

**MANAJEMEN DAPUR PADA UPACARA RAMBU SOLO' DI
KABUPATEN TORAJA UTARA**



Disusun Dan Diajukan Oleh

ESRI RESKI WULANDARI

E51116308

**JURUSAN ANTROPOLOGI SOSIAL
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
UNIVERSITAS HASANUDDIN
2023**

HALAMAN JUDUL

**MANAJEMEN DAPUR PADA UPACARA RAMBU SOLO' DI
KABUPATEN TORAJA UTARA**

SKRIPSI

**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Mendapatkan Gelar
Sarjana Pada Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik
Universitas Hasanuddin**

Oleh

ESRI RESKI WULANDARI

E51116308

**DEPARTEMEN ANTROPOLOGI
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
UNIVERSITAS HASANUDDIN
MAKASSAR**

2023

LEMBAR PENGESAHAN

Manajemen Dapur Pada Upacara Rambu Solo' Di Kabupaten Toraja Utara

Disusun dan diajukan oleh:

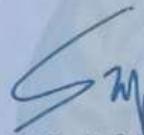
ESRI RESKI WULANDARI
E511 16308

Telah dipertahankan di hadapan Panitia Ujian yang dibentuk dalam rangka Penyelesaian Studi Program Sarjana Program Studi Antropologi Sosial, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Hasanuddin pada tanggal 28 Juli 2023 dan dinyatakan telah memenuhi syarat kelulusan

Menyetujui,

Pembimbing Utama

Pembimbing Pendamping



Dr. Safriadi, S.IP. M.Si
NIP. 197406052008121001



Muhammad Neil, S.Sos. M.Si
NIP. 197206052005011001

Ketua Departemen Antropologi
Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik
Universitas Hasanuddin



Dr. Tasrifin Tahara, M.Si
NIP. 19750823 200212 1 002

HALAMAN PENERIMAAN

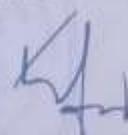
Telah diterima oleh panitia ujian skripsi Departemen Antropologi, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Hasanuddin di Makassar pada hari Selasa, tanggal 28, bulan Juli, tahun 2023, dan memenuhi syarat untuk memperoleh gelar Sarjana (S1).

Makassar, 28 Juli 2023

Panitia Ujian

- Ketua : Dr. Safriadi, S.IP, M.Si (.....)
NIP. 197406052008121001
- Sekretaris : Muhammad Neil, S.Sos, M.Si (.....)
NIP. 197206052005011001
- Anggota : 1. Dr. Tasrifin Tahara, M.Si (.....)
NIP. 197508232002121002
2. Icha Musywirah Hamka, S.Sos., M.Si (.....)
NIP. 198904122014042003

Mengetahui,
Ketua Departemen Antropologi,
Fisip, Universitas Hasanuddin


Dr. Tasrifin Tahara, M.Si
NIP. 19750823 200212 1 002

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Esri Reski Wulandari
Nim : E51116308
Program Studi : Antropologi Sosial
Jenjang : S1

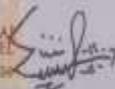
Menyatakan dengan ini bahwa karya tulisan saya berjudul

Manajemen Dapur Pada Upacara Rambu Solo' Di Kabupaten Toraja Utara

Adalah karya tulisan saya sendiri dan bukan merupakan pengambilan alihan tulisan orang lain bahwa skripsi yang saya tulis ini benar-benar merupakan hasil karya saya sendiri.

Apabila dikemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan bahwa sebagian atau keseluruhan skripsi ini hasil karya orang lain, maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut.

Makassar, 28 Juli 2023

Menyatakan,


Esri Reski Wulandari

ABSTRAK

Esri Reski Wulandari (E51116308) dengan judul” Manajemen Dapur Pada Upacara Rambu Solo’ Di Kabupaten Toraja Utara” dibawah bimbingan **Dr. Safriadi, S.IP, M.Si** selaku pembimbing I dan **Muhammad Neil, S.Sos, M.Si** selaku pembimbing II pada Departemen Antropologi, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Hasanuddin.

Masyarakat Toraja mengenal dua ritual adat yaitu ritual *rambu tuka’* dan ritual *rambu solo’*. Kedua ritual tersebut dapat dipahami sebagai penyeimbang hidup kehidupan masyarakat Toraja, ketika ia senang harus bersyukur dan ketika ada yang meninggal juga harus dirayakan untuk memuliakan yang meninggal. Ketika seseorang yang meninggal tidak dimuliakan berarti keluarga yang berduka telah melukai kemuliaan diri sebagai manusia. Lokasi penelitian peneliti berada di Kelurahan Bokin Kecamatan Rantebua Kabupaten Toraja Utara, seperti yang telah kita ketahui bahwa di upacara *rambu solo’* mempunyai tamu yang bisa mencapai ribuan karena topik tersebut maka penulis memiliki tiga rumusan masalah yaitu 1). Struktur dapur dan persiapan makanan 2). Penyajian makanan selama upacara berlangsung 3). Penyajian makanan bagi tamu Muslim.

Adapun tipe penelitian yang digunakan adalah tipe Kualitatif Dekskriptif, dimana peneliti menggambarkan informasi seputar manajemen dapur pada upacara *rambu solo’* di Kabupaten Toraja Utara secara lengkap dan mendalam dari informasi yang diperoleh dari informan. Informasi tersebut diuraikan secara terperinci dan mendetail sesuai dengan pertanyaan penelitian walaupun penulis menghadapi beberapa kendala penelitian seperti kesediaan waktu informan.

Dapo’ umum dan *dapo’ pribadi* adalah sebutan dapur dalam upacara *rambu solo’*. *Dapo’ umum* artinya dapur umum sedangkan *dapo’ pribadi* artinya dapur pribadi. *Dapo’ umum* melayani tamu yang berada di *lantang karampoan* sedangkan *dapo’ pribadi* melayani tamu yang berada didalam *lantang keluarga*. Dan dari kedua dapur tersebut masing masing memiliki tim kerja dan peralatan dapur.

Kata Kunci: Manajemen, Dapur, Rambu Solo’

ABSTRACT

Esri Reski Wulandari (E51116308) with the title "Kitchen Management at the Rambu Solo Ceremony in North Toraja Regency" under the guidance of **Dr. Safriadi, S.IP, M.Si** as supervisor I and **Muhammad Neil, S.Sos, M.Sc** as supervisor II at the Department of Anthropology, Faculty of Social and Political Sciences, Hasanuddin University.

The people of Toraja recognize two traditional rituals, namely the Signs Tuka ritual and the Signs Solo ritual. These two rituals can be understood as balancing the life of the Toraja people, when they are happy they have to be grateful and when someone dies it must also be celebrated to honor the deceased. When someone who dies is not glorified, it means that the grieving family has injured their dignity as human beings. The research location of the researcher is in Bokin Village, Rantebua District, North Toraja Regency, as we know that at the solo sign ceremony, guests can reach thousands because of this topic, the authors have three problem formulations, namely 1). Kitchen structure and food preparation 2). Serving food during the ceremony takes place 3). Serving food for Muslim guests.

The type of research used is a qualitative-descriptive type, in which the researcher describes complete and in-depth information about kitchen management at the solo sign ceremony in North Toraja Regency from information obtained from informants. The information is described in detail and in detail according to the research questions even though the authors face several research constraints such as the willingness of the informants' time.

Dapo' public and dapo' private is the designation of the kitchen in the solo signs ceremony. Dapo' public means public kitchen while dapo' private means private kitchen. The public dapo' serves guests who are in loud karampoan while the private dapo' serves guests who are in the family loudspeaker. And from the two kitchens each has a work team and kitchen equipment.

Keywords: Management, Kitchen, Rambu Solo'

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur saya panjatkan ke Hadirat Tuhan Yesus Kristus atas segala limpahan rahmat, hikmat dan pertolonganNYA sehingga saya dapat menyelesaikan penyusunan skripsi yang berjudul **“Menajemen Dapur Pada Upacara Rambu Solo’ Di Kabupaten Toraja Utara”** yang merupakan salah satu persyaratan pendidikan dalam menyelesaikan studi untuk menempuh gelar sarjana pada jurusan Antropologi Sosial Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Hasanuddin.

Terimah kasih kepada Dr. Safriadi, S.IP, M.Si selaku pembimbing I, terimah kasih banyak atas segala kepercayaan dan masukannya sehingga saya mampu menyelesaikan skripsi ini dan Muhammad Neil, S.Sos. M.Si selaku pembimbing II, terimah kasih untuk setiap waktu dalam membimbing saya sehingga mampu mengerjakan skripsi ini. Mohon maaf jika banyak salah dalam proses penulisan skripsi ini.

Berkat Rahmat dan KasihNYA, skripsi ini dapat terselesaikan sesuai dengan waktu yang telah ditentukan. Segala kesulitan baik yang bersifat teknis maupun non teknis serta berbagai kendala dan hambatan menyebabkan proses penyelesaian skripsi ini menjadi panjang dan memakan waktu. Namun berkat bimbingan dan kesabaran dosen pembimbing, saya akhirnya dapat menyelesaikan skripsi ini.

Makassar, Juni 2023

Penulis,
Esri Reski Wulandari

UCAPAN TERIMAH KASIH

Pada kesempatan ini, saya dengan segala kerendahan hati menyampaikan terimah kasih dan penghargaan kepada:

1. Bapak **Prof. Dr. Ir. Jamaluddin Jompa, M.Sc** selaku rektor Universitas Hasanuddin Makassar.
2. Bapak **Dr. Phill Sukri, M.Si** selaku Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Hasanuddin Makassar.
3. Bapak **Dr.Tasrifin Tahara, M.Si** selaku ketua Departemen Antropologi Sosial dan ibu **Icha Musyiwirah hamka, S.Sos., M.Si** selaku sekretaris Departemen Antropologi Sosial, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Hasanuddin Makassar.
4. Dosen Departemen Antropologi Sosial **Dr. yahya, MA, Prof. Dr. Mahmud Tang, MA, Alm. Prof. Dr. M Yamin Sani, MS , Prof. Nurul Ilmi Idrus, M.Sc, Ph.D, Alm. Prof. Dr. Supriadi Hamdat , MA, Prof. Dr. Mungsi Lampe, MA, Dr. Muh. Basir Said, MA , Dr. Tasrifin Tahara, M.Si, Dr. Safriadi, M.Si, Dr. Ahmad Ismail, S.Sos., M.Si, Icha Musyiwirah, S.Sos.,M.Si, Hardianti Mungsi, S.Sos., M.Si, Muhammad Neil, S.sos., M.Si** yang telah memberikan bekal ilmu dan pengalaman selama penulis menuntut ilmu di kampus Universitas hasanuddin.
5. Staf akademik Departemen Antropologi Sosial **Ibu Anni, Ibu Darma** dan **Pak yunus** serta staf akademik Fakultas Ilmu sosial dan Ilmu Politik yang telah memberikan bantuan kepada penulis dalam segala urusan selama menjadi mahasiswa.

6. Bapak **Safriadi, S.IP, M.Si** dan Bapak **Muhammad Neil, S.Sos. M.Si** terima kasih atas arahan dan bimbingan dalam penyelesaian skripsi.
7. Teman teman dan kerabat **Himpunan Mahasiswa Antropologi (HUMAN) FISIP UNHAS** yang telah memberikan berbagai pengetahuan dan pengalaman yang sangat berarti.
8. Kepada teman teman **SIWARKA 2016** terima kasih banyak telah memberikan semangat, motivasi dan bantuan selama penyusunan skripsi hingga saat ini.
9. Terima kasih banyak kepada teman seperjuangan saya saudari **sepriyanti**, saudari **Srvinah Rusnawiah**, Saudari **Suci Nurhidayah**, Saudari **Gusti Aisyah Khaerunissa**, Saudari **Bartima Oktavia Bahar** saudara **Abdul Azis** dan saudara **Ary Rivaldy Sani**, yang selalu menemani dan membantu saya.
10. **Mama** yang ada di Toraja walaupun tidak bisa menemani tapi yang selalu membantu dalam doa. Terima kasih yah Ma, love u buat Mama.
11. **Putri kesayanganku Bintang Shanaya** yang selalu menjadi penyemangat.
12. Dan yang terakhir anjing-anjingku yang paling lucu dan menggemaskan yang ada di Makassar nobu, Belanda, Katili dan kaynes dan yang ada di Toraja Mitcan dan kubi. Untuk kalian saya ucapkan terima kasih, karena melihat tingkah-tingkah kalian saya

menjadi mendapatkan semangatku kembali. Dan khusus untukmu Belanda, kaulah anjing terbaik dari yang lain.

Demikian ucapan terima kasih yang telah saya sampaikan, semoga skripsi ini dapat bermanfaat buat kita.

Makassar, Juni 2023

Penulis,

Esri Reski Wulandari

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	
HALAMAN JUDUL	i
LEMBARAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PENERIMAAN	iii
PERNYATAAN KEASLIAN	iv
ABSTRAK.....	v
ABSTRACT.....	vi
KATA PENGANTAR	vii
UCAPAN TERIMAH KASIH	viii
DAFTAR ISI	xi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Pertanyaan Penelitian	4
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Penelitian Terdahulu	7
B. Manajemen.....	12
C. Konsep Makanan	13
D. Penyajian Makanan.....	15
E. Rambu Solo'	19
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	26
B. Lokasi Penelitian	26
C. Teknik Penentuan Informan	28
D. Teknik Pengumpulan Data	29
E. Teknik Analisis Data.....	30
F. Etika Penelitian	32
BAB IV GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN	

A. Letak Geografis dan Bentang Alam.....	33
B. Aspek Demografis Kelurahan Bokin	34
C. Lokasi lokasi upacara rambu solo'	36
D. Perencanaan Pesta.....	38
BAB V PEMBAHASAN	
A. Struktur Dapur Dan Persiapan Makanan.....	46
B. Penyajian Makanan selama upacara berlangsung	62
C. Penyajian Makanan Bagi Tamu Muslim	71
BAB VI PENUTUP	
A. Kesimpulan	77
B. Saran	79
DAFTAR PUSTAKA.....	81
LAMPIRAN DOKUMENTASI	

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Topik penelitian ini dilatari oleh hasil bacaan saya pada skripsi mahasiswa antropologi berjudul “*Jennang Botting: Studi Etnografi tentang Pengelolaan Makanan dalam Pernikahan Komunitas Orang Bugis di Kabupaten Barru*” karya Sultan Hamidi (2017). Penulis skripsi menjelaskan bagaimana peran *jennang* dalam sebuah pesta perkawinan pada tradisi pernikahan Bugis-Barru. *Jennang botting* adalah seseorang yang dipercayakan untuk menyiapkan dan menyajikan makanan dalam sebuah pesta pernikahan dalam masyarakat Bugis. Peran para *jennang* sangat penting khususnya dalam mengatur agar pesta perkawinan tidak berbiaya tinggi. Pada sisi lain, *jennang* juga harus memastikan bahwa para tamu tetap mendapatkan makanan meskipun mereka datang terlambat. Demikian pula bagaimana membuat komposisi makanan sesuai dengan biaya dari penyelenggara pesta dan bagaimana membuat makanan tidak cepat rusak jika pesta berlangsung lebih dari sehari. Dari penelitian tersebut saya mencoba mengaitkannya dengan fenomena yang ada pada tradisi orang Toraja.

Kita dapat menemukan dalam berbagai literatur bahwa masyarakat *Toraja* tidak terlepas dari beberapa ritual adat yang sangat penting dan tak dapat ditinggalkan. Beberapa ritual tersebut berlangsung singkat dan beberapa lainnya memakan waktu yang cukup panjang. Secara umum,

ritual pada masyarakat Toraja dapat dibagi atas dua. Pertama ritual *rambu tuka'*, yaitu ritual dimana suasana yang hadir lebih sukacita seperti pernikahan, meresmikan rumah baru, syukuran memanen, dan berbagai ritual lainnya. Kedua, ritual *rambu solo'* lebih khusus untuk ritual kematian. Kedua ritual tersebut dapat di pahami sebagai penyeimbang hidup ritme kehidupan masyarakat Toraja. Prinsip keseimbangan ini meliputi hampir seluruh aspek kehidupan masyarakat Toraja. Ketika ia senang harus bersyukur dan ketika meninggal juga harus di rayakan untuk memuliakan yang meninggal. Orang yang tidak di muliakan ketika meninggal berarti keluarga yang berduka telah melukai kemuliaan diri sebagai manusia (Totanan, 2014a, 2015).

Pada masyarakat Toraja, dapat dikatakan ritual *rambu tuka'* sedikit banyak memiliki kesamaan dengan apa yang terjadi pada masyarakat Bugis dari sudut waktu yang digunakan dalam penyelenggaraan kegiatan. Kegiatan ini hanya berlangsung sehari dengan jumlah tamu undangan *berkisar* antara 200-700 orang. Misalnya dalam acara pernikahan orang Toraja, yang notabenenya dilakukan hanya dalam satu hari dapat memakan biaya paling sedikit di kisaran 50-100 juta. Sementara dalam upacara *rambu Solo'*, dana yang dibutuhkan dapat mencapai milyaran rupiah.

Berbeda dengan ritual *rambu tuka'*, penyelenggaraan ritual *rambu solo'* tidak hanya melibatkan biaya yang besar, tetapi juga jumlah hari dan jumlah tamu yang banyak. Pada setiap *aluk* yang dilaksanakan oleh orang Toraja, segala sesuatunya dilakukan secara bergotong royong oleh

keluarga penyelenggara. Karena itu jumlah bahan pangan yang tersedia tentunya sangat banyak. Contohnya pangan dari jenis hewan, dimana semua aluk pada masyarakat Toraja tidak pernah terlepas dari pengorbanan hewan, khususnya babi dan kerbau. Hewan-hewan ini ketika ritual bisa datang dari saudara, kerabat dekat dan jauh, teman atau rekan bisnis. Ada yang membawakan atas nama pribadi, ada pula atas nama keluarga besar atau sekumpulan orang. Ada pedoman umum bahwa sempurna acara *rambu solo'* jika mengorbankan minimal tujuh ekor kerbau (*di rapai'*). Di atasnya ada lagi jumlah sebesar 24 ekor kerbau di sebut sebagai upacara *sapu randanan*. Jika dahulu hanya kasta bangsawan yang boleh mengorbankan kerbau hingga puluhan ekor namun saat ini pengorbanan tidak melihat lagi dari kasta akan tetapi dari kekayaan keluarga yang akan melasanakan upacara *rambu solo'*. Bahkan ada yang sampai mengorbankan hingga ratusan ekor kerbau jika mampu secara ekonomi. Demikian pula dengan bahan pangan lainnya yang menunjang pesta tersedia dengan melimpah.

Namun demikian, meskipun jumlah bahan pangan sangat melimpah, namun jumlah tamu juga sangat banyak. Acara puncak *rambu solo'* paling kurang memakan waktu seminggu lamanya. Dalam seminggu tersebut, keluarga dekat, sahabat, dan teman dari si mati dan keluarganya terus *berdatangan*. Apalagi setelah acara ini menjadi atraksi wisata, tamu-tamu yang tidak memiliki hubungan dengan si mati juga berdatangan untuk menyaksikan. Mereka datang dari berbagai latar seperti kelas sosial dan agama, seperti kategori tamu kehormatan yang terdiri atas Menteri,

gubernur, bupati, tokoh partai pada tingkat nasional dan daerah, tentunya harus mendapatkan pelayanan lebih. Demikian pula dengan keluarga dan tamu yang beragama Islam yang juga memiliki beberapa aturan tentang makanan seperti tidak diperbolehkan makan daging babi, darah, dan hewan yang disembelih tanpa menyebut nama Allah. Makanan yang disediakan tidak saja makanan utama, tetapi juga makanan ringan dan berbagai jenis minuman. Semuanya harus disajikan sesuai kebiasaan makan orang Indonesia yaitu tiga kali sehari dengan menu yang berbeda agar tidak membosankan. Keluarga penyelenggara tentunya harus mempersiapkan makanan untuk keluarga, sahabat, teman dan tamu tersebut selama mereka berada di lokasi ritual.

Mengacu pada latar fenomena tersebut, maka menarik untuk melihat bagaimana keluarga yang sedang berduka harus mempersiapkan makanan untuk para tamu yang bukan saja datang untuk turut berduka, namun juga untuk yang hadir menikmati ritual sebagai suatu hiburan yang menambah *pengalaman* dan pengetahuan. Apalagi lama penyelenggaraan yang lebih dari sehari dan tamu yang sangat banyak. Inilah yang akan menjadi subjek penelitian skripsi ini dengan judul **“Manajemen Dapur Pada Upacara Rambu Solo’ di Kabupaten Toraja Utara”**.

B. Rumusan Penelitian

Untuk memudahkan penelitian dan pembahasan, maka penelitian ini akan *difokuskan* pada tiga hal utama:

- a. Bagaimana struktur dapur dan persiapan makanan pada upacara *rambu solo'* ?
- b. Bagaimana cara penyajian makanan selama upacara berlangsung?
- c. Bagaimana cara penyajian makanan bagi tamu Muslim?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan pertanyaan yang telah di paparkan sebelumnya, *penelitian* bertujuan untuk:

- a. Menjelaskan bagaimana struktur dapur dan persiapan makanan pada upacara *rambu solo'*.
- b. Menjelaskan bagaimana cara penyajian makanan selama upacara berlangsung.
- c. Menjelaskan cara penyajian makanan bagi tamu muslim.

D. Manfaat Penelitian

Manfaat *penelitian* yang di harapkan dalam pelaksanaan penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Secara akademik, hasil kajian ini sebagai bahan referensi dan informasi bagi peneliti yang berniat mengkaji masalah masalah yang berkaitan dengan manajemen dapur pada upacara *rambu solo'* di Kabupaten Toraja Utara dalam rangka menambah wawasan dan pengetahuan.
- b. Secara praktis, hasil kajian ini di harapkan sebagai bahan masukan dan sumbangan pikiran bagi pemerintah setempat dan masyarakat

terkait manajemen dapur pada upacara *rambu solo'* di Kabupaten Toraja Utara.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Penelitian Terdahulu

Penelitian terdahulu adalah upaya peneliti untuk mencari perbandingan dan selanjutnya untuk menemukan inspirasi baru untuk penelitian *selanjutnya* di samping itu penelitian terdahulu membantu penelitian dapat memposisikan penelitian serta menunjukkan orsinalitas dari penelitian. Pada bagian ini peneliti mencantumkan berbagai hasil penelitian terdahulu terkait dengan penelitian yang hendak di lakukan, kemudian membuat ringkasannya, baik penelitian yang sudah terpublikasikan atau belum terpublikasikan. Berikut merupakan penelitian terdahulu yang masih terkait dengan tema yang penulis kaji.

Pertama, penelitian yang dilakukan oleh Lina Mariana (2020) dalam penelitiannya yang berjudul " *Jennang*, Manajerial Tradisional Dalam Tradisi Pernikahan Bugis Di Kecamatan Segeri Kabupaten Pangkep". Jenis penelitian ini adalah penelitian deksriptif dengan menggunakan pendekatan kualitatif. Di dalam penelitian ini penulis menemukan bahwa model manajerial tradisional *jennang* dalam tradisi pernikahan adat bugis di kecamatan Segeri adalah sebagai berikut: 1) menerapkan gaya kepemimpinan demokratis, 2) setiap peranan di lakukan berdasarkan tradisi, 3) setiap keputusan yang di ambil oleh *jennang* selalu mengikut pada pengalaman, 4) selalu mengarahkan dan mendorong para bawahan, 5) dalam memberikan informasi dan perintah ke bawahan selalu yang benar dan jelas, 6) memiliki kewenangan penuh untuk mengatur jumlah

sumber daya yang akan di gunakan ,7) model manajerial sesuai dengan teori ekonomi klasik di mana seseorang akan mencapai kepuasan jika mendapatkan upah yang tinggi. Persamaan penelitian ini dengan penulis adalah model manajerial yang ada pada kedua penelitian ini sedangkan perbedaan penelitian ini dengan penelitian penulis ialah jika di upacara *rambu solo'* ada beberapa orang yang berperan masing masing sesuai dengan tugasnya sedangkan di dalam acara pernikahan adat Bugis hanya ada satu penggerak didapur yang bernama Jennang.

Kedua, penelitian yang dilakukan oleh Tia Istiqomah (2016) dalam penelitiannya yang berjudul “ Makanan Adat Pada Acara Perkawinan Di Desa Lubuk Kembang Kabupaten Rejang Lebong Bengkulu”. Jenis penelitian ini adalah penelitian dekskriptif dengan metode pendekatan kualitatif. Di dalam penelitian ini penulis menemukan bahwa acara perkawinan di Desa Lubuk Kembang Kabupaten Rejang Lebong Bengkulu terdiri dari tiga pokok rangkaian utama yaitu acara sebelum, pada waktu perkawinan, dan setelah pelaksanaan. Acara perkawinan pada suku Rejang di Desa Lubuk Kembang merupakan serangkaian acara yang panjang dan penuh dengan nilai nilai budaya dan religi yang harus terus dijaga kelestariannya. Makanan yang disajikan selama rangkaian acara perkawinan tersebut secara umum adalah susunan menu yang lazim di sajikan di Indonesia yaitu terdiri dari makanan pokok berupa nasi, lauk pauk, sayur, sambal dan panganan. Perbedaannya adalah cara pengolahan dan cita rasa yang di miliki. Makanan yang di hidangkan saat acara perkawinan di Desa Lubuk Kembang Kabupaten Rejang Lebong

sesuai dengan faktor pembentuk makanan daerah atau filosofi makanan daerah yaitu iklim, budaya, hasil bumi dan agama. Persamaan penelitian ini dengan penelitian penulis adalah makanan yang disajikan sama sama makanan khas daerah, jika di Toraja makanan khasnya seperti *pa'piong* dan *pantollok pamarrasan* sedangkan Rejang Lebong Bengkulu seperti *cuk manis*, *opor keing*, ikan masak putih, *sayur ludeh* dan *trung krojo*. Lalu perbedaannya adalah ada pada rangkaian acara, jika acara pernikahan di kabupaten Rejang Bengkulu memiliki tiga rangkaian acara sedangkan di upacara *rambu solo'* jumlah rangkaian acaranya berbeda tiap status sosial.

Ketiga, penelitian yang di lakukan oleh Ramdah Radjab (2020) dalam penelitiannya yang berjudul “ Pelayanan Makanan Dan Minuman Pada Pesta Pernikahan Masyarakat Adat Sebagai Daya Tarik Pariwisata Berbasis Masyarakat”. Jenis penelitian ini adalah penelitian Deskriptif dengan metode pendekatan kualitatif. Di dalam penelitian ini penulis menemukan bahwa prosesi persiapan pelayanan makanan dan minuman pada pesta pernikahan masyarakat tradisional Batak Toba, Baduy Luar, dan Sasak Lombok memiliki keunikan masing masing dengan benang merah yang terlihat pada proses penyiapan masakan, pemilihan menu, penentuan tukang masak sampai dengan tamu yang akan di undang. Masing masing daerah sangat unik. Filosofi dan makna yang terkandung dalam tahapan pesta pernikahan ketiga masyarakat tersebut menunjukkan bahwa masyarakat Batak Toba dipengaruhi oleh budaya Belanda (Eropa) sementara masyarakat Baduy Luar menjadikan alam

sebagai pelindungnya dan masyarakat Sasak memadukan dengan apik hubungan adat istiadat dengan *budaya* Islami. Persamaan penelitian ini dengan penelitian penulis adalah acara *rambu solo'* dan acara pernikahan di tiga daerah yaitu Batak Toba, Baduy luar dan Sasak sama sama memiliki filosofi dan makna yang terkandung didalam setiap rangkaian acara. Lalu yang menjadi pembedanya adalah jika di Batak Toba penyajian makanannya dipengaruhi oleh budaya Belanda (Eropa) sedangkan di acara *rambu solo'* lebih dipengaruhi agama dan adat istiadat.

Keempat, penelitian yang dilakukan oleh Muhammad Nurul Fadillah (2020) dalam penelitiannya yang berjudul "Tradisi Kenduri Kematian Di Desa Kampung Baru, Kabupaten Katingan" Jenis penelitian ini adalah penelitian dekskriptif dengan metode pendekatan kualitatif. Di dalam penelitian ini penulis menemukan bahwa prosesi kenduri kematian pada masyarakat desa kampung baru terdiri dari dua tahapan yaitu pra pelaksanaan dan tahapan pelaksanaan tradisi. Pada tahapan pra kenduri yaitu seorang manusia yang meninggal hingga dimakamkan dan pelaksanaan kenduri kematian memiliki alur peringatan dari hari pertama, ketiga, ketujuh, keempat puluh, keseratus, pendak pisan, pendak pindo, seribu dan pengiling iling. Dilakukan prosesi secara seksama dari mulai persiapan, memasak makanan yang akan di hidangkan, mengundang sanak saudara dan tetangga, serta hingga pada hari yang telah ditentukan dilaksanakannya kenduri kematian. Persamaan penelitian ini dengan penelitian penulis adalah sama sama memiliki dua tahapan yaitu tahapan

pra pelaksanaan dan tahapan pelaksanaan tradisi. Lalu yang menjadi pembedah adalah jika di tahapan pra pelaksanaan di kenduri kematian di Desa Kampung Baru yaitu seorang manusia yang meninggal hingga dimakamkan tetapi jika di acara kematian rambu solo' pra pelaksanaannya adalah menyiapkan segala tetek bengek acara rambu solo' misalnya *lantang* (tenda yang terbuat dari bambu) sedangkan di tahapan pelaksanaan kenduri kematian Desa Kampung Baru adalah hari peringatan pertama, ketiga, ketujuh, keempat puluh, keseratus, *pendak pisan*, *pendak piano*, *seribu dan pengiling iling*. Lalu jika diacara kematian rambu solo' tahapan pelaksanaannya adalah upacara pemakaman.

Kelima, penelitian yang dilakukan oleh Dinia Agustia Artika Sari (2017) dalam penelitiannya yang berjudul "Slametan Kematian Di Desa Jaweng Kabupaten Boyolali. Jenis penelitian ini adalah penelitian dekskriptif dengan metode pendekatan kualitatif. Di dalam penelitian ini penulis menemukan bahwa kebudayaan Hindu Buddha di Jawa merupakan kepercayaan yang tersebar sejak dahulu. Akan tetapi sebelum kepercayaan Hindu Buddha muncul, zaman dahulu sudah mengenal kepercayaan animisme dan dinamisme pada zaman prasejarah. Zaman dahulu lebih tepatnya zaman prasejarah, tradisi selamatan semacam ini masih menggunakan sesaji dan masih memuja roh roh nenek moyang namun yang sekedar menyambung ikatan saudara dengan masyarakat satu dengan yang lain agar terciptanya hubungan yang erat demi kepentingan bersama. Persamaan penelitian ini dengan penelitian penulis adalah pada awalnya upacara kematian *rambu solo'*

dan slametan kematian di Desa Jaweng Kabupaten Boyolali sama sama dipengaruhi oleh kepercayaan animisme dan dinamisme sehingga tradisinya masih memuja roh roh nenek moyang. Adapun yang menjadi pembedahnya adalah untuk masa sekarang, slametan kematian di Desa Jaweng Kabupaten Boyolali sudah dipengaruhi oleh nilai nilai Islam sedangkan di upacara *rambu solo* dipengaruhi oleh nilai nilai kekristenan.

B. Manajemen

Secara umum, manajemen dapat diartikan sebagai sebuah proses saat seseorang dapat mengelolah semua hal yang dikerjakan oleh individu atau dalam sebuah kelompok demi mencapai tujuan bersama dengan sumber daya yang tersedia.

Fungsi manajemen yaitu:

- a. Perencanaan (Planning), merupakan tahap awal untuk mencapai sebuah tujuan.
- b. Pengorganisasian (Organizing), merupakan tahap membentuk tahap atau organisasi yang tepat untuk melaksanakan rencana yang sudah disepakati dengan membentuk posisi posisi sesuai dengan pekerjaannya.
- c. Pengarahan (Leading), merupakan tugas seorang atasan untuk mengarahkan anggotanya.
- d. Pengawasan (Controlling), merupakan evaluasi bagaimana kinerja tim dalam mencapai sebuah tujuan.

C. Konsep Makanan

Menurut Marwanti (2000:112), makanan merupakan hasil olahan berupa masakan berbahan dari alam, masakan tersebut berupa lauk pauk, makanan berat, makanan ringan atau makanan penutup dan minuman. Makanan terbagi menjadi dua yaitu modern dan tradisional. Makanan modern bercita rasa barat dengan kepraktisan yang menjadi sumber minat bagi konsumen sedangkan makanan tradisional memiliki cita rasa yang mencirikan suatu daerah tertentu sebagai salah satu warisan budaya masyarakat sebagai pemilikinya. Makanan merupakan salah satu gaya hidup dan kebutuhan yang tidak dapat dipisahkan dari masyarakat karena makanan merupakan unsur pokok dalam kehidupan.

- Makanan modern

Menurut Dewi Kumala (2011), makanan modern yang berasal dari luar akibat arus modernisasi. Ciri yang paling menonjol dari makanan modern adalah kecepatan penyajiannya, tampilannya yang menggugah selera dan pembuatan makanan biasanya menggunakan mesin canggih. Makanan ini juga sering disebut makanan ultra proses. Karena makanan modern memiliki penampilan yang mempesona akhirnya makanan tradisional mulai tampak dilupakan keberadaannya didalam masyarakat. Contoh makanan modern yang sering kita jumpai adalah mie instant, spaghetti, hamburger, roti dan lain sebagainya. Masyarakat lebih memilih makanan modern yang menjadi *trendnya*, masyarakat lebih tertarik dengan makanan berkemasan unik dan bagus. Budaya barat yang masuk hingga ke pelosok desa banyak mempengaruhi pola pikir masyarakat. Perubahan tersebut dapat

dikarenakan pola pikir masyarakat yang menganggap jika budaya barat lebih modern dan populer jika diaplikasikan dalam gaya hidup masyarakat, sehingga mempengaruhi pola tindakan yang berbeda akibat dari menuruti gaya hidup atau *lifestyles* modern terdapat penurunan kesadaran budaya.

- Makanan tradisional

Menurut Marwanti (2000:112), makanan tradisional adalah makanan yang dikonsumsi oleh golongan etnik dari daerah tertentu, diolah dari sumber daya alam berupa bahan makanan dari daerah setempat dengan resep secara turun temurun oleh masyarakat tersebut. Sedangkan menurut Trisna Kumala dewi (2011:1), makanan tradisional adalah fenomena kebudayaan yang dapat dimakan sekaligus memberi cap atau mengesahkannya menjadi ciri khas suatu daerah sehingga makanan bukan hanya berfungsi sebagai pertahanan hidup, melainkan juga untuk mempertahankan kebudayaan. Dalam hal ini yang dimaksud dengan makanan tradisional adalah hasil olahan berupa masakan berbahan dari hasil bumi berupa makanan pokok, lauk pauk, sayur mayur dan makanan ringan khas Toraja. Ciri ciri makanan khas daerah atau makanan tradisional adalah: *pertama*, resep makanan yang sudah dikenali dan disesuaikan secara turun temurun pada generasi terdahulu. misalnya makanan khas orang Toraja yang paling terkenal adalah *Pa'piong*. Makanan ini adalah makanan yang dikenali secara turun temurun oleh orang orang Toraja *kedua*, penggunaan alat alat

tradisional tertentu untuk pengolahan dan memasak makanan misalnya pengolahan *pa'piong* menggunakan *lampa* (bambu yang sudah dipotong potong) dengan cara dibakar dan *ketiga*, teknik yang berbeda dari setiap makanan di daerah agar mendapatkan rasa yang khas contohnya *pa'piong* berbahan dasar *bulunangko* (sayur mayana) dan kelapa parut.

D. Penyajian Makanan

Menurut Danillah (1980:11) penyajian makanan merupakan suatu cara untuk menyuguhkan makanan kepada orang/ para tamu untuk disantap secara keseluruhan yang berisikan komposisi yang diatur dan telah disesuaikan dengan permainan warna yang disusun secara menarik agar dapat menambah nafsu makan, sedangkan menurut Nur Azizah (2008:42) penyajian makanan adalah faktor terakhir dari proses penyelenggaraan menu makanan. Meskipun makanan diolah dengan cita rasa yang tinggi tetapi apabila penyajiannya tidak dilakukan dengan baik, maka nilai makanan tersebut tidak akan berarti karena makanan yang ditampilkan saat disajikan akan merangsang indera penglihatan sehingga menimbulkan selera yang berkaitan dengan cita rasa. Jadi secara umum, penyajian makanan dapat diartikan seni penyajian yang dilakukan pada proses terakhir penyelenggaraan menu makanan yang berisikan pengaturan komposisi dan penyesuaian warna yang disusun secara menarik agar dapat menambah nafsu makan. Untuk menyajikan makanan ada beberapa ketentuan yaitu:

- Waktu penyajian, pagi, siang, malam, atau selingan.