

Identitas Budaya Jambi dalam Sajian Gulai Terjun

Nurzahra Fathiyana Wicaksono¹, Fitria Retno Indarsih², Linka Audian³

¹Universitas Muhammadiyah Muara Bungo, ²Universitas Muhammadiyah Muara Bungo, ³Universitas Muhammadiyah Muara Bungo

Corresponding Author: Nurzahra Fathiyana Wicaksono, e-mail: nzahrawicaksono@gmail.com

Published: August, 2025

ABSTRAK

Indonesia sebagai negara yang kaya akan budaya, adat istiadat, dan kuliner tradisional memiliki potensi besar dalam pengembangan wisata kuliner. Salah satu kekayaan kuliner tradisional yang dimiliki Provinsi Jambi adalah *gulai terjun*, sebuah hidangan khas masyarakat Suku Batin di Kecamatan Tabir, Kabupaten Merangin. Penelitian ini bertujuan untuk menggali keunikan *gulai terjun* dalam hal sejarah, teknik memasak, penyajian, serta keotentikannya sebagai bagian dari identitas budaya lokal. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara mendalam, dokumentasi, dan studi pustaka. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *gulai terjun* bukan hanya sekadar makanan, tetapi juga merupakan simbol tradisi dan kebersamaan yang diwariskan secara turun-temurun. Proses memasak yang dilakukan secara gotong royong dalam kegiatan adat “menggulai” mencerminkan nilai-nilai budaya dan struktur sosial masyarakat. Kearifan lokal tampak dalam pemilihan bahan, teknik memasak, hingga pembagian peran dalam tim memasak. Pelibatan generasi muda dalam proses pelestarian tradisi ini menjadi upaya strategis dalam menjaga keberlanjutan warisan kuliner. Penelitian ini diharapkan dapat memperkaya literatur kuliner tradisional Indonesia dan mendorong pelestarian budaya melalui dokumentasi dan edukasi.

Kata Kunci: Kuliner Tradisional, Gulai Terjun, Budaya Jambi, Suku Batin, Pelestarian Kuliner

ABSTRACT

Indonesia, as a country rich in culture, customs, and traditional cuisine, holds great potential for the development of culinary tourism. One of the traditional culinary treasures of Jambi Province is *gulai terjun*, a signature dish of the Batin ethnic community in Tabir District, Merangin Regency. This study aims to explore the uniqueness of *gulai terjun* in terms of its history, cooking techniques, presentation, and authenticity as part of the local cultural identity. The research employs a qualitative descriptive method with data collected through observation, in-depth interviews, documentation, and literature review. The results show that *gulai terjun* is not merely a dish, but also a symbol of tradition and communal unity passed down through generations. The communal cooking process in the traditional event known as *menggulai* reflects the cultural values and social structure of the community. Local wisdom is evident in the selection of ingredients, cooking methods, and the division of roles within the cooking team. The involvement of the younger generation in preserving this tradition represents a strategic effort to ensure the sustainability of culinary heritage. This research is expected to enrich the literature on Indonesian traditional cuisine and promote cultural preservation through documentation and education.

Keywords: *gulai terjun*, traditional cuisine, Batin ethnic group, Jambi culture, culinary preservation

© The Author(s). 2021 Open Access This article is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License, which permits use, sharing, adaptation, distribution and reproduction in any medium or format, as long as you give appropriate credit to the original author(s) and the source, provide a link to the Creative Commons licence, and indicate if changes were made. The images or other third party material in this article are included in the article's Creative Commons licence, unless indicated otherwise in a credit line to the material. To view a copy of this licence, visit <http://creativecommons.org/licenses/by/4.0>

PENDAHULUAN

Sebagai negara yang kaya akan budaya, adat istiadat serta kuliner tradisional, Indonesia memiliki potensi dalam mengembangkan wisata kuliner. Kehidupan manusia tidak dapat terlepas dari kebutuhan kuliner. Istilah kuliner digunakan untuk menggambarkan keterampilan dan teknik memasak dan mempersiapkan makanan, hal ini sesuai dengan pernyataan Wulandari et al., (2022) Kuliner merupakan hasil dari kebudayaan yang diciptakan oleh manusia, ini dapat dilihat dari proses pengolahan makanan, bentuknya, cara menyajikan, dan cara mengkonsumsinya menjadi bagian dari budaya dan tradisi suatu daerah. Hal ini di perkuat juga dengan pendapat dari (Satriawan et al., 2024)

bahwasanya Kuliner juga mencakup tradisi dan budaya makan dari berbagai negara dan wilayah, serta bagaimana makanan mempengaruhi dan dipengaruhi oleh faktor sosial, politik, dan ekonomi. Aktivitas kuliner termasuk memasak di rumah, makan di restoran, dan mengikuti acara seperti pameran makanan dan kompetisi memasak.

Tradisi dapat terjadi karena adanya dukungan serta keterkaitan hubungan terhadap aspek-aspek kehidupan masyarakat dan dengan berbagai unsur-unsur kebudayaan yang ada dalam masyarakat tersebut. Salah satunya seperti: sistem ekonomi, pelapisan sosial, nilai-nilai budaya dan agama. Rendang merupakan salah satu contoh kuliner tradisional Indonesia yang telah meraih popularitas di seluruh dunia. Namun sayangnya, kuliner tradisional banyak yang tidak didokumentasikan dan mulai banyak kuliner tradisional yang langka dan tersingkirkan popularitasnya dikarenakan perkembangan zaman.

Letak geografis suatu wilayah dapat mempengaruhi terciptanya kuliner khas suatu daerah. Menurut Setiawan dalam (Yasin et al., 2022), Dunia kuliner memiliki banyak hubungan dengan tempat, karakter, dan budaya. Untuk menjual dan memajukan semua wisata kuliner secara bersamaan, diperlukan promosi yang luar biasa dalam pengembangannya. Berdasarkan kebijakan pemerintah guna meningkatkan wisata kuliner hendaknya melibatkan berbagai elemen masyarakat. Pemangku kebijakan harus bekerja sama untuk maju. Komponen utamanya adalah kepala daerah yang berfokus pada pembuatan kuliner tradisional. Pemerintah pusat terus mempercepat pertumbuhan industri pariwisata dengan membuat prosedur dan lompatan ke depan (Yasin et al., 2022).

Masyarakat Jambi sangat terikat dengan tradisi dan budaya Melayu dikarenakan sebagian penduduk Provinsi Jambi adalah keturunan Melayu. Maka dari itu sangat wajar apabila terdapat beberapa makanan yang serupa atau bahkan sama dengan daerah lain di pulau Sumatera karena masih bagian dari satu rumpun. Provinsi Jambi memiliki berbagai kuliner tradisional salah satunya gulai terjun. Gulai terjun merupakan salah satu kuliner tradisional yang potensial, hidangan ini dapat ditemui pada acara adat seperti pernikahan tepatnya di daerah Kab. Sarolangun dan Kab. Merangin. Gulai terjun biasanya di olah dalam wadah kancah besar dan di masak bersama-sama. Gulai terjun dapat menjadi bagian dari warisan budaya. Hal ini sependapat dengan pernyataan (Wibawati & Prabhawati, 2021) Warisan budaya merupakan keseluruhan peninggalan kebudayaan yang memiliki nilai penting baik dalam sejarah, ilmu pengetahuan dan teknologi, dan seni. Sehingga dapat disimpulkan bahwa warisan budaya adalah jati diri suatu komunitas atau kaum yang diwariskan dari generasi ke generasi melalui tradisi.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui keunikan gulai terjun dalam hal teknik memasak, penyajian, dan sejarah. Juga untuk mengetahui keotentikan gulai terjun, mulai dari bahan masakan serta cita rasanya. Diharapkan bahwa penelitian ini dapat menjadi literatur tambahan untuk penelitian lanjutan dan sebagai inspirasi untuk penelitian serupa untuk membantu pelestarian kuliner tradisional Indonesia.

METODE

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Penelitian ini dilakukan Kec. Tabir Kab. Merangin. Pengumpulan data dilakukan dengan observasi dilakukan dalam hal masakan, peralatan masak, cara memasak, dan penyajian, wawancara dilakukan secara mendalam dengan berbagai sumber dapat berupa nenek-nenek mamak ataupun tua-tua tetanggai, dan dokumentasi yang berfungsi sebagai data pendukung. Sedangkan data sekunder dilakukan dengan studi pustaka dapat berupa buku, jurnal terkait kuliner tradisional baik secara online maupun offline (Sugiyono, 2018).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kuliner dan masakan adalah dokumentasi penting dari perjalanan panjang suatu budaya masyarakat yang berkembang dan menjadi ciri khas suatu daerah. Kuliner biasanya dikenal dengan berbagai ciri khas, mulai dari rasa, tampilan, bahan, dan cara penyajiannya. Kuliner biasanya dikenal dengan berbagai karakteristik, seperti rasa, penampilan, bahan, dan cara penyajiannya. Kuliner saat ini dipengaruhi oleh kolonialisme, yang mempengaruhi ragam budaya dan kuliner nusantara yang

membutuhkan perbedaan dan dinamika. Adaptasi budaya yang panjang menyebabkan rempah-rempah, yang menjadi komoditas ekonomi yang dicari oleh penjajah seperti Portugis, Spanyol, Inggris, dan Belanda, mewarnai kuliner Indonesia (Mulyyaningsih et al., 2023). Meskipun peneliti menyelidiki lebih jauh tentang asal usul gulai terjun ini, tidak ada informan yang memberikan sumber yang tepat. Mulai kapan, bagaimana bentuk kuliner diperkenalkan hingga menjadi satu kesatuan bagian dari kuliner tradisional yang hampir selalu disajikan di saat acara adat.

Masyarakat Asli Kec. Tabir Kab. Merangin merupakan Suku Batin, Suku Batin adalah Suku Melayu yang mendiami wilayah pedalaman Provinsi Jambi. Menurut masyarakat Suku Batin Kec. Tabir, kuliner tradisional mengacu pada berbagai hidangan, tradisi, budaya, dan kreativitas masakan yang telah menjadi bagian penting dari budaya dan identitas lokal. Hal ini sesuai dengan pengertian Kuliner Tradisional berdasarkan KBBI, Makanan atau minuman yang dibuat menggunakan resep dan teknik turun-temurun dan memiliki nilai budaya dan tradisi yang kuat disebut "kuliner tradisional". Ini mencakup makanan yang dibuat dengan menggunakan bahan-bahan alami, rempah-rempah tradisional, dan metode memasak yang telah diajarkan dari generasi ke generasi.

Guna menjaga kearifan lokal bahan-bahan dan cara memasak gulai terjun sering kali merupakan hasil dari kearifan lokal yang beradaptasi dengan lingkungan dan sumber daya yang tersedia. Kuliner tradisional sebenarnya merupakan bagian dari budaya lokal, dan mereka pertama kali digunakan sebagai produk budaya yang disajikan dalam berbagai upacara dan ritual adat. Sama halnya dengan gulai terjun yang merupakan hidangan kuliner tradisional yang menjadi bagian dari produk budaya dan disajikan saat upacara adat. Salah satu cara penting untuk melestarikan identitas suatu bangsa adalah mempertahankan budaya kuliner tradisional. Kuliner tradisional tidak hanya berfungsi sebagai makanan, tetapi juga dapat mencerminkan sejarah, nilai-nilai, dan cara hidup masyarakat. Masyarakat Suku Batin memiliki upaya dalam melestarikan kuliner tradisional salah satunya hidangan gulai terjun ini dengan cara mengajarkan anak-anak terutama anak perempuan, untuk memasak ataupun ikut serta dalam acara adat, hal ini menjadi upaya penting dalam melestarikan hidangan ini. Melalui proses ini masyarakat diajarkan mengenal dan menghargai kuliner tradisional sendiri. Masyarakat Suku Batin Merasa bahwa melestarikan kuliner tradisional tidak hanya merawat masa lalu namun juga dapat menjadi pondasi untuk masa depan.

Masyarakat Suku Batin mengenal berbagai hidangan tradisional yang terbuat dari daging. Diantaranya ialah gulai, kari, rendang dan lain lain. Gulai terjun adalah salah satu jenis gulai khas daerah Merangin. Gulai terjun merupakan hidangan yang terbuat dari bahan baku daging kerbau, sapi ataupun kambing yang kemudian dimasak dengan campuran nangka, keladi, dan umbut kelapa serta berbagai rempah tradisional lainnya guna menambah cita rasa khas dari hidangan ini. Gulai terjun memiliki ciri khas gulai dengan santan yang tidak kental (encer). Pada hidangan gulai terjun ini yang pertama di siapkan adalah daging di potong kecil yang kemudian rempah-rempah yang digunakan ialah cabai keriting, jahe, kunyit, bawang merah, bawang putih, ketumbar, kemiri, kelapa sangrai. Seluruh bumbu tersebut di haluskan. Cara pengolahan hidangan gulai terjun, mula mula masukkan santan, masak santan hingga mendidih kemudian masukkan daging yang telah dipotong beserta bumbu dan rempah yang telah disiapkan. Aduk hingga merata kemudian masak hingga matang.

Dalam acara besar Suku Batin seperti pernikahan, syukuran atau acara adat biasanya akan dibentuk tim memasak. Menurut penuturan masyarakat Suku Batin kegiatan masak bersama ini bukan hanya untuk memasak atau menyajikan suatu hidangan saja. Namun kegiatan ini memiliki makna dan simbol berupa kebersamaan dalam melestarikan tradisi. Kegiatan ini biasa disebut dengan "menggulai", Biasanya masyarakat Suku Batin Menggunakan pakaian adat berupa baju kurung, kain batik Jambi dan tengkuluk. Masyarakat akan masak secara bersama-sama dengan alat tradisional. Masyarakat akan mengolah Gulai terjun dengan menggunakan kancah besar atau yang biasa kita kenal dengan kuali besar yang terbuat dari bahan stainless steel ataupun besi. Ketika acara adat "menggulai" biasanya akan ada beberapa kancah dan dalam satu kancah akan ada beberapa orang yang bergantian untuk mengaduk hidangan tersebut. Pada kegiatan acara besar biasanya akan ada struktur tim memasak yang terdiri dari kepala panggung, panggung dan tukang masak. Kepala panggung bertugas sebagai peracik bumbu, mengatur dan mengarahkan, serta koordinasi, sedangkan panggung bertugas membantu kepala panggung meracik bumbu, melakukan

eksekusi tugas dan melakukan pengawasan, yang terakhir ialah tukang masak. Tukang masak ialah orang yang terlibat langsung dalam proses pengolahan, jumlahnya bervariasi, tugas dari tukang masak dapat berupa pelaksanaan, penyiapan bahan dan kepatuhan atas intruksi kepala panggung maupun panggung.

Bagi Suku Batin membuat hidangan gulai terjun merupakan hidangan yang akan terus menjadi ikonik dalam suatu acara besar. Menurut masyarakat gulai ini di berikan nama gulai terjun dikarenakan dalam proses pembuatannya seluruh bahan dan bumbu makanan di terjunkan secara bersama-sama ke kancan besar yang digunakan. Gulai terjun ini pernah di lombakan oleh pemerintah provinsi jambi pada tahun 2022 pada festival kuliner Kota Jambi. Menurut Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Sandiaga Uno dalam wawancara dengan media Antara News saat berkunjung ke Jambi beberapa waktu lalu mengatakan “Gulai Terjun ini menggambarkan kuliner khas Sumatera yang memiliki ciri-ciri halal dan sehat. Umumnya, masakan khas Sumatera bersantan kental, banyak rempah, dan bercita rasa pedas, asam dan asin, serta gurih”. Gulai terjun akan selalu menjadi hidangan kuliner tradisional yang diminati oleh masyarakat Suku Batin dan sekitarnya. Generasi muda Suku Batin pun sering di ikut sertakan dalam proses pembuatan gulai terjun guna menjaga kelestarian tradisi dan budaya yang ada didalamnya.

KESIMPULAN

Berdasarkan dari penelitian yang telah di uraikan dan di jelaskan. Maka dapat disimpulkan bahwa Kuliner tradisional merupakan dokumentasi penting dari perjalanan panjang suatu budaya masyarakat yang berkembang dan menjadi ciri khas suatu daerah. Kuliner biasanya dikenal dengan berbagai ciri khas, mulai dari rasa, tampilan, bahan, dan cara penyajiannya. Kuliner tradisional sebenarnya merupakan bagian dari budaya lokal, dan mereka pertama kali digunakan sebagai produk budaya yang disajikan dalam berbagai upacara dan ritual adat Menurut masyarakat Suku Batin Kec. Tabir, kuliner tradisional mengacu pada berbagai hidangan, tradisi, budaya, dan kreativitas masakan yang telah menjadi bagian penting dari budaya dan identitas lokal.

Gulai Terjun merupakan salah satu warisan kuliner tradisional yang memiliki makna mendalam bagi masyarakat Suku Batin di Kecamatan Tabir, Kabupaten Merangin, Provinsi Jambi. Hidangan ini bukan sekadar makanan, tetapi menjadi simbol budaya, identitas lokal, dan media pelestarian tradisi yang diwariskan secara turun-temurun. Proses pembuatan gulai terjun yang melibatkan banyak orang dalam kegiatan “menggulai” mencerminkan nilai-nilai kebersamaan, gotong royong, dan penghormatan terhadap adat. Bahan-bahan dan cara pengolahannya yang khas, serta peran struktur tim memasak dalam acara adat, memperlihatkan kearifan lokal yang terjaga. Nama "gulai terjun" sendiri mengacu pada cara memasaknya, di mana banyak bahan makanan "dijatuhkan" ke dalam kuah besar secara bersamaan. Upaya masyarakat Suku Batin dalam mengikutsertakan generasi muda, terutama perempuan, dalam proses ini merupakan langkah nyata dalam menjaga dan melestarikan kuliner tradisional sebagai bagian penting dari jati diri dan keberlanjutan budaya.

REFERENSI

- Bujang, Ibrahim.(1994). Makanan: Wujud Variasi dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya Pada Orang Melayu, Jambi.
- Gardjito, Murdijati. (2017). *Kuliner Jambi Telusuri Jejak Melayu, Sedap Meresap dalam Kalbu*. Diedit oleh Intarina Hardiman. Jakarta: PT Gramedia Pusaka Utama
- Harmayani, Eni, et al. 2017. Makanan Tradisional Indonesia Seri 2: Makanan Tradisional Indonesia yang Populer. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Mulyaningsih, H., Haryanto, B. S. D., Umanilo, M. C. B., & Irawan Bagus. (2023). Pergeseran Entitas Kuliner Madura: Adaptasi Budaya, dan Tradisi Kuliner Lokal Menjadi Komersialisasi. *Perspektif*, 12(3), 1014–1021. <https://doi.org/10.31289/perspektif.v12i3.9122>
- Ningrum, Fitri Cahya, Dewi Turgarini, dan Risyia Ladia Bridha.(2021). Pelestarian Tradisi Nyeruit Sebagai Warisan Gastronomi Kota Bandar Lampung.The Journal

- Gastronomy Tourism1(2),85–95. doi:10.17509/gastur.v1i2.40575
- Nurdiyansah. 2014. *Peluang dan Tantangan Pariwisata Indonesia*. Bandung: Alfabeta.
- Satriawan, R., Furkan, F., Irawan, E., Mulyadi, M., & Anhar, A. (2024). Analisis Komponen Daya Tarik Desa Wisata Olahraga. *Jurnal Pendidikan Olahraga*, 14(1), 25–30. <https://doi.org/10.37630/jpo.v14i1.1728>
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D* (Bandung). CV Alfabeta.
- Wibawati, D., & Prabhawati, A. (2021). Upaya Indonesia untuk Mempromosikan Wisata Kuliner sebagai Warisan Budaya Dunia. *Journal of Tourism and Creativity*, 5(1), 36. <https://doi.org/10.19184/jtc.v5i1.21108>
- Wulandari, R. A., Adiguna, R., Kurniawan, R., Aditiya, R. D., & Angelina, N. (2022). Tempoyak Sebagai Makanan Khas Jambi. *Prosiding Seminar Nasional Humaniora 2022 Dec 31*, 2, 25–37.
- Yasin, N. Il, Indrayani, N., & Nurdin, F. (2022). Menelusuri Sejarah Kuliner Jambi sebagai Inventarisasi Aset dan Promosi Wisata Kuliner di Provinsi Jambi. *Ideas: Jurnal Pendidikan, Sosial, Dan Budaya*, 8(4), 1403. <https://doi.org/10.32884/ideas.v8i4.1046>