



STRATEGI PELESTARIAN TRADISI NGELEMANG SEBAGAI WARISAN KULINER BUDAYA PADA GENERASI MUDA DI LAMPUNG BARAT

Egi Gusti Al Fajri¹, Rizky Agung Abadi², Rahmat Prayogi³
^{1,2,3} Universitas Lampung, Indonesia

Email: egiakatsuki01@gmail.com



DOI: <https://doi.org/10.34125/jmp.v10i4.1075>

Sections Info

Article history:

Submitted: 8 October 2025

Final Revised: 11 October 2025

Accepted: 16 November 2025

Published: 18 December 2025

Keywords:

Culture

Ngelemang

Lampung

Strategy



ABSTRACT

Indonesia is a nation with a rich diversity of cultures, due to its hundreds of millions of inhabitants from various ethnic groups spread from Sabang to Merauke. This is in line with Maulida's opinion that Indonesian culture is a combination of various local cultures found in every region of Indonesia. This culture continues to evolve over time, influenced by the community's desire for change and adaptation in cultural aspects. Culture is an important element that binds individuals in society, encompassing various systems such as beliefs and traditions. Indonesia, with its cultural diversity, has many traditions that have been passed down from generation to generation. One example is the Ngelemang tradition in Lampung, which is the process of cooking lemang, a traditional food made from sticky rice. In this study, qualitative and ethnographic methods were used to understand the essence and preservation of this tradition. Ngelemang is not just a cooking activity, but also a means of strengthening social interaction and communal identity. Preservation strategies involve the active role of the younger generation, who are expected to not only be successors but also promoters through digital media, so that this tradition remains alive and relevant in everyday life.

ABSTRAK

Indonesia merupakan bangsa yang memiliki banyak sekali kebudayaan, hal ini terjadi karena ratusan juta penduduk dengan berbagai suku tersebar dari sabang hingga merauke. Hal ini sejalan dengan pendapat Maulida, bahwa budaya indonesia merupakan gabungan dari berbagai kebudayaan lokal yang ada di setiap wilayah Indonesia. Kebudayaan ini terus mengalami perkembangan dari waktu ke waktu, yang dipengaruhi oleh keinginan masyarakat akan adanya perubahan dan adaptasi dalam aspek budaya. Kebudayaan adalah unsur penting yang mengikat individu dalam masyarakat, mencakup berbagai sistem seperti kepercayaan dan tradisi. Indonesia, dengan keragaman budayanya, memiliki banyak tradisi yang diwariskan secara turun-temurun. Salah satu contohnya adalah tradisi Ngelemang di Lampung, yaitu proses memasak lemang, makanan tradisional berbahan ketan. Dalam penelitian ini, metode kualitatif dan etnografi digunakan untuk memahami esensi dan pelestarian tradisi ini. Ngelemang bukan sekadar kegiatan memasak, melainkan juga sarana mempererat interaksi sosial dan identitas komunal. Strategi pelestarian melibatkan peran aktif generasi muda, yang diharapkan tidak hanya menjadi penerus tetapi juga promotor melalui media digital, sehingga tradisi ini tetap hidup dan relevan dalam kehidupan sehari-hari.

Kata Kunci : Kebudayaan, Ngelemang, Lampung, Strategi

PENDAHULUAN

Kebudayaan adalah suatu hal yang tidak dapat terlepas dari diri setiap manusia dan masyarakat sebab kebudayaan adalah suatu sistem yang mengikat diri mereka. Seperti pendapat Robert H. Lowie, yang menyatakan bahwasanya kebudayaan adalah “segala sesuatu yang diperoleh oleh individu dari masyarakat, mencakup kepercayaan, adat-istiadat, norma-norma artistic, kebiasaan makan, keahlian yang diperoleh bukan karena kreativitasnya sendiri melainkan merupakan warisan masa lampau yang dapat melalui pendidikan formal atau informal”, dari pandangan Robert tersebut dapat diketahui bahwasanya kebudayaan mencakup banyak sistem seperti kepercayaan, adat istiadat hingga norma dan lain lain (Mahdayeni et al., 2019).

Indonesia merupakan bangsa yang memiliki banyak sekali kebudayaan, hal ini terjadi karena ratusan juta penduduk dengan berbagai suku tersebar dari sabang hingga merauke. Hal ini sejalan dengan pendapat Maulida, bahwa budaya indonesia merupakan gabungan dari berbagai kebudayaan lokal yang ada di setiap wilayah Indonesia. Kebudayaan ini terus mengalami perkembangan dari waktu ke waktu, yang dipengaruhi oleh keinginan masyarakat akan adanya perubahan dan adaptasi dalam aspek budaya (Habel Nain Samongilailai & Aldrin Budi Utomo, 2024)

Apabila membahas kebudayaan Indonesia, pembahasan tidak akan lengkap tanpa menyertakan beragam tradisi yang dimilikinya. Dari kebudayaan yang ada di Indonesia, lahir berbagai tradisi pada setiap suku dan wilayah. Tradisi merupakan kebiasaan yang dilakukan oleh sekelompok masyarakat secara turun-temurun dengan tujuan mendukung kemudahan dalam perkembangan masyarakat(Susanti & Lestari, 2021).

Berdasarkan pendapat tersebut, dapat disimpulkan bahwa tradisi merupakan hasil kebiasaan yang telah berlangsung sejak masa lampau dan dilaksanakan secara berkala oleh suatu masyarakat. Salah satu daerah di Indonesia yang memiliki banyak tradisi turun-temurun dari nenek moyang adalah daerah Lampung. Salah satu tradisi yang masih eksis dan sering dilaksanakan di Lampung adalah tradisi *Ngelemang* atau memasak lemang, yang dapat ditemukan di daerah Pesisir Barat. Keberadaan tradisi ini yang masih eksis dan dilakukan hingga saat ini tidak bisa terlepas dari peran pemangku adat dan masyarakat Lampung, yang saling bergotong royong guna melestarikan warisan adat ini.

METODE PENELITIAN

Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan metode penelitian Kualitatif. Hal ini dikarenakan Penelitian kualitatif berfokus pada fenomena sosial dan pada suara partisipan yang berada di dalam bayang studi. Hal ini didasarkan pada kepercayaan bahwa pengetahuan dihasilkan dari setting sosial dan bahwa pemahaman pengetahuan sosial adalah suatu proses ilmiah yang sah (legitimate) (Lodico, Spaulding, dan Voegtle, 2006: 264)(Emzir, 2018).

Penelitian Kualitatif adalah penelitian yang berusaha merumuskan masalah melalui bentuk deskriptif. Menurut Emzir (2011), Data yang dikumpulkan dalam penelitian kualitatif lebih mengambil bentuk kata-kata atau gambar daripada angka-angka. Hasil penelitian tertulis berisi kutipan-kutipan dari data untuk mengilustrasikan dan menyediakan bukti presentasi. Data tersebut mencakup transkrip wawancara, catatan lapangan, fotografi, videotape, l dokumen pribadi, memo, dan rekaman-rekaman resmi lainnya(Emzir, 2018).

Dalam hal ini peneliti menggunakan teknik wawancara dalam mengumpulkan data, wawancara dilakukan terhadap tokoh adat dari Paksi yang berada di Pesisir Barat.

Peneliti menggunakan jenis penelitian etnografi yaitu penelitian yang bertujuan untuk menyelidiki mengenai suatu komunitas atau kebudayaan masyarakat. Peneliti etnografi

bermaksud menyediakan naratif atau deskripsi yang kaya tentang komunitas atau kultur di bawah penyelidikan (Miles & Hubberman, 1994). Tujuan penelitian etnografi adalah untuk mengetahui esensi dari suatu budaya dan kompleksitas uniknya untuk melukiskan sebuah gambaran tentang kelompok, interaksi dan setingnya(Emzir, 2018).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tradisi Ngelemang

Terdapat banyak tradisi yang diwariskan oleh kakek nenek moyang kita, baik dalam bentuk kebudayaan, kepercayaan, bentuk tempat tinggal, hingga makanan adat dan lain lain. *Ngelemang* adalah salah satu tradisi yang diwariskan dalam bentuk makanan tradisional. *Ngelemang* artinya adalah kegiatan kemasak lemang, lemang adalah makanan yang terbuat dari beras ketan dan santan kelapa yang selanjutnya dimasak di dalam bambu. Sebutan untuk Lemang ini populer di wilayah Sumatera, sedangkan beberapa daerah di Jawa menyebut Lemang dengan sebutan Lepat atau Lepet.

Ngelemang ialah suatu kegiatan pembuatan makanan tradisional yang berbahan ketan. *Ngelemang* menggunakan ketan yang dimasak dengan santan dan dimasak di dalam bambu muda, kemudian bagian dalamnya dibungkus dengan daun pisang kemudian lemang yang berada di dalam bambu tersebut perlu dibakar di atas bara api panas hingga matang. *Ngelemang* atau kegiatan memasak lemang biasanya dilakukan ketika hendak memasuki hari raya Idul Fitri.

Ngelemang umumnya juga dilaksanakan ketika masyarakat hendak menggelar acara adat ataupun hajatan. Tradisi *Ngelemang* sebenarnya merupakan tradisi yang berasal dari daerah Sumatera Barat dan Sunatera Selatan, dapat sampai di Provinsi Lampung ketika paksi-paksi di sekala beghak terutama paksu buay Bejalan yang berada di daerah Pesisir Barat. Tradisi yang ada di daerah Pesisir barat ini merupakan tradisi yang lestari sebab masyarakatnya bersama sama ikut melestarikan dan menjaga budaya *Ngelemang*.

Mengutip dari artikel unsur piil pesengiri dalam tradisi *Ngelemang* pada masyarakat adat Lampung barat(Muhtadin Muhtadin & Nesia Mu'asyara, 2024),menyebutkan bahwa terdapat beberapa rangkaian dalam pembuatan Lemang, yaitu:

| Tahapan <i>Ngelemang</i> | | |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Persiapan | Proses Memasak | Pasca Memasak |
| 1.Mencari Bambunya terlebih dahulu | Proses memasak lemang biasanya dilakukan di area terbuka atau halaman rumah. Sebuah lubang dangkal digali dan diisi dengan bara api. Selama proses ini, masyarakat bergotong-royong untuk membungkus beras ketan dan bahan lainnya dengan daun pisang, kemudian menata paccung-paccung tersebut di atas bara api. Proses memasak membutuhkan waktu yang cukup lama, sehingga menjadi momen yang tepat untuk bersosialisasi | Proses memasak lemang biasanya dilakukan di area terbuka atau halaman rumah. Sebuah lubang dangkal digali dan diisi dengan bara api. Selama proses ini, masyarakat bergotong-royong untuk membungkus beras ketan dan bahan lainnya dengan daun pisang, kemudian menata paccung-paccung tersebut di atas bara api. Proses memasak membutuhkan waktu yang cukup lama, sehingga menjadi momen yang tepat untuk bersosialisasi |
| 2.Lalu bambu dibersihkan dari bulu-bulunya | | |
| 3.Kemudian untuk ujung bambunya diratakan agar lemang tidak mudah | | |

| | | | |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--|
| robek | membungkus beras ketan dan bahan lainnya dengan daun pisang, kemudian menata paccung-paccung tersebut di atas bara api. Proses memasak membutuhkan waktu yang cukup lama, sehingga menjadi momen yang tepat untuk bersosialisasi dan bercengkrama | dan bercengkrama | |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--|

Dari beberapa tahapan yang dilakukan dalam memasak Lemang, maka terjadi interaksi interaksi hangat antar masyarakat yang menimbulkan keakraban dan kehangatan.

Strategi Pelestarian Tradisi *Ngelemang*

Selain itu, dalam usaha melestarikan tradisi *Ngelemang* untuk generasi muda, perlu strategi yang menyeluruh tidak hanya fokus pada aspek teknis pembuatannya, tetapi juga pada pemaknaan nilai-nilai budaya yang terdapat di dalamnya. Di Kabupaten Lampung Barat, khususnya di Way Empulau Ulu, kegiatan *Ngelemang* telah menjadi kegiatan sosial yang mengakar kuat. Kegiatan ini rutin dilaksanakan satu hari sebelum Hari Raya Idul Fitri, di mana para tetangga, terutama kaum laki-laki, berkumpul dalam semangat gotong royong. Acara yang dimulai pukul 3-4 subuh hingga lemang matang ini bukan hanya urusan memasak, melainkan sebuah ruang interaksi untuk memperkuat tali silaturahmi. Kehadiran tradisi ini dalam berbagai upacara adat penting seperti pernikahan, khitanan, atau penyambutan tamu kehormatan, semakin menegaskan posisinya sebagai penanda identitas dan perekat sosial yang tak tergantikan.

Dalam konteks ini, peran generasi muda menjadi penting dan strategis. Keterlibatan mereka tidak boleh lagi bersifat hanya sebagai penikmat hasil, tetapi harus berubah menjadi aktor pelestari yang aktif. Langkah pertama adalah dengan secara sukarela dan penuh keinginan untuk mempelajari dan mempraktikkan langsung teknik pembuatan Lemang dari para tetua dan ahli tradisi. Proses belajar ini mencakup segala hal, mulai dari pemilihan bambu muda (buluh) yang tepat, cara membungkus dengan daun pisang agar tidak bocor, perbandingan beras ketan dan santan, sampai cara mengatur intensitas bara api selama pembakaran. Pelestarian secara langsung ini adalah bentuk pewarisan budaya yang paling efektif, memastikan bahwa kearifan lokal tidak akan punah ditelan zaman.

Lebih jauh lagi, di era digital yang serba terkoneksi seperti sekarang, generasi muda mempunyai peluang sekaligus tanggung jawab untuk memperluas jangkauan pelestarian ini. Mereka dapat mempromosikan *Ngelemang* melalui berbagai platform media sosial. Kreativitas mereka ditantang untuk menciptakan konten yang menarik, seperti video pendek di TikTok atau Instagram Reels yang mendokumentasikan proses *Ngelemang* secara visual yang dinamis, atau membuat thread informatif di Twitter yang membedah filosofi di baliknya. Konten-konten tersebut tidak hanya sekadar menunjukkan "cara membuat", tetapi juga harus mampu

mengangkat cerita di baliknya: nilai-nilai kebersamaan, kesabaran, ketekunan, dan tentu saja, kaitannya dengan filosofi Piil Pesenggiri yang menjunjung tinggi kehormatan, ketangguhan, dan harga diri. Dengan pendekatan ini, *Ngelemang* tidak akan dianggap sebagai tradisi usang. Pada akhirnya, melalui kombinasi antara pelestarian langsung dan promosi digital, tradisi *Ngelemang* dapat ditransformasikan dari sekadar warisan kuliner menjadi sebuah budaya yang hidup dan bernaafas dalam keseharian generasi muda.

KESIMPULAN

Usaha melestarikan tradisi *Ngelemang* memerlukan strategi yang komprehensif, menggabung antara pelestarian langsung dengan inovasi digital. Pelestarian langsung diwujudkan dengan keterlibatan aktif generasi muda dalam mempelajari tata cara dan kearifan tradisi ini secara turun-temurun dari para tetua dan ahli adat, sehingga memastikan kelangsungannya. Secara paralel, promosi melalui media sosial dengan konten kreatif yang mengutamakan nilai-nilai filosofis seperti kebersamaan, gotong royong, dan Piil Pesenggiri, sangat penting untuk mengubah *Ngelemang* dari sekadar warisan kuliner menjadi budaya yang hidup, relevan, dan dikenal luas oleh generasi masa kini.

REFERENSI

- Emzir, P. (2018). Metodologi Penelitian Kualitatif Analisis Data-Emzir. *Penelitian Kualitatif*, 1.
- Habel Nain Samongilailai, & Aldrin Budi Utomo. (2024). Strategi Melestarikan Budaya Indonesia di Era Modern. *WISSEN: Jurnal Ilmu Sosial Dan Humaniora*, 2(4), 157-168. <https://doi.org/10.62383/wissen.v2i4.376>
- Mahdayeni, M., Alhaddad, M. R., & Saleh, A. S. (2019). Manusia dan Kebudayaan (Manusia dan Sejarah Kebudayaan, Manusia dalam Keanekaragaman Budaya dan Peradaban, Manusia dan Sumber Penghidupan). *Tadbir: Jurnal Manajemen Pendidikan Islam*, 7(2), 154-165. <https://doi.org/10.30603/tjmpi.v7i2.1125>
- Muhtadin Muhtadin, & Nesia Mu'asyara. (2024). Unsur Piil Pesenggiri Dalam Tradisi *Ngelemang* Pada Masyarakat Adat Lampung Barat. *Hikmah : Jurnal Studi Pendidikan Agama Islam*, 1(3), 01-11. <https://doi.org/10.61132/hikmah.v1i3.94>
- Susanti, J. T., & Lestari, D. E. G. (2021). Tradisi Ruwatan Jawa pada Masyarakat Desa Pulungdowo Malang. *Satwika : Kajian Ilmu Budaya Dan Perubahan Sosial*, 4(2), 94-105. <https://doi.org/10.22219/satwika.v4i2.14245>

Copyright holder:
© Author

First publication right:
Jurnal Kepemimpinan & Pengurusan Sekolah

This article is licensed under:
