

PERAN DAKWAH HABIB HASAN AL MUNAWAR PADA KULINER DAN ADAT KEBIASAAN KOTA PALEMBANG-SUMATERA SELATAN

Oleh: Rhiza Eka Purwanto¹, Melati Pratama²

^{1,2}Dosen Jurusan Seni Kuliner

Politeknik Pariwisata Palembang-Sumatera Selatan

Email: rhizaep56@gmail.com,

Abstract

Al-Munawar is one of the names of an Arab village in Palembang city, which is on the outskirts of the river Musi precisely in the 13 Ulu area of Palembang. Al Munawar Arab village set by Department of Tourism and Culture of South Sumatera Province as one of the historical and religious tourism destination. History tells, the formation of the village begins from the commerce of Sriwijaya kingdom until period between the collapse of Sriwijaya kingdom and the emergence of Palembang Sultanate that is 1500-1700 M. In the beginning, the immigrants who are brokers are not allowed to live in the land of Sriwijaya so they living on the outskirts and the moving to house above the Musi riverbanks, living in groups by maintaining the tradition of the origin culture. One such resident is Habib Hasan Al Munawar. Along with the existance of his descendants in the city of Palembang, causing Palembang has a culinary, how to serve and how to culinary different cuisines. The purpose of this study is :1. Identify culture and culinary of the descendants of Al Munawar in Palembang, 2. Identify the culinary linkages of the Al Munawar tribes in the village of Al Munawar Palembang, 3. Knowing of the role of Habib Hasan in the customs of Palembang people to eat culinary.

Key Words:

Kata kunci: peran dakwah, budaya dan kuliner suku Al Munawar di Kota Palembang

Pendahuluan

Al-Munawar adalah salah satu nama sebuah kampung Arab di kota Palembang, yang berada di pinggir sungai Musi tepatnya di kawasan 13 ulu kota Palembang. Kepala Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Provinsi Sumatera Selatan, Irene Sinaga kepada industry.co.id (2017) mengungkapkan bahwa kampung arab Al-Munawar kini menjadi salah satu destinasi wisata kota Palembang. Menurut Purwanti (2017), kampung ini dihuni oleh penduduk keturunan Arab suku Al-Munawar. Selain suku Al-Munawar, hasil penelitian yang dilakukan oleh Badan Arkeologi Palembang Tahun 2000 menyatakan bahwa terdapat juga suku Al-Habsyi, Assegaf, Al-Musawa Al-Haddad, dan Al-Kaff.

Sejarah menceritakan, terbentuknya kampung ini diawali dari perdagangan yang dilakukan kerajaan Sriwijaya hingga pada periode antara runtuhnya kerajaan Sriwijaya dan munculnya Kesultanan Palembang yaitu sekitar 1500 hingga 1700 M. Pada awalnya, para pendatang yang merupakan para pedagang perantara tidak diperkenankan untuk tinggal di daratan Sriwijaya sehingga mereka tinggal di pinggir dan kemudian pindah ke rumah di atas tiang tepian sungai Musi, hidup berkelompok dengan mempertahankan tradisi kebudayaan asal. Namun, karena perekonomian daerah berkembang pesat maka para pendatang diberikan kebebasan untuk tinggal di daratan.

Salah satu pendatang tersebut adalah Hasan Habib Al-Munawar. Hasil penelitian Triyuly (2013) menyatakan bahwa Habib Hasan Abdurahman bin Achmad Al-Munawar adalah anak laki-laki satu-satunya dari Al Habib Muhammad bin Abdurahman bin Agil Al-Munawar yang dilahirkan di kota Shewun Hadramaut pada abad ke XII Hijriah. Habib Hasan Abdurahman pada masa kanak-kanak hingga remaja dididik dengan sangat baik tentang agama Islam dan berdagang, yang mana diharapkan agar mengikuti jejak Habib Aslafuna Sholihin yang dalam kehidupannya selalu berpindah menyampaikan dakwah risalah Rasulullah saw.

Bersamaan dengan keberadaan keturunannya di kota Palembang, Palembang juga memiliki kuliner, cara penyajian dan cara penyantapan kuliner yang beragam. Kuliner tersebut memiliki cita rasa khas yang mirip dengan cita rasa rempah-rempah dari negara Arab, yang dicirikan dengan rasa gurih dan aroma rempah-rempah yang kuat. Beberapa kuliner Palembang tersebut diantaranya adalah nasi samin/nasi minyak, kopi cap sendok emas, kari kambing, ayam gulai, gado-gado, acar nanas yang disantap secara bersama diatas kain yang membentang di lantai. Kuliner, cara penyajian dan penyantapan tersebut sering ditemukan pada acara munggaran atau pernikahan masyarakat Palembang. Berdasarkan hal tersebut, maka dibutuhkan suatu kajian yang membahas mengenai keterkaitan keberadaan Habib Hasan Abdurahman bin Achmad Al-Munawar di kampung Al-munawar dengan kuliner dan adat kebiasaan kota Palembang.

Tujuan kajian ini adalah untuk 1. Mengidentifikasi budaya dan kuliner dari keturunan Al-Munawar di kota Palembang, 2. Mengidentifikasi keterkaitan kuliner dari suku Al-Munawar di kampung Al-Munawar dan Palembang, 3. Mengetahui peran Habib Hasan dalam adat kebiasaan masyarakat Palembang dalam menyantap kuliner.

Identifikasi kebudayaan dan kuliner Arab dari keturunan Al-Munawar di kampung arab kota Palembang

Palembang adalah salah satu kota yang kaya akan budaya mulai dari kebiasaan hingga kuliner. Beberapa kuliner yang populer di Palembang diantaranya adalah pempek, pindang, engkak, kojo, nasi minyak dan kuliner lainnya. Kuliner Palembang berciri khas asin, asam, pedas dan kaya rempah-rempah dibanding kuliner dari kota-kota besar lainnya seperti kuliner di daerah Jawa. Kuliner Palembang juga ada yang berkuah jernih seperti pindang, tekwan, model dan ada juga yang bersantan namun sangat kaya rempah-rempah seperti gulai, kari, laksan, burgo, celimpungan dan lainnya.

Catharina *et al.* (2016) menyatakan bahwa kuliner Arab Yaman berciri khas asam dan asin serta menggunakan daging kambing, sedangkan penggunaan

banyak rempah-rempah dipengaruhi oleh negara lain di Timur tengah dan India. Siregar dan Surata (2014) menambahkan bahwa kuliner Asia selatan seperti India dipengaruhi oleh Persia dan Arab, yang pada dasarnya menggunakan bumbu dengan aroma yang kuat seperti lada dan cengkih untuk meningkatkan aroma masakan, serta penuh warna. Catharina *et al.* (2016) menjelaskan bahwa suku Arab dan India memiliki hubungan yang kuat. Dalam perjalanannya menuju Nusantara, orang-orang Arab pernah singgah ke India sehingga budaya mereka saling berpengaruh.

Sejarah masuknya kuliner berciri khas Timur tengah ke kota Palembang diduga dimulai dari kedatangan pedagang Arab di kampung Al-Munawar seberang ulu Palembang. Kampung arab Al-Munawar dipilih sebagai objek kajian karena selain salah satu destinasi wisata kota Palembang, kampung ini dipandang masih memiliki keaslian pada keturunannya yaitu keturunan ke delapan dibanding kampung arab lainnya di Palembang.

Tepatnya pada 300 tahun yang lalu ada seorang saudagar kaya bernama Habib Hasan Abdurahman Al Munawar bin Achmad Al Munawar keturunan Al-Munawar yang berasal dari Hadramaut/Hadhrmawt/Hadramout yang dalam kitab Taurat (Genesis 10-26-28) nama Hadramaut disebut Hazarmaveth. Yaman yang terletak di pantai selatan semenanjung Arab. Menurut sejarah, antara Palembang dan Hadramaut memang ada latar belakang sejarah pada abad ke- 17, masuknya orang-orang Hadramaut sebagian besar berdagang dari melalui jalur Gujarat, lalu ke Singapura, Malaysia lalu ke Bangka Belitung hingga sampai akhirnya lebih memilih menetap di pelabuhan berikutnya yaitu Palembang, karena umumnya ulama Hadramaut berhasil mendapat tempat yang baik di Kesultanan Palembang. Jalinan baik diantara para kesultanan dengan para ulama, habib dan wali asal Hadramaut di Yaman membina ikatan batin yang kuat antara Palembang dan Hadramaut. Di abad lampau, pelabuhan Palembang tergolong pelabuhan perdagangan yang penting. Sejak zaman kerajaan Sriwijaya Palembang telah dikenal sebagai kota penting sebelum akhirnya pindah ke Jambi (Febriani C. 2017).

Di masa lalu, Palembang pernah tercatat menjadi lintas transaksi perdagangan dunia diantaranya dengan Arab dan Tionghoa (Cina). Letaknya sebagai poros perdagangan yang sangat strategis itu membuat Palembang banyak disinggahi para pedagang sekaligus penyebar syiar Islam dari jazirah Arab. Sebagian besar pedagang dan ulama Arab yang berdatangan ke Indonesia umumnya dan Palembang khususnya berasal dari Hadramaut, Yaman Selatan. Orang Hadramaut disebut-sebut keturunan ke-12 Nabi Muhammad SAW. Sebagian diantara kaum Hadramaut yang tiba di Palembang, untuk berdagang dan menyiarkan agama. Namun setelahnya mereka bermukim secara tetap di Palembang dan beranak cucu.

Bermukimnya mereka di tanah Palembang membawa misi dan kebudayaan dari negara asalnya, mulai dari segi interaksi hingga ke kuliner. Dalam interaksinya, mereka memiliki sistem kekerabatan yang kuat dan hidup berkelompok. Hal itu dapat dilihat dari informasi yang menunjukkan bahwa di kampung Al-Munawar terdapat sekitar 64 kepala keluarga, dimana dalam satu rumah berisi empat hingga lima kepala keluarga. Banyak diantara keturunannya yang juga tetap aktif menyebarkan syiar Islam. Salah satu keturunannya Habib Hasan Bin Muhammad Al-Hadad. Hingga saat ini sudah delapan keturunan yang menetap. Budaya kekerabatan yang kuat pada keturunan Arab Al-Munawar di kota Palembang diduga sebagai salah satu faktor pemicu bertransformasinya kuliner Timur tengah ke dalam kuliner Palembang, selain rasa dan aroma rempah yang kuat dan menggugah selera.

Transformasi kuliner Timur tengah ke kuliner Palembang dapat terjadi melalui kegiatan atau acara yang dilakukan oleh keturunan Arab Al-Munawar, salah satunya adalah acara pernikahan. Febriyani (2017) menyatakan kuliner yang disajikan pada acara pernikahan suku Al-munawar di kampung Arab Al-Munawar Palembang diantaranya adalah Nasi mandhi, Gulai ayam kari/ Gulai kambing kari, Selado, Sambal dan Kopi Robusta.

A. Nasi khas timur tengah

Selain nasi mandhi, ada dua jenis nasi khas timur tengah lainnya diantaranya adalah nasi biryani dan nasi kabsah.

- a. Nasi mandhi adalah nasi yang berasal dari Yaman, warna nasi tidak terlalu kuning seperti nasi putih yang dicampur dengan rempah-rempah. Aromanya kapulaga yang cukup kuat dan aroma asap arangnya yang meresap ke dalam nasi. Nasi ini juga disantap bersama daging kambing.
- b. Nasi biryani berasal dari Pakistan dan India islam, kemudian resep nasi ini berkembang pesat di jazirah arab. Nasi biryani adalah nasi yang dimasak bersama rempah, berwarna kuning, berasa sedikit pedas dan beraroma kunyit. Rasa pedas berasal dari kombinasi antara cabai dan lada. Berasal dari persia, lebih gurih dan beraroma lebih tajam jika dibandingkan nasi kebuli dan mandhi. Nasi ini juga disantap bersama daging kambing.
- c. Nasi kabsah berasal dari Saudi arabia adalah nasi yang dimasak bersama tomat, berwarna kemerah-merahan, disajikan bersama ayam dan kambing.

B. Gulai ayam/kambing

Gulai adalah masakan berbahan dasar daging atau sayuran, yang diolah dalam bumbu kaya rempah antara lain kunyit, lada, lengkuas, jahe, cabai merah, bawang merah, bawang putih, adas, pala, serai, kayu manis, dan jintan yang dihaluskan, dicampur, kemudian dimasak ke dalam santan. Masakan ini memiliki ciri khas berwarna kuning.

C. Selado

Selado adalah gado-gado, diduga sebutan untuk salad sayuran khas arab di Indonesia.

D. Kopi robusta

Kopi arab disebut dengan Gahwa arabi. Kopi ini disajikan sebagai bentuk penghormatan bagi para tamu, yang merupakan simbol rasa murah hati dan keramahan tuan rumah kepada tamunya. Kopi ini disuguhkan saat sarapan, selesai makan, dan saat bersantai pada sore hingga malam hari. Kopi ini juga wajib bagi para sufi agar terjaga saat melakukan ibadah. Kopi ini dibuat dari penyangraian kopi robusta, dan disajikan dalam air mendidih dan ditambahkan rempah-rempah

meliputi kapulaga, jahe, kayu manis atau cengkeh. Setelah 15 menit, kopi arab disaring.

Keterkaitan Kuliner Arab dan Palembang

Pengaruh budaya Arab terhadap kuliner di Palembang cukup kuat. Hal ini dibuktikan salah satunya pada kuliner yang disajikan dalam tradisi “mungghan”. Tidak hanya dikampung Al-Munawar, kuliner yang sama juga disajikan oleh masyarakat Palembang. Menu yang disajikan masyarakat Palembang diantaranya adalah nasi minyak, gulai ayam/ gulai daging sapi/ gulai daging kambing/ gula sayur pare, gado-gado, sambal dan acar. Menu yang disajikan oleh keturunan arab Al-Munawar adalah nasi mandhi, gulai daging, selado, sambal dan acar nanas.

Tabel 1 Kemiripan kuliner keturunan Arab Al-Munawar dan Palembang di kampung Al-Munawar Palembang

Jenis Makanan	Al-Munawar (Arab)	Palembang (Indonesia)
Nasi Mandhi/Minyak	Di negara timur tengah, begitu banyak jenis nasi. Salah satu jenis nasi yang disajikan oleh sebagian keturunan arab adalah Nasi Mandhi. Nasi Mandhi berwarna tidak terlalu kuning beraroma kapulaga dan asap arang. Nasi Mandhi dibuat dari beras Basmati India dengan bumbu diantaranya bawang bombay, bawang putih, ketumbar, jintan, merica hitam, kayu manis, pekak, kapulaga, cengkih, kunyit, susu rendah lemak. Selain nasi Mandhi, di Timur tengah terdapat juga nasi Kabsah yang berasal dari Saudi arabia.	Di Palembang, nasi berempah ditemukan ada dua jenis yaitu berwarna merah dan kuning. Nasi berempah di Palembang sering disebut dengan nasi minyak atau kebuli. Nasi minyak dibuat dari beras Basmati, namun di Palembang beras ini diganti dengan beras biasa. Nasi ini dibuat dari minyak samin dan rempah-rempah diantaranya bawang bombay, bawang putih, ketumbar, jintan, kayu manis, pekak, kapulaga, cengkeh, air kaldu, pala, adas manis, jahe, daun salam.
Gulai	Gulai arab disebut dengan Ras el hanout, dimasak menggunakan rempah lada hitam, jahe, kapulaga, pala,	Gulai palembang dibuat dari cengkih, kayu manis, ketumbar, adas, asam kandis, bawang merah,

	kunyit, saffron, bawang putih, kayu manis, cengkih, bawang bombay, air lemon, yogurt, minyak jagung, santan.	bawang putih, jahe, kunyit, lengkuas, kemiri, kapulaga, cabai merah, daun salam, daun jeruk, santan.
Selado	Campuran sayur dan saus	Campuran sayur dan saus (kacang merah, bawang putih, cabai, jeruk nipis, gula merah)
Kopi	Kopi robusta ditambah kapulaga, jahe, kayu manis atau cengkeh.	Kopi robusta diseduh dengan air panas dan gula

A. Nasi Mandhi/ minyak

Nasi berempah di Palembang ada dua jenis yaitu berwarna merah dan kuning. Nasi berempah di Palembang memiliki kemiripan dengan nasi yang berasal nasi Timur tengah. Nasi berwarna merah diduga merupakan nasi minyak, sedangkan nasi kuning di Palembang merupakan nasi kebuli. Nasi minyak memiliki ciri berwarna merah dibuat dari minyak samin, bawang bombay, bawang putih, ketumbar, jintan, kayu manis, pekak, cengkeh, kapulaga, serai, air kaldu, pala, adas manis, jahe, daun salam, susu, saos tomat. Sedangkan nasi kebuli, dimasak bersama kaldu daging sapi, susu kambing dan minyak samin dengan rempah-rempah bawang merah dan putih, kayu manis, kapulaga, cengkih, pala.

Menelusuri rempah-rempah yang digunakan, rempah nasi minyak memiliki kemiripan dengan rempah nasi kabsah. Nasi kabsah berasal dari Saudi arabia. Rempah-rempah nasi kabsah adalah daging, pasta tomat, cabe merah, daun salam, serih, cengkeh, kapulaga, bunga lawang, gaaram masala dan kaldu bubuk. Rempah nasi kebuli memiliki kemiripan dengan nasi mandhi. Nasi mandhi berasal dari Yaman. Rempah nasi mandhi adalah bawang bombay, bawang putih, ketumbar, jintan, merica hitam, kayu manis, pekak, kapulaga, cengkih, kunyit, susu rendah lemak.

B. Gulai

Di Indonesia khususnya Palembang, Gulai merupakan menu santapan yang menggugah selera. Kuliner ini mudah ditemukan khususnya pada hari raya. Di Palembang, rempah-rempah gulai dimodifikasi menjadi suatu menu baru yang dinamakan laksan. Di Palembang, Gulai sering ditemukan dalam Gulai kambing, sapi, ayam atau bahkan sayuran seperti pare. Di Arab, rempah bersantan disebut dengan Gulai, sedangkan di India disebut dengan Kari. Perbedaan keduanya adalah terletak pada bumbu. Rempah pada Gulai Palembang memiliki kesamaan dengan rempah yang digunakan pada Gulai Timur tengah. Gulai Timur tengah (Arab) menggunakan lada hitam, jahe, kapulaga, pala, kunyit, bawang putih, kayu manis, cengkih, bawang bombay, air lemon, yogurt, minyak jagung dan santan. Sedangkan Gulai Palembang menggunakan jahe, kapulaga, kunyit, bawang putih, bawang merah, kayu manis, cengkih, santan. Perbedaan antara Gulai timur tengah dan Palembang adalah penggunaan air lemon, ketumbar, adas, asam kandis, lengkuas, kemiri, cabai merah, daun salam dan daun jeruk. Penggunaan air lemon dan yogurt pada Gulai timur tengah diganti dengan asam kandis dan santan kental dari Palembang.

C. Selado

Selado adalah nama kuliner yang asing terdengar, sumber menyebutkan Selado adalah Gado-gado. Gado-gado adalah kuliner yang berasal dari Indonesia, berupa sayur-sayuran yang direbus dan dicampur menjadi satu dengan bumbu atau saus kacang tanah yang dihaluskan. Tidak dipungkiri bahwa Selado merupakan adaptasi dari Gado-gado di Kampung Al-Munawar, karena Selado hanya dikenal di kampung Arab Palembang.

D. Kopi

Kopi adalah salah satu minuman yang hampir dimiliki oleh setiap negara. Perbedaan antara kopi Arab dan Palembang adalah pada penggunaan rempah-rempah. Kopi Arab ditambah kapulaga, jahe, kayu manis atau cengkeh.

Peran Habib Hasan dalam adat kebiasaan masyarakat Palembang termasuk dalam menyantap kuliner

Mayoritas penduduk kampung Al-Munawar berasal dari keturunan Arab yang khas. Secara fisiologis, lelakinya sebagian berbadan tinggi, hidung mancung, bulu mata tebal dan berbulu dada. Sedangkan wanitanya berparas cantik dan berhidung mancung.

Ciri kebudayaan Arab di Palembang tidak berbeda dari kebudayaan Arab Hadramaut. Penduduk kampung Al-Munawar memiliki hubungan kekerabatan antar kerabat Arab yang kuat serta hidup yang berkelompok. Bentuk sistem kekerabatan tersebut ternyata tidak hanya ada pada interaksi namun juga terhadap pemilihan pasangan dalam pernikahan. Penelitian Zainuddin (2011) menyebutkan bahwa adanya larangan seorang perempuan keturunan Arab menikah dengan laki-laki pribumi. Rizkiati (2012) menyatakan bahwa pernikahan ini disebut dengan pernikahan endogami. Ini merupakan salah satu kebudayaan yang masih dipegang erat oleh keturunan Arab. Seorang perempuan keturunan Arab tidak boleh menikah dengan laki-laki pribumi (masyarakat dari daerah sekitar). Namun, laki-laki keturunan Arab boleh menikah dengan perempuan keturunan pribumi. Perempuan keturunan Arab yang menikah dengan laki-laki pribumi akan dianggap aib oleh masyarakat kampung Arab Al Munawar.

Penduduk kampung Al Munawar memiliki tradisi unik yang telah diwariskan turun temurun seperti saat menikah, yang lelaki beserta rombongan berkumpul di Musolah, sedangkan pengantin perempuan dan rombongan menunggu di rumah Kembar Laut. Kemudian acara arak-arakan dan hanya pengantin lelaki yang boleh masuk ke dalam rumah untuk menemui pengantin perempuannya. Tradisi ini mengandung dakwah dan mengikuti perintah Nabi yaitu untuk menghindari “Ikhtilat”.

Menurut bahasa, ikhtilat memiliki arti bercampur baurnya laki-laki dan perempuan yang tidak ada hubungan muhrim pada satu tempat (Lihat Lisanul Arab 9/161-162). Pandangan lain menyebutkan, ikhtilat adalah percampuran atau berdesak-desakan antara laki-laki dan perempuan. Hal ini diutarakan oleh seorang tabi'in Hanzah bin Abu Usaid Al Anshari yang menceritakan kisah ayahnya “*Dia mendengar Nabi Muhammad saw bersabda saat beliau keluar dari Masjid,*

sedangkan para laki-laki dan wanita bercampur baur (ikhtilat) di jalan. Maka Nabi Muhammad saw bersabda ‘Minggirlah kamu karena sesungguhnya kamu tidak berhak berjalan di tengah jalan, kamu wajib berjalan di pinggir jalan. Maka wanita itu merapat di tembok/dinding sampai mereka terkait di tembok karena saking rapatnya’ (HR Abu Daud).

Adanya pemisahan antara tamu laki-laki di Musolah dan perempuan di rumah Kembar laut guna untuk mencegah terjadinya desakan antara laki-laki dan perempuan yang bukan mahram, mulai dari kedatangan tamu pada acara hingga pada saat santap makanan.

Pada saat santap makanan berlangsung, para tamu menyantap makanan secara bersama-sama pada kain yang membentang diatas lantai. Bagi perkumpulan lelaki dengan lelaki, hal tersebut akan menambah jalinan silaturahmi (kekerabatan), sedangkan perkumpulan wanita dan lelaki yang bukan mahram akan menimbulkan kemaksiatan. Dalam Al-Quran (Q.S An-Nur) , Allah swt berfirman :

“Katakanlah kepada laki-laki yang beriman, hendaklah mereka menahan pandangannya dan memelihara kemaluannya. Yang demikian itu adalah lebih suci bagi mereka, sesungguhnya Allah mengetahui apa yang mereka perbuat. Dan katakanlah kepada wanita-wanita yang beriman : Hendaklah mereka menahan sebagian pandangan mata mereka dan memelihara kemaluan mereka”. Dalam surah An-Nisa : 1 , Allah memerintahkan untuk bersilahturahmi. Allah berfirman : *“Dan bertakwalah pada Allah yang dengan (mempergunakan) nama-Nya kamu saling meminta satu sama lain, dan (peliharalah) hubungan silaturahmi. Sesungguhnya Allah selalu menjaga dan mengawasi kamu”*.



Gambar 1 Hidangan makan Al-Munawar

Dalam penyajian makanan di kampung Arab Al-Munawar Palembang, nasi dan beserta lauk pauk disajikan pada satu tempat, nasi diletakkan pada satu wadah bulat yang terbuat dari kayu, Gulai diletakkan pada dua piring, begitu juga dengan Selado, sambal dan acar (dapat dilihat pada Gambar 1) untuk porsi 4 hingga 5 orang. Hidangan tersebut mengandung makna bahwa Allah memerintahkan manusia untuk berbagi dan tidak kikir/ bakhil. Dalam surah Al-Baqarah : 188, Allah berfirman :

“Dan janganlah sebagian kamu memakan harta sebagian yang lain di antara kamu dengan jalan yang batil dan janganlah kamu membawa urusan itu kepada hakim, supaya kamu dapat memakan sebagian harta benda orang lain itu dengan jalan berbuat dosa, padahal kamu mengetahui”.

Dalam hadits riwayat Imam Ahmad *“Berhati-hatilah kamu terhadap sifat bakhil, karena bakhil telah merusak orang-orang sebelum kalian. Mereka memutuskan silaturahmi, berbuat bakhil dan berbuat maksiat, semuanya disebabkan oleh penyakit bakhil”*

Dari cara hidangan tersebut juga memiliki makna bahwa setiap manusia telah dijamin rezekinya oleh Allah swt, sehingga tidak perlu khawatir dalam kekurangan makanan saat menyantap makanan secara bersama. Dalam Al-Quran (Q.S Hud : 6) Allah berfirman *“Dan tidak satu pun makhluk bergerak (bernyawa) di bumi melainkan semuanya dijamin Allah rezekinya. Dia mengetahui tempat kediamannya dan tempat penyimpanannya. Semua tertulis dalam Kitab yang nyata (Lauh Mahfuz).”*

Selain itu, cara penyajian makanan dan penyantapan makanan Kampung Al-Munawar juga mengikuti adab-adab makan dalam Islam seperti yang telah di contohkan Rasulullah saw. Syaikh Abdul Hamid bin Abdirrahman as-Suhaibani menyatakan adab makan dan minum meliputi tiga hal yaitu :

1. Adab sebelum makan

- a. Hendaklah memakan makanan dan minum yang halal dan baik, serta tidak mengandung unsur-unsur haram. Berdasarkan firman Allah dalam Q.S Al-baqarah : 172.
 - b. Meniatkan tujuan makan dan minum dalam rangka menguatkan badan agar dapat beribadah
 - c. Mencuci tangan sebelum makan. Di kampung Arab Al-Munawar, juga disediakan teko berisi air untuk mencuci tangan sebelum makan.
 - d. Meletakkan hidangan makanan pada sufrah (alas yang dipakai untuk meletakkan makanan) yang digelar diatas lantai , tidak diletakkan diatas meja makan, karena hal tersebut lebih mendekatkan pada sikap tawadhu. Hal ini sebagaimana dalam hadits dari Anas Ra, dia berkata bahwa :
“Rasulullah saw tidak pernah makan diatas meja makan dan tidak pula diatas sukurrujah”.
 - e. Duduk dengan tawadhu, yaitu duduk diatas kedua lutut atau duduk diatas punggung kedua kaki atau berposisi dengan kaki kanan ditegakkan dan duduk diatas kaki kiri. Dalam H.R Al-Bukhari *“Aku tidak pernah makan sambil bersandar, aku hanyalah seorang hamba, aku makan sebagaimana layaknya seorang hamba dan aku pun duduk selayaknya seorang hamba”*
 - f. Merasa ridha dengan makanan apa saja yang telah dihidangkan dan tidak mencelanya. Apabila berselera menyantapnya, jika tidak suka meninggalkannya. Hadits dari Abu Hurairah Ra *“Rasulullah saw tidak pernah mencela makanan, apabila Rasulullah saw berselera (menyukai makanan yang dimakannya) beliau memakannya, sedangkan kalau tidak suka , maka beliau meninggalkannya”*
 - g. Hendaknya makan bersama-sama dengan orang lain baik tamu, keluarga, kerabat, anak-anak atau pembantu. Dalam HR. Abu Daud no.3764 *“Berkumpullah kalian dalam menyantap makanan kalian (bersama-sama) karena didalam makan bersama itu akan memberikan berkah kepada kalian”*
2. Adab saat makan
 - a. Memulai makan dengan mengucapkan bismillah

- b. Mengakhiri makanan dengan pujian kepada Allah swt
- c. Makan menggunakan tiga jari tangan kanan, menyedikitkan suapan, memperbanyak kunyahan, makan dengan apa yang terdekat darinya dan tidak memulai makan ditengah piring, berdasarkan sabda Rasulullah saw *“Wahai anak muda, sebutlah nama Allah (bismillah), makanlah dengan tangan kananmu dan makanlah dari apa-apa yang dekat denganmu”*. *“Keberkahan itu turun ditengah-tengah makanan, maka makanlah dari pinggir piring dan janganlah memulainya dari bagian tengahnya”*.
- d. Hendaklah menjilati jari-jemarinya sebelum dicuci tangannya. Dalam HR.Muslim : 2035 *“ Apabila seseorang diantara kalian makan maka hendaklah ia mejilati jari jemarinya, karena ia tidak tahu dimakanan manakah yang ada berkahnya”* .Di Kampung Al-Munawar tidak disediakan alat makan seperti sendok dan garpu pada umumnya. Semua orang disana disunnahkan untuk makan menggunakan tangan mereka.
- e. Memakan makanan yang terjatuh dengan membersihkan bagian yang kotorinya kemudian memakannya. Rasulullah bersabda *“Apabila ada sesuap makanan dari salah seorang diantara kalian terjatuh, maka hendaknya dibersihkan bagian kotorinya kemudian memakannya dan jangan meninggalkannya untuk setan”*

Dalam menikmati kopi, di kampung Al-Munawar kopi dituang ke dalam sloki dan dilarang untuk meniupnya meski dalam keadaan panas. Penggunaan sloki dan larangan meniup merupakan adab dalam makan dan minum dari Rasulullah saw juga. Hadits Anas bin Malik menyebutkan *“Rasulullah saw jika meminum, beliau bernafas (meneguknya) tiga kali (bernafas diluar gelas)”*. Hadits Abu Sa’id Al-Khudri Ra *“ Rasulullah saw melarang untuk meniup dalam gelas ketika minum”* dari Hadits Ibnu ‘Abbas Ra *“Rasulullah saw melarang untuk menghirup udara didalam gelas ketika minum dan meniup didalamnya”*

Kebiasaan yang dilakukan oleh keturunan Al-Munawar dalam hal menyajikan makanan dan minuman serta tata cara dalam perayaan pesta dan penyantapan makanan telah diikuti oleh masyarakat Palembang. Hal itu dapat dilihat dari kegiatan acara atau acara pernikahan, khitanan dan lainnya menggunakan sistem “Hidangan/lesehan” dengan membagi tamu menjadi dua area, area perempuan biasanya dari kalangan remaja hingga ibu-ibu duduk dibagian dalam rumah sedangkan laki-laki dari kalangan remaja hingga bapak-bapak duduk dibagian depan rumah atau teras rumah.

Simpulan

Berdasarkan kajian dapat disimpulkan bahwa

1. Kedatangan Habib Hasan yang merupakan keturunan Al-Munawar ke Palembang diawali dari kerjasama dalam perdagangan antara Arab dan Palembang, yang akhirnya Habib Hasan dan keturunannya menetap di tanah Sriwijaya. Bermukimnya Habib Hasan di tanah Sriwijaya dan budaya kekerabatannya yang kuat memicu keberagaman kuliner di Palembang. Kekerabatan membentuk sebagian kuliner Palembang menjadi lebih beraroma kuat.
2. Beberapa kuliner diduga merupakan adaptasi dari kuliner Arab diantaranya adalah nasi minyak, nasi kebuli dan Gulai. Adaptasi kuliner-kuliner tersebut berjalan dengan cepat melalui acara pernikahan, khitanan dan sebagainya yang diadakan oleh keturunan Arab Al-Munawar. Nasi minyak merupakan adaptasi dari nasi Kabsah Saudi Arabia dengan ciri berwarna merah, sedangkan nasi Kebuli diduga merupakan adaptasi dari nasi Mandhi Yaman.
3. Ketiga makanan tersebut umumnya disajikan pada acara pernikahan, khitanan dan lain sebagainya. Tidak hanya oleh keturunan Al-Munawar, kini hampir disetiap menu yang disajikan masyarakat Palembang menyajikan ketiga jenis kuliner tersebut. Dalam cara penyajian dan penyantapannya pun antara keturunan Al-Munawar dan Palembang tidak memiliki perbedaan. Habib Hasan mengajarkan kepada keturunannya yang kini ajaran tersebut telah menjadi

kebiasaan masyarakat Palembang untuk mengikuti sunnah Rasulullah saw dalam menyajikan dan menyantap makanan.

Catatan akhir/andnote

Diperlukan penelitian lebih lanjut mengenai perkembangan kuliner keturunan Al-Munawar di kota Palembang

Daftar pustaka

- Catharina C, Duto D, Sylvia M. 2016. Perancangan media online “1001 Rasa” kuliner kampung Arab Surabaya. *Jurnal DKW Adiwarna*. 1(8): 1-9.
- Febriani C. 2017. Mempelajari tradisi Arab di kampung Al-Munawar Palembang. *Industrioid* (online) <http://www.industry.co.id/read/14825/mempelajari-tradisi-arab-di-kampung-al-munawar-palembang>.
- Purwanti R. 2017. Pelestarian kawasan kampung arab Almunawar Palembang. *Seminar Heritage PLBI*. Bandung.
- Rizkiati K. 2012. Perkawinan endogami pada masyarakat keturunan Arab (Studi di Kampung Arab Al-Munawar Kelurahan 13 Ulu Kecamatan Seberang Ulu II kota Palembang). *Skripsi Universitas Sriwijaya*. Palembang.
- Siregar R., IG Surata. 2014. *Gizi kulinari*. Jakarta. Penerbit buku kedokteran EGC.
- Triyuly W. 2013. Pola perkembangan permukiman kampung Assegaf Palembang. *Berkala Teknik*. 3(2):508-517.
- Zainuddin AA. 2011. Pandangan habaib terhadap pernikahan wanita Syarifah dengan laki-laki non Sayyid. *Studi komunitas Arab di kelurahan Bendomungal Kecamatan Bangil Kabupaten Pasuruan*. Jawa timur.