

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Rendang belalang adalah masakan tradisional Minangkabau yang khas daerah Sijunjung seperti daerah Sisawah, Tanjung Bonai Aur dan Kumanis. Sampai saat ini masyarakat Nagari Kumanis masih melestarikan masakan rendang belalang. Rendang belalang sejak dari proses penangkapan sampai kepada proses memasak sampai memakannya dilakukan secara bersama-sama. Banyak nilai-nilai yang terkandung dalam rendang belalang, seperti nilai kebersamaan, kasih sayang dan sebagainya. Dengan memakan belalang maka hama sawah bisa dikendalikan, dan kita harus bersyukur kerna diberi akal dan pikiran oleh allah karena belalang yang kita anggap hama bagi para petani bisa disulap menjadi makanan.

Rendang belalang merupakan makanan yang membuat terbangunnya ikatan sosial karena semuanya dilakukan secara bersama tidak bisa dilakukan secara individu mulai dari menangkap, memasak dan memakannya dikegiatan sehari-hari seperti acara memanen dan kerja sawah. Rendang belalang merupakan makanan ketenangan jiwa sebagai ungkapan kasih sayang orang tua kepada anaknya maka dimasakan rendang belalang untuk dimakan atau untuk dibawa merantau.

5.2 Saran

Penelitian ini tentunya masih jauh dari sebuah kesempurnaan. Untuk itu penelitian ini diharapkan menjadi acuan untuk penelitian lebih lanjut khususnya bagi masyarakat kecamatan sumpur kudus dan sekitarnya. Selanjutnya penelitian tentang

rendang yang lainnya dapat digali dan menghasilkan karya yang tidak terhingga nilainya di masa yang akan datang.

Begitu juga hendaknya kepada masyarakat Sumpur Kudus dan sekitarnya yang sampai saat ini masih membuat rendang belalang yang dibuat secara tradisional, supaya dapat mempertahankan rendang belalang sebagai ciri khas kecamatan sumpur kudus. Semoga bukan hanya olahan rendang belalang saja yang dibuat di Kecamatan Sumpur Kudus khususnya di Nagari Kumanis.

