiri dan mencerminkan nilai-nilai moral dan sosial. Kebudayaan atau tradisi yang dimiliki Suku Lembak, antara lain, Sarapal Anam, Berdendang, Tradisi Nasi Punjung Bulan Ramadhan, Tradisi Adat Perkawinan, Tradisi Aqiqah dan lain sebagainya. Hidangan nasi punjung ini menggunakan satu ekor ayam kampung utuh (*Gallus gallus domesticus*) yang dimasak bersama nasi ketan berbumbu santan dan kunyit. Masyarakat lokal biasanya memperoleh ayam dari pasar atau dipelihara sendiri dan tidak dapat diganti dengan hewan lain. Ayam yang digunakan memiliki ketentuan khusus dalam kepercayaan masyarakat Suku Lembak, yaitu ayam betina dengan rentang umur sebelum bisa bertelur atau baru masuk usia dewasa. Pada tradisi pernikahan bujang dan gadis nasi punjung akan ditancapkan bendera umbul. Namun, pada kegiatan untuk permohonan maaf digunakan jenis ayam hitam tanpa umbul. Menurut penelitian Zukmadini *et al.* (2025), ayam kampung

merupakan salah satu jenis hewan yang memiliki nilai penting bagi masyarakat lokal karena memiliki manfaat yang luas, termasuk dalam kegiatan atau tradisi adat.



**Gambar 17.** Nasi Punjung  
**Sumber :** Dokumentasi pribadi



**Gambar 18.** Ayam Kampung (*Gallus gallus domesticus*)  
**Sumber :** Dokumentasi Pribadi

### Apam

Apam adalah salah satu makanan khas Suku Lembak yang termasuk ke dalam kategori camilan. Apam dibuat menggunakan telur ayam kampung (*Gallus gallus domesticus*) atau dapat digunakan telur jenis ayam lain. Masyarakat sering menggunakan telur ayam yang biasanya dibeli atau telur yang dihasilkan dari pelihara sendiri. Apam adalah kue kukus berbahan adonan tepung dan telur yang memberikan struktur lembut setelah dikukus. Apam sering disajikan dalam camilan sehari-hari sekaligus pada acara adat atau perayaan sebagai simbol kebaikan dan keberkahan di Suku Lembak yaitu pada tradisi Do'a Penyulung. Hal ini sesuai dengan Fikriyadi (2017) yang menyatakan bahwa tradisi jamuan Do'a Penyulung pada Suku Lembak harus dilengkapi dengan gula merah, air Serawo, dan kue Apam Kuning yang melambangkan buah padi sebagai simbol keberkahan.



**Gambar 19.** Apam

**Sumber :** Dokumentasi pribadi



**Gambar 20.** Ayam Kampung (*Gallus gallus domesticus*)

**Sumber :** Dokumentasi Pribadi

### Kerupuk Beledang

Kerupuk ikan beledang merupakan camilan khas suku Lembak. Makanan ini menggunakan beledang yang diperoleh dari kegiatan penangkapan di laut menggunakan jaring atau pancing tradisional. Ikan beledang adalah ikan yang wajib dan hanya ikan beledang yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan utamanya. Ikan beledang (*Trichiurus lepturus*) dipilih sebagai bahan utama pembuatan kerupuk beledang ini karena ketersediaannya yang melimpah

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

di perairan pesisir daerah Bengkulu. Menurut Rosalina & Silvia (2015) masyarakat lokal banyak mengolah ikan beledang tidak hanya sebagai lauk agar ikan ini memiliki nilai tambah. Kerupuk beledang biasanya dijadikan camilan ataupun lauk pendamping hidangan utama. Penggunaan ikan beledang juga mencerminkan kearifan lokal masyarakat Suku Lembak yang sejak lama memanfaatkan sumber daya hayati di sekitar mereka untuk menciptakan makanan tradisional yang bernilai budaya sekaligus bernilai ekonomi.



**Gambar 21.** Kerupuk Beledang

**Sumber :** <https://budaya-indonesia.org>.



**Gambar 22.** Ikan Layur / Beledang (*Trichiurus lepturus*)

**Sumber :** Dokumentasi pribadi

### **Empek-Empek Ebi**

Empek-Empek Ebi merupakan makanan tradisional yang biasa disajikan sebagai hidangan sehari-hari, dengan bahan utama pembuatan empek-empek adalah ikan tenggiri yang biasanya disajikan bersama kuah cuko yang dimasak menggunakan udang ebi yang dibuat dari tumisan bawang putih, bawang merah, ebi, gula, cabai, dan asam jawa. Hewan yang digunakan adalah udang kecil (*Acetes spp.*), yang biasanya diperoleh masyarakat dari pasar. Penggunaan udang ebi ini tidak wajib karena dapat diganti dengan ikan lain seperti ikan teri. Menurut Rahayu *et al.* (2018) penggunaan ebi pada berbagai menu masakan bertujuan untuk memperoleh aroma khas dan sebagai penyedap rasa masakan. Udang ebi umumnya diperoleh melalui penangkapan di wilayah pantai, muara sungai, atau perairan dangkal menggunakan jaring halus oleh nelayan setempat.



**Gambar 23.** Empek - empek ebi

**Sumber :** Dokumentasi pribadi



**Gambar 24.** Udang Ebi / Udang kecil (*Acetes spp.*)

**Sumber :** <https://www.mbizmarket.co.id>.

### Rendang Lokan

Rendang lokan adalah hidangan harian yang menggunakan lokan (*Polymesoda expansa*), sejenis kerang air tawar. Hidangan ini bisa juga diganti dengan bahan lain seperti daging sapi yang mencerminkan kearifan lokal dalam mengolah bahan pangan yang ada. Masyarakat lokal Suku Lembak memasak rendang lokan untuk dihidangkan dalam makanan sehari-hari sebagai lauk. Menurut Warman *et al.* (2022) olahan lokan berupa rendang lokan, kriuk lokan, dan rempeyek lokan bisa dikatakan olahan lokan unggul. Kerang ini mudah diperoleh di sungai sekitar tempat tinggal masyarakat. *Polymesoda expansa* atau lokan dapat diperoleh daerah perairan payau dan sungai berlumpur yang menjadi tempat hidup utama spesies ini. Pengambilan lokan umumnya dilakukan saat kondisi air surut, karena keberadaannya lebih mudah terdeteksi pada permukaan lumpur dan memungkinkan mengambilnya secara manual.



**Gambar 25.** Rendang Lokan

**Sumber :** <https://katasumbar.com>.



**Gambar 26.** lokan (*Polymesoda expansa*)

**Sumber :** Dokumentasi Pribadi

### Gulai Tengkyung

Gulai Tengkyung atau rebung siput merupakan makanan tradisional yang sering disajikan sebagai hidangan sehari-hari oleh masyarakat lokal Suku Lembak. Menurut Agustin

*et al.* (2023) salah satu pangan lokal yang berpotensi untuk diolah dalam rangka diversifikasi pangan ialah rebung. Rebung merupakan bambu muda yang dapat dijadikan sebagai bahan sayur. Rebung dapat dicampur dengan siput, ikan, dan lain sebagainya. Pada makanan khas Suku Lembak masakan ini menggunakan siput sungai (*Faunus ater*) atau biasa disebut dengan tengkuyung. Seluruh bagian tubuh tengkuyung dimasak, namun yang dimakan hanya isi dalamnya saja. Siput sungai atau tengkuyung biasanya diperoleh dari pasar atau dicari langsung di sungai, dan tidak dapat diganti dengan hewan lain. Terdapat teknik khusus dalam mengolah tengkuyung, warga Suku Lembak memotong bagian runcing cangkang siput sebelum dimasak agar mempermudah untuk dimakan atau dicongkel bagian dalamnya.



**Gambar 27.** Gulai Tengkuyung

**Sumber :** Dokumentasi pribadi



**Gambar 28.** Siput sungai (*Faunus ater*)

**Sumber :** <https://www.lemon8-app.com>

### **Ikan Cuko**

Dalam tradisi kuliner Suku Lembak Bengkulu, ikan cuko menempati posisi penting sebagai hidangan yang disajikan dalam konsumsi sehari-hari maupun pada acara adat seperti pesta keluarga dan doa bersama. Makanan ini memanfaatkan ikan tuna (*Thunnus albacares*), yang digunakan dalam bentuk hampir utuh dengan pengecualian bagian isi perut yang dibuang untuk menjaga kualitas rasa. Ikan Tuna adalah salah satu jenis ikan laut yang mudah ditemukan di Indonesia dan memiliki banyak kelebihan. Kelebihan ikan tuna dari ikan laut yang lain antara lain: produksinya cukup besar di Indonesia dan memiliki kandungan gizi yang tinggi (Adhawati, 2019). Selain memenuhi kebutuhan pangan, masakan ikan cuko berfungsi sebagai media pengikat hubungan sosial karena kerap hadir dalam pertemuan adat, sehingga tidak hanya bermakna sebagai konsumsi, tetapi juga sebagai bagian dari identitas budaya kuliner Suku Lembak. Hal ini sesuai dengan pendapat Hasan *et al.* (2024), yang menyatakan bahwa makanan tradisional mengandung nilai karakter yang ada di dalam tradisi adat masyarakat lokal.



**Gambar 29.** Ikan Cuko

**Sumber :** [Cookpad.com](https://www.cookpad.com)



**Gambar 30.** Ikan tuna (*Thunnus albacares*)

**Sumber :** <https://ncfishes.com>

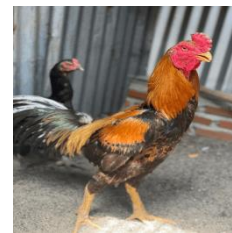
### Kates Rempelo

Pada olahan masakan Suku Lembak Bengkulu, kates rempelo menjadi salah satu hidangan rumahan yang sarat nilai budaya, karena kerap dihadirkan dalam santapan harian maupun sebagai pelengkap pada pertemuan keluarga dan kegiatan adat yang bersifat non seremonial. Makanan ini menggunakan ayam (*Gallus gallus domesticus*) sebagai sumber proteinnya, khususnya bagian hati dan ampela yang menjadi komponen utama masakan tersebut. Ayam Kampung (*Galus galus domesticus*) merupakan salah satu jenis dari ayam lokal yang banyak dipelihara oleh masyarakat Indonesia, namun belum memiliki karakteristik khusus dibandingkan beberapa jenis ayam lokal lainnya (Irmaya *et al.*, 2021). Selain memenuhi kebutuhan pangan sehari-hari, hidangan ini berperan sebagai wujud kearifan lokal dalam memanfaatkan bahan yang tersedia secara berkelanjutan serta memperkuat identitas kuliner masyarakat Lembak.



**Gambar 31.** Kates Rempelo

**Sumber :** Dokumentasi Pribadi



**Gambar 32.** Ayam Kampung (*Galus galus domesticus*)

**Sumber :** Dokumentasi Pribadi

### Peyek Ikan

Pada Suku Lembak Bengkulu, peyek ikan menjadi salah satu makanan pendamping yang lazim disajikan pada santapan harian, khususnya untuk melengkapi hidangan utama dalam kegiatan keluarga maupun acara kebersamaan berskala kecil. Olahan ini menggunakan ikan wader (*Rasbora argyrotaenia*), yang dimanfaatkan utuh setelah dibersihkan sehingga memberikan cita rasa gurih yang khas pada adonan peyek. Menurut Ningrum *et al.* (2024), rempeyek atau peyek adalah sejenis makanan pelengkap dari kelompok gorengan, dimana secara umum rempeyek adalah gorengan tepung beras yang dicampur dengan air hingga membentuk adonan kental, diberi bumbu dan diberi bahan pengisi yang khas seperti kacang, ebi, udang kecil dan ikan teri. Fungsi rempeyek sama dengan kerupuk yaitu sebagai pelengkap makan atau camilan. Di lingkungan masyarakat Suku Lembak, peyek ikan tidak hanya berfungsi sebagai lauk pelengkap, tetapi juga sebagai sajian yang memperkaya tekstur dan cita rasa pada hidangan yang disantap sehingga mempertahankan keberlanjutan tradisi kuliner lokal.



**Gambar 33.** Peyek Ikan

**Sumber :** Dokumentasi pribadi



**Gambar 34.** Ikan wader (*Rasbora argyrotaenia*)

**Sumber** <https://www.shutterstock.com>

### **Bagar Hiu**

Bagar hiu merupakan hidangan yang biasa dihidangkan dalam makanan sehari-hari Suku Lembak namun tak jarang ditemukan dalam kegiatan pernikahan, jamuan dan doa bersama. Makanan ini menggunakan hiu punai (*Carcharhinus leucas*), dengan daging sebagai bahan utama yang diolah bersama bumbu tradisional. Menurut Syamsurizal (2021), bagar hiu merupakan makanan tradisional menggunakan hiu punai atau hiu tanduk, dikarenakan kedua jenis hiu ini memiliki aroma yang tidak terlalu amis, dibanding hiu jenis lainnya. Bagar hiu termasuk makanan khas Bengkulu yang paling disukai oleh para wisatawan yang datang ke Bengkulu. Saat ini populasi hiu punai semakin menurun, hal ini perlu diimbangi dengan upaya masyarakat untuk menggantinya dengan jenis hewan lain. Menurut Umami (2022), perlu dilakukan upaya konservasi hewan oleh masyarakat lokal untuk mempertahankan peranannya secara berkelanjutan di masa depan.



**Gambar 35.** Bagar Hiu

**Sumber :** Dokumentasi pribadi



**Gambar 36.** Ikan Hiu Punai (*Carcharhinus leucas*)

**Sumber :** Dokumentasi pribadi

### **Tempoyak Kijing**

Tempoyak kijing adalah makanan tradisional masyarakat Lembak yang disajikan sebagai makanan sehari-hari. Hewan yang digunakan adalah kijing air tawar (*Pilsbryoconcha exilis*). Bagian yang dimanfaatkan berupa daging kijing tanpa cangkang yang kemudian dimasak bersama tempoyak (fermentasi durian) yang menjadi penanda cita rasa khas masyarakat setempat. Menurut Ghazali *et al.* (2015), kijing telah dimanfaatkan oleh masyarakat lokal sebagai sumber makanan yang diolah sesuai kebutuhan. Kijing air tawar memiliki potensi yang cukup besar, namun pemanfaatannya hanya sebagai biofilter perairan maupun makanan masyarakat setempat, seperti gulai dan sambal goreng kijing. Bagi masyarakat Suku Lembak, hidangan ini tidak hanya berfungsi sebagai makanan pokok pendamping nasi, tetapi juga menjadi wujud kearifan lokal dalam mengolah bahan alam yang tersedia secara sederhana namun tetap bernilai budaya.



**Gambar 37.** Tempoyak Kijing

**Sumber :** <http://youtube.com>



**Gambar 38.** Kijing air tawar (*Pilsbryoconcha exilis*)

**Sumber :** Dokumentasi Pribadi

### **Santan Siput**

Gulai santan siput adalah makanan tradisional masyarakat Suku Lembak yang disajikan sebagai makanan sehari-hari. Hewan yang digunakan adalah keong atau siput sawah (*Pila ampullacea*). Bagian yang dimakan hanya daging tanpa cangkang yang kemudian diolah bersama santan dan berbagai rempah untuk menghasilkan kuah kental bercita rasa khas. Keong sawah (*Pila ampullacea*) merupakan sejenis siput air yang memiliki cangkang berwarna hijau pekat sampai hitam. Siput jenis ini juga digunakan masyarakat lokal lain sebagai sumber

protein (Amalijah *et al.*, 2023). Bagi masyarakat Suku Lembak, santan siput bukan hanya pangan harian, tetapi juga cerminan praktik pemanfaatan sumber daya alam yang dekat dengan kehidupan agraris mereka, sekaligus wujud kearifan lokal dalam menjaga hubungan harmonis dengan lingkungan sawah.



**Gambar 39.** Santan Siput

**Sumber :** Dokumen pribadi



**Gambar 40.** Siput Sawah (*Pila ampullacea*)

**Sumber :** Dokumentasi Pribadi

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di tiga 3 Desa pada kota Bengkulu dan Kabupaten Bengkulu Tengah. Diketahui ada 20 jenis makanan tradisional Suku Lembak yang berbahan dasar hewan. Makanan tersebut diantaranya Terdapat 20 jenis makanan tradisional khas Suku Lembak yang menggunakan hewan, yaitu botok, pepes ikan, gulai tempoyak, *peate*, malbi, paha kambing kecap, nasi punjung, apam, kerupuk beledang, empek-empek ebi, rendang lokan, gulai tengkuyung, ikan tauco, ikan cuko, kates rempele, peyek ikan, bagar hiu, tempoyak kijing, santan siput, dan klio. Terdapat 15 jenis hewan yang dimanfaatkan dalam masakan tradisional Suku Lembak, seperti ikan pinang-pinang, ikan lele, ikan nila, ikan sepat, ayam kampung, kambing, ikan beledang, ebi, lokan, siput sungai, siput sawah, kijing, ikan wader, ikan hiu dan sapi. Bagian tubuh hewan yang dimanfaatkan sebagai bahan makanan adalah daging, telur dan seluruh tubuh. Berdasarkan data IUCN, terdapat 10 spesies berstatus *Least Concern*, 4 spesies berstatus *Not Evaluated* (NE), dan 1 spesies berstatus *Vulnerable*. Penelitian ini menunjukkan masyarakat Suku Lembak memiliki pengetahuan lokal yang kuat mengenai pemanfaatan berbagai jenis hewan sebagai bahan pangan, konsumsi sehari-hari, camilan, maupun upacara adat.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih disampaikan kepada berbagai pihak yang telah memberikan dukungan, bantuan, serta kontribusi selama proses penelitian berlangsung. Penulis mengucapkan terimakasih kepada masyarakat Suku Lembak di 3 wilayah yaitu Desa Semarang dan Tanjung Jaya, Kota Bengkulu serta Desa Talang Tengah, Kabupaten Bengkulu Tengah meliputi, tujuh informan kunci dan lima belas informan tambahan Suku Lembak yang telah meluangkan waktu dan memberikan pengetahuan mengenai makanan khas Suku Lembak yang berbahan dasar hewan. Terimakasih dan apresiasi juga dihaturkan kepada rekan-rekan yang telah turut serta dalam membantu proses penelitian ini yaitu Najwa Henggelina, Marsyella,

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

Rizki Rahmanda Putri, Yetri Valentina, Emelia Andani, Mutiara Rizki Amelia, Markus Wahyu Dinata Manurung, Rizka Arma Dita, Ramos Tri Murti Siburian, Aliska Reynidha Putri, dan Erin Septian Dari. Penulis mengucapkan terima kasih kepada dosen Pendidikan Biologi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Bengkulu atas bimbingan, arahan, dan ilmu yang diberikan sehingga penelitian ini dapat terselesaikan dengan baik. Penelitian ini juga didukung oleh DIPA/RBA PPKP FKIP UNIB Tahun 2025 Nomor 4663/UN30.7/PG/2025.

**REFERENSI**

- Adhawati, S. S. (2019). Program Pengembangan Usaha Produk Intelektual Kampus (PPMU-PPUPIK): Produk Tuna Nut Cookies. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1).
- Agustin, S., & Sari, A. M. (2023). Study of Spontaneous Fermentation Time Effect On the Physico-Chemical Characteristics of Betung Bamboo Shoots Flour (*Dendrocalamus asper* Backer). *Jambura Journal of Food Technology*, 5(1), 23–31.
- Alves, R. R. N., & Souto, W. M. S. (2020). *Ethnozoology: Animals in Our Lives*. Academic Press.
- Amalijah, E., Andari, N., Wijayanti, Y. K., Wati, P. E. D. K., & Jauhari, T. (2023). Pemberdayaan Masyarakat melalui Pemanfaatan Kol Sawah (*Pila ampullacea*) sebagai Value Propositions di Desa Kedungboto, Pasuruan. *Prosiding Semnaskom-Unram*, 5(1), 84-96.
- Amelia, R., & Hudaidah, M. P. (2021). Tradisi Sarafal Anam Suku Lembak Provinsi Bengkulu. *KRONIK: Journal of History Education and Historiography*, 5(1).
- Andri. (2017). *Malbi Daging Sapi*. Palembang: Budaya Indonesia.
- Fikriyadi, F. (2017). Makna Etis Tradisi Doa Penyulung Pada Masyarakat Suku Lembak di Kelurahan Semarang Kota Bengkulu. *Manthiq: Jurnal Filsafat Agama dan Pemikiran Islam*, 2(2), 107–118.
- Ghazali, T. W., Desmelati, & Karnila, R. (2015). Pemanfaatan Daging Kijing Air Tawar (*Pilsbryoconcha exilis*) pada Pembuatan Bakso Terhadap Penerimaan Konsumen. *Jurnal Online Mahasiswa*.
- Hadiwijaya, G., & Yandri, F. (2025). *Karakteristik Keanekaragaman Jenis Dan Status Konservasi Ikan Hiu Hasil Tangkapan Nelayan Di Pasar Ikan Dabo, Lingga* (Doctoral dissertation, Universitas Maritim Raja Ali Haji).
- Haruminori, A., Angelia, N., & Purwaningtyas, A. (2017). Makanan Etnik Melayu: Tempoyak. *Jurnal Antropologi: Isu-Isu Sosial Budaya*, 19(2), 125–128.

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

- Hasan, H., Fauzi, A. R., Hidayah, R., Qadri, M. S., & Ati, A. (2024). Peuyem Koroto: Pewarisan Makanan Tradisional Dan Nilai-Nilai Karakter Masyarakat Desa Ciparigi. *Tambo: Journal of Manuscript and Oral Tradition*, 2(1), 14-26.
- Hasan, H., Fauzi, A. R., Hidayah, R., Qadri, M. S., & Ati, A. (2024). Peuyem Koroto: Pewarisan Makanan Tradisional Dan Nilai-Nilai Karakter Masyarakat Desa Ciparigi. *Tambo: Journal of Manuscript and Oral Tradition*, 2(1), 14-26.
- Irmaya, D., Depison, D., & Gushairiyanto, G. (2021). Quantitative Characteristic of Indonesian Native Chickens At The Age of 4 Months. *Livestock and Animal Research*, 19(1), 108.
- Karim, H. B., & Samsudin, T. (2020). Peran Perempuan Dalam Adat Istiadat Gorontalo. *As-Syams: Jurnal Hukum Islam*, 1(2), 69–93.
- Murdijati, G., Umar, S., & Eni, H. (2024). *Seri Pusaka Cita Rasa Indonesia: Ragam Lauk-Pauk Sumatra, Bagian 2*. Yogyakarta: Percetakan CV Andi Offset.
- Ningrum, M. P., Fitria, R. W., & Pujirahayu, S. (2024). Tingkat Penerimaan Konsumen dan Karakteristik Mutu Produk Inovasi Rempeyek Ikan. *APMa Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 101–111.
- Oktaria, F. D., Idris, M., & Suriadi, A. (2022). Tinjauan Historis Akulturasi Budaya Dalam Kuliner Palembang Sebagai Sumber Pembelajaran Sejarah. *Kalpataru: Jurnal Sejarah dan Pembelajaran Sejarah*, 8(1).
- Purnamasari, E., & Mentari, G. (2024). Pelestarian Budaya dan Filosofi Makanan Tradisional Bengkulu Melalui Pameran Seni Badendang. *Manhaj: Jurnal Penelitian dan Pengabdian Masyarakat*, 13(1), 50–63.
- Puryana, I. G. P. S., Sudiarta, I. M., & Suastini, N. M. A. S. (2024). *Buku Ajar Keamanan Pangan Makanan Tradisional*. Jawa Tengah: Wawasan Ilmu.
- Rahayu, D. K., Asih, E. R., & Arsil, Y. (2018). Pemanfaatan Udang Kering (ebi) dalam Pembuatan Nugget Tempe. *JPK: Jurnal Proteksi Kesehatan*, 7(2).
- Riskyka, S. R. N. (2025). *Pembuatan Kalio Sapi Oleh Commis Pada Main Kitchen di InterContinental Bali Resort Jimbaran* (Skripsi). Politeknik Negeri Bali.
- Rosalina, Y., & Silvia, E. (2015). Kajian perubahan mutu selama penyimpanan dan pendugaan umur simpan keripik Ikan Beledang Dalam Kemasan *Polypropylene Rigid*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 7(1), 1-6.
- Suhandi, S., Hanafiah, H., & Harsono, P. (2020). Strategi Pemasaran Makanan Tradisional Keripik Talas Beneng Khas Kabupaten Pandeglang. *JURISMA: Jurnal Riset Bisnis & Manajemen*, 10(2), 143–152.

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

- Syamsurizal, S. (2021). Leksikon Rumah Adat dan Masakan Tradisional Suku Rejang: Kajian etnolinguistik. *Sawerigading*, 27(1), 1–17.
- Uliyandari, M., Sutarno, S., & Nirwana, N. (2025). Pengembangan Media Pembelajaran Interaktif Berbasis *Discovery Learning* Bermuatan Kearifan Lokal Pendap Bengkulu pada Materi Zat Aditif. *Jurnal Kajian Pendidikan IPA*, 5(2), 240-253.
- 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.
- Valentino, B., & Nur'aini, H. (2017). Karakterisasi Sumber Daya Pangan Lokal di Kabupaten Kaur Provinsi Bengkulu. *AGRITEPA: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*, 4(1), 158–175.
- Warman, I., Salamun, S., Susilo, E., & Parwito, P. (2022). Hilirisasi Produk Olahan Loka Untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat di Desa Serangai Kecamatan Batik Nau Kabupaten Bengkulu Utara. *PAKDEMAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 67–74.
- Widani, N. N., Lumanauw, N., & Suktiningsih, W. (2021). Indeksikalitas Makanan Tradisional dalam Upacara Pawiwahan Masyarakat Desa Tibuneneng. *Humanitatis: Journal of Language and Literature*, 8(1), 35-52.
- Zukmadini, A., Rohman, F., Dharmawan, A., Sari, M., Rochman, S., & Razak, S. (2024). Potential Biodiversity from Ethnozology 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.