
SAGON TABUR: Makanan Tradisional Lampung

Linggar Nunik Kiswari¹, Dwi Tiya Juwita²

Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Kabupaten Lampung Tengah¹, Pendidikan Taru Universitas Lampung
Linggarkiswari@gmail.com

Abstrak

Keberagaman makanan tradisional mencerminkan kekayaan budaya dan kearifan lokal masyarakat di setiap daerah. Salah satu makanan tradisional yang berasal dari Provinsi Lampung adalah sagon tabur. Sagon tabur merupakan makanan ringan berbahan dasar kelapa parut, tepung beras atau tepung ketan, serta gula yang diolah melalui proses sangrai sehingga menghasilkan rasa gurih dan manis dengan tekstur kering. Artikel ini bertujuan untuk mendeskripsikan sagon tabur sebagai makanan tradisional masyarakat Lampung, meliputi sagon tabur sebagai warisan budaya serta cara pengelolaan sagon tabur. Pengumpulan data pada artikel ini berdasarkan hasil studi dokumen. Hasilnya menunjukkan bahwa sagon tabur tidak hanya berfungsi sebagai makanan ringan, tetapi juga memiliki nilai budaya dan sosial bagi masyarakat Lampung, terutama dalam kegiatan adat dan pertemuan keluarga. Sagon tabur pada masyarakat Lampung menandakan bahwa telah lahir seorang anak. Selain itu, sagon tabur mencerminkan kearifan lokal masyarakat dalam memanfaatkan bahan-bahan alami yang tersedia di lingkungan sekitar. Oleh karena itu, upaya pelestarian makanan tradisional seperti sagon tabur perlu dilakukan agar tetap dikenal oleh generasi muda dan menjadi bagian dari identitas budaya daerah.

Kata kunci: makanan tradisional, sagon tabur, budaya lampung

Abstract

The diversity of traditional foods reflects the rich culture and local wisdom of the people in each region. One traditional food originating from Lampung Province is sagon tabur. Sagon tabur is a snack made from grated coconut, rice flour or glutinous rice flour, and sugar, which is processed through a roasting process to produce a savory and sweet taste with a dry texture. This article aims to describe sagon tabur as a traditional food of the Lampung people, including sagon tabur as a cultural heritage and how to manage sagon tabur. Data collection in this article is based on the results of a documentary study. The results show that sagon tabur not only functions as a snack, but also has cultural and social value for the Lampung people, especially in traditional activities and family gatherings. Sagon tabur in Lampung society signifies the birth of a child. In addition, sagon tabur reflects the local wisdom of the community in utilizing natural ingredients available in the surrounding environment. Therefore, efforts to preserve traditional foods such as sagon tabur are necessary so that they remain known to the younger generation and become part of the regional cultural identity.

Keywords: traditional food, sagon tabur, Lampung culture.

Copyright (c) 2026 Linggar Nunik Kaswari¹, Dwi Tiya Juwita²

✉ Corresponding author :

Email : Linggarkiswari@gmail.com

HP : 08127282379

Received 12 Januari 2026, Accepted 22 Januari 2026, Published 2 Februari 2026

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara dengan keberagaman budaya pada setiap daerahnya. Keberagaman tersebut juga termasuk pada bidang kuliner tradisionalnya. Kuliner tradisional merupakan makanan khas yang menunjukkan identitas budaya, kearifan lokal dan sumber daya yang dimiliki oleh daerahnya. Hal ini menunjukkan bahwa makanan tidak hanya sebagai pemenuh kebutuhan manusia, tetapi juga terdapat nilai-nilai sosial, dan budaya yang diwariskan secara turun menurun oleh masyarakat.

Lampung merupakan salah satu provinsi di Indonesia dengan keberagaman makanan tradisionalnya. Setiap daerah di Lampung memiliki kekhasan masing-masing yang mencerminkan budaya setempat. Salah satu makanan tradisional yang berasal dari Masyarakat Lampung Adalah sagon tabur. Sagon tabur merupakan makanan khas yang terbuat dari bahan-bahan sederhana seperti kelapa parut, tepung beras atau tepung ketan, gula, dan bahan tambahan lainnya yang kemudian diolah melalui proses sangrai atau pemanggangan. Ciri khas dari sagon tabur terletak pada teksturnya yang kering dan rasa gurih manis yang dihasilkan dari perpaduan kelapa dan gula. Makanan ini biasanya disajikan dalam bentuk butiran atau serbuk yang ditaburkan, sehingga dikenal dengan sebutan “tabur”.

Bagi masyarakat Lampung, sagon tabur tidak hanya sekadar makanan ringan, tetapi juga memiliki nilai tradisi yang erat kaitannya dengan kegiatan sosial dan budaya. Makanan ini sering disajikan dalam berbagai acara adat, pertemuan keluarga, maupun sebagai hidangan bagi tamu. Keberadaan sagon tabur juga mencerminkan kearifan masyarakat Lampung dalam memanfaatkan bahan-bahan lokal yang mudah diperoleh di lingkungan sekitar.

Namun demikian, seiring dengan perkembangan zaman dan masuknya berbagai jenis makanan modern, keberadaan makanan tradisional seperti sagon tabur mulai kurang dikenal terutama oleh generasi muda. Oleh karena itu, upaya pelestarian dan pengenalan kembali makanan tradisional sangat penting dilakukan agar warisan kuliner daerah tetap terjaga dan tidak hilang ditelan oleh perubahan zaman. Melalui kajian dan dokumentasi tentang sagon tabur, diharapkan masyarakat dapat lebih memahami nilai budaya yang terkandung di dalamnya serta mendorong pelestarian makanan tradisional sebagai bagian dari identitas budaya masyarakat Lampung.

PEMBAHASAN

1. Sagon Tabur Sebagai Warisan Budaya

Sagon tabur merupakan salah satu makanan khas Lampung. Pembuatan sagon tabur ini merupakan tradisi masyarakat Lampung untuk memberitahukan pada handai taulan atau saudara bahwa telah lahir seorang bayi di salah satu keluarga. Sagon tabur merupakan ungkapan rasa syukur dan bahagia serta pemberitahuan kepada sanak saudara atau handai taulan bahwa ada bayi yang baru lahir dan sudah diberi nama.

Sagon tabur memiliki tekstur kering renyah bercita rasa manis dan gurih, dengan harapan kelak dalam kehidupan sang bayi dapat merasakan kemanisan hidup dan akan bermanfaat bagi seluruh

bangsa dan negara. Apabila kita mendapatkan kiriman sagon tabur dari keluarga atau kerabat, berarti kita diharapkan hadir menengok sang bayi.

Adapun Makanan khas lampung ini sebarannya tidak hanya di Lampung Tengah tapi seluruh Lampung hampir ada makanan ini. Dan menjadi tradisi di Masyarakat Lampung yang di Kabupaten Lampung Tengah di kampung-kampung Masyarakat Lampung sagon tabur ini menjadi pertanda atau cirikhas di wilayah Lampung Tengah, Seperti di kampung Buyut Ilir, Buyut Udik, Terbanggi Agung, Gunung Sugih, Bumi Ratu, Haji Pemanggilaan, Bumi Udik. Bumi Ilir, Negara Aji Baru, Negara Aji Tua, Gunung Agung, Bumi Aji, Tanjung Harapan, Haduyang Ratu, Kuripan, Padang Ratu, Terbanggi Besar, Indra Putra Subing, dan masih ada di beberapa wilayah Kabupaten Lampung Tengah yang asli suku Lampung.

Perkembangan makanan modern yang semakin pesat dapat mempengaruhi keberadaan makanan tradisional. Konsumsi makanan modern semakin meningkat sehingga makanan tradisional menjadi kurang diminati. Generasi muda cenderung lebih mengenal makanan cepat saji dibandingkan makanan tradisional daerahnya sendiri. Oleh karena itu, diperlukan berbagai upaya untuk melestarikan makanan tradisional seperti sagon tabur. Sebagai makanan tradisional masyarakat Lampung, sagon tarbur tabur tidak hanya sebagai makanan ringan tetapi ada makna yang terkandung didalamnya.

Beberapa upaya yang dapat dilakukan antara lain melalui pengenalan kuliner tradisional dalam kegiatan pendidikan, promosi melalui media sosial, serta pengembangan produk kuliner tradisional sebagai bagian dari potensi wisata daerah. Dengan demikian, sagon tabur dapat tetap dikenal dan menjadi bagian dari identitas budaya masyarakat Lampung.

2. Pengolahan Sagon Tabur

Sagon tabur merupakan makanan tradisional yang menggunakan bahan-bahan sederhana dan mudah diperoleh. Bahan dasar yang digunakan untuk membuat sagon tabur adalah beras ketan, kelapa parut setengah tua, gula pasir, dan garam. Berdasarkan gambar 1 menunjukkan empat bahan dalam membuat sagon tabur. Keempat bahan tersebut diletakan ke dalam wadah bersih yang telah dipersiapkan sebelumnya.



Gambar 1. Bahan-bahan Sagon Tabur
(Kiswari, 2025)

Adapun proses pembuatan sagon tabur yaitu dengan cara mencuci beras ketan sampai bersih, selanjutnya dilakukan perendaman lalu dijemur, terlihat pada gambar 2 bahwa penjemuran beras ketan harus dilakukan di bawah terik matahari agar beras benar-benar kering. Penjemuran ini membantu mengurangi kadar air sehingga tekstur tepung ketan lebih halus dan cocok untuk dikombinasikan dengan bahan lain seperti kelapa parut, gula, dan garam. Proses ini juga memperkuat aroma dan rasa khas sagon. Setelah kering beras ketan ditumbuk hingga halus hingga teksturnya menjadi tepung.



Gambar 2. Proses penjemuran beras ketan
(Kiswari, 2025)



Gambar 3. Tepung ketan dan kelapa parut disangrai
(Kiswari, 2025)

Sementara itu kelapa yang telah disiapkan dicuci sampai bersih kemudian diparut. Selanjutnya campurkan beras ketan yang sudah menjadi tepung dengan kelapa parut lalu disangrai menggunakan api kecil hingga kering berwarna kecoklatan dan mengeluarkan aroma harum. Pada gambar 3 terlihat tepung beras dan kelapa parut yang telah disangrai sampai berubah warna menjadi kecokelatan. Lalu ditaburkan dengan gula pasir untuk memiliki citarasa yang manis dan gurih. Upaya pengembangan sagon tabur sebagai buah tangan yaitu dengan cara mengemas sagon tabur dengan lebih menarik agar dapat dipasarkan sebagai oleh-oleh khas Lampung untuk meningkatkan nilai ekonomis dan popularitasnya di luar masyarakat adat.

KESIMPULAN

Sagon tabur merupakan salah satu makanan tradisional khas masyarakat Lampung yang terbuat dari bahan dasar kelapa parut, tepung beras atau tepung ketan, serta gula yang diolah melalui proses sangrai. Makanan ini memiliki cita rasa gurih dan manis serta tekstur kering yang khas.

Selain sebagai makanan ringan, sagon tabur juga memiliki nilai budaya dan sosial dalam kehidupan masyarakat Lampung. Makanan ini sering disajikan dalam berbagai kegiatan sosial dan mencerminkan kearifan lokal dalam memanfaatkan bahan pangan yang tersedia di lingkungan sekitar.

Seiring dengan perkembangan zaman, keberadaan makanan tradisional seperti sagon tabur menghadapi tantangan dari munculnya berbagai jenis makanan modern. Oleh karena itu, diperlukan upaya pelestarian melalui dokumentasi, pendidikan, serta promosi agar makanan tradisional tetap dikenal dan diwariskan kepada generasi berikutnya sebagai bagian dari identitas budaya daerah.

DAFTAR PUSTAKA

Ariani, R. (2017). *Kuliner Tradisional Nusantara*. Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.

6 *Tappel Bebih- Linggar Nunik Kiswari-Dwi Tiya Juwita*
DOI : <http://dx.doi.org/10.23960/Seni>

Rahman, F. (2016). *Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Makanan Indonesia*. Jakarta: Gramedia.

Suryani, N. (2019). Pelestarian makanan tradisional sebagai warisan budaya. *Jurnal Budaya dan Pariwisata*, 8(2), 45–53.

Wibowo, A. (2018). Kuliner tradisional sebagai identitas budaya daerah. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 3(1), 12–20.

Tim Penyusun. 2025. *Pokok Pikiran Kebudayaan Daerah (PPKD) Kabupaten Lampung Tengah 2025-2030*. Pemerintah Kabupaten Lampung Tengah: Lampung Tengah