

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan penulis dengan menggunakan beberapa metode diantaranya dengan mengobservasi langsung kedalam masyarakat serta berpartisipasi, melakukan berbagai wawancara dengan berbagai pihak yang berperan dalam kegiatan tradisi makan bubur pedas dibulan Ramadhan pada Masyarakat Melayu Stabat. Maka penulis kemudian dapat menarik kesimpulan bahwa :

1. Latar belakang tradisi makan bubur pedas berawal ketika memperingati peristiwa pada kaum nabi Nuh a.s di timpa musibah banjir terbesar sepanjang sejarah manusia. Setelah nabi Nuh a.s dan pengikutnya selamat dari musibah banjir tersebut dan pada saat itu mereka kehabisan bahan makanan sehingga mereka mencampurkan semua bahan makanan yang tersisa di dalam kapal untuk dijadikan bahan makanan. sehingga hasil dari campuran semua bahan makanan yang ada di kapal tersebut menjadi sebuah bubur yang disebut masyarakat melayu sebagai bubur ashura atau bubur pedas yang setiap tahunnya di buat masyarakat melayu untuk memperingati peristiwa ini. Sampai saat ini tradisi makan bubur pedas ini terus dilestarikan dan menjadi menu ketika bulan Ramadhan pada masyarakat Melayu Stabat.

2. Tradisi makan bubur pedas dibulan Ramadhan pada masyarakat Melayu Stabat merupakan salah satu kekhasan budaya yang dimiliki masyarakat Melayu yang sampai saat ini terus dapat dinikmati dan menjadi ciri khas masyarakat Melayu ketika bulan Ramadhan. Masjid Raya Stabat merupakan tempat dimana makanan ini selalu disediakan selama bulan ramadhan sebagai menu utama untuk berbuka puasa dan ditemani menu makanan lainnya bagi para jamaah dan para musafir yang sedang berpuasa, pada awalnya menu bubur pedas untuk berbuka puasa di Masjid ini hanya berasal dari masyarakat sekitar saja, akan tetapi beberapa tahun setelahnya mendapat bantuan dari donatur sehingga bubur pedas dapat disediakan setiap harinya dan setelah itu pemerintah daerah memberikan bantuan agar pengadaan bubur pedas ini dapat berjalan selama bulan Ramadhan sehingga dapat berjalan setiap tahunnya hingga saat ini. Masjid Raya Stabat terbuka untuk umum dan bebas bagi siapa saja yang ingin berbuka puasa disini karena panitia berbuka puasa di Masjid ini telah menyediakan lebih kurang 100 porsi menu bubur pedas dan ditemani makanan lainnya untuk para jamaah yang ingin berbuka puasa disini.

3. Proses pembuatan bubur pedas yang menggunakan perpaduan berbagai bahan alami yang memiliki keunikan tersendiri karena menggunakan banyak rempah-rempah dan bahan-bahan yang dicampur menjadi satu yang terdiri dari lebih kurang 44 macam rempah-rempah dan bahan sayuran yaitu : kayu manis, lada, jintan merah, jintan putih, ketumbar, buah pala cengkeh, bunga lawang, kemiri, kacang kuning, kacang tanah,

kacang kuning/ kedelai, jagung, dan beras, kunyit, jahe, lengkuas, serai, temu lawak, temu kunci, temu pauh, lempuyang, daun kunyit, daun semangkok, daun sikentut, daun jambu biji, daun jeruk, daun buas-buas, daun ati-ati, daun jarak murni, daun mengkudu, daun salam, daun kemangi, daun asam potong, ubi kayu, ubi jalar, kentang, wortel, keladi, labu jipang, labu kunig, dan pisang. Kesemua bahan tersebut dicampur dan diproses hingga menjadi hidangan bubur pedas dan ditamabah dengan anyang pakis sebagai pelengkapya.

4. Makna tradisi makan bubur pedas bagi masyarakat Melayu Stabat bukan hanya sekedar makan bubur ketika berbuka puasa saja akan tetapi memiliki makna tersendiri yaitu sebagai sarana masyarakat saling berinteraksi, berhubungan, dan bergaul antara satu dengan yang lainnya sehingga menimbulkan keakraban dan semakin mempererat tali silaturahmi dibulan Ramadhan yang penuh berkah serta makna simbol lainnya yang terdapat di dalam bubur pedas yaitu dari segi gizi dan kesehatan bubur pedas yang terbuat dari berbagai jenis bahan alami seperti sayur-sayuran, umbi-umbian, dan bahan segar lainnya, diyakini memiliki nilai kandungan gizi yang cukup lengkap bagi tubuh untuk dapat diserap dengan cepat oleh tubuh serta mengembalikan stamina pada tubuh setelah berpuasa.
5. Pandangan Masyarakat mengenai tradisi makan bubur pedas begitu hangat dan antusias karena tradisi ini telah di lestarikan secara turun – temurun oleh masyarakat Melayu Stabat hingga saat ini, dibalik budaya makan bubur pedas juga dapat mempererat hubungan silaturahmi di antara

mereka. Bubur pedas juga di percaya memiliki khasiat bagi kesehatan tubuh karena menggunakan bahan – bahan alami dan rempah – rempah yang berkhasiat bagi tubuh, yang lebih kurang terdiri dari 44 bahan dan rempah.

5.2. Saran

1. Bubur pedas merupakan salah satu warisan budaya yang dimiliki masyarakat melayu terkhusus bagi masyarakat Melayu Stabat yang sampai saat ini masih terus menjalankan tradisi makan bubur pedas untuk menu berbuka puasa yang diharapkan dapat terus berjalan hingga kedepannya melalui perhatian semua pihak baik generasi muda, masyarakat Melayu, dan pemerintahan setempat agar terus menjaga dan melestarikan tradisi ini.
2. Tradisi makan bubur pedas sebaiknya terus ditingkatkan dan dipopulerkan oleh semua pihak sehingga kedepannya diharapkan seluruh warga Indonesia mengenal makanan ini dan menjadi wisata kuliner yang memiliki daya saing dengan berbagai produk makanan lainnya serta menjadi ciri khas masyarakat Melayu terkhusus masyarakat Melayu Stabat.