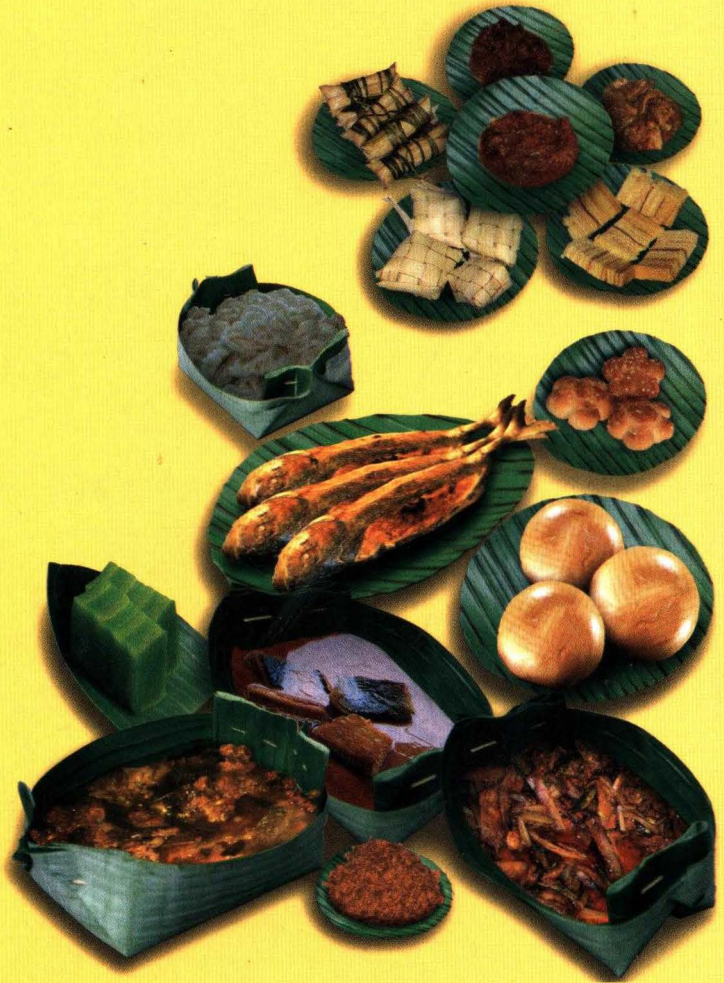


Dwi Setiati

Makanan Tradisional Masyarakat Bangka Belitung



**DEPARTEMEN KEBUDAYAAN DAN PARIWISATA
BALAI PELESTARIAN SEJARAH DAN NILAI TRADISIONAL
TANJUNGPINANG
2008**

Dwi Setiati

Makanan Tradisional Masyarakat Bangka Belitung

Editor: Sita Rohana

Departemen Kebudayaan dan Pariwisata
Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional
Tanjungpinang
2008

Makanan Tradisional Masyarakat Bangka Belitung

Penulis

Dwi Setiati

Editor

Sita Rohana

Desain Cover

Nurpinto Hadi

Tata Letak

M.Hidayatullah

Penerbit

Departemen Kebudayaan dan Pariwisata
Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional
Tanjungpinang

ISBN 978-979-1281-21-8

SAMBUTAN DIREKTUR TRADISI DIREKTORAT JENDERAL NILAI BUDAYA SENI DAN FILM

Sebagai bangsa yang besar, Indonesia memiliki kekayaan budaya yang tak terhitung banyaknya. Keragaman budaya menjadi aset bangsa yang tak ternilai harganya dan terbentuk karena kondisi bangsa Indonesia yang multietnis. Keragaman budaya tersebut tidak hanya tercermin dari perilaku budaya tetapi juga melalui salah satu unsur budaya yang cukup penting perannya dalam kelangsungan hidup manusia, yaitu makanan tradisional atau kuliner.

Makanan tradisional pada dasarnya merupakan hasil budidaya masyarakat dimana potensi alam sangat berperan dalam penyediaan bahan baku yang diperlukan dalam membuat makanan. Bangka Belitung merupakan suatu daerah yang sangat kaya dengan berbagai jenis makanan tradisional. Sampai saat ini keberadaan makanan tradisional Bangka Belitung masih tetap bertahan meskipun di era globalisasi telah berkembang makanan siap saji atau “fast-food”. Keberadaan makanan tradisional sebagai bagian dari kekayaan budaya masyarakat Bangka Belitung harus tetap dijaga kelestariannya dan merupakan aset budaya yang mempunyai nilai tambah ekonomi. Pewarisan antar generasi harus terus berlangsung. Penulisan tentang makanan tradisional masyarakat Bangka Belitung ini dilakukan sebagai upaya pendokumentasian kekayaan budaya bangsa agar tetap dikenal dan diketahui oleh warga masyarakat antar generasi.

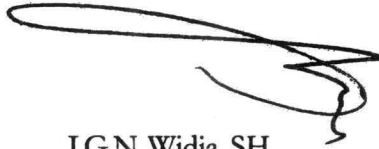
Sehubungan dengan itu, saya menyambut baik penerbitan buku hasil penelitian yang dilakukan oleh Dwi Setiati yang berjudul **Makanan Tradisional Masyarakat Bangka Belitung**. Penerbitan buku ini nantinya dapat disebarluaskan kepada masyarakat, agar makanan tradisional dapat terus berkembang dan bermanfaat sebagai salah satu upaya pemberdayaan masyarakat

Makanan Tradisional Masyarakat Bangka Belitung i

petani dan nelayan, di samping setiap pembaca dapat tertarik untuk mengetahui kekayaan budaya Indonesia.

Saya ucapkan terimakasih kepada Kepala Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional dan para peneliti atas terbitnya buku ini. Semoga buku ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Jakarta, Juli 2008
Direktur Tradisi
Direktorat Jenderal Nilai
Budaya Seni dan Film



I G.N. Widja, SH
NIP. 130 606 820

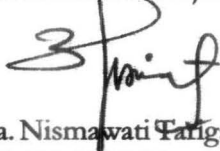
KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan, atas izin-Nya Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional (BPSNT) Tanjungpinang dapat hasil-hasil penelitian kebudayaan dan kesejarahan. Sebagai Unit Pelaksana Teknis (UPT) di bawah Direktorat Jenderal Nilai Budaya Seni dan Film, Departemen Kebudayaan dan Pariwisata, BPSNT Tanjungpinang memiliki tugas utama melakukan penelitian kesejarahan dan budaya di wilayah kerjanya. Penelitian ini merupakan rangkaian dari program inventarisasi dan dokumentasi yang diperlukan tidak hanya sebagai bahan rujukan dalam merumuskan kebijakan dalam bidang kebudayaan tetapi juga bagi masyarakat umum. Agar tercapai tujuan ini maka sudah seharusnya hasil-hasil penelitian tersebut diterbitkan dalam bentuk buku untuk disebarkan kepada masyarakat. Untuk itu, kegiatan penerbitan hasil-hasil penelitian menjadi kegiatan rutin BPSNT Tanjungpinang sebagai wujud komitmennya.

Dalam kaitannya dengan hal itu, pada tahun 2008 ini, BPSNT Tanjungpinang menerbitkan delapan judul buku dari hasil penelitian bidang kebudayaan maupun kesejarahan yang dilakukan terutama dalam kurun waktu 2005-2007. Penelitian-penelitian ini dilakukan di empat provinsi yang menjadi wilayah kerja BPSNT Tanjungpinang, yaitu Riau, Kepulauan Riau, Jambi dan Bangka-Belitung.

Dengan terbitnya buku-buku ini kami ucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan. Semoga buku-buku yang diterbitkan dapat berguna bagi bangsa dan negara.

Kepala
Balai Pelestarian Sejarah dan
Nilai Tradisional Tanjungpinang



Dra. Nismawati Tanjung
NIP. 131 913 840

DAFTAR ISI

| | |
|---|---------|
| SAMBUTAN DIREKTUR TRADISI DITJEN NBSF..... | i |
| KATA PENGANTAR..... | iii |
| DAFTAR ISI..... | iv |
| BAB I PENDAHULUAN..... | 1 |
| BAB II GAMBARAN UMUM DAERAH PENELITIAN..... | 6 |
| Lokasi dan Keadaan Alam..... | 6 |
| Keadaan Penduduk dan Mata Pencarian..... | 12 |
| Kondisi Sosial Budaya | 14 |
| BAB III MAKANAN TRADISIONAL MASYARAKAT | |
| BANGKA BELITUNG..... | 19 |
| Jenis-Jenis Makanan..... | 21 |
| a. Makanan Pokok, Lauk Pauk, dan Sayur..... | 22 |
| b. Makanan Selingan atau Kudapan..... | 60 |
| c. Makanan sebagai Sajian Kenduri..... | 94 |
| BAB IV PENUTUP..... | 100 |
| DAFTAR BACAAN..... | 102 |

BAB I

PENDAHULUAN

Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia. Kelangsungan hidup manusia terjamin jika tersedia cukup makanan. Saat ini manusia mengenal bermacam-macam jenis makanan. Dengan perkembangan teknologi yang sangat pesat, di zaman modern ini, manusia dapat dengan mudah memperoleh makanan siap saji tanpa perlu bersusah payah membuatnya. Bagi manusia modern yang hidup berkecukupan, makanan bukan sekedar berfungsi untuk membuat perut merasa kenyang tetapi juga menjadi bagian dari gaya hidup. Oleh karena itu muncul sebuah ungkapan yang bernada satiris sebagai berikut: “Ceritakan apa yang Anda makan, maka saya akan menceritakan siapa Anda”. (Kompas, hal 13).

Pada dasarnya untuk keperluan penyediaan makanan, manusia sangat tergantung pada alam. Oleh karena itu proses penyediaan bahan makanan sekaligus juga memperlihatkan hubungan antara manusia dengan lingkungan alamnya. Sejalan dengan perkembangan peradaban, tampak upaya manusia dalam mengembangkan strategi untuk memanfaatkan hasil alam dan mengembangkan pengetahuan di bidang pengolahan makanan.

Dari masa ke masa, pengetahuan manusia tentang manfaat makanan semakin berkembang. Berbagai bahan mentah diolah menjadi santapan yang lezat dan memenuhi nilai gizi yang diperlukan untuk menjaga kesehatan tubuh manusia.

Sebagai bangsa yang besar Indonesia memiliki kekayaan budaya yang tak terhitung banyaknya. Keragaman budaya sebagai menjadi aset bangsa yang tak ternilai harganya terbentuk karena kondisi bangsa Indonesia yang multietnis. Keragaman budaya tersebut tidak hanya tercermin dari perilaku budaya tetapi juga melalui salah satu unsur budaya yang cukup penting perannya

dalam kelangsungan hidup manusia, yaitu makanan.

Berbicara tentang makanan pada dasarnya memang tidak bisa lepas dari masalah kebudayaan. Suatu bahan makanan, baik itu tumbuh-tumbuhan, hewan, maupun bahan hasil olahan, agar dapat dikonsumsi oleh manusia, memerlukan pengesahan budaya sebagaimana yang berlaku dalam sebuah kelompok masyarakat. Namun, karena suatu budaya sudah berlangsung sedemikian lamanya, maka masyarakat yang bersangkutan sering tidak menyadari secara langsung masalah itu. Sebagai contoh, dalam masyarakat Karo dikenal suatu jenis masakan yang disebut trites. Masakan ini berbahan baku bagian dari perut lembu yang dimasak tanpa dibersihkan bagian dalamnya. Bahan bakunya tidak lazim dijual orang dipasar tetapi bisa diperoleh pada saat ada orang mengadakan pesta dan memotong lembu sendiri untuk keperluan hajatan. Jadi biasanya jika ada keluarga yang mengadakan hajatan, masakan trites ini tersedia. Orang Karo sangat menyukai makanan ini. Secara budaya tak ada masalah bagi orang Karo untuk mengonsumsi makanan tersebut. Namun, di luar orang Karo biasanya akan memberikan reaksi yang negatif bila diberitahu tentang bahan dasar dari masakan tersebut.

Suatu jenis makanan diterima oleh suatu kelompok masyarakat bila tidak terhambat oleh budaya yang berlaku dalam masyarakat tersebut. Beberapa hal yang menjadi hambatan suatu masyarakat untuk mengonsumsi makanan tertentu antara lain berkaitan dengan larangan agama, mitos, atau hal-hal lain yang menyangkut kejadian yang kurang menyenangkan di masa lalu. Kemajemukan suku bangsa di Indonesia serta cakupan wilayah negara yang cukup luas dengan kondisi alam yang beragam keadaannya sesuai dengan letak geografisnya menimbulkan adanya keanekaragaman makanan tradisional.

Dalam perkembangan peradaban manusia, khususnya dalam tata kehidupan masyarakat, tradisi makan dan minum ternyata bukan hanya berfungsi untuk memenuhi kebutuhan jasmani tetapi

juga merupakan suatu kegiatan yang nilai budayanya tidak dapat diabaikan. Dalam tradisi makan terkandung etika hidup dan norma-norma tertentu yang perlu dipatuhi oleh masyarakat pendukung suatu kebudayaan.

Tradisi makan, khususnya makan bersama memiliki fungsi penting dalam membangun hubungan sosial antar warga masyarakat. Dengan melakukan aktivitas makan dan minum bersama orang dapat mempererat ikatan sosial dan solidaritas kelompok. Dalam rangka tradisi makan yang berkaitan dengan berbagai acara seperti, kenduri dalam rangka peristiwa peristiwa tertentu, ritual yang diselenggarakan untuk menandai suatu kegiatan, ataupun acara adat dalam suatu kelompok masyarakat, biasanya disediakan makanan tradisional yang menjadi ciri khas suatu daerah atau suatu etnis. Namun, tidak tertutup kemungkinan penyediaan makanan tradisional juga dilakukan dalam kehidupan sehari-hari sebagai menu santapan keluarga.

Makanan tradisional pada dasarnya merupakan hasil budi daya masyarakat di suatu daerah yang dikembangkan secara turun temurun sehingga menjadi tradisi dalam masyarakat tersebut. Tentu saja dalam hal ini potensi alam sekitar yang menjadi wilayah tempat tinggal masyarakat tersebut tidak dapat diabaikan begitu saja. Potensi alam sangat berperan dalam penyediaan bahan baku yang diperlukan dalam membuat makanan.

Di tengah pesatnya perkembangan seni memasak yang menghasilkan jenis-jenis masakan atau makanan olahan dalam bentuk yang baru dan lezat, keberadaan makanan tradisional tetap melekat dalam kehidupan masyarakat. Disamping munculnya kecenderungan untuk tampil dengan gaya hidup yang berbeda dari sebagian masyarakat, termasuk dalam hal pemilihan makanan, pada kenyataannya masih tetap banyak orang yang berminat untuk menyantap makanan tradisional.

Bangka Belitung merupakan suatu daerah yang sangat kaya dengan berbagai jenis makanan tradisional. Sampai saat ini

keberadaan makanan tradisional Bangka Belitung masih tetap bertahan. Cita rasanya yang khas membuatnya selalu memikat selera orang untuk menyantap dan menikmatinya. Masakan khas Bangka Belitung dengan mudah dapat diperoleh di warung-warung nasi. Andaikata orang ingin memasaknya sendiri, bahan-bahannya pun tidak sulit dijumpai di pasar. Demikian juga dengan kue-kue tradisionalnya, setiap hari selalu ada orang yang menjualnya.

Ditilik dari segi kesehatan, makanan tradisional memiliki nilai gizi yang tinggi dan jauh lebih sehat dibandingkan makanan siap saji karena makanan tradisional diolah dari bahan baku yang segar dan racikan bumbunya, seperti jahe, serai, kunyit, dan sebagainya, merupakan bahan-bahan yang berkhasiat bagi kesehatan. Oleh karena itu, setiap keluarga perlu untuk terus mempertahankan pola makan dengan sajian makanan tradisional.

Keberadaan makanan tradisional sebagai bagian dari budaya masyarakat Bangka Belitung harus tetap dijaga kelestariannya. Pewarisan antar generasi harus terus berlangsung. Sehubungan dengan itu, penulisan tentang makanan tradisional masyarakat Bangka Belitung ini dilakukan sebagai upaya pendokumentasian kekayaan budaya bangsa agar tetap dikenal dan diketahui oleh warga masyarakat antar generasi.

Sebagai aset budaya bangsa yang sangat berharga, keberadaan makanan tradisional hendaknya jangan sampai hilang dimakan zaman. Menyadari betapa pentingnya mewariskan tradisi yang baik kepada generasi penerus bangsa maka penulisan tentang keragaman makanan tradisional masyarakat Bangka Belitung merupakan salah satu upaya untuk menjaga agar aset budaya bangsa ini tetap dikenal baik oleh masyarakat Indonesia sebagai pemilik kebudayaan ini maupun setiap pembaca yang tertarik untuk mengetahui kekayaan budaya Indonesia. Dengan adanya tulisan yang merupakan laporan hasil penelitian maka tersedia informasi dan dokumentasi tentang makanan tradisional Bangka Belitung yang mungkin dapat bermanfaat di kemudian hari.

Sesuai dengan tujuan dari penelitian ini maka ruang lingkup materi penelitian ini adalah makanan tradisional masyarakat Bangka Belitung, baik yang disediakan dalam rangka untuk keperluan ritual, adat , perayaan-perayaan maupun untuk keperluan makan sehari-hari. Sedangkan ruang lingkup operasionalnya mencakup Kabupaten Bangka.

Proses penelitian ini diawali dengan kegiatan kajian pustaka untuk mengumpulkan data awal yang dipakai sebagai bekal untuk melangkah ke lapangan. Selanjutnya dilakukan observasi untuk memperoleh gambaran mengenai daerah penelitian.

Dalam penelitian ini dipakai dua jenis data, yaitu data primer berupa hasil wawancara terhadap beberapa informan dan data sekunder yang berasal dari kajian pustaka serta informasi yang diperoleh secara tidak sengaja dari perbincangan sambil lalu.

BAB II

GAMBARAN UMUM DAERAH PENELITIAN

Lokasi dan Keadaan Alam

Kabupaten Bangka merupakan salah satu kabupaten di provinsi Bangka Belitung. Di kalangan masyarakat Bangka kabupaten ini sering disebut sebagai Bangka Induk. Sebutan ini untuk menunjukkan bahwa kabupaten Bangka yang sejak 19 Pebruari 1971 beribukota di Sungailiat merupakan cikal bakal dari terbentuknya kabupaten-kabupaten yang lain, setelah terbentuknya provinsi Bangka Belitung.



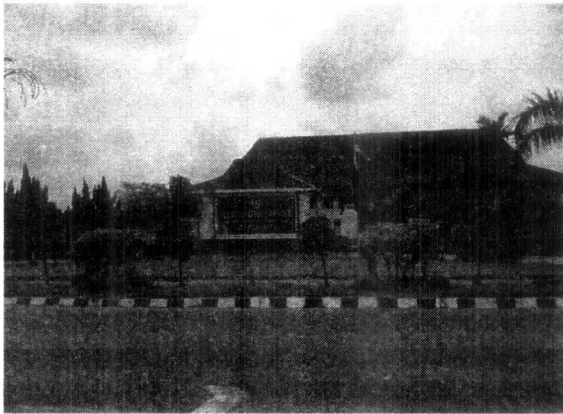
Kota Sungailiat

Kabupaten Bangka dimekarkan menjadi 4 kabupaten, yaitu Kabupaten Bangka, Kabupaten Bangka Barat, Kabupaten Bangka Tengah, dan kabupaten Bangka Selatan. Setelah pemekaran wilayah kota Sungailiat tetap menjadi ibukota kabupaten Bangka.

Sungailiat terletak lebih kurang 30 km dari kota

Pangkalpinang, ibukota Provinsi Bangka, dan merupakan kota terbesar kedua di Pulau Bangka.

Luas wilayah Kabupaten Bangka 295.068 Ha. Secara administratif wilayah kabupaten Bangka berbatasan langsung dengan lautan dan daratan dari wilayah kabupaten lain di provinsi Bangka Belitung. Di sebelah utara dan timur, kabupaten ini berbatasan dengan laut Natuna. Di sebelah selatan berbatasan dengan kota Pangkalpinang dan kabupaten Bangka Tengah, dan di sebelah barat berbatasan dengan kabupaten Bangka Barat, selat Bangka dan Teluk Kelabat.



Kantor Bupati Bangka

Kabupaten Bangka terdiri atas 8 kecamatan, yaitu: Kecamatan Sungailiat, Kecamatan Belinyu, Kecamatan Riau Silip, Kecamatan Bakam, Kecamatan Pemali, Kecamatan Merawang, Kecamatan Mendo Barat, dan Kecamatan Puding Besar.

Tanah di kabupaten Bangka memiliki ph tanah di bawah 5. Tanah ini mengandung mineral biji timah dan bahan galian yang lain seperti pasir kwarsa, kaolin dan batu gunung.

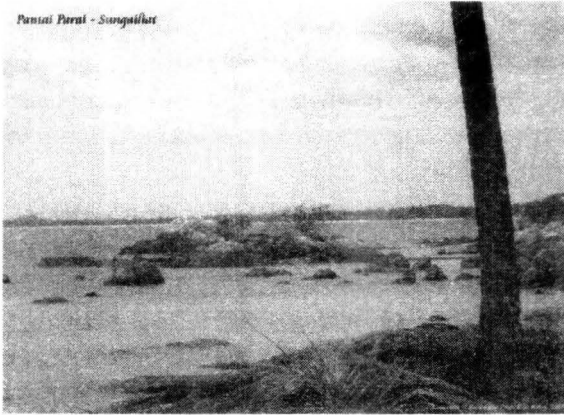
Secara lebih rinci topografi wilayah ini gambaran kondisinya

adalah sebagai berikut:

- a. Sebagian kecil, kira-kira 4 %, permukaan buminya berbukit. Jenis tanah perbukitan berupa kompleks podsolik coklat kekuning-kuningan dan litosal yang berasal dari batu plutonik masam.
- b. Hampir lebih dari separuh wilayah, tanahnya berombak dan bergelombang dengan jenis tanah asosiasi podsolik coklat kekuning-kuningan dengan bahan induk kompleks batu pasir, kwarsit dan batuan plutonik masam.
- c. Sekitar 20 % merupakan lembah atau tanah datar yang sedikit berombak dengan jenis tanah asosiasi podsolik berasal dari kompleks batu pasir dan kwarsit.
- d. Sekitar 25 % merupakan rawa dengan jenis tanah asosiasi alluvial hedromotif dan glei humus serta regosol kelabu muda berasal dari endapan pasir dan tanah liat.

Di kabupaten Bangka, tanah landai biasanya terdapat di sepanjang tepi pantai. Pasir putih yang terhampar di pantai membuat pemandangan alam di daerah itu tampak sangat indah sehingga pantai di kabupaten Bangka memiliki potensi menjadi aset pariwisata. Ada beberapa pantai yang menjadi andalan pariwisata dan letaknya tersebar di beberapa kecamatan , antara lain, Pantai Matras, Pantai Parai Tengiri, Pantai Romodong, dan Pantai Air Anyir.

Pantai Parai - Sungailuhur



Pantai Parai di Kabupaten Bangka

Beberapa sungai melewati wilayah kabupaten ini, antara lain sungai Baturusa dan sungai Layang. Sungai-sungai ini pada umumnya berhulu di daerah perbukitan dan pegunungan yang berada di bagian tengah Pulau Bangka dan bermuara di pantai laut. Di kabupaten Bangka masyarakat memanfaatkan sungai-sungai hanya sebagai sarana transportasi. Di samping sungai, di kabupaten ini juga banyak terdapat **kolong**, yakni danau yang terjadi karena penambangan biji timah. Sedang danau alam tidak ada di kabupaten Bangka.

Kabupaten Bangka beriklim tropis dengan curah hujan antara 23, 10 hingga 357,30 mm. Suhu rata-rata 27.0° C, dengan suhu terendah 26.0° dan suhu tertinggi 28.0°. Cuaca di wilayah ini juga sangat dipengaruhi oleh angin musim yang datang dari arah yang berbeda-beda. Pada bulan Desember sampai Maret berhembus angin utara. Masyarakat menyebutnya masa itu dengan istilah masa musim utara. Sedang pada bulan April sampai September, sesuai dengan tiupan arah angin terjadi musim angin barat. Pada bulan Oktobersampai November bertiup angin dari arah selatan.

Kabupaten Bangka memiliki sumberdaya alam yang kaya. Bila masyarakat mampu mengolahnya secara benar maka bukan tidak mungkin alam di daerah ini berpotensi memberikan hasil baik dalam berbagai bidang , yakni pertanian, perkebunan, perikanan dan pertambangan.



Kebun Lada

Dari bidang pertanian dan perkebunan dapat dikembangkan perkebunan lada, kelapa, kelapa sawit, karet, jeruk durian, salak, semangka, cempedak, pisang, pepaya, nangka, dan nenas. Selain itu, hutan di kabupaten Bangka dapat menghasilkan kayu ranim, meranti, kapuk, jelutung, pulsi, gelam, bitanggor, meranti rawa, cempedak air, mahang dan bakau.



Kebun Nenas

Dari bidang perikanan dikembangkan perikanan laut, budidaya laut, dan budidaya air tawar.

Alam di Kabupaten Bangka juga memiliki potensi dalam bidang pertambangan. Hasil tambang yang dapat dieksploitasi dari daerah ini berupa timah, kaolin, pasir kwarsa, pasir bangunan, batu granit, dan tanah liat.

Dari berbagai potensi alam yang tersedia, lada, karet, dan timah menjadi komoditas yang mengangkat taraf kehidupan masyarakat Bangka dalam tingkat kesejahteraan yang sangat baik. Karena itu pemerintah daerah Kabupaten Bangka menampilkan ketiga hasil penting tersebut dalam lambang kabupaten Bangka.

Pemerintah daerah Kabupaten Bangka sangat menyadari potensi daerahnya. Hal itu terungkap melalui visi daerah yang memotivasi perjalanan kabupaten ini ke masa depan, yakni menjadikan Kabupaten Bangka sebagai andalan Provinsi Bangka

Belitung dalam pengembangan sektor kelautan dan perikanan, sektor pariwisata, agro industri dan industri maritim, sehingga kesejahteraan masyarakat meningkat.

Keadaan Penduduk dan Mata Pencarian

Masyarakat Kabupaten Bangka bersifat multietnik. Namun penduduk aslinya adalah suku Melayu. Berdampingan dengan etnis Melayu, etnis Cina merupakan etnis yang telah cukup lama bermukim di daerah ini. Populasi mereka cukup banyak, mencapai 30 % dari jumlah penduduk. Suku-suku yang lain adalah Jawa, Sunda, Madura, Bugis, Banten, Minang, Palembang, Aceh, Ambon, Manado. Pada tahun 2003 penduduk kabupaten Bangka berjumlah 217.545 jiwa.

Komposisi penduduk yang terdiri atas beragam etnis dan budaya dalam perjalanan sejarah di wilayah kabupaten Bangka terjadi proses pembauran dan asimilasi yang baik sehingga masyarakatnya tidak lagi mempersoalkan asal-usul etnik. Di tengah keragaman etnik dan budaya terjadi toleransi tinggi diantara warga masyarakat. Pada gilirannya, warga masyarakat yang telah secara turun temurun mencari penghidupan di daerah itu, tidak ragu-ragu tampil dengan identitas sebagai *orang Bangka*.

Besarnya jumlah populasi masyarakat Cina di Kabupaten Bangka turut berperan dalam membentuk budaya Bangka. Dalam buku *Kepulauan Bangka Belitung* yang diterbitkan oleh pemerintah daerah Kabupaten Bangka disebutkan bahwa komposisi watak dan budaya penduduk Bangka Belitung mempunyai ciri yang merupakan perpaduan antara ciri "Cin" (istilah setempat untuk menyebut etnis Cina) yang ulet dan ahli dalam bidang perdagangan dan industri, dengan ciri "Melayu" (Melayu Riau, Jawa, Batak, Bugis, Madura dan sebagainya) yang tekun dalam bidang pertanian, perkebunan, perikanan, dan pemerintahan.

Selain warga masyarakat dari berbagai etnis sebagaimana

yang telah disebutkan di atas, di kecamatan Belinyu, terdapat suku Mapur yang oleh orang Bangka dianggap sebagai kelompok masyarakat tertua di Pulau Bangka. Mereka mendiami pedalaman kampung Airabik, di wilayah hulu sungai Mapur. Banyak kisah legenda dan dongeng tentang orang Mapur. Tatakrama dan adat istiadat orang Mapur yang berbeda dengan warga masyarakat yang lain menyebabkan timbulnya persepsi yang beranggapan bahwa kehidupan orang Mapur dekat dengan dunia magis. Mereka juga disebut sebagai orang **Lom** atau orang yang belum beragama. Pada kenyataannya orang Lom memang tidak memeluk salah satu agama yang diakui oleh pemerintah Indonesia.

Meskipun memiliki masyarakat yang heterogen namun kondisi keamanan di kabupaten ini sangat baik. Berbagai etnis hidup berdampingan dengan kesadaran toleransi yang tinggi sehingga tidak pernah terjadi konflik yang bersifat rasial.

Kabupaten Bangka tumbuh dan berkembang dengan pengaruh yang cukup besar dari tambang timah. Sebagian besar penduduknya mengandalkan tambang timah sebagai sumber mata pencahariannya.



Cinderamata yang terbuat dari timah

Tambang timah memberikan penghidupan kepada sebagian besar masyarakat Bangka Belitung. Di tengah kegiatan penambangan timah sebagai komoditas ekspor, pekerja-pekerja etnis Cina mewariskan teknologi mengolah timah menjadi benda-benda yang bisa dimanfaatkan dalam kehidupan sehari-hari, seperti tempat lilin, piala, dan sebagainya. Benda-benda sederhana itu, kemudian diproduksi, walaupun hanya dalam jumlah kecil, untuk dijadikan cendera mata khas Bangka Belitung.

Kondisi Sosial Budaya

Komposisi penduduk yang multietnis menjadikan kondisi sosial budaya kabupaten Bangka dapat diibaratkan seperti mozaik yang terbentuk dari kepingan-kepingan multikultural. Kepingan-kepingan tersusun dengan sangat serasi dan direkatkan dengan kuat sehingga terbentuk konfigurasi kultural yang unik dan indah.

Ditilik dari perjalanan panjang sejarah kehidupan masyarakat Bangka, ternyata penduduk asli Bangka secara berganti-ganti menerima berbagai pengaruh kepercayaan yang sudah barang tentu hal itu berpengaruh juga dalam terbentuknya budaya bangka. Pengaruh kepercayaan yang diterima oleh masyarakat Bangka diawali dengan kepercayaan animisme, kemudian dengan perjalanan waktu yang cukup panjang secara silih berganti masuk agama-agama di wilayah tersebut yaitu agama Hindu, Budha, dan Islam. Kehadiran agama-agama tersebut memberikan kontribusi dalam membentuk warna dan corak budaya setempat. Dalam perkembangannya, tradisi dan budaya Melayu Bangka tumbuh dengan bersendikan agama Islam namun tetap dapat berdampingan dengan budaya lain yang hadir di daerah itu. Budaya lain yang keberadaannya cukup dominan di kabupaten Bangka adalah budaya Cina. Kehadiran orang Cina dalam jumlah yang cukup besar di kabupaten Bangka meninggalkan jejak budaya yang memperkaya khazanah budaya Bangka dalam berbagai aspek,

diantaranya dalam bidang teknologi tradisional, arsitektur bangunan, bahasa, kesenian, dan juga makanan.



Benteng Kuto Panji

Kehidupan sosial budaya masyarakat di kabupaten Bangka mencerminkan keberagaman penduduknya. Namun, secara spesifik, dua etnis yang keberadaannya cukup menonjol di daerah ini, yaitu Melayu dan Cina, secara bersama-sama menumbuhkan budaya khas Bangka.

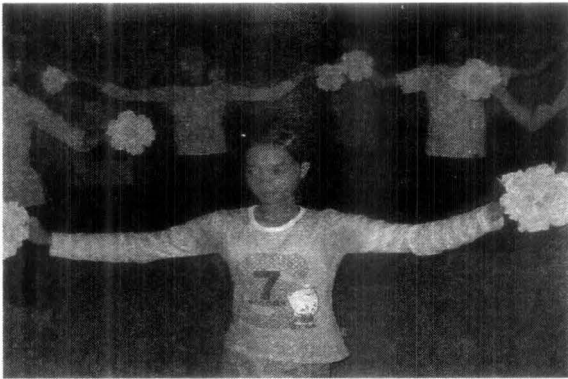
Orang Melayu yang bermukim di seluruh pelosok kabupaten Bangka tetap mempertahankan tradisi budaya Melayunya yang sangat dipengaruhi oleh agama Islam. Adat istiadat Melayu tetap memegang teguh landasannya yaitu "Adat bersendi syarak, dan syarak bersendikan Kitabullah". Berbagai peristiwa budaya aplikasinya tetap mengacu pada nilai-nilai yang berkaitan dengan ajaran agama Islam. Aturan budaya dalam adat perkawinan Melayu, misalnya, prosesinya mengikuti tatacara yang sesuai dengan agama Islam.

Salah satu tradisi Melayu Bangka yang sampai saat ini masih tetap dilakukan oleh masyarakat adalah **tradisi nganggung**.

Tradisi ini merupakan suatu bentuk kerja gotong royong yang dilakukan oleh anggota masyarakat dalam rangka menyelenggarakan suatu acara, baik acara yang berkaitan dengan perayaan keagamaan, seperti perayaan Maulud Nabi, maupun acara yang berkaitan dengan upacara adat atau hajatan masyarakat, misalnya upacara rebo kasan. Tradisi yang memiliki nilai kegotong royongan dan kebersamaan tersebut sampai saat ini masih tetap terpelihara dengan baik. Bentuk partisipasi masyarakat dalam melaksanakan adat ini tercermin dari keikutsertaan setiap keluarga yang berada dalam suatu kawasan pemukiman yang mempunyai hajatan menyelenggarakan adat nganggung. Setiap keluarga membawa satu dulang makanan yang ditutup dengan tudung saji ke tempat berlangsungnya acara, biasanya di mesjid atau di balai desa. Karena tradisi ini masih selalu dilakukan maka pada umumnya setiap keluarga Melayu memiliki dulang kuningan sebagai tempat untuk membawa makanan dan tudung saji untuk menutup makanan yang dibawa. Dalam tradisi nganggung, setiap pintu rumah (keluarga) membawa satu dulang makanan. Karena itu tradisi nganggung juga disebut **adat Sepintu Sedulang**.

Selain tradisi nganggung, beberapa tradisi yang menggambarkan eratnya kebersamaan warga masyarakat kabupaten Bangka dan mencerminkan rasa syukur atas berkah yang berlimpah dariNya juga masih sering dilaksanakan. Adapun tradisi lainnya yang masih sering dilakukan, antara lain, sedekah kampung dan kenduri setelah panen.

Kebudayaan masyarakat Melayu Bangka juga dilengkapi dengan berbagai jenis kesenian dan permainan rakyat. Kesenian tradisional yang masih sering ditampilkan, antara lain: Seni musik dan tari Dambus, Tari Campak, Tari Zapin, seni pertunjukkan tradisional Dul Muluk dan sebagainya. Berdirinya sanggar-sanggar seni sangat membantu pelestarian seni budaya melayu di daerah ini.



Latihan Menari Di Sanggar Tari

Di samping jenis kesenian yang telah disebutkan, suatu tradisi yang tetap menjadi bagian kehidupan orang melayu dan sangat mencerminkan identitas Melayu adalah berpantun. Dalam berbagai peristiwa budaya, misalnya adat perkawinan, berpantun merupakan tradisi yang tidak bisa ditinggalkan.

Kesenian yang berkembang di kabupaten Bangka tidak terbatas pada kesenian Melayu saja. Seni budaya Tionghoa, seperti barongsai, juga melengkapi kekayaan seni budaya di kota itu.

Identitas masyarakat Melayu Bangka dapat dilihat juga dari pakaian adat yang dikenakan. Pada dasarnya pakaian adat Melayu yang dikenakan oleh masyarakat Melayu Bangka, modelnya tidak berbeda dengan pakaian adat Melayu di Kepulauan Riau, yakni baju kurung untuk wanita dan teluk belanga untuk laki-laki. Hal yang membedakan antara pakaian adat Melayu Bangka dengan pakaian adat Melayu di daerah lain adalah dalam hal warna dan corak kain tenunnya. Warna yang menjadi ciri khas pakaian adat Melayu Bangka adalah warna ungu dan merah. Sedangkan pada corak tenunnya terlihat adanya pengaruh dari budaya Cina, yakni pada motif ragam hiasnya.

Masyarakat kabupaten Bangka juga mengenal berbagai

permainan tradisonal yang sekaligus juga dapat dijadikan kegiatan berolah raga. Permainan tradisional yang masih sering dilakukan adalah gasing, bilun, dan cengkulun.

BAB III

MAKANAN TRADISIONAL MASYARAKAT BANGKA BELITUNG

Keanekaragaman makanan merupakan salah satu jenis kekayaan budaya yang dimiliki oleh masyarakat Bangka Belitung. Potensi alam yang dimiliki daerah itu, memberikan peluang kepada masyarakatnya untuk menciptakan berbagai jenis makanan dengan memanfaatkan hasil-hasil alam yang dengan mudah dapat diperoleh.

Sebagai daerah yang wilayahnya sebagian berupa perairan, biota laut sangat mudah diperoleh. Masyarakat Bangka Belitung mengolah berbagai macam biota laut menjadi berbagai macam makanan. Dapat dikatakan, mayoritas makanan di Bangka Belitung berbahan baku hasil laut. Makanan hasil olahan biota laut bisa berupa masakan, makanan selingan, camilan, dan bahan untuk diolah lagi menjadi makanan yang lain, seperti terasi, rusip, dan sebagainya.

Variasi masakan yang berbahan baku hasil laut bisa dikatakan tak terhitung jumlahnya, dari yang dimasak secara sederhana seperti ikan bakar, sotong goreng, dan lain sebagainya sampai masakan yang membutuhkan lebih banyak waktu untuk mengolahnya, seperti misalnya, cumi kukus isi tahu.

Biota laut dapat juga diolah menjadi makanan selingan, yakni makanan yang disantap bukan dengan tujuan untuk kenyang, contohnya: otak-otak, empek-empek, tekwan, dan sebagainya.

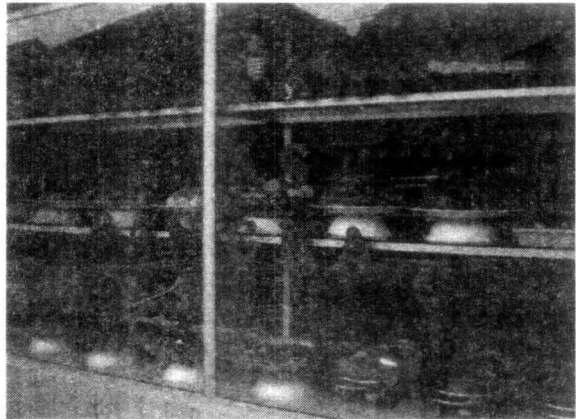
Masyarakat Bangka Belitung juga sangat kreatif mengolah biota laut menjadi makanan ringan atau camilan. Sangat banyak jenis camilan yang dapat dijumpai di Bangka Belitung, seperti misalnya krupuk ikan, kemplang, siput gong-gong, getas, dan sebagainya. Camilan ini diproduksi secara besar-besaran dan

menjadi komoditas yang menunjang kegiatan pariwisata di provinsi Bangka Belitung. Jika orang berkunjung ke daerah ini, tidak sulit menemukan toko-toko yang menyediakan makanan sebagai oleh-oleh khas Bangka Belitung.



Oleh-oleh Khas Bangka

Makanan daerah memang perlu dibudidayakan untuk menunjang kegiatan sektor pariwisata. Jika wisatawan berkunjung di suatu daerah, selain bermaksud mengunjungi obyek wisata biasanya mereka juga ingin menikmati kekhasan kuliner daerah tersebut. Untuk meningkatkan minat dan selera dari wisatawan baik lokal maupun asing terhadap warisan kuliner daerah maka perlu diupayakan agar para pembuat makanan khas memperhatikan cara pengolahan, penampilan, dan penyajian dari makanan yang dibuatnya.



Rumah Makan Khas Bangka

Dalam kehidupan sehari-hari masyarakat Bangka- Belitung masih menerapkan pola makan yang tetap mempertahankan tersedianya sayuran untuk melengkapi kebutuhan gizi. Oleh karena itu, selain tersedia masakan yang kaya protein, sayuran juga tidak ditinggalkan.

Menyebarnya penduduk Cina di seantero dunia termasuk di Bangka Belitung, turut memberikan andil dalam memperkaya kuliner khas Bangka Belitung. Kulinari Cina yang terkenal lezat mampu beradaptasi dengan budaya setempat sehingga dalam perkembangannya melalui makanan tercermin pembauran budaya. Dari dapur melayu bumbu-bumbu seperti cabai, lengkuas, serai, asam jawa, dan sebagainya berpadu serasi dengan bumbu-bumbu warisan jejak budaya cina seperti, kecap, taoco, dan sebagainya.

Warisan kuliner cina yang juga diadaptasi oleh budaya setempat adalah berupa teknik memasak dengan cara menumis.

Jenis-Jenis Makanan

Warisan kuliner bangka tak terhitung jumlahnya. Berhubung

demikian banyak ragamnya maka uraian mengenai jenis makanan dalam laporan penelitian ini dibagi dalam dua kelompok, yakni kelompok makanan yang termasuk dalam kategori makanan pokok dan lauk pauk, termasuk sayur, dan kelompok makanan yang termasuk dalam kategori makanan selingan atau kudapan.

A. Makanan Pokok, Lauk Pauk, dan Sayur.

Jika seseorang berkunjung ke Bangka Belitung dan bertanya kepada warga masyarakat disana, apakah makanan khas orang Bangka. Maka pada umumnya, secara spontan orang Bangka akan mengatakan makanan khas mereka adalah **lempah**. Bagi orang Bangka, istilah lempah digunakan untuk menyebut suatu jenis masakan berupa gulai yang dimasak dengan bumbu-bumbu yang memang khas Bangka. Orang mengenal berbagai macam lempah, namun secara garis besar ada tiga macam lempah, yaitu **lempah darat, lempah kuning, dan asam pedas**.

Sebenarnya lempah hanya merupakan salah satu dari bermacam-macam makanan khas Bangka. Ragam variasi makanan masyarakat Bangka Belitung sangat banyak. Dari satu bahan baku saja bisa dibuat beragam makanan, cumi-cumi, misalnya, dapat dimasak dengan berbagai variasi, seperti cumi asam pedas, cumi goreng asam manis, cumi isi ketan saos tiram, dan sebagainya. Selain dimasak untuk dijadikan lauk makan nasi, cumi juga bisa diolah menjadi camilan makanan ringan, misalnya snack telur cumi. Begitu juga halnya dengan biota laut lainnya, dapat diolah dengan beragam cara. Dengan demikian maka dapat dipastikan kekayaan jenis makanan masyarakat Bangka Belitung tidak terbilang banyaknya.

Salah satu ciri khas kuliner Bangka Belitung terletak pada pemakaian terasi dalam berbagai macam masakan. Terasi atau belacan dapat dikatakan merupakan salah satu bahan campuran bumbu yang sangat esensial dalam masakan Bangka Belitung.

Bahan ini mampu mengubah cita rasa masakan yang terbuat dari bahan-bahan sederhana menjadi santapan yang lezat. Sebagai contoh, ikan goreng akan menjadi lauk yang lezat bila disajikan bersama dengan sambal terasi.

Di Bangka Belitung, terasi tersedia dalam bentuk blok yang bervariasi kepadatannya, ada yang sangat keras dan ada pula yang agak lembek. Warnanya ada yang kemerah-merahan dan ada pula yang coklat. Begitu juga dengan aromanya, tajam atau tidaknya aroma terasi, tergantung dari kualitas pembuatannya.

1. Lempah Darat

Lempah darat merupakan gulai atau sayur yang bahan bakunya di darat. Dapat dikatakan, lempah darat merupakan menu makanan yang selalu tersedia di tengah keluarga dalam kehidupan sehari-hari. Untuk membuat lempah darat, orang dapat memilih bahan bakunya sesuai dengan keinginannya. Bahan baku yang biasanya dipakai untuk membuat lempah darat dapat berupa rebung, umbut nenas (nenas muda), keladi, umbut kelapa, jamur (kulat), mentimun, kacang panjang, pucuk idat atau pisang muda. Orang dapat memilih salah satu dari bahan baku tersebut atau menggabungkan dua atau tiga macam bahan untuk memasak lempah darat. Menilik dari bahan bakunya maka masakan ini merupakan makanan rakyat karena bahan bahannya dapat diperoleh dengan mudah dimana saja. Untuk masyarakat yang tinggal di desa, bahan-bahan tersebut bisa diperoleh di kebun mereka. Untuk masyarakat yang tinggal di kota, mereka dapat membelinya di pasar. Bumbu yang diperlukan untuk membuat lempah darat, dalam istilah masyarakat setempat disebut **bumbu tiga**. Istilah tersebut dipakai karena bumbu yang diperlukan untuk memasak makanan tersebut memang benar-benar hanya tiga jenis yaitu garam, cabai dan terasi. Pada saat memasak, bumbu-bumbu tersebut tidak ditumis.

Untuk menyebut masakan lempah darat dapat juga berdasarkan bahan baku yang digunakan yaitu, lempah umbut kelapa, lempah rebung, lempah pisang muda, lempah jamur (kulat), lempah akar keladi, lempah keladi, lempah nangka atau lempah rusa bergantung, lempah umbut nenas.

Meskipun untuk membuat lempah darat cukup hanya dengan bumbu tiga, namun tidak tertutup kemungkinan, untuk mendapatkan rasa yang lebih lemak, orang dapat menambahkan santan ke dalam masakan tersebut.

Di kampung-kampung, pada saat ada warga yang menyelenggarakan hajatan, bagi masyarakat yang bekerja membantu persiapan acara, tuan rumah biasanya menyediakan lempah umbut kelapa sebagai sayur untuk makan bersama. Umbut kelapa diperoleh dari pohon kelapa muda yang ditebang, kemudian diambil umbutnya. Sebelum dimasak, umbut kelapa terlebih dahulu dibersihkan

Untuk membuat lempah pisang muda, maka biasanya bahan bakunya dapat dipilih berupa pisang rejang, pisang kelutuk, atau pisang kepok. Pisang muda ini dirajang kecil. Konon, lempah pisang muda bermanfaat untuk membangkitkan nafsu makan.



Lempah Darat

Lempah nangka juga sering disebut **lempah rusa bergantung**. Sesuai dengan tradisi masyarakat bangka, pada saat orang mengadakan kenduri, lempah nangka merupakan salah satu jenis makanan yang hampir selalu disediakan, walaupun hanya sedikit. Menurut seorang informan ada kisah yang melatarbelakangi tentang istilah lempah rusa bergantung sebagai sebutan lain bagi lempah nangka. Konon, menurut cerita, ada seorang suami pergi ke hutan untuk mencari pelanduk. Namun, ia tidak berhasil mendapatkan seekor pelanduk pun. Sebelum pulang ke rumah, ia memetik sebuah nangka muda, kemudian dibungkusnya. Sesampainya di rumah, ia menyerahkan bungkusannya kepada isterinya untuk dimasak. Ketika isterinya bertanya, apa isi bungkusannya itu, sang suami mengatakan rusa bergantung.

Untuk membuat lempah jamur (kulat), biasanya sebagai bahan baku dipilih jamur Pelawan. Jenis jamur ini biasanya tumbuh di tanah hanya pada saat musim hujan dan tidak bisa disimpan lama. Dengan kata lain, jika orang ingin membuat lempah jamur, maka setelah mendapatkan bahannya, ia harus segera memasaknya karena jika jamur yang pada saat segarnya berwarna merah kecokelat-cokelatan itu telah menjadi hitam, maka rasanya sudah tidak enak lagi. Karena agak sulit mendapatkan jamur ini maka harganya menjadi cukup mahal.

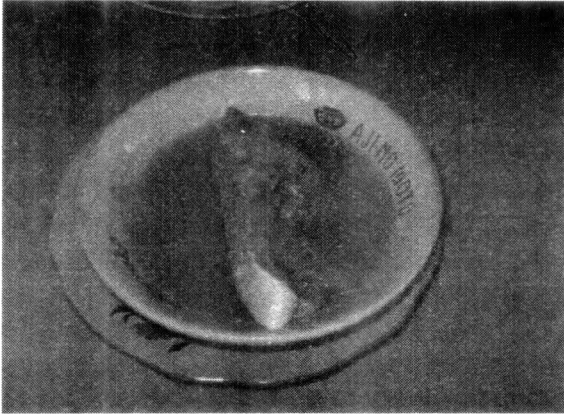
Lempah umbut nenas merupakan salah satu pilihan masakan yang sederhana, murah, mudah untuk dibuat, dan rasanya segar. Untuk membuat lempah umbut nenas, bahan yang diperlukan berupa: ½ kg umbut nenas, 200 gram ubi jalar dipotong kecil, 1 ikat pucuk idat, 3 gelas air. Sedang bumbunya terdiri atas: 7 butir cabe kecil, terasi secukupnya, dan 2 sdm garam. Untuk membuatnya, bumbu-bumbu dihaluskan, kemudian dicampur dengan air, lalu dimasak sampai mendidih. Setelah air mendidih, masukkan umbut nenas dan ubi jalar, dan terakhir masukkan pucuk idat.

Untuk membuat lempah darat, variasi bahan-bahannya dapat berupa terong, tekokak, labu kuning, talas, dan bumbu tiga. Variasi bahan yang lain bisa berupa campuran dari daun cangkok manis, mentimun, kacang panjang, ketela rambat, labu kuning, dan bumbu tiga. Selain itu, sesuai dengan selera pembuatnya, dapat juga ditambahkan ikan panggang ke dalam sayur tersebut.

2. Lempah Kuning

Lempah Kuning juga merupakan hidangan yang biasa disajikan di tengah keluarga dalam kehidupan sehari-hari. Bahan baku lempah kuning bisa berupa ikan, tulang rusuk sapi, atau ayam, sedang bumbu-bumbunya berupa lengkuas, cabai merah, bawang merah, bawang putih, terasi, asam jawa, kunyit, dan belimbing sayur. Bumbu-bumbu tersebut dihaluskan dan tidak perlu ditumis, tetapi langsung diaduk bersama air yang sudah disiapkan di kuah, kemudian dimasak sampai mendidih. Setelah air mendidih, masukkan ikan atau iga sapi yang sudah dibersihkan, lalu dimasak sampai bumbu meresap di dalam daging ikan atau iga sapi. Perlu diketahui bahwa lempah merupakan jenis masakan berkuah karena itu lebih nikmat kalau disajikan dalam keadaan panas.

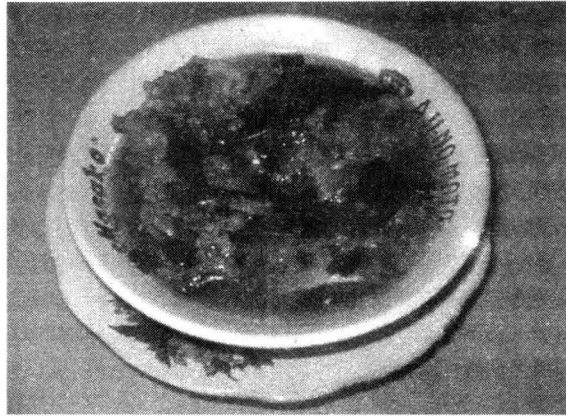
Untuk membuat lempah kuning dengan bahan baku ikan biasanya orang memilih menggunakan ikan cerisi, kembung, tenggiri, dan pari. Jenis-jenis ikan tersebut mudah diperoleh di perairan sekitar Bangka Belitung. Namun, tidak jarang juga orang memasak ikan air tawar, seperti gabus, lele, sepat, betok, ikan mas dan baung. Menurut seorang informan, lempah baung sangat enak tapi jenis ikan ini sekarang agak sulit didapat.



Lempah Kuning Ikan

Lempah kuning ikan atau iga sapi sebagai menu santapan sehari-hari masyarakat Bangka, dengan mudah dapat dijumpai di warung-warung makan di kabupaten Bangka. Karena itu, jika orang berkunjung ke Bangka, setiap saat dapat mencicipinya. Untuk menikmati lempah kuning, orang dapat duduk di rumah makan yang nyaman atau hanya sekedar di warung kaki lima. Ketika masakan itu dibuat dengan keseimbangan antara rasa dan bahan, maka titik perhatian orang akan lebih tertuju kepada makanannya daripada tempat makannya. Oleh karena itu orang tidak perlu heran jika sebuah warung makan yang sederhana setiap hari selalu penuh dikunjungi peminatnya.

Lempah kuning iga sapi sangat lezat dinikmati bila paduan bumbu kuahnya tepat dan daging yang melekat pada tulang iga dimasak sampai empuk sehingga orang tidak perlu bersusah payah melepaskan daging dari tulangnya.



Lempah Kuning Iga Sapi

Sebagai variasi dan menambah kelezatan masakan, ke lempah kuning iga sapi juga dapat ditambahkan pucuk daun kedondong. Di pasar- pasar tradisional di Kabupaten Bangkalan, pucuk daun kedondong sangat mudah ditemukan. Masyarakat Bangkalan sangat menyukai daun ini sebagai pelengkap masakan. Pada kenyataannya daun kedondong memang memberikan rasa dan aroma yang khas pada masakan.

3. Asem Pedas

Asem pedas merupakan salah satu jenis masakan khas Bangkalan yang bahan bakunya berupa ikan atau tulang rusuk sapi. Bumbu-bumbu masakan ini terdiri atas lengkuas, kemiri, bawang merah, bawang putih, ketumbar, terasi, cabai merah, dan asem jawa. Untuk memasaknya, bumbu-bumbu yang sudah dipersiapkan ditumbuk halus, lalu ditumis dengan sedikit minyak sayur. Setelah aromanya harum, tuangkan air kedalam tumisan bumbu, lalu dimasak sampai mendidih. Setelah air kuah mendidih, masukkan ikan atau iga sapi, rebus dengan api kecil supaya kuah masakan tidak

cepat kering dan bumbu meresap ke dalam daging ikan atau iga sapi. Sebelum masakan ini diangkat dari api, dapat ditambahkan pucuk daun kedondong yang dapat menambah sedap aroma dan rasa masakan ini. Selain menjadi menu santapan keluarga, asem manis juga dapat disajikan sebagai menu pesta.

4. Mangut Pari

Mangut pari merupakan salah satu bentuk variasi gulai ikan yang sering dibuat oleh masyarakat Bangka. Sesuai dengan namanya maka bahan baku utama masakan ini berupa ikan pari. Untuk memasak 1 kg ikan pari diperlukan bumbu-bumbu dengan takaran sebagai berikut: 1 ruas lengkuas, 1 ruas kunyit, sepotong jahe, $\frac{1}{2}$ sdt ketumbar, 4 butir kemiri, 15 biji cabe rawit merah, 5 biji cabe besar, 2 sdt terasi, sedikit asem jawa, 4 siung bawang putih, 6 siung bawang merah, 6 sdm minyak sayur, 4 lembar daun salam, dan 2 batang serai tanah. Bumbu-bumbu dihaluskan, kecuali daun salam dan serai, kemudian ditumis dengan minyak sayur sampai matang dan aromanya harum. Setelah itu masukkan ikan yang sudah dibersihkan dan dipotong-potong. Tambahkan sedikit air, masak dengan api kecil sampai bumbu meresap.



Mangut Pari

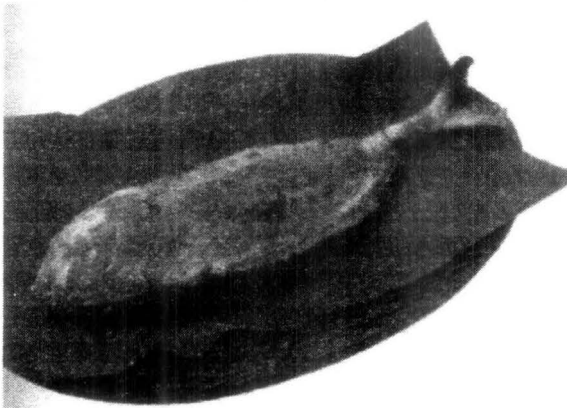
Ramuan aneka bumbu yang meresap dalam daging ikan pari membuat masakan ini menjadi sangat lezat. Cita rasa yang terbentuk dari paduan aneka bumbu beraroma khas, seperti lengkuas, kunyit, daun salam, serai dan sebagainya serta paduan rasa pedas cabai, rasa asam dari asam jawa, dan rasa gurih dari buah kemiri membuat mangut mari tampil sebagai santapan yang menggugah selera dan sangat cocok untuk dijadikan lauk makan nasi.

5. Kembung Bertelor

Kembung bertelor merupakan salah satu pilihan cara untuk mengolah ikan kembung menjadi lauk yang lezat. Untuk membuatnya, harus dipilih ikan kembung yang benar-benar segar dan baru. Untuk mendapatkan ikan yang segar dan baru, sebaiknya teliti bagian mata dan insangnya. Ikan segar memiliki mata yang

cerah berkilau dan insangnya berwarna merah tua menyala.

Jika ikan telah tersedia sebaiknya segera dibersihkan. Dengan pisau tajam, buka perut ikan, kemudian buang insang dan isi perutnya. Urapi ikan dengan garam kasar, kemudian bilas dengan bersih garam dan darahnya. Setelah ikan bersih lumuri dengan sedikit air jeruk nipis, kemudian buat sedikit sayatan pada kulitnya, lalu dengan hati-hati keluarkan tulang dan dagingnya. Sisihkan kulit ikan. Sementara itu, siapkan bumbu-bumbu berupa: bawang merah dan bawang putih yang ditumbuk halus, daun sup diiris halus, merica halus, garam secukupnya, dan telur ayam kocok. Setelah bumbu tersedia, campurkan dengan daging ikan sampai rata. Kemudian, masukkan kembali daging ikan ke dalam tubuh ikan. Setelah itu, ikan direbus. Jika sudah matang, ikan dicelupkan ke dalam telur kocok, lalu digoreng, Sajikan bersama sambal.

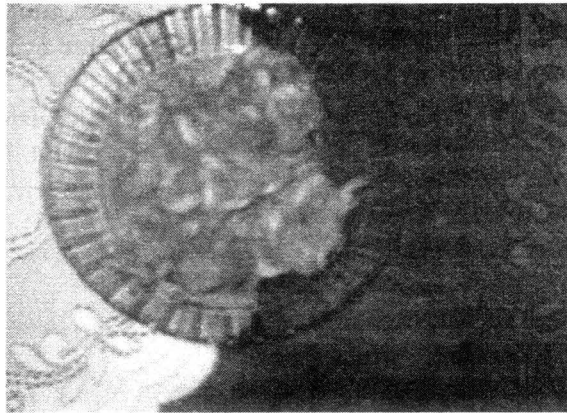


Kembung Bertelor

6. Gegodo Udang

Makanan ini dapat menjadi salah satu alternatif lauk sehari-hari. Bahannya berupa udang kecil dan campuran tepung gandum

dan sagu. Untuk membuatnya, udang dibersihkan terlebih dulu. Kemudian, buat adonan yang berupa tepung terigu dan tepung sagu yang diaduk dengan air secukupnya, dibumbui dengan garam, lada, irisan halus daun sup dan daun bawang. Adonan jangan dibuat terlalu kental. Masukkan udang ke dalam adonan, aduk sampai rata. Panaskan minyak dalam kuah, goreng adonan sesendok demi sesendok. Angkat dari minyak setelah gegodo udang berwarna kuning kecoklat-coklatan.



Gegodo Udang

7. Rusip

Dengan berlimpah hasil laut di Bangka, masyarakat mengolah hasil-hasil laut dengan berbagai cara, antara lain dengan proses fermentasi. Rusip terbuat dari ikan teri yang diolah dengan cara sebagai berikut: ikan teri yang masih segar dibuang kepalanya, dicuci bersih, kemudian ditaruh di atas sehelai kain tipis lalu diperas supaya terbuang kandungan airnya. Siapkan sedikit nasi dikepalkapal. Masukkan ikan teri, nasi kepalkapal, gula kabung dan garam dalam botol, kemudian ditutup rapat agar tidak kemasukan udara. Rusip akan menjadi busuk bila ada udara yang masuk pada saat proses fermentasi terjadi. Biarkan proses fermentasi berlangsung sekitar

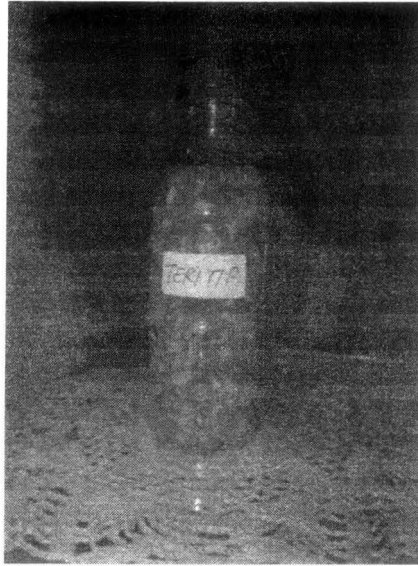
satu bulan. Setelah itu rusip bisa diolah sebagaimana yang diinginkan. Biasanya rusip diolah menjadi sambal rusip dengan cara menambah bumbu-bumbu yang berupa cabai , serai, bawang merah, bawang putih, dan terasi. Bumbu-bumbu itu dihaluskan kemudian ditumis dalam kuah, masukkan rusip, aduk sampai rata. Angkat dan sajikan bersama dengan nasi panas dan lalapan.

Bagi masyarakat nelayan di kabupaten Bangka, mereka membuat rusip untuk dijadikan lauk makan keluarga sehari-hari. Di samping itu, mereka juga menjual rusip untuk dipasarkan melalui toko-toko atau warung. Biasanya, rusip yang dijual di toko-toko dikemas dalam botol. Orang dari luar daerah yang berkunjung ke kabupaten Bangka biasanya membeli rusip sebagai oleh-oleh.

8. Teritip

Teritip terbuat dari siput laut yang difermentasikan dengan garam dan gula kabung (gula aren). Teritip berair karena pada saat proses fermentasi terbentuk cairan yang merendam siput. Setelah terjadi proses fermentasi, teritip dapat diolah menjadi sambal teritip dengan cara menumisnya bersama bumbu-bumbu yang berupa cabai, bawang merah, bawang putih, terasi dan serai. Sambal ini sangat cocok disajikan bersama dengan nasi hangat dan lalapan.

Banyak warga masyarakat Bangka Belitung menjadikan teritip sebagai salah satu produk industri rumah tangga. Oleh karena itu, dengan mudah orang dapat membeli teritip di toko makanan atau di pusat penjualan makanan oleh-oleh khas Bangka. Biasanya teritip dijual dalam kemasan botol plastik yang disegel sehingga airnya tidak mudah tumpah.



Teritip

9. Cincalok

Cincalok terbuat dari udang kecil atau biasanya disebut rebon. Proses membuat cincalok tidak jauh berbeda dengan proses membuat rusip dan teritip. Proses pembuatannya diawali dengan membuang air yang terkandung pada udang dengan cara diperas. Udang ditaruh pada selembar kain tipis, lalu diperas sampai airnya habis. Setelah itu, udang dibubuhi garam dan digaul dengan gula kabung atau gula aren, lalu disimpan dalam wadah yang tertutup rapat. Dalam jangka waktu dua hari proses fermentasi sudah terjadi dan cincalok pun dapat diolah menjadi sambal. Bila cincalok dipadatkan atau dikeringkan, maka dari proses tersebut dihasilkan produk yang lain, yaitu terasi.

10. Sambal lingkung

Sambal lingkung merupakan makanan khas Bangka yang terbuat dari ikan. Biasanya ikan yang diolah menjadi makanan ini adalah ikan hiu kecil, ikan parang, tenggiri dan ikan mayong. Untuk membuatnya, ikan terlebih dahulu direbus atau dikukus, kemudian diambil dagingnya, lalu disuwir-suwir halus atau ditumbuk. Sementara itu, bumbu-bumbu dipersiapkan yaitu bawang merah, bawang putih, garam dan serai. Bumbu-bumbu tersebut, kecuali serai, dihaluskan. Selain itu, juga perlu dipersiapkan santan kental. Setelah bahan-bahan selesai dipersiapkan, bumbu ditumis dengan sedikit minyak, setelah harum aromanya, masukkan daging ikan. Sambil diaduk-aduk, tuangkan santan kental. Masak adonan sambal lingkung dengan api kecil, aduk-aduk terus sampai santannya kering. Setelah daging ikan berwarna kuning kecoklat-coklatan dan harum baunya maka berarti sambal lingkung sudah masak. Ada orang yang berpendapat jika mengolah sambal lingkung dengan tungku yang berbahan bakar kayu atau arang, hasilnya menjadi lebih sedap.

Sambal lingkung biasanya dihidangkan sebagai lauk untuk makan nasi dalam kehidupan sehari-hari. Namun tidak menutup kemungkinan sambal lingkung dimanfaatkan untuk keperluan yang lain, misalnya sebagai isi kue lempeng, isi roti tawar dan sebagainya. Untuk anak-anak Bangka yang pergi merantau melanjutkan pendidikan di daerah lain, sambal lingkung juga bisa dibawa sebagai persediaan lauk yang dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama.

Saat ini sambal lingkung sudah mulai menjadi produk industri rumah tangga yang dikemas untuk dipasarkan di toko-toko. Bagi orang yang tidak cukup waktu untuk membuat sendiri, mereka dapat membeli sambal lingkung yang sudah siap saji. Selain itu, makanan ini juga telah menjadi salah satu produk andalan sebagai oleh-oleh khas Bangka.



Sambal lingkung

11. Sambal Serai

Sambal serai merupakan salah satu jenis sambal yang sering disajikan dalam menu makanan keluarga sehari-hari. Sambal yang bahan bakunya sangat sederhana ini, ternyata sangat bermanfaat untuk menambah nafsu makan. Bahan bakunya berupa serai yang dirajang halus, kemudian ditumis dengan terasi, cabai, dan bawang merah yang sudah dihaluskan. Jika tumisan serai dan bumbu-bumbu sudah menyatu, berarti sambal sudah matang dan siap untuk disajikan.

12. Sambal Bacang

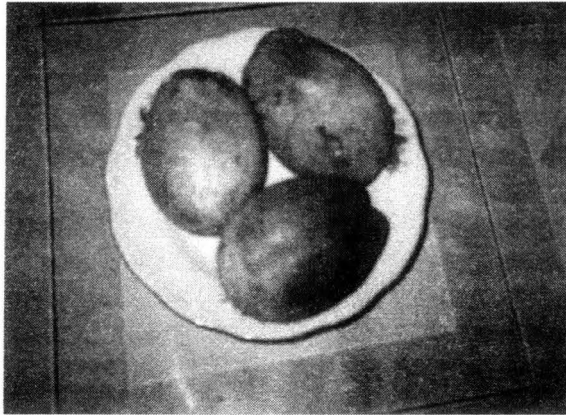
Masyarakat Bangka sangat kreatif memanfaatkan hasil kebun untuk diolah menjadi makanan meskipun dengan cara yang sangat sederhana. Salah satu bahan yang dimanfaatkan untuk dijadikan teman makan nasi adalah buah bacang. Buah yang menyerupai mangga dan memiliki aroma yang khas ini oleh masyarakat Bangka sering diolah menjadi sambal. Dengan hanya

menyediakan 1 buah bacang, 10 buah cabai kecil, 10 buah cabai besar, garam dan 2 sdm terasi, sambal bacang sudah dapat dibuat dan dinikmati oleh keluarga, melengkapi menu makanan yang tersedia. Cara membuat sambal bacang sangat mudah. Mula-mula buah bacang dikupas, kemudian dicuci bersih, lalu dicincang halus. Sementara itu, terasi dibakar, lalu dihaluskan bersama cabai dan garam. Buah bacang yang sudah dicincang digaul dengan sambal terasi dan siap untuk disajikan.

13. Sambal Kemang

Buah kemang juga merupakan salah satu buah yang dimanfaatkan oleh masyarakat Bangka menjadi sambal. Buah kemang tidak sulit dijumpai di kebun-kebun di wilayah Kabupaten Bangka. Santap siang dengan dilengkapi sambal buah kemang menambah kenikmatan makan karena rasa sambal yang asam pedas terasa segar dan menambah nafsu makan. Untuk membuat sambal kemang caranya juga sangat sederhana, seperti membuat sambal bacang. Buah kemang yang sudah dikupas, dicuci bersih, lalu dicincang dan kemudian digaul dengan sambal terasi. Sambal buah kemang sangat enak bila dinikmati dengan nasi panas, ikan asin goreng, dan lalapan.

Buah kemang, selain diolah menjadi sambal segar juga dapat diawetkan sehingga tahan disimpan dalam jangka waktu yang cukup lama. Caranya, pilih buah kemang yang sudah masak, cuci bersih, kemudian dibelah menjadi empat. Setelah itu susun potongan buah kemang didalam guci, kemudian tuangi dengan air garam yang dingin. Tutup guci rapat-rapat dan segel dengan lilin. Simpan dalam jangka waktu yang cukup lama. Jika hendak dimakan, buka guci, ambil asinan buah kemang secukupnya, campur dengan air panas dan cabai yang digiling kasar. Sambal asinan buah kemang ini sangat padu rasanya bila disantap bersamaan dengan ikan panggang.



Buah Kemang

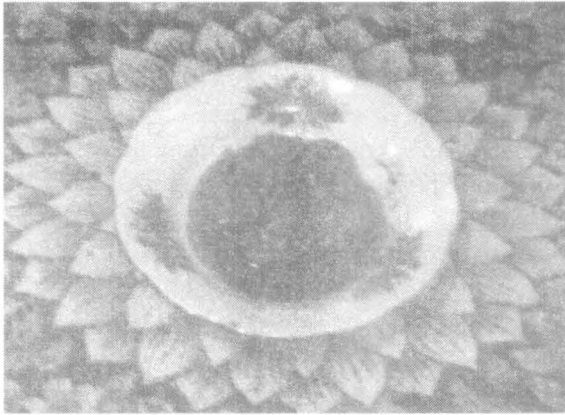
14. Sambal Asam

Makan bersama dalam masyarakat Bangka merupakan suatu budaya yang menjadi ciri khas kebersamaan di antara mereka. Tradisi makan bersama dalam masyarakat Bangka dikenal dengan istilah **adat nganggung**. Dalam acara ini jenis makanan yang selalu tersedia berupa lepat ketan dan ketupat. Untuk menyantap kedua jenis makanan tersebut, biasanya orang menyediakan sambal asam. Karena pada saat acara nganggung, orang menikmati makanan tanpa menggunakan sendok maka sambal asam yang dijadikan teman makan lepat atau ketupat, cukup dicolek-colek dengan lepat untuk memakannya.

Untuk membuat sambal asam, bahan-bahan yang perlu disediakan berupa: bawang besar atau bawang bombay, gula kabung, cabai, santan kental, udang, air asam jawa, terasi, dan garam. Sebelum mulai memasak bahan-bahan dipersiapkan sebagai berikut: bawang besar diiris tipis, terasi dan cabai digiling, udang dikupas kulitnya dan dicuci bersih.

Setelah persiapan selesai, tumis bawang besar dengan sedikit

minyak, kemudian masukkan terasi giling dan cabai. Setelah tumisan bumbu aromanya harum, masukkan secara berturut-turut masukkan udang, air asam jawa, santan kental, dan garam. Masak sampai santan hampir kering dan bumbu meresap pada udang.



Sambal Asam

15. Ati Ayam Masak Saos

Masakan ini juga cocok untuk teman makan lepat atau ketupat. Karena dibumbui dengan kecap manis, saos tomat, dan gula kabung, maka rasa masakan ini didominasi oleh rasa asam manis. Untuk membuat masakan ini, bahan-bahan yang diperlukan adalah sebagai berikut: Hati ayam yang dicuci bersih, jahe, bawang putih ditumbuk halus, bawang merah dirajang, ketumbar digiling halus, bumbu rendang yang kering dan siap pakai, saos tomat, kecap manis cap bango, gula kabung, dan garam secukupnya.

Setelah bahan-bahan dipersiapkan, untuk memasaknya, mula-mula bawang merah ditumis dengan sedikit minyak. Kemudian, masukkan bawang putih, ketumbar, dan jahe. Setelah itu, masukkan hati ayam, sambil terus diaduk, tuangkan kecap manis, saos tomat, gula kabung, dan bumbu rendang. Tambahkan

sedikit air, aduk terus sampai bumbu menyatu dan meresap dalam hati ayam. Setelah air kering, matikan api dan angkat. Masakan ati ayam saos siap untuk disajikan.

16. Kuah Soto Daging

Kekayaan kuliner bangka terasa tak habis-habisnya bila ditelusuri. Kuah soto daging merupakan jenis masakan berkuah banyak yang sangat nikmat bila disantap dalam keadaan masih panas. Masakan ini bisa dinikmati sebagai menu santapan keluarga tapi bisa juga dijadikan salah satu menu sajian untuk acara jamuan makan yang dihadiri banyak orang. Bahan baku utama masakan ini berupa daging sapi yang berlemak, kentang, wortel, dan santan. Sedang bumbu-bumbunya terdiri atas serai, daun salam, laos, kunyit, jahe, bawang putih, bawang merah, terasi, cabai, dan merica, garam. Cara membuatnya adalah sebagai berikut: daging sapi setelah dicuci, dipisahkan antara daging dan lemaknya kemudian dipotong kecil-kecil. Wortel dan kentang setelah dikupas, dicuci bersih kemudian juga dipotong kecil-kecil. Bumbu-bumbu dipersiapkan. Bawang merah diiris tipis, jahe laos, dan serai dikeprak, bawang putih, merica, kunyit, terasi dan cabai digiling halus. Setelah bahan dan bumbu dipersiapkan, dididihkan air didalam panci, setelah air mendidih, masukan daging sapi dan lemak-lemaknya, kemudian masukkan juga bumbu-bumbunya, Setelah daging sapi matang dan empuk, masukkan wortel, kemudian kentang. Setelah bahan-bahan itu masak, masukan santan, sambil terus diaduk-aduk masaklah kuah bersantan itu sampai mendidih. Setelah kuah mendidih, matikan api, lalu, kuah soto daging siap disajikan.

17. Cumi Isi Ketan Saos Tiram

Masakan ini ditilik dari bumbu-bumbunya merupakan

masakan yang diadaptasi dari warisan kuliner Cina. Dalam perbendaharaan makanan Melayu Bangka sumbangan warisan kuliner Cina sangat banyak. Hal itu bisa dipahami karena kehadiran orang Cina di Bangka dalam jumlah yang cukup besar memberikan banyak pengaruh dalam budaya Bangka, termasuk dalam hal makanan. Cumi isi ketan saos tiram, merupakan jenis masakan yang cukup istimewa sehingga biasanya hanya dalam momen-momen tertentu saja masakan ini dibuat. Untuk membuat satu porsi masakan ini, bahan yang diperlukan adalah 7 ekor cumi segar, 2 ons beras ketan, 2 butir telur diambil putihnya saja, 2 siung bawang putih digiling halus, 2 sendok teh merica halus, saos tiram, dan bawang bombay.

Untuk membuatnya, mula-mula beras ketan direndam, biarkan sampai menjadi lunak. Sementara itu, cumi dibersihkan, lalu kepalanya dicincang halus, sedang badan cumi disisihkan. Campurkan cincang kepala cumi, putih telur, bawang putih, merica, garam, dan beras ketan. Aduk sampai campuran bahan dan bumbu menjadi rata. Setelah itu, masukkan adonan itu ke dalam badan cumi, semat ujungnya dengan lidi, lalu direbus sampai matang. Untuk menghidangkannya, siramkan pada cumi, saos tiram yang telah ditumis dengan irisan bawang bombay. Masakan cumi isi ketan saos tiram siap untuk disantap.

18. Cumi Goreng Asam Manis

Masakan ini juga merupakan masakan yang berasal dari kuliner Cina. Rasanya sangat enak dan termasuk sebagai hidangan yang istimewa. Karena itu, masakan ini sering disajikan dalam pesta.

Untuk membuatnya, bahan berupa cumi-cumi. Setelah cumi dibersihkan dan dicuci, bumbu dengan asam, gula, dan garam, lalu sisihkan sampai bumbu meresap. Kemudian, goreng cumi dengan mentega sampai matang.

Sementara itu, buat saus cumi yang berupa bawang bombay dan bawang merah yang diris kasar. Kedua jenis bawang ini ditumis bersama bumbu-bumbu berupa tomat, cabai besar, dan bawang putih yang telah dihaluskan bersama - sama. Bubuhkan garam dan gula secukupnya. Masak saus sampai matang.

Untuk menyajikannya, letakkan cumi yang telah digoreng di atas piring, kemudian siram dengan saus cumi.

19. Cumi Kukus Isi Tahu

Dari bahan baku yang sama, ternyata dapat dibuat bermacam-macam variasi masakan. Makanan yang berbahan baku cumi hampir tak terhitung jenisnya. Cumi kukus isi tahu merupakan salah satu jenis masakan cumi yang memperkaya kuliner Bangka Belitung. Untuk membuatnya, bahan-bahan yang diperlukan adalah $\frac{1}{2}$ kg cumi, 5 potong tahu putih, 2 butir telur, dan 2 sendok makan terigu. Sedang bumbu-bumbunya terdiri atas bawang merah, bawang putih, merica, gula pasir, dan garam. Bumbu-bumbu ini digiling halus.

Cara membuat masakan ini dimulai dengan membersihkan cumi. Isi cumi dikeluarkan. Sementara itu, tahu dihaluskan, kemudian diaduk dengan telur dan bumbu-bumbu yang sudah digiling. Sambil adonan terus diaduk, masukkan tepung terigu sedikit demi sedikit. Aduk terus sampai bahan-bahan adonan tercampur dengan baik. Setelah itu, isikan adonan ke dalam badan cumi, sumbat dengan kepala cumi. Semat bagian yang terbuka dengan lidi, lalu kukus cumi isi tahu sampai matang.

Cumi kukus isi tahu ini disantap dengan saos. Bahan-bahan saos berupa: bawang merah, tomat, cabe besar, bawang bombay, gula pasir, dan garam. Cara membuat saos adalah sebagai berikut: bawang merah, tomat dan cabai besar dihaluskan, kemudian ditumis dengan mentega. Setelah tumisan bumbu harum aromanya, masukkan bawang bombay yang telah diiris tipis.

Tambahkan sedikit air, aduk-aduk sampai saus masak dan menjadi kental.

Untuk menyajikannya, cumi kukus isi tahu dipotong-potong tapi jangan sampai putus, taruh dipiring, kemudian siram dengan saos.

20. Sup Kepiting Jagung

Kepiting merupakan salah satu hasil laut yang sering diolah menjadi masakan istimewa dalam kuliner bangka. Salah satu kunci keberhasilan menghadirkan kepiting menjadi makanan yang lezat terletak pada kepiawaian seseorang memilih kepiting yang akan diolah. Kepiting yang masih hidup menjelang dimasak dan utuh semua bagian tubuhnya merupakan pilihan terbaik untuk menghasilkan masakan yang enak. Cita rasa makanan sangat ditentukan oleh kesegaran bahan.

Sup kepiting jagung merupakan masakan bangka yang berupa sup segar dengan daging kepiting sebagai bahan utamanya. Untuk mendapatkan hasil masakan yang memuaskan maka daging kepiting harus baik kualitasnya. Daging kepiting yang kenyal ketika dikeluarkan dari cangkangnya merupakan ciri-ciri yang dapat dipakai untuk menentukan kualitas kepiting.

Untuk membuat sup ini bahan yang perlu disediakan berupa 2 ons daging kepiting, 2 ons jagung manis, 1 ons asparagus, 2 sendok makan tepung maizena yang dicairkan dengan sedikit air, bawang putih yang dihaluskan, sedikit mentega untuk menumis, merica, gula pasir dan garam.

Sup yang rasanya lezat dan sangat bergizi ini membuatnya cukup mudah dan tidak memerlukan waktu yang lama. Sebagai langkah pertama, tumis bawang putih dengan mentega. Setelah wangi, tuangkan empat gelas air, didihkan. Kemudian masukkan berturut-turut daging kepiting, jagung, dan asparagus, biarkan sampai mendidih dan matang. Setelah itu, tuangkan tepung

maizena sedikit demi sedikit sambil terus diaduk sampai rata. Setelah kuah sup agak mengental, matikan api, angkat, dan sajikan.

21. Ikan Panggang Bumbu Rujak

Ikan panggang bumbu rujak merupakan menu santapan sehari-hari yang selalu menggugah selera untuk menikmatinya. Aroma bumbu yang meresap dalam ikan panggang menjadikan makanan ini menjadi lauk yang sangat lezat sehingga tanpa terasa membuat orang menghabiskan banyak nasi. Untuk membuat lauk ini bahan yang diperlukan berupa 4 ons ikan kerisi, 5 siung bawang merah yang digiling halus, asam jeruk, garam, sedikit gula.

Cara membuatnya diawali dengan membersihkan ikan. Setelah itu siapkan bumbu-bumbunya. Bawang merah yang digiling halus, dicampur dengan air asam jeruk, gula dan garam. Lumuri ikan dengan bumbu yang telah disiapkan, biarkan sejenak supaya bumbu meresap, setelah itu ikan dipanggang di atas bara arang, sampai masak. Setelah ikan matang, sajikan bersama nasi hangat, sambal terasi dan lalapan.

22. Sayur Pepaya Daun Katuk Bumbu Tiga

Bila kita berjalan-jalan di pasar tradisional di Kabupaten Bangka pada pagi hari, maka kita akan menjumpai berbagai macam jenis sayur-sayuran yang dijual orang. Dari mulai jenis sayur-sayuran yang mudah dijumpai di daerah manapun, seperti sawi, bayam, dan sebagainya, sampai dengan jenis sayuran yang mungkin kita harus bertanya dulu bagaimana cara mengolahnya sebelum kita membelinya. Diantara jenis-jenis sayur yang dijual orang di pasar, terdapat pucuk kedondong, batang keladi, tomat bulat kecil, dan sebagainya. Buah pepaya yang masih mengkal, sering juga dimasak sebagai sayur. Salah satu masakan yang berbahan buah pepaya

mengkal adalah sayur pepaya daun katuk bumbu tiga. Masakan ini memang memadukan buah pepaya mengkal dan daun katuk. Untuk membuatnya, bahan yang perlu disediakan berupa 1 buah pepaya mengkal, 1 ikat daun katuk, pilih yang masih muda, udang kecil, dan bumbu tiga, yaitu cabe rawit, terasi, dan garam.

Buah pepaya mengkal, setelah dikupas, dicuci bersih, kemudian diiris tipis. Daun katuk disiangi, petik dari batangnya dan buang daun yang tua. Ugang kecil dibersihkan, lalu dicuci. Bumbu tiga digiling halus, namun sebelumnya terasi dibakar terlebih dulu supaya matang dan aromanya menjadi lebih tajam.

Rebus air dalam panci bersama dengan bumbu tiga. Setelah mendidih, masukkan udang kecil. Setelah itu, masukan irisan buah pepaya. Rebus sampai daging buah menjadi lembut. Setelah itu, masukkan daun katuk, aduk sebentar, lalu matikan api. Sayur pepaya daun katuk bumbu tiga siap disajikan.

23. Sayuran Berselimut Kelapa

Pada dasarnya makanan ini konsepnya sederhana, yakni sayur mayur direbus dan dicampur parutan kelapa muda yang dibumbui. Kelihatannya makanan ini sangat sederhana, namun jika racikan bumbu kelapa muda dibuat dengan rasa yang tepat maka makanan ini akan membangkitkan selera orang untuk menikmatinya. Dengan kata lain, racikan bumbu sangat menentukan lezat tidaknya makanan ini.

Bahan-bahan untuk membuat makanan ini harganya relatif murah bahkan mungkin orang tak perlu membelinya karena tersedia di halaman rumah, yaitu daun singkong, bunga pepaya, dan daun kencur secukupnya. Bumbunya terdiri atas cabe, bawang putih, dan kencur yang semuanya digiling halus. Setelah itu, campurkan dengan kelapa parut yang agak muda, lalu dikukus. Sementara itu, sayuran setelah disiangi, dicuci bersih lalu direbus. Setelah matang, sayuran dipotong-potong sesuai dengan selera.

Untuk menghidangkan makanan ini, campur sayuran dengan bumbu kelapa yang telah dibuat. Makanan ini biasanya disajikan bersama nasi dan dilengkapi dengan berbagai pilihan lauk pauk yang sesuai, misalnya ayam goreng, ayam bakar, ikan asin goreng dan sebagainya.

24. Tumis Buah Nenas

Di Kabupaten Bangka orang tidak sulit untuk mendapatkan buah nenas. Struktur tanah dan iklim di daerah ini memungkinkan pohon nenas dapat tumbuh dengan baik . Oleh karena itu perkebunan nenas juga merupakan salah satu andalan bagi masyarakat di daerah ini untuk dijadikan sumber mata pencaharian.

Buah nenas selain segar untuk dinikmati sebagai buah, juga sangat lezat jika diolah menjadi masakan. Masyarakat Bangka menyebut nama masakannya **tumis buah nenas**. Dalam kehidupan sehari-hari, masakan ini merupakan lauk pelengkap makan yang rasanya sangat segar dan mudah dibuat.

Untuk membuat tumis buah nenas, pilih buah nenas yang bagus dan cukup masak. Kupas nenas, bersihkan mata daging buahnya, cuci bersih, kemudian dipotong-potong sesuai dengan selera. Setelah itu siapkan bumbu-bumbunya yang terdiri atas cabe merah, bawang merah, bawang putih, garam, sedikit gula pasir dan penyedap rasa. Bumbu-bumbu, kecuali garam, gula dan penyedap rasa, dihaluskan. Setelah bumbu selesai dipersiapkan, tumis dengan sedikit minyak sayur hingga aromanya harum. Kemudian, masukkan potongan nenas, aduk-aduk, lalu bubuhi dengan garam, gula dan penyedap rasa. Setelah buah nenas tampak layu, angkat dan sajikan di atas piring.

25. Tumis Daun Ubi

Masyarakat Bangka pada umumnya selalu menyediakan

sayur untuk melengkapi hidangan makan keluarga. Sayuran berwarna hijau tetap menjadi pilihan untuk disajikan karena mengingat nilai gizinya yang cukup tinggi. Sayuran yang dimasak tidak perlu yang mahal harganya, daun ubi pun sudah cukup memadai. Demikian juga dengan cara mengolahnya, cukup dengan cara yang sederhana. Bahan yang diperlukan untuk membuat masakan ini berupa daun ubi yang muda dan bumbu-bumbu yang terdiri atas cabai, terasi, bawang putih, bawang merah, semuanya dihaluskan. Cara membuatnya, daun ubi disiangi, lalu dicuci bersih, kemudian dipotong sesuai selera. Tumis bumbu dengan sedikit minyak sayur. Setelah aroma tumisan bumbu harum, masukkan daun ubi, aduk-aduk, kemudian bubuhi dengan garam dan gula secukupnya. Setelah daun ubi layu dan masak, angkat masakan, lalu sajikan di atas piring ceper.

26. Tumis Batang Keladi

Tumis Batang Keladi merupakan salah satu jenis masakan khas Bangka Belitung yang merupakan sayur untuk disantap bersama nasi dan lauk pauk yang lain. Meskipun tergolong masakan sederhana, tumis batang keladi dapat menambah selera makan karena rasanya yang segar dan lezat.



Untuk membuat masakan ini, bahan yang diperlukan hanya batang keladi. Bahan ini mudah diperoleh di pasar karena tumis batang keladi merupakan makanan sehari-hari masyarakat Bangka Belitung. Tidak sulit untuk membuat masakan ini, bahkan orang dapat membuatnya menjelang makan sehingga masakan ini dapat disajikan dalam keadaan panas.

Untuk membuat masakan ini, bumbu yang diperlukan adalah bawang merah, bawang putih, cabai merah, terasi, garam dan bumbu penyedap. Bumbu-bumbu tersebut dihaluskan lalu ditumis dengan sedikit minyak sayur. Setelah bumbu ditumis, batang keladi yang sudah dicuci bersih dan dipotong-potong dicampurkan ke dalam tumisan bumbu. Aduk masakan tersebut di atas api sampai batang keladi menjadi layu dan bumbu meresap.

27. Beras Aruk

Menurut kisah, pada suatu masa terjadi situasi kehidupan yang sangat sulit sehingga orang mengalami masalah untuk membeli beras. Dengan kondisi tersebut timbul ide di kalangan masyarakat untuk mencari alternatif makanan pokok pengganti beras. Mereka mengolah ubi menjadi bahan makanan pokok yang dalam istilah setempat disebut **beras aruk**. Untuk membuatnya memang agak rumit dan memerlukan waktu yang cukup lama. Caranya, sediakan ubi dalam jumlah yang agak banyak. Kupas kulitnya dan setelah itu dicuci bersih. Berikutnya, ubi yang sudah bersih dipotong kecil-kecil lalu direndam dengan air dalam wadah atau ember selama enam hari. Air perendamnya setiap dua hari sekali harus diganti.

Di kampung-kampung, orang biasanya merendam ubi dengan cara memasukkannya dalam karung, lalu ditaruh dibawah pancuran air yang terus menerus mengalir. Setelah 6 hari, tiriskan ubi, lalu ditumbuk sampai halus. Setelah ubi menjadi halus, peras airnya, lalu disangrai dalam kuali sampai agak kering sehingga

menyerupai tepung. Kemudian, taruh tepung ubi di atas tampah, tekan-tekan dengan telapak tangan sambil diputar-putar sehingga terbentuk butiran-butiran ubi yang menyerupai sagu, lalu dijemur sampai kering, dan hasilnya disebut beras aruk.

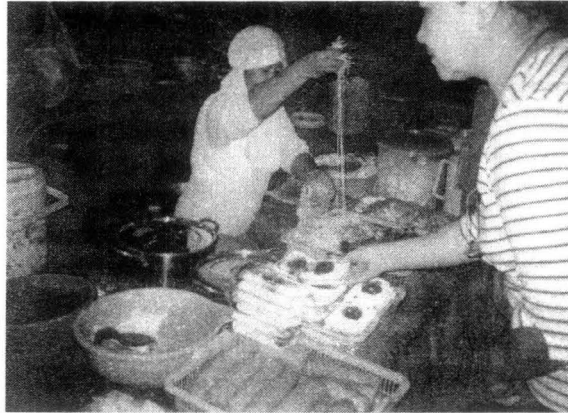
Beras aruk ini dapat diolah menjadi pengganti nasi. Caranya, sebelum dimasak, beras aruk direndam sebentar, lalu dikukus sampai masak sehingga menjadi nasi aruk. Setelah masak, nasi aruk siap dihidangkan bersama lauk apa saja.

Saat ini, ketika taraf kesejahteraan hidup masyarakat sudah baik, nasi aruk jarang atau dapat dikatakan hampir tidak pernah dibuat lagi. Selain rumit pembuatannya, jika diperhatikan dari cara pembuatannya, nilai gizi yang terkandung didalamnya sangat rendah. Masyarakat yang tinggal di kota kebanyakan sudah tidak mengenal lagi jenis makanan ini. Di desa-desa, kadang-kadang masih ada orang yang membuatnya namun bukan dengan tujuan menjadikan nasi aruk sebagai makanan pokok tetapi sekedar makanan selingan.

Walaupun jika dilihat dari segi nilai gizinya kurang memenuhi standard, namun tidak ada salahnya jika masyarakat mengetahui teknik pembuatan beras aruk ini. Oleh karena itu, dalam kegiatan lomba memasak yang diselenggarakan oleh ibu-ibu PKK di kabupaten Bangka, adakalanya nasi beras aruk juga ditampilkan dan dipadukan dengan lauk pauk yang bergizi untuk nilai keseimbangannya.

28. Pantiau

Di antara keanekaragaman makanan tradisional yang terdapat di tengah kehidupan masyarakat Bangka terdapat suatu jenis makanan yang cukup populer yaitu **pantiau**. Makanan yang bahan bakunya tepung beras ini dengan mudah dapat dicari di pasar.



Penjual Makanan Tradisional di Pasar

Pada umumnya, di pasar, orang menjual pantiauw dalam kemasan plastik dengan ukuran kecil sehingga harganya relatif murah. Orang pun membelinya untuk disantap di rumah sebagai salah satu makanan alternatif untuk sarapan atau makanan selingan.

Untuk membuat pantiau diperlukan bahan-bahan berupa: $\frac{1}{2}$ kg tepung beras, $\frac{1}{2}$ ons tepung sagu, 3 ons taoge yang diseduh dengan air panas. Selain itu juga diperlukan bahan untuk membuat kuah, yang terdiri atas: 3 ons ikan, 6 siung bawang merah, 8 siung bawang putih, 1 sdt merica, vetsin secukupnya, 2 sdm kecap manis, sedikit jahe, garam, gula.

Setelah bahan-bahan tersedia, langkah selanjutnya adalah membuat pantiau yang caranya sebagai berikut: campurkan tepung beras, tepung sagu, garam dan sedikit air. Aduk bahan-bahan tersebut sampai menjadi adonan yang rata, lalu sisihkan. Sementara itu, didihkan air dalam dandang. Setelah air mendidih, taruh loyang yang sudah dioles minyak di atas alas pengukus. Tuangkan adonan tepung selapis tipis dalam loyang, kukus sampai masak. Setelah adonan masak, angkat dari loyang

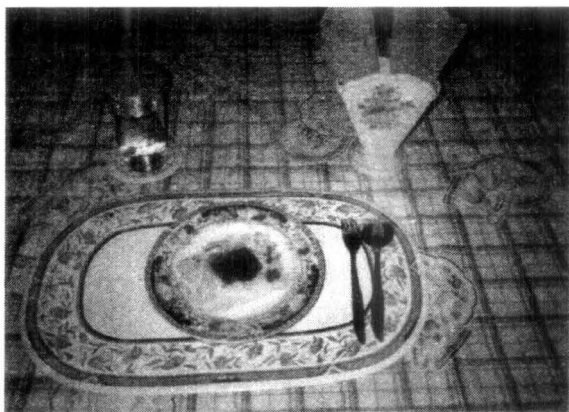
lalu digulung, sisihkan. Begitu seterusnya dibuat sehingga adonan habis. Setelah dingin, iris pantiau tipis-tipis seperti mie.

Setelah pantiau selesai dibuat, dilanjutkan dengan membuat kuahnya yang caranya sebagai berikut: Ikan direbus, tulangnya dibuang, lalu dagingnya digiling, sisihkan. Berikutnya, bawang merah dan bawang putih ditumbuk halus, jahe dimemarkan. Tumis bumbu-bumbu tersebut dengan sedikit minyak sampai aromanya wangi, lalu masukkan daging ikan giling, tambahkan air, merica, kecap, garam, gula dan sedikit bumbu penyedap. Tumis sampai matang dan airnya tinggal sedikit.

Untuk menyajikannya, taruh pantiau di atas piring, bubuhi dengan taoge yang sudah diseduh dengan air panas, lalu siram dengan kuah ikan.

Jika orang menghendaki ada rasa pedas, maka untuk menyantapnya biasanya disediakan sambal terasi sebagai pelengkap.

Ditilik dari namanya maka dengan mudah orang dapat mengetahui bahwa pantiau merupakan warisan kuliner cina yang diadaptasi oleh masyarakat setempat menjadi makanan yang disantap oleh semua etnis yang tinggal di Bangka.



Pantiau

29. Bergo

Bergo merupakan makanan sejenis pantiau. Perbedaan antara bergo dan pantiau terletak pada kuahnya. Untuk membuat kuah bergo, bahan utamanya berupa daging ikan yang digiling dan santan dari 1 butir kelapa. Sedangkan bumbunya terdiri atas bawang merah, bawang putih, kemiri, sepotong kencur, cabai merah, garam, dan bumbu penyedap. Proses pembuatan kuah bergo juga tidak berbeda dengan cara membuat kuah pantiau. Hal pokok yang membuat perbedaan antara kuah bergo dan kuah pantiau, selain bumbunya juga sedikit berbeda, dikarenakan kuah bergo terbuat dari santan, sedang kuah pantiau hanya menggunakan air.

30. Mi Ikan

Hasil laut yang melimpah di Kabupaten Bangka memberi inspirasi kepada masyarakatnya untuk membuat banyak variasi makanan yang bercita rasa ikan. Mi ikan merupakan makanan yang tidak asing bagi orang Bangka. Bahan utamanya berupa mi kuning atau mi telur, sedang cita rasa ikan terletak pada kuah yang disiramkan panas-panas pada mi menjelang orang menyantapnya.

Untuk membuat mi ikan, bahan yang perlu disediakan berupa mi kuning dan taoge atau kecambah. Sedangkan bahan kuahnya terdiri atas ikan giling, dan bumbu-bumbu yang berupa bawang merah, bawang putih, bubuk merica, bumbu penyedap, sedikit gula pasir, sepotong jahe, beberapa sendok kecap manis, dan garam. Selain itu, sebagai pelengkap disediakan pula bawang goreng dan daun sup yang diiris halus.

Dalam proses membuat mi ikan, bahan mi tidak perlu dimasak, cukup diseduh sebentar dengan air panas, lalu ditiriskan. Untuk membuat kuahnya, sebagai langkah awal, ikan dibersihkan dengan membuang insang dan isi perutnya. Setelah bersih, ikan

direbus sebentar dengan sedikit air. Angkat ikan dari air rebusannya, ambil dagingnya lalu digiling, sisihkan. Begitu juga dengan air bekas merebus ikan jangan dibuang karena akan dimanfaatkan untuk membuat kuah. Persiapkan bumbu-bumbu untuk kuah. Bawang merah, bawang putih dan jahe digiling halus kemudian ditumis dengan sedikit minyak. Setelah aromanya harum, masukkan daging ikan giling, aduk-aduk, lalu masukkan garam, kecap, bumbu penyedap, merica, dan gula pasir. Setelah itu, tuang air rebusan ikan, dan kalau perlu bisa ditambah dengan air secukupnya, masak sampai air mendidih.

Untuk menghidangkannya, taruh mi di atas piring, ditambah dengan kecambah yang telah diseduh dengan air panas, tuangkan kuah ikan yang masih panas, taburkan bawang goreng dan irisan daun sup.

31. Pepes Tahu

Dalam kehidupan sehari-hari masyarakat Bangka, tahu juga merupakan salah satu bahan makanan yang dimanfaatkan untuk melengkapi hidangan keluarga. Untuk mengolah tahu menjadi makanan yang lezat, pepes tahu merupakan suatu alternatif pilihan. Bahan yang diperlukan untuk membuat makanan ini berupa 5 potong tahu, 2 butir telur, daun bawang yang diiris halus. Sebagai variasi dan tentu saja juga akan menambah kelezatannya pepes tahu, dapat ditambahkan udang atau cumi yang dicincang halus. Bumbu-bumbu yang diperlukan berupa bawang putih yang dihaluskan, merica bubuk, cabai merah yang diiris sesuai dengan selera, sedikit kunyit yang dihaluskan, garam, dan bumbu penyedap.

Jika bahan dan bumbu telah tersedia, sebagai langkah awal untuk membuat makanan ini, tahu terlebih dulu dihaluskan, kemudian dicampur dengan telur. Setelah adonan tahu dan telur tercampur rata, masukan irisan daun bawang, udang atau cumi

cincang, dan irisan cabai merah, kemudian, campurkan bumbu-bumbunya, aduk-aduk adonan sampai semuanya tercampur dengan rata. Setelah itu, persiapkan daun pisang sebagai pembungkus. Taruh adonan di atas daun pisang, bungkus dengan bentuk yang diinginkan, semat bungkus dengan lidi. Setelah adonan selesai dibungkus, siapkan dandang sebagai tempat mengukus. Kukus pepes tahu sampai matang. Setelah matang, pepes tahu siap dihidangkan sebagai lauk untuk makan nasi.

32. Urap

Urap merupakan salah satu jenis makanan yang melengkapi kekayaan kuliner Bangka Belitung. Makanan yang berupa sayur-sayuran ini tentu saja sangat menunjang kebutuhan serat bagi tubuh. Kekhasan urap dari dapur Bangka Belitung ini terletak pada salah satu bahannya yaitu daun kencur yang membuat aroma dan citarasa makanan ini menjadi lebih tajam. Bahan sayuran yang lain adalah pucuk ubi, kacang panjang, kol, dan kecambah. Bahan-bahan ini dipotong sesuai dengan selera dan masing-masing direbus setengah matang. Bumbu urap terbuat dari kelapa yang agak muda diparut, lalu dibumbui dengan campuran bumbu yang digiling halus, terdiri atas cabai rawit, bawang merah, bawang putih, terasi, jeruk kunci (jeruk sambal), kencur, gula merah dan bumbu penyedap. Setelah parutan kelapa dan bumbu tercampur rata, tumis sampai aromanya harum dan matang. Setelah itu, untuk menghidangkannya, semua jenis sayuran yang telah dipersiapkan diramas dengan bumbu urap.

33. Rujak Soun

Kondisi suhu udara di kabupaten Bangka yang hampir setiap hari terasa panas, dapat disegarkan dengan menikmati rujak soun. Kuah cukanya yang bercita rasa asam, manis, dan sedikit pedas,

membuat jenis makanan ini tepat untuk dinikmati sebagai penawar rasa gerah.

Pada umumnya rujak yang dikenal orang adalah rujak yang isinya terdiri atas berbagai macam potongan buah-buahan. Sesuai dengan namanya, salah satu bahan dari rujak ini adalah soun. Bahan ini dipadukan dengan bahan-bahan yang lain yaitu: tahu, mentimun dan taoge. Sedangkan untuk kuahnya, bahannya terdiri atas cuka, jeruk kunci, gula merah, bawang putih, dan udang kering.

Proses pembuatan rujak soun tidak rumit dan tidak memakan waktu yang lama. Sebagai langkah awal, soun direbus sebentar dalam air mendidih, setelah lunak, angkat dan tiriskan. Tahu dibumbui dengan sedikit garam, lalu digoreng, setelah dingin, dipotong kecil dengan bentuk dadu. Mentimun disayat tipis, dan taoge dibersihkan.

Untuk membuat kuahnya, bawang putih dihaluskan, demikian juga dengan udang kering, digerus halus. Tumis kedua bahan tersebut dengan sedikit minyak, setelah aromanya harum, tuangi dengan air, lalu masukkan gula merah, cuka, perasan air jeruk kunci, dan sedikit garam. Biarkan gula merah menjadi cair, masak sampai kuah mendidih.

Untuk menyajikannya, atur soun, tahu goreng, mentimun, dan taoge dalam piring, lalu siram dengan kuah cuka. Biasanya untuk melengkapi sajian ini, orang menambahkan krupuk atau emping goreng di atasnya. Rujak soun siap untuk dinikmati.

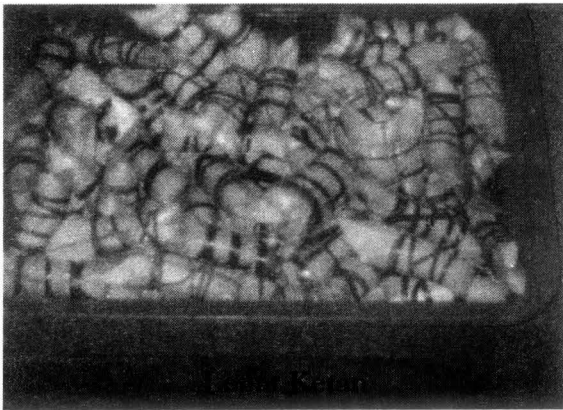
34. Lepat Ketan.

Ribuan batang pohon kelapa tumbuh di pantai-pantai kabupaten Bangka. Sebagaimana umumnya masyarakat di Indonesia, masyarakat Bangka juga memanfaatkan tanaman kelapa secara maksimal. Dalam kuliner bangka tidak hanya buah kelapa saja yang dimanfaatkan, tetapi juga bagian-bagian lain dari tanaman kelapa yang dapat dimanfaatkan, seperti daun kelapa, umbut

kelapa, dan sebagainya. Lepat ketan merupakan salah satu jenis makanan yang sering dibuat oleh masyarakat bangka pada saat mereka mengadakan acara-acara yang berkaitan dengan upacara keagamaan atau adat setempat. Dalam adat nganggung, misalnya, setiap keluarga hampir selalu membuat makanan ini. Untuk membuat lepat ketan, bahan-bahan yang perlu disediakan berupa beras ketan dan kelapa untuk diambil santannya. Selain itu juga perlu disediakan daun kelapa sebagai pembungkus dan tali pandan untuk mengikat.

Cara membuat lepat ketan ini adalah sebagai berikut: beras ketan dicuci, kemudian diaron dengan santan dan dibubuhi dengan sedikit garam. Setelah itu, beras ketan yang sudah diaron dibungkus dengan daun kelapa dan setiap bungkus diikat dengan tali pandan. Ukuran bungkus lepat sesuai dengan selera si pembuat, biasanya berdiameter kira-kira dua centimeter dan panjangnya tujuh centimeter. Aronan beras ketan yang telah dibungkus direbus dalam dandang sampai matang. Setelah matang, angkat lepat ketan dan tiriskan.

Lepat ketan biasanya disajikan bersama rendang atau sambal asam. Cara orang bangka menikmati makanan ini, biasanya dengan mencolekkan lepat ke dalam kuah rendang atau sambal asam.



35. Ketupat

Sebagaimana umumnya masyarakat Indonesia, di tengah kehidupan masyarakat bangka, ketupat juga merupakan salah satu jenis makanan yang sering disajikan baik dalam berbagai acara, baik itu acara adat, perayaan hari besar keagamaan, maupun dalam keseharian ketika orang ingin menikmatinya sebagai pengganti nasi. Ketika ketupat disajikan dalam rangka acara adat, misalnya, nganggung, atau perayaan-perayaan keagamaan seperti Idul fitri, Idul Adha dan sebagainya, maka untuk menyantapnya biasanya orang melengkapinya dengan lauk pauk seperti rendang daging, sayur nangka, sambal goreng hati, dan sebagainya. Orang menyajikan ketupat pada saat hari raya merupakan tradisi yang hampir tidak pernah ditinggalkan meskipun tak seorangpun tahu sejak kapan budaya itu mulai muncul ke permukaan. Untuk membuat ketupat, bahan yang perlu disediakan hanya beras dan daun kelapa yang dianyam sedemikian rupa sehingga berbentuk selongsong. Ada beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam membuat ketupat agar mendapat hasil yang maksimal, yaitu: selongsong ketupat sebaiknya terbuat dari daun kelapa yang masih muda, hijau, segar dan tidak ada bercak coklatnya. Kualitas daun kelapa sangat mempengaruhi warna ketupat setelah matang. Ketika selongsong ketupat akan diisi beras, sebaiknya anyamannya dirapatkan terlebih dulu karena jika ada celah di antara anyamannya maka ketupat akan bergaris-garis coklat setelah matang.

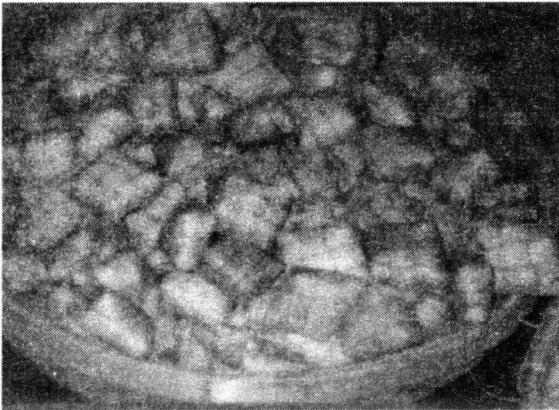
Sebelum beras diisi dalam selongsong ketupat, beras harus dicuci bersih, lalu ditiriskan. Agar ketupat tidak keras maka perlu diperhatikan takaran berasnya. Biasanya, setiap selongsong ketupat hanya diisi beras sekitar $\frac{1}{2}$ sampai $\frac{3}{4}$ bagian saja.

Ketupat harus direbus dalam air yang sudah mendidih. Untuk mendapatkan hasil rebusan yang baik, maka ketika direbus seluruh bagian ketupat harus terendam air. Oleh karena itu, untuk merebus ketupat perlu disediakan dandang atau panci yang besar

kapasitasnya sehingga dapat diisi dengan air cukup banyak. Waktu yang diperlukan untuk merebus ketupat cukup lama, kira-kira 5 jam. Jika pada saat orang merebus ketupat memerlukan tambahan air, maka air tambahan tersebut ketika dituangkan harus dalam keadaan mendidih. Jika air yang ditambahkan berupa air dingin maka hasil rebusan ketupat menjadi tidak sempurna, yakni tekstur ketupat akan menjadi kasar seperti berpasir.

Jika ketupat telah matang, angkat dari air rebusannya, lalu ditiriskan dengan cara digantung sehingga tidak ada air yang tersimpan didalam bungkus ketupat. Ketupat yang disimpan dalam keadaan kering akan lebih tahan lama.

Untuk menyajikan ketupat dengan hasil potongan yang bagus, sebaiknya ketupat dipotong dalam keadaan dingin dan dengan pisau yang tajam.



Ketupat

36. Lakso

Lakso merupakan makanan khas tradisional Melayu yang bahan utamanya berupa tepung sagu yang diolah sedemikian rupa dan disajikan bersama kuah ikan dan sambal. Makanan ini dapat

menjadi salah satu alternatif makanan pengganti nasi karena kandungan karbohidratnya cukup tinggi. Untuk membuat makanan ini ada 3 kategori bahan yang perlu disediakan yaitu bahan untuk membuat lakso, kuah ikan dan sambal.

Bahan untuk lakso berupa 1 kg tepung sagu dan air secukupnya. Tepung sagu diaduk dengan air sampai menjadi adonan yang lembut dan kalis. Setelah itu, adonan dipipihkan dengan ketebalan kira-kira setengah centimeter, lalu diiris tipis memanjang. Sementara itu, didihkan air dalam panci, lalu masukan irisan tepung sagu atau lakso ke dalamnya dan rebus sebentar. Tiriskan lakso dari air panas dan rendam dalam air dingin dengan dua kali bilasan supaya tidak lengket, lalu tiriskan. Untuk menyajikannya lakso ditaruh di atas daun mangkok. Di atas setiap helai daun mangkok, ditaruh kira-kira segenggam lakso diatur sedemikian rupa sehingga bentuknya menarik.



Lakso

Kuah lakso bahannya terdiri atas: santan kental dan santan cair dari 2 butir kelapa, kelapa parut sanggrai yang ditumbuk halus, ketumbar, jintan manis, jintan halus, $\frac{1}{2}$ kg bawang merah, $\frac{1}{4}$ kg

bawang putih, kunyit, jahe, 1 kg ikan tamban, ¼ ikan teri, daun kari, penyedap rasa dan garam secukupnya.

Untuk membuat kuah diawali dengan membersihkan ikan. Pisahkan daging ikan dari tulangnya, lalu dikukus sebentar. Haluskan daging ikan dan ikan teri, lalu sisihkan. Sementara itu, didihkan santan cair dan haluskan bumbu-bumbu yaitu ketumbar, jintan manis dan jintan halus, bawang merah, bawang putih, kunyit dan jahe. Setelah bumbu-bumbu selesai dipersiapkan, tumis dengan sedikit minyak, setelah aromanya harum, tuang santan cair yang telah mendidih ke dalam tumisan bumbu, lalu diaduk, masukkan bubuk kelapa sanggrai, aduk sampai rata, kemudian masukkan daging ikan yang sudah dihaluskan, aduk, lalu terakhir, masukkan santan kental, aduk terus sampai kuah mendidih.

Sambal lakso terbuat dari cabe besar, cabe kecil, dan terasi yang digiling halus, lalu ditumis, ditambah dengan sedikit air, dan garam.

Untuk menyajikan lakso, angkat lakso dari atas daun mangkok, lalu taruh di atas piring, siram dengan kuah ikan dan bubuhi sedikit sambal di atasnya.

b. Makanan Selingan atau Kudapan

Warisan kuliner bangka juga dilengkapi dengan aneka kudapan yaitu makanan selingan yang berupa kue basah atau jajan pasar. Kue-kue ini selain dapat dinikmati sebagai makanan selingan juga berfungsi sebagai makanan yang melengkapi sajian makanan yang dihidangkan pada momen-momen istimewa.

Ditengah gempuran kue-kue yang berlabel modern, baik dari segi bahan, cara pembuatan, penampilan, rasa, kemasan, dan bahkan mungkin cara pemasaran, kue-kue tradisional masih tetap dapat dijumpai diberbagai sudut pasar yang tersebar di kabupaten Bangka.

Dalam sub bab ini selain dipaparkan mengenai kudapan yang

berupa kue-kue basah dan jajan pasar juga paparan mengenai camilan khas bangka yang menjadi ikon oleh-oleh khas daerah Bangka Belitung.

1. Ketan Durian (Wajit)

Beras ketan sering dimanfaatkan untuk membuat kue-kue jajan pasar. Walaupun termasuk dalam keluarga padi-padian, beras ketan memiliki rasa dan tekstur yang berbeda dari beras padi, ketan lebih kenyal dan liat. Jika orang ingin mengolah ketan menjadi kue, biasanya ketan terlebih dahulu dimasak dengan cara dikukus. Hal yang perlu diperhatikan dalam mengukus ketan adalah takaran airnya. Ketan hanya memerlukan sedikit air pada saat dikukus. Selain itu, sebelum dikukus, ada baiknya ketan setelah dicuci, lalu direndam dalam air kira-kira lima jam atau lebih. Setelah direndam, ketan ditiriskan, lalu ditaruh di dalam wadah dengan diberi sedikit air. Sementara itu, siapkan dandang pengukus yang sudah diisi air di atas api kompor, lalu kukuslah ketan dengan wadahnya. Kira-kira 10 menit kemudian, ketan diaduk-aduk dengan sendok pengaduk, lalu dikukus lagi sampai matang.

Jika orang ingin membuat ketan durian atau wajit, selain mempersiapkan ketan kukus, perlu juga disiapkan santan yang dimasak bersama gula kabung dan beberapa biji durian. Setelah santan mendidih dan agak mengental, masukkan ketan kukus ke dalamnya, aduk sampai rata dan kering. Setelah itu, tuangkan ketan durian dalam loyang yang dialas dengan daun pisang, lalu biarkan menjadi dingin. Setelah dingin, ketan durian dipotong-potong, biasanya dengan bentuk segi empat yang menyerupai jajaran genjang. Taruh potongan ketan durian di atas piring dan sajikan.

2. Iyet-iyet

Kue-kue tradisional biasanya dijual orang pada pagi hari. Iyet-iyet merupakan salah satu dari berbagai jenis kue yang setiap hari dapat dijumpai di pasar-pasar tradisional atau kedai kopi yang terdapat di kabupaten Bangka. Kue yang rasanya manis dan legit ini cocok dijadikan teman minum teh atau kopi. Untuk membuat kue ini bahan yang diperlukan berupa : 100 gram gula merah yang diiris kasar, 100 ml santan cair, 60 gram gula pasir, 1 ons tepung beras, 2 sendok makan tepung sagu, kelapa muda parut yang dicampur dengan sedikit garam. Setelah semua bahan tersedia, langkah pertama untuk membuat kue ini dimulai dengan merebus gula merah dengan 2 cangkir air dalam panci kecil. Setelah gula merah larut, masukkan gula pasir, aduk sampai larut. Setelah itu, angkat dari api ,disaring, lalu didinginkan. Selanjutnya, campur tepung beras dan tepung sagu. Tuangkan air gula yang sudah dingin ke dalam campuran tepung, aduk sampai rata. Sambil adonan terus diaduk, tuangkan juga santan cair. Setelah adonan tercampur dengan baik, masak adonan tersebut dengan api kecil. Jika adonan agak mengental, angkat dari api, tuangkan dalam cetakan atau loyang rendah dengan isi 3/ 4 bagian dari tinggi loyang. Setelah itu, kukus adonan dalam dandang dengan api sedang, kira-kira selama 45 menit. Setelah matang, matikan api angkat loyang dari dandang dan biarkan kue dingin. Setelah dingin, kue dipotong sesuai dengan selera, lalu taburkan kelapa muda parut yang telah disiapkan di atas kue atau dibalutkan pada seluruh bagian kue. Sajikan iyet-iyet bersama teh atau kopi panas.

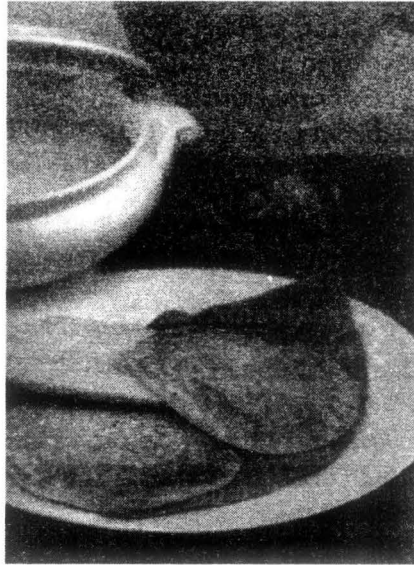


Iyet-Iyet

3. Serabi

Kue serabi merupakan salah satu jenis kue yang cukup populer di kalangan masyarakat Bangka. Selain untuk dinikmati sebagai makanan selingan, kue serabi juga mempunyai makna khusus. Kue ini selalu dibuat untuk disajikan dalam salah satu acara yang berkaitan dengan daur hidup yaitu kenduri atau upacara kematian yang dilakukan oleh masyarakat Melayu Bangka.

Selain kue serabi ini dibuat oleh masyarakat Melayu untuk melengkapi sajian kenduri atau upacara kematian, seorang informan mengatakan bahwa orang Tionghoa di Bangka juga sering menyediakannya kue ini ketika mereka melakukan ritual yang berkaitan dengan sistem kepercayaan mereka. Tersedianya kue serabi diyakini oleh mereka dapat menahan turunnya hujan pada saat ritual berlangsung. Di kalangan orang Tionghoa di Bangka kue serabi juga disebut kue tampal lapita.



Kue Serabi

Kue serabi dengan bentuknya yang bulat pipih memiliki aroma yang khas karena dimasak dengan cara dibakar di atas kuah tanpa minyak, apalagi jika orang membakarnya dengan kuah yang terbuat dari tanah liat. Dengan cita rasa yang gurih, untuk menikmatinya kue serabi dilengkapi dengan kuah santan yang manis beraroma pandan wangi.

Untuk membuat adonan kue serabi, bahan yang diperlukan berupa 250 gram tepung beras, 600 ml santan, 3 butir kemiri yang dihaluskan, garam secukupnya. Sedangkan kuahnya terbuat dari 500 ml santan, 100 gram gula merah, beberapa lembar daun pandan, sedikit garam.

Sebagai langkah awal dalam membuat kue serabi, santan yang akan dicampurkan sebagai adonan kue, terlebih dulu dimasak dengan api kecil dan harus dijaga agar santan jangan pecah. Angkat santan dari atas api dan sisihkan sejenak sampai agak hangat.

Setelah itu, siapkan wadah untuk membuat adonan. Masukkan ke dalamnya tepung beras, kemiri halus, dan garam, aduk sampai rata. Kemudian, sambil terus diaduk, tuangkan santan hangat sedikit demi sedikit sampai habis. Adonan diaduk terus sampai benar-benar tercampur rata. Setelah itu, adonan didiamkan selama kurang lebih 30 menit agar dingin.

Jika orang menginginkan kue serabi yang seperti dibuat oleh nenek moyang pewaris kue ini, maka untuk membakar kue ini diperlukan cetakan kue atau kual yang terbuat dari tanah liat dan bara api dari arang. Namun, saat ini membakar kue serabi dengan cara semacam itu dianggap kurang praktis, terlalu lama, dan cukup sulit untuk memperoleh cetakan kue dari tanah liat. Oleh karena itu, sekarang orang menggunakan peralatan yang lebih modern seperti kual dari besi atau teflon yang bentuknya cekung. Selain itu, kue dibakar atau dipanggang di atas api kompor.

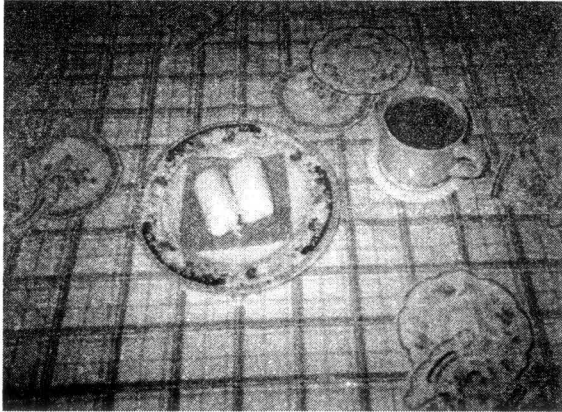
Untuk membakar kue serabi, cetakan atau kual yang digunakan terlebih dahulu dipanaskan. Setelah itu, tuangkan satu sendok besar adonan kue serabi ke dalamnya, tutup kual dengan rapat. Kue dibakar dengan api kecil. Setelah dibakar pada permukaan kue akan muncul lubang-lubang kecil. Angkat kue dari kual jika sudah matang. Bakar kue serabi satu demi satu sampai adonan habis.

Untuk membuat kuahnya, santan dan gula merah dimasak di atas api sedang, masukkan beberapa lembar daun pandan wangi agar aromanya harum, lalu bubuhkan sedikit garam. Masaklah kuah sampai sampai mendidih sambil diaduk supaya santan jangan pecah.

Untuk menikmati kue serabi, taruh kue di dalam piring cekung, lalu siramkan kuah santan di atasnya.

4. Rangi

Kue rangi termasuk jajan pasar yang setiap hari masih dengan mudah dapat dijumpai di tempat orang menjual kue di kabupaten Bangka. Hal itu menandakan bahwa kue tradisional ini masih disukai oleh masyarakat.



Kue rangi

Kue rangi terbuat dari tepung sagu. Untuk keperluan membuat kue, orang Bangka biasanya menggunakan tepung sagu rembiak. Tepung sagu merupakan bahan pembuat makanan yang dengan mudah dapat dibeli di kedai-kedai yang menjual bahan makanan. Kebutuhan tepung sagu di kalangan masyarakat Bangka cukup besar karena banyaknya jenis makanan yang diproduksi dengan bahan utama tepung sagu.

Kue rangi merupakan kue yang pembuatannya cukup sederhana. Selain tepung sagu, bahan yang perlu disediakan untuk membuat kue ini adalah kelapa muda yang diparut dan gula merah. Kedua bahan yang disebut terakhir ini dengan dicampur sedikit air dan dibubuhi garam, dimasak bersama untuk dipersiapkan menjadi adonan isi kue yang biasanya disebut inti kelapa.

Jika inti kelapa sudah dipersiapkan, langkah selanjutnya adalah membuat dadar sagu. Untuk itu perlu disediakan kuali ceper atau alat pendadar teflon. Sagu ditabur dikuali yang sudah dipanaskan tanpa minyak. Dalam proses ini, sagu akan lengket dan melebar di atas kuali, sementara itu api harus tetap kecil agar sagu bisa matang tanpa menjadi hangus. Setelah dadar sagu matang, lepaskan dadar sagu ini dari kuali dengan menggunakan sepotong bambu yang ujungnya bulat pipih. Angkat dadar sagu dari kuali, taruh inti kelapa di atasnya, lalu dadar sagu dilipat atau digulung sehingga inti kelapa terbungkus di dalamnya. Kue rangi siap untuk disajikan.

5. Sengkulun

Salah satu jenis kudapan yang setiap hari tersedia di meja para penjual kue yang tersebar di pasar tradisional kabupaten Bangka adalah kue sengkulun. Kue ini terbuat dari tepung sagu yang dicampur dengan kelapa parut dan gula pasir. Proses pembuatan kue ini tidak rumit. Hal yang perlu diperhatikan oleh setiap pembuat kue adalah kualitas tepung sagunya. Tepung sagu yang baik kualitasnya tentu akan menghasilkan makanan yang enak. Selain itu, kelapa yang juga berfungsi sebagai penentu rasa perlu dipilih secara tepat, yaitu kelapa yang tidak terlalu tua. Sebelum kelapa diparut, kulitnya dibersihkan terlebih dulu. Pada umumnya, jika daging kelapa dipergunakan untuk campuran kue maka kelapa diparut memanjang.

Selanjutnya, aduk tepung sagu, kelapa parut, gula pasir dan sedikit garam sampai rata. Supaya penampilan kue tampak menarik, bagi adonan menjadi dua bagian, lalu salah satunya diberi pewarna kue, biasanya merah jambu. Kemudian, adonan berwarna putih dimasukkan ke dalam loyang dan dikukus dalam dandang. Jika adonan putih sudah dalam keadaan setengah matang, tuangkan adonan merah di atasnya, ratakan agar seluruh adonan putih

tertutup dengan adonan merah. Kukus kue sampai matang. Jika sudah matang, kue sengkulun didinginkan terlebih dulu, baru kemudian dipotong-potong sesuai dengan selera.



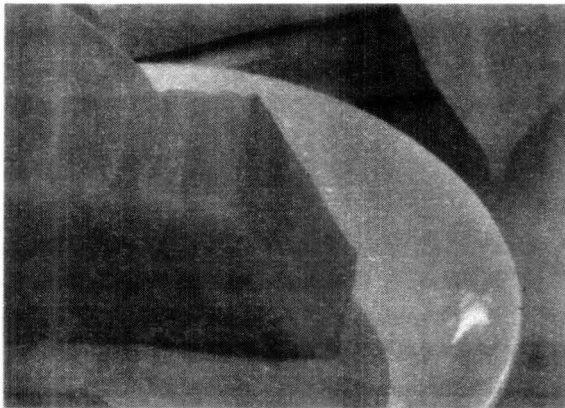
Sengkulun

6. Kue Lapis Sagu

Kue lapis sagu melengkapi keanekaragaman jenis kudapan yang menjadi kekayaan kuliner Bangka. Kue ini selain dapat dinikmati sebagai jajanan sehari-hari juga sering menjadi pilihan untuk melengkapi sajian dalam acara kenduri. Untuk membuat 1 loyang kue lapis sagu, bahan yang perlu disediakan adalah sebagai berikut: 1 kg tepung sagu dengan kualitas baik, 900 gram gula pasir, 10 gelas santan, $\frac{1}{2}$ gelas air daun suji (dapat dicampur dengan perasan air pandan wangi), sedikit garam.

Setelah bahan-bahan tersedia, campurkan tepung sagu, gula pasir, dan garam. Kemudian, sambil diaduk, tuangkan santan sedikit demi sedikit, aduk terus sampai adonan licin dan tidak ada tepung yang menggumpal. Bagi adonan menjadi 2 bagian. Sebagian dicampur dengan air daun suji sehingga berwarna hijau dan sebagian lagi dibiarkan tetap berwarna putih.

Siapkan dandang pengukus yang berukuran besar sehingga loyang bisa ditaruh didalamnya. Setelah dandang diisi air, panaskan diatas api. Sementara itu, siapkan loyang berukuran 26x26x6. Seluruh permukaan loyang dioles dengan sedikit minyak, kemudian tuangkan beberapa sendok adonan warna putih di dalam loyang sehingga rata memenuhi permukaan loyang dengan ketebalan kira-kira ½ cm. Taruh loyang di dalam dandang yang sudah dipanaskan, kukus sampai adonan setengah matang, kemudian tuangkan adonan warna hijau merata di atas adonan putih dengan ukuran ketebalan yang sama, kukus kembali. Demikianlah proses tersebut dilakukan berulang-ulang, lapis demi lapis berselang-seling antara adonan putih dan hijau sehingga adonan habis. Setelah adonan kue lapis matang, angkat loyang dari dandang, biarkan menjadi dingin. Setelah dingin, kue lapis dapat dipotong dengan irisan yang rapi, biasanya berbentuk empat persegi panjang, dengan ukuran sesuai dengan yang dikehendaki. Namun, biasanya orang membuat potongan kue lapis dengan ukuran yang tidak terlalu besar, selain tampak lebih cantik, kue yang rasanya manis dan gurih ini lebih enak jika dinikmati dalam porsi kecil.

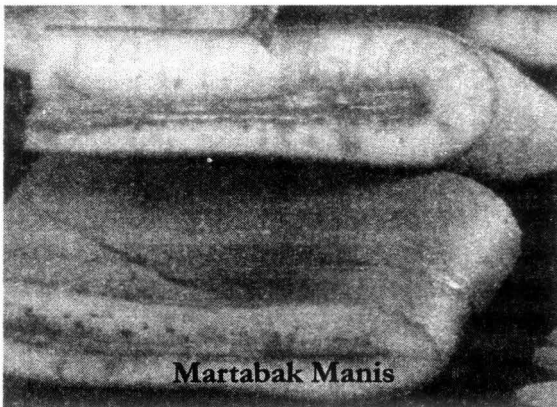


Kue Lapis Sagu

Adakalanya, untuk keperluan sajian dalam adat nganggung, orang membuat kue lapis sagu ini tidak dalam warna putih hijau tetapi merah putih. Dalam hal ini, si pembuat pasti mempunyai alasan tersendiri dalam hal makna yang terkandung melalui simbolisasi warna. Namun, apapun warna yang dicampurkan dalam adonan kue, harus selalu diingat dan diperhatikan agar si pembuat kue menggunakan zat pewarna yang khusus untuk mewarnai makanan supaya kue aman untuk dikonsumsi.

7. Martabak Manis

Salah satu makanan yang tampil sebagai identitas Bangka dan terkenal di nusantara adalah martabak manis. Sebagian besar masyarakat Indonesia menyebut martabak manis dengan istilah martabak bangka . Di kalangan masyarakat Bangka ada beberapa istilah untuk menyebut makanan ini , yaitu Hok Lo Pan yang jika diterjemahkan dalam bahasa Indonesia berarti kue orang Hok Lo, Pandekuk atau Pande Coek yang menurut perkiraan berarti kue yang dimasak dalam belanga, dan kue tabok. Istilah yang disebut terakhir ini, menurut seorang informan, biasanya digunakan di kalangan masyarakat melayu.



Martabak Manis

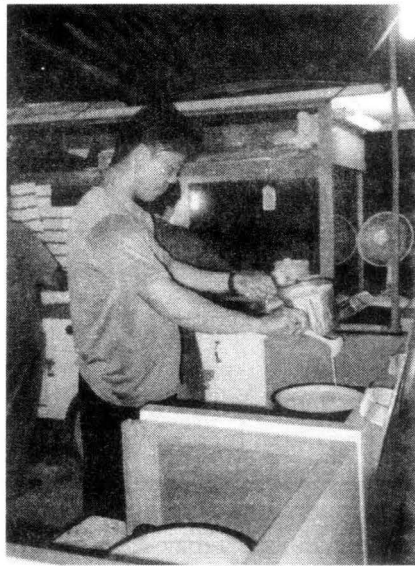
Ditilik dari perjalanan keberadaan kue martabak manis, kue ini memang merupakan salah satu jenis kue yang merupakan warisan kuliner yang menampilkan jejak budaya cina yang pada perkembangannya sejalan dengan proses akulturasi budaya yang berlangsung di Bangka, kue ini juga menjadi salah satu jenis kue yang dinikmati bukan saja oleh orang Cina tetapi juga oleh seluruh kelompok masyarakat yang ada di Bangka.

Untuk membuat kue ini bahan yang di perlukan berupa: 500 gram tepung, $\frac{1}{2}$ sdt ragi butir rendam dengan 1 sdm air. $\frac{1}{4}$ sdt soda kue, 100 gram gula pasir, 700 ml air atau santan hangat pandan, 3 butir telur ayam (pisahkan putih dan kuningnya), $\frac{1}{2}$ sdt garam, mentega untuk mengoles

Setelah bahan-bahan tersedia, proses pembuatan kue ini diawali dengan mencampur tepung terigu dengan gula, soda kue, dan ragi. Aduk bahan-bahan tersebut sambil dituangi santan atau air hangat sedikit demi sedikit dan kuning telur, sampai habis. Kocok putih telur sampai mengembang tetapi tidak sampai kaku. Setelah itu, masukkan putih telur ke dalam adonan tepung, aduk sampai rata, kemudian di simpan selama kurang lebih 2 jam. Panaskan wajan cetakan martabak di atas api yang besarnya sedang. Setelah panas api merata di permukaan wajan, tuangkan adonan martabak ke dalam wajan. Biarkan sejenak, setelah itu tutup wajannya supaya adonan matang dan rata permukaannya. Setelah matang, sebelum diangkat dari wajan, olesi permukaan martabak dengan mentega dan taburi dengan isi sesuai selera. Angkat martabak dari cetakan, potong menjadi 2, tangkupkan kedua potongan tersebut, kemudian olesi bagian luarnya dengan mentega.

Menurut masyarakat Bangka, isi martabak manis yang orisinal berupa wijen sangrai. Dalam perkembangannya, isi martabak menjadi lebih bervariasi, sesuai dengan pergeseran selera makan masyarakat. Oleh karena itu, penjual martabak manis, paling tidak menyediakan lebih dari dua pilihan isi martabak, seperti keju,

kacang, coklat, atau gabungan dari pilihan isi yang ada, sesuai dengan permintaan pembeli. Bahkan, menurut seorang informan, tidak semua penjual martabak manis menyediakan wijen sebagai pilihan isi martabak.



Penjual Martabak Manis

8. Kue Pelita

Kue pelita merupakan salah satu jenis kue tradisional yang disajikan secara unik dalam wadah takir yang terbuat dari daun pandan. Aroma daun pandan yang wangi menambah eksotika citarasa kue yang manis dan gurih.

Kue ini terdiri atas dua lapisan yang terbuat dari adonan yang berbeda. Lapisan bawah dibuat dari adonan yang berupa kocokan telur ayam dan gula pasir, ditambah dengan sedikit air daun suji sebagai pewarna. Adonan ini setelah dituang ke dalam takir-takir yang sudah disiapkan, dikukus dalam dandang. Setelah setengah

matang, tuangkan di atasnya lapisan adonan yang kedua, terbuat dari campuran santan kental, sedikit tepung beras, gula pasir, dan sedikit garam. Setelah adonan lapisan atas selesai dituang, kukus kue sampai matang. Rasa kue pelita yang gurih legit membuat kue ini cocok dihidangkan sebagai makanan penutup dalam suatu jamuan makan atau kenduri.

9. Kue Jongkong

Di kalangan masyarakat kabupaten Bangka, kue-kue tradisional masih banyak penggemarnya. Oleh karena itu, orang tidak sulit mendapatkannya karena selalu ada orang yang menjualnya. Kue jongkong merupakan kue tradisional yang dalam proses pembuatannya dilakukan dengan memadukan dua macam jenis adonan. Adonan pertama terbuat dari tepung beras dengan kombinasi tepung sagu, lalu dicampur dengan gula pasir dan santan, dibubuhi sedikit garam sebagai komponen yang menunjang rasa gurih, dan dipercantik dengan warna hijau yang terbuat dari air perasan daun suji. Adonan kedua berupa santan kental yang dibubuhi sedikit garam. Kelezatan kue ini juga ditunjang dengan komponen pelengkap berupa gula merah yang disisir, potongan daun pandan wangi dan daun pisang sebagai pembungkus.

Adonan pertama dibuat dengan cara mencampurkan semua bahan, yang terdiri atas 250 gram tepung beras, 50 gram tepung sagu, 100 gram gula pasir, $\frac{1}{2}$ bagian dari 4 gelas santan cair yang disediakan, dan setengah gelas air daun suci. Bahan-bahan tersebut dicampur dan diaduk sampai rata, kemudian disisihkan. Sementara itu, masak sisa santan sampai mendidih sambil terus diaduk agar santan tidak pecah. Setelah santan mendidih, api dikecilkan, lalu tuangkan adonan tepung yang telah dibuat ke dalamnya, aduk terus sampai adonan masak dan mengental. Setelah itu, api dimatikan dan adonan diangkat. Tahap selanjutnya, adonan tersebut bersama santan kental dan pelengkap yang telah

dipersiapkan dibungkus kecil-kecil dengan daun pisang atau bisa juga orang menaruhnya dalam wadah yang berupa takir daun. Dalam setiap bungkus kue, pada bagian dasar, ditaruh sepotong daun pandan, kemudian diatasnya ditaruh 1 sendok makan gula merah yang telah disisir, selanjutnya, berturut-turut secara berlapis, ditaruh 2 sendok makan adonan tepung, dan 2 sendok makan santan kental. Setelah itu, adonan dibungkus. Setiap bungkus disemat dengan sepotong lidi kecil sebagai perekat. Jika seluruh adonan telah selesai dibungkus, siapkan dandang pengukus, isi dengan air, dan kukuslah kue jongkong sampai matang selama lebih kurang 45 menit.

Kue jongkong termasuk dalam kategori jajanan pasar yang unik karena hadir dalam kemasan daun pisang, baik dalam bentuk bungkus kecil yang disemat dengan lidi atau dalam wadah daun yang berbentuk takir. Namun, dalam perkembangannya, seringkali kue jongkong tampil dalam kemasan wadah plastik. Dalam hal ini si pembuat kue melakukannya mungkin dengan alasan dari segi kepraktisan, baik dalam hal penyediaan kemasan maupun dalam proses pengemasan itu sendiri. Bagaimanapun juga, saat ini wadah plastik lebih mudah diperoleh daripada daun pisang. Di samping itu proses pengemasannya tentu lebih cepat dibandingkan jika orang membungkus kue satu per satu dengan daun. Dalam setiap perubahan pasti akan ada hal-hal yang hilang dan tidak tergantikan oleh sesuatu yang baru. Kue jongkong yang dikemas dalam wadah plastik tentu akan kehilangan eksotika aroma keharuman daun pisang pembungkusnya yang muncul dalam citarasa kue bersamaan dengan proses pengukusan kue tersebut.

Perubahan-perubahan memang seringkali sulit dihindari, namun, dengan adanya sedikit catatan tentang kue ini, orang dapat tetap mengetahui segala sesuatu tentang kue jongkong yang orisinal.

10. Kue Pao

Jika ditilik dari namanya tidak salah bila orang beranggapan bahwa kue ini termasuk dalam kategori kue yang berasal dari kuliner Cina. Kehadiran orang Cina di kabupaten Bangka memang meninggalkan jejak budaya dalam bentuk warisan kuliner. Kue ini cukup populer di kalangan masyarakat Bangka yang tinggal di Belinyu, salah satu kecamatan di kabupaten Bangka. Menurut informasi dari beberapa orang ibu anggota PKK kecamatan Belinyu, di daerah mereka, kue ini dibuat pada setiap bulan ramadhan sebagai salah satu alternatif kue untuk berbuka puasa. Sepintas lalu, penampilan kue ini tidak berbeda dengan kue pao yang sering dijumpai dimana-mana. Bentuknya bulat kecil dan berwarna putih. Keunikan kue pao yang dibuat oleh masyarakat Belinyu terletak pada isi kue dan sambal pelengkapanya.



Kue Pao

Adonan kue ini terbuat dari kombinasi tepung beras dan sagu yang diaduk rata, lalu dilumatkan sampai kalis dengan campuran sedikit air, ragi dan pengembang kue. Setelah adonan kalis, masukkan beberapa sendok makan minyak sayur dan sedikit garam. Adonan dilumatkan lagi sampai benar-benar kalis, lalu dibagi-bagi dalam ukuran kecil dengan berat kira-kira 50 gram setiap buahnya. Kemudian, adonan ditutup dengan kain yang lembab, diamkan selama lebih kurang lima belas menit supaya terjadi proses fermentasi. Sementara itu, persiapkan adonan isi yang terbuat dari pepaya muda yang diris tipis memanjang kemudian ditumis bersama udang kering dan bumbu-bumbu yang dihaluskan yaitu bawang merah, bawang putih, ketumbar, lada, pala, dan garam secukupnya. Adonan isi ini ditaruh di bagian tengah dari adonan tepung yang telah dipersiapkan. Kue dapat dibentuk sesuai dengan selera. Setelah itu, kue dikukus sampai matang dalam dandang.

Kue pao disantap bersama sambal yang terbuat dari campuran cuka, taoco, cabai dan bawang putih yang dihaluskan. Bahan-bahan sambal itu ditumis bersama lalu dituangi dengan sedikit air, dan dibubuhi sedikit garam dan gula pasir.

11. Lempok Durian

Bila musim durian tiba, hasil buah durian di kabupaten Bangka cukup berlimpah sehingga selain mengkonsumsi buah yang segar, masyarakat Bangka juga mengolah durian menjadi makanan yang tahan lama. Buah durian diolah menjadi makanan yang populer dengan sebutan lempok durian. Makanan ini terbuat dari daging durian yang dimasak dengan gula pasir. Dalam mengolah durian menjadi lempok, untuk mendapatkan hasil yang baik diperlukan ukuran perbandingan bahan secara tepat. Perbandingan antara daging durian dan gula pasir adalah 2 berbanding 1. Jadi untuk setiap 1 kg daging durian (tanp biji),

dibutuhkan 500 gram gula pasir. Untuk membuat lempok durian, meskipun cara membuatnya cukup sederhana, dibutuhkan kesabaran si pembuat karena proses memasaknya memerlukan waktu yang agak lama. Daging buah durian dan gula pasir dimasak dalam kuah di atas api kecil sambil terus diaduk sehingga berwarna kecoklatan dan adonan tidak lengket diwajan. Dengan proses memasak yang cukup panjang waktunya, lempok durian akan tahan lama bila disimpan. Bila adonan lempok sudah masak, angkat, biarkan agak dingin, lalu ditaruh dalam pembungkusnya, biasanya lempok durian dibungkus dengan daun jagung yang dikeringkan. Bentuk bungkusannya bulat panjang dengan diikat pada kedua ujungnya.

Selain untuk dikonsumsi keluarga, lempok durian juga diproduksi oleh masyarakat untuk dijual. Saat ini produksi lempok di kabupaten Bangka memang masih dalam taraf industri rumah tangga, namun produknya dapat dijumpai di toko-toko. Bagi orang yang berkunjung ke daerah ini, lempok durian dapat menjadi salah satu alternatif untuk dipilih sebagai buah tangan.

12. Pempek

Selain diolah sebagai makanan ringan, hasil laut juga diolah menjadi makanan selingan. Hampir di seluruh penjuru Bangka orang dapat menjumpai penjual pempek. Dari namanya orang pasti menduga bahwa makanan ini berasal dari kuliner cina. Menurut seorang informan, makanan ini pada awalnya memang dibuat dan dijual oleh orang Cina. Namun dalam perkembangannya, rata-rata orang Bangka memiliki ketrampilan membuat pempek. Oleh karena itu, makanan ini dijual baik mulai dari pedagang kaki lima sampai dengan rumah makan. Meskipun penjual pempek tersebar di seluruh pelosok kabupaten Bangka, banyak ibu rumah tangga yang seringkali membuat sendiri pempek untuk santapan keluarganya.

Di Bangka, makanan ini menjadi salah satu saksi persilangan budaya yang berlangsung di daerah ini, yakni persilangan antara budaya setempat dengan budaya yang dibawa oleh para perantau dari Cina. Dapat dikatakan, kuliner Bangka penuh dengan sejarah yang mencatat adanya pelangi budaya yang sangat indah. Masyarakat dari kelompok suku manapun yang ada di Bangka tidak pernah merasa ragu untuk menikmati kelezatan pempek. Bahkan makanan ini juga menjadi salah satu makanan yang merupakan ikon Bangka.

Pempek yang enak rasanya biasanya terbuat dari campuran daging ikan tengiri atau ikan parang-parang dengan tepung sagu. Pilihan terhadap kedua jenis ikan tersebut karena dagingnya kenyal dan bila diolah menjadi makanan rasanya gurih. Tepung sagu yang dijadikan campuran adonan pempek harus dipilih yang berkualitas bagus. Masyarakat Bangka mengenal istilah sagu tani, yakni jenis sagu yang sering digunakan untuk membuat kue. Jenis sagu inilah yang paling baik untuk dipilih sebagai campuran bahan pembuat pempek. Pilihan sagu yang tepat akan memberikan rasa yang enak, tekstur yang baik dan warna makanan yang menarik.

Untuk membuat pempek perlu disediakan dua kelompok bahan yaitu bahan untuk membuat adonan pempek dan bahan untuk membuat pelengkapya yaitu kuah cuka.

Ada beberapa macam jenis pempek yaitu pempek kapal selam, pempek lenjer, pempek lenggang, dan pempek adaan. Meskipun jenisnya bermacam-macam, pada dasarnya hanya diperlukan 1 macam adonan dasar. Untuk membuat adonan dasar, caranya adalah sebagai berikut: 1 kg daging ikan tengiri yang sudah dihaluskan, dicampur dengan 750 gram tepung sagu. Kedua jenis bahan ini dilumatkan dengan sampai kalis dengan 300 ml air es dan dibubuhi garam secukupnya. Penggunaan air es dalam proses melumatkan adonan berfungsi untuk membuat adonan menjadi kenyal dan tidak keras. Setelah adonan dasar selesai dibuat, pempek dibentuk sesuai dengan jenis yang diinginkan, lalu direbus dalam air

mendidih yang sudah dibubuhi garam dan minyak sayur. Jika adonan pempek sudah terapung dalam air rebusannya, berarti pempek sudah masak dan dapat diangkat, lalu ditiriskan.



Aneka Jenis Pempek beserta Kuah Cuka nya

Dari adonan dasar bisa dibuat bermacam-macam jenis pempek. Jika orang ingin membuat **pempek kapal selam**, ambil 100 gram adonan dasar, bulatkan, lubangi tengahnya kira-kira sedalam 6 cm, pecahkan 1 butir telur ke dalam lubang, lalu adonan ditutup kembali dengan cara dicubit-cubit supaya rapat dan lekat. Setelah itu, adonan direbus dalam air mendidih hingga terapung.

Jika orang ingin membuat **pempek lenjer**, ambil 150 gram adonan dasar, bentuk bulat panjang, lalu direbus. Pempek lenjer yang sudah matang, dapat diolah menjadi variasi pempek yang lain, yaitu **pempek lenggang**. Caranya, pempek lenjer yang sudah matang, di potong-potong melintang, setebal $\frac{1}{2}$ cm. Potongan pempek tersebut dicampur dengan 2 butir telur ayam yang sudah dikocok. Panaskan minyak dalam kual, lalu goreng seluruh adonan seperti membuat telur dadar.

Selain jenis-jenis pempek yang sudah disebutkan di atas, masih ada jenis-jenis pempek yang lain, yaitu **pempek adaan** dan

pempek kulit. Kedua jenis pempek ini, bahan campuran adonannya berbeda dengan pempek yang lain. Untuk membuat **pempek adaan** caranya sebagai berikut: 200 gram daging ikan tenggiri, dilumat bersama 1 ½ sendok teh garam, ½ sdt gula pasir, ½ sdt penyedap rasa, 2 butir bawang merah yang dihaluskan, dan 2 batang daun bawang yang diiris halus. Setelah bahan-bahan tersebut tercampur dengan rata, Tuang 100 ml santan kental sedikit demi sedikit ke dalam adonan daging ikan, sambil adonan terus dilumat sampai lembut. Setelah itu, masukkan 150 gram tepung sagu ke dalam adonan, aduk sampai rata. Bentuk adonan menjadi bola-bola kecil, kira-kira menjadi 20 buah. Panaskan minyak goreng dalam kuah, lalu bola-bola tersebut digoreng sampai matang. Sajikan dengan kuah cuka.

Pempek kulit sesuai dengan namanya, bahan adonannya dicampur dengan kulit ikan tenggiri. Proses pembuatan pempek kulit relatif lebih lama karena untuk memperoleh adonan yang menyatu secara sempurna, kulit ikan harus dicincang sampai benar-benar halus. Untuk membuat adonan pempek kulit, diperlukan 150 gram kulit ikan tenggiri yang dicincang halus, dicampur sampai rata dengan 100 gram daging ikan tenggiri yang dihaluskan juga, bubuhi dengan garam, penyedap rasa dan sedikit gula pasir. Aduk adonan dan bumbunya sampai rata, lalu sisihkan. Sementara itu, buat adonan bubur tepung terigu dari 10 gram tepung terigu, dicampur dengan 100 ml air dan sedikit bawang putih yang dihaluskan, masak sampai kental sambil diaduk-aduk. Setelah bubur tepung menjadi kental, angkat dari api, campurkan pada adonan kulit dan daging ikan, lumatkan adonan sampai rata sambil dibanting-banting hingga adonan menjadi kalis. Setelah itu, campurkan 100 gram tepung sagu ke dalam adonan, aduk sampai rata. Bentuk adonan bulat pipih dengan diameter kira-kira 6 cm, goreng dengan minyak panas. Setelah matang, sajikan pempek kulit dengan kuah cuka.

Untuk membuat kuah cuka, bahan yang diperlukan berupa

cabai rawit, cabai merah dan bawang putih yang semuanya dihaluskan, lalu direbus dengan air, gula merah, ebi halus, asam jawa dan dibubuhi garam secukupnya. Masak bahan kuah sampai kental, lalu disaring.

Bagi orang Bangka, pempek merupakan salah satu jenis makanan yang tidak bisa mereka tinggalkan. Hal ini berarti bahwa mereka tidak pernah merasa bosan menyantap pempek. Oleh karena itu, tidak mengherankan jika kita berkunjung ke kabupaten Bangka, makanan ini dengan mudah dapat dijumpai dimana saja. Seorang warga bangka mengatakan bahwa ketika ia sedang mengadakan perjalanan di luar Bangka selama sehari-hari, salah satu hal yang membuat dirinya merasa risau adalah jika dalam jangka waktu beberapa hari, ia tidak menyantap pempek. Menurutny, hampir setiap orang Bangka mempunyai masalah yang sama dengan dirinya, makan pempek merupakan suatu kebutuhan.



Pempek siap untuk dijual di pasar

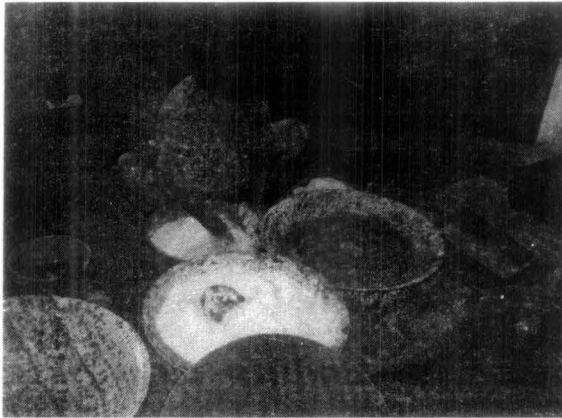
13. Otak-Otak (Sate Panggang)

Hasil laut yang berlimpah di kabupaten Bangka membuat

warga masyarakat disana terpacu untuk mengolahnya menjadi bermacam-macam makanan. Salah satu jenis makanan yang diolah dari bahan baku ikan adalah otak-otak atau seringkali juga disebut dengan nama sate panggang. Makanan ini merupakan makanan selingan dan mudah diperoleh di tempat penjualan kue. Kelezatan otak-otak selain dipengaruhi oleh ketepatan ramuan bumbunya juga sangat bergantung pada jenis ikan yang menjadi bahan baku utamanya. Ikan tenggiri merupakan jenis ikan yang paling enak untuk dibuat otak-otak. Harga ikan ini memang cukup mahal. Oleh karena itu, jika orang memproduksi otak-otak untuk dijual, biasanya ia memilih jenis ikan lain yang harganya lebih murah sehingga harga jual otak-otak pun terjangkau bagi banyak kalangan.

Otak-otak merupakan salah satu jenis makanan yang sangat menyatu dengan warga masyarakat Bangka Belitung. Dapat dikatakan bagi masyarakat Bangka Belitung tiada satu hari pun yang terlewat untuk menyantap makanan ini. Oleh karena itu, otak-otak merupakan salah satu jenis hasil industri rumah tangga yang selalu diproduksi setiap hari, kecuali jika ada kelangkaan ikan di pasar. Adakalanya pada saat musim angin kencang, orang sering kesulitan untuk mendapatkan ikan sehingga berbagai jenis makanan yang bahan bertumpu pada hasil laut terpaksa menghentikan produksinya untuk sementara waktu.

Untuk membuat otak-otak, caranya adalah sebagai berikut: daging ikan tenggiri yang dihaluskan, dicampur dengan santan kental, tepung sagu, telur, cabai merah giling lalu dibumbui bawang merah dan kunyit yang dihaluskan, garam, gula pasir dan penyedap rasa. Aduk semua bahan dan bumbu sampai rata. Setelah itu, bungkus kira-kira 4 sendok adonan tersebut dengan daun pisang dengan bentuk memanjang dan disemat lidi pada kedua ujung bungkusannya.



Pembuatan Adonan Otak-Otak

Otak-otak dipanggang diatas api arang sampai matang. Aroma daun pisang pembungkus otak-otak yang hangus terbakar oleh bara api, memberikan citarasa yang unik dan lezat pada makanan ini.

Otak-otak disantap dengan cuka terasi yaitu sambal cair yang terbuat dari cabai merah giling yang dimasak dengan air dan dibumbui dengan terasi yang sudah dipanggang dan dihaluskan, garam, gula pasir , dan air jeruk kunci. Dalam istilah masyarakat Bangka, cuka sambal disebut **cecal**.



Otak-otak atau Sate Panggang

Sate panggang dan cacak ikan, selain dijual di tempat penjualan makanan juga diajakan oleh pedagang keliling yang mengendarai sepeda. Ia menjajakan makanan dari satu kawasan perumahan ke kawasan perumahan yang lain, dan kadang-kadang berhenti di depan rumah sekolah. Pada saat waktu istirahat sekolah biasanya banyak anak-anak yang membelinya.

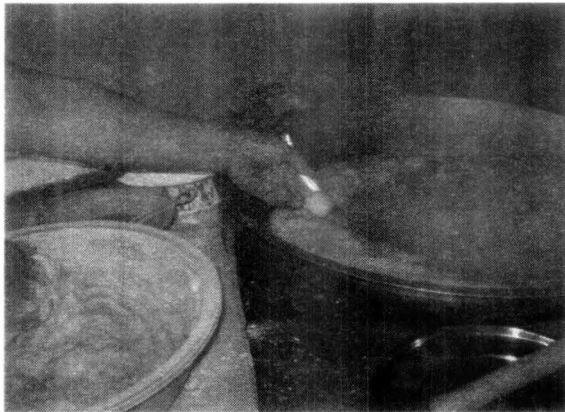


Penjaja Keliling Sate Panggang dan Cacak Ikan

14. Cacak Ikan (Bakso Ikan)

Cacak ikan atau bakso ikan merupakan salah satu jenis makanan selingan yang sangat digemari oleh masyarakat Bangka. Makanan yang bahan bakunya berupa daging ikan tenggiri atau ikan parang-parang ini diproduksi setiap hari sebagai produk industri rumah tangga. Untuk membuatnya, daging ikan dihaluskan, kemudian dicampur dengan sedikit tepung sagu, garam, bumbu penyedap dan bawang merah giling. Perbandingan takaran antara daging ikan dan tepung adalah 9 banding 1. Setelah bahan-bahan tadi menjadi adonan yang tercampur rata, dengan menggunakan sendok dan jari tangan, adonan dipulung bulat dan diceburkan

dalam air mendidih. Setelah adonan mengapung di permukaan air, maka berarti adonan tersebut telah masak dan bisa diangkat lalu ditiriskan. Bakso ikan tersebut bisa langsung disantap bersama sambal yang oleh masyarakat bangka disebut dengan istilah cuka terasi atau cuka taoco. Kedua jenis sambal tersebut, perbedaannya terletak pada bahan campurannya. Cuka terasi merupakan sambal cair yang terbuat dari cabai merah yang ditumbuk bersama terasi kemudian dimasak dengan sedikit air, lalu dibubuhi dengan air jeruk kunci, gula pasir dan sedikit garam. Sedang cuka taoco merupakan sambal cair yang hampir serupa dengan cuka terasi namun terasinya diganti dengan taoco.



Pembuatan Bakso Ikan

Sebagai variasi, jika orang menginginkannya, bakso ikan bisa digoreng. Bakso ikan goreng sangat lezat bila disantap dalam keadaan panas, apalagi bila dicelupkan dalam cecal. Karena bahan bakunya terbuat dari jenis ikan yang harganya mahal maka harga setiap butir bakso ikan inipun cukup mahal. Untuk saat ini setiap butir bakso dijual dengan harga Rp. 1500,-.

15. Telur Cumi

Orang Bangka sangat menyadari bahwa hasil laut yang berlimpah di daerahnya dapat menjadi celah untuk mengembangkan usaha yang menunjang kehidupan ekonomi. Mereka memproduksi berbagai jenis makanan ringan atau camilan berbahan baku hasil laut. Meskipun sebagian besar masih merupakan industri rumah tangga, berbagai macam makanan ringan berhasil diproduksi oleh masyarakat untuk memenuhi kebutuhan pasar oleh-oleh khas Bangka. Orang luar daerah yang berkunjung ke Bangka tidak sulit mencari buah tangan dari Bangka. Telur cumi atau dalam istilah masyarakat Bangka disebut kripscu, merupakan salah satu jenis camilan yang sangat disukai para konsumen. Camilan yang rasanya gurih ini bahan baku utamanya berupa telur cumi-cumi yang dicampur dengan sagu, dan dibumbui dengan garam dan penyedap rasa, lalu digoreng.

Bahan baku hasil laut yang diolah dalam kondisi segar dan dalam proses pengolahannya selalu dijaga kebersihannya akan menghasilkan produk yang berkualitas. Hal ini sangat disadari oleh para produsen yang tidak ingin kehilangan kepercayaan dari konsumennya. Produk yang berkualitas akan selalu dicari oleh pembelinya. Telur cumi yang dalam kondisi baru, selain rasanya gurih juga renyah. Makanan ini harus dikemas dengan baik agar tetap renyah



Telur cumi (kripscu)

16. Siput Gonggong

Siput gonggong merupakan salah satu jenis camilan sehat khas Bangka. Sesuai dengan nama makanannya baku utama makanan ini berupa siput gonggong (sea shell) yaitu salah satu jenis siput yang banyak dijumpai di perairan sekitar Bangka Belitung.

Untuk membuat camilan ini, daging siput dikeluarkan dari rumahnya. Setelah dibersihkan, daging siput dikeringkan, lalu dibumbui dengan garam dan merica, setelah itu digoreng kering.

Siput gonggong, selain menjadi camilan juga bisa dijadikan lauk makan nasi. Makanan ini kandungan proteinnya tinggi sehingga baik untuk dikonsumsi oleh anak-anak.



Siput gonggong

17. Krupuk

Salah satu jenis makanan ringan khas Bangka yang terkenal dan dapat dikatakan hampir selalu menjadi pilihan sebagai buah tangan oleh orang yang berkunjung ke Bangka adalah krupuk. Tidak sulit untuk mendapatkan makanan ini di kabupaten Bangka karena banyak toko yang menjualnya. Ada beberapa macam krupuk sesuai dengan bahan baku yang dipakai untuk

membuatnya, yaitu krupuk ikan, krupuk udang dan krupuk cumi. Untuk membuat krupuk, daging ikan, udang, atau cumi dihaluskan, lalu dicampur dengan tepung tapioka atau sagu, telur ayam, garam, dan bumbu penyedap. Bahan-bahan itu dilumatkan sampai tercampur rata. Setelah adonan halus dan rata, pipihkan di atas talenan kayu, lalu di cetak .



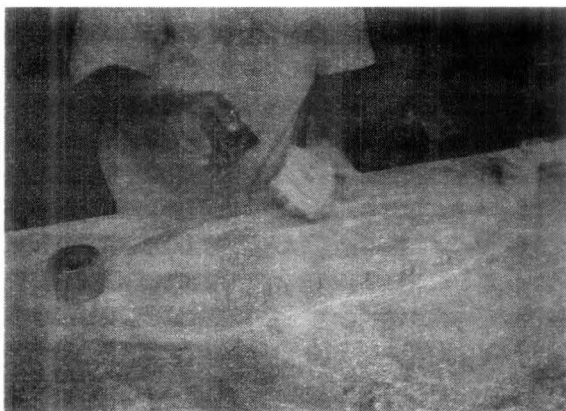
Mencetak krupuk

Setelah adonan selesai dicetak lalu disusun di atas tampah yang terbalik, lalu dikukus selama lebih kurang 20 menit. Setelah dikukus, kemudian dijemur, lalu digoreng. Untuk menggoreng krupuk disediakan dua penggorengan karena untuk mendapatkan hasil gorengan krupuk yang baik, krupuk perlu digoreng dua kali. Pertama krupuk digoreng dengan minyak hangat, setelah agak mekar, krupuk dipindahkan dalam penggorengan yang berisi minyak panas. Dalam penggorengan tahap kedua, kerupuk akan mekar dengan sempurna dan menjadi renyah.



Krupuk ikan

18. Kemplang



Mencetak kemplang

Sesuai dengan bahan baku yang digunakan, ada bermacam-macam jenis kemplang, yaitu kemplang cumi, kemplang ikan, dan kemplang udang. Untuk membuat kemplang, bahan utamanya, baik itu berupa daging ikan, udang, maupun cumi-cumi, terlebih dahulu digiling halus. Setelah itu, dicampur dengan sedikit gula pasir, bumbu penyedap, gara, telur, dan tepung tapioka yang oleh masyarakat bangka sering disebut sagu tani. Setelah adonan tercampur dengan rata, adonan dipipihkan kemudian dicetak. Setelah adonan selesai dicetak, kemudian dikukus.



Mengukus Kemplang

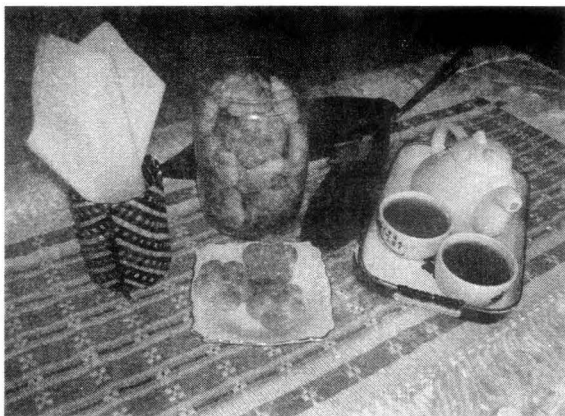
Setelah dikukus, kemplang dijemur. Setelah itu, sebagai proses terakhir, ada tiga pilihan, kemplang digoreng seperti kerupuk, dioven, atau dipanggang. Untuk membuat kemplang panggang, terlebih dahulu kemplang diatur di atas besi penjale yang di bawahnya di pasang bara api untuk menghangatkan kemplang dan sekaligus juga untuk memanggang kemplang. Kemplang yang sudah hangat, satu persatu dipanggang di atas bara. Untuk memegang kemplang digunakan penjepit. Sambil dipanggang, kemplang dilepaskan dengan alat perata. Setelah kemplang

mengembang, kemplang diangkat dari atas bara. Kemplang yang sudah selesai dipanggang disatukan dalam kaleng untuk kemudian dikemas dalam kantong plastik untuk dijual.

19. Kue Rintak

Kue rintak merupakan jenis kue kering yang terbuat dari tepung sagu. Di tengah perkembangan ragam kue kering yang terbuat dari bermacam-macam bahan, kue rintak termasuk dalam kategori kue kering tradisional. Bahan untuk membuat kue ini berupa tepung sagu yang dicampur dengan telur, gula aren dan sedikit santan pekat. Setelah adonan kue selesai dipersiapkan, sebelum dibakar adonan kue dicetak dengan bentuk seperti bunga melati yang helai daunnya 5 lembar.

Pada masa lalu, ketika para ibu membuat kue tanpa menggunakan alat-alat takar seperti timbangan, gelas ukur dan sebagainya, mereka harus memiliki kemampuan meramu bahan dengan paduan takaran tepat supaya kue tidak menjadi bantut. Selain itu, pembuat kue rintak juga harus memperhatikan besar kecilnya nyala api yang digunakan pada saat memanggang kue. Api yang terlalu besar membuat kue cepat hangus, sedang api yang terlampau kecil membuat kue tidak sempurna matangnya. Sebagai kue tradisional, kue rintak sering disajikan dalam berbagai acara bersifat kekeluargaan. Menurut seorang informan kue ini harus tersedia pada saat acara meminang.



Kue rintak

20. Bubur Caca

Bahan: ubi rambat/ ketela pohon direbus, dihaluskan, campur dengan tepung sagu, dipulung kecil-kecil, direbus dengan air mendidih, setelah mengapung diangkat, lalu ditiriskan. Dimakan dengan saus yang terbuat dari santan pekat, gula kabung dicampur sedikit gula pasir, jahe. Biasanya orang membuatnya untuk berbuka puasa atau kenduri.

21. Tai Ku Sui (susu kedelai)

Susu kedelai merupakan minuman bergizi yang setiap hari orang dapat membelinya baik di pasar tradisional maupun pada pedagang kaki lima di Bangka. Masyarakat Bangka menyebut susu kedelai dengan istilah tai ku sui.



Anak-anak muda menikmati tai ku sui

Dari istilah tersebut kita pasti akan langsung tahu bahwa minuman tersebut merupakan warisan kuliner Cina. Berdasarkan catatan sejarah gastronomi internasional, susu kedelai dikenal sejak abad II sebelum masehi di negeri Cina. Dari negeri Tirai Bambu, minuman ini kemudian berkembang di Jepang, dan setelah Perang Dunia Ke II, susu kedelai dikenal di kawasan Asia Tenggara, termasuk Indonesia (Hindah Muaris, hal. 4)

Istilah tai ku sui tidak asing di telinga masyarakat Bangka karena budaya Cina meninggalkan jejak yang sangat besar pengaruhnya di tengah kehidupan masyarakat di daerah tersebut. Sebagai minuman, tai ku sui dapat diminum sebagai minuman panas maupun dingin. Untuk membuat susu kedelai bahan yang diperlukan berupa 250 gram kacang kedelai dan 1500 ml air. Kacang kedelai, setelah dicuci bersih, direndam dengan air hangat selama 24 jam. Setelah mekar, kedelai dicuci bersih sambil dibuang kulitnya. Kemudian, kedelai dan air digiling dengan blender sampai benar-benar halus, lalu disaring. Rebus air kedelai dengan api sedang sambil diaduk-aduk. Biarkan air kedelai mendidih tetapi harus dijaga agar jangan sampai meluap. Setelah dingin, saring

dengan kain katun bersih, susu kedelai atau tai ku sui siap untuk diminum.

c. Makanan sebagai Sajian Kenduri.

Dalam kehidupannya manusia sangat dipengaruhi oleh kebudayaan yang berlaku di lingkungannya. Berbagai nilai dan norma yang terkandung dalam suatu kebudayaan dijadikan sebagai pedoman dalam bertingkah laku serta dalam menghadapi tantangan yang dihadapi. Suatu kebudayaan akan menjadi warisan sosial bagi masyarakat pendukungnya jika masyarakat tersebut terus menerus mengaplikasikannya dalam kehidupan mereka.

Mekanisme pewarisan kebudayaan yang berlaku dalam suatu masyarakat, dapat berlangsung melalui banyak cara, ada budaya yang tetap terpelihara tanpa disadari oleh pendukungnya karena selalu diterapkan dalam kehidupan sehari-hari, namun ada pula adat istiadat atau tradisi yang berlangsung dalam bingkai momen atau perayaan tertentu, diantaranya dijalankan dengan penyelenggaraan upacara tradisional. Dalam kehidupan masyarakat tradisional, menjalankan tradisi dan kegiatan upacara dalam momen-momen tertentu merupakan kegiatan sosial yang melibatkan warga masyarakat dalam usaha mencapai tujuan bersama, yaitu keselamatan dalam menjalani aktifitas kehidupan. Penyelenggaraan upacara memiliki nilai penting bagi suatu masyarakat karena salah satu fungsinya adalah sebagai pengokoh norma-norma serta nilai-nilai yang telah berlaku turun-temurun. Norma-norma dan nilai-nilai itu ditampilkan dengan peragaan secara simbolis dalam bentuk upacara yang dilakukan dengan hidmat oleh warga masyarakat dan dirasakan sebagai bagian yang integral, akrab serta komunikatif dalam kehidupan sosial budayanya. Penyelenggaraan upacara dapat membangkitkan rasa aman bagi setiap warganya. Selain itu, mereka tidak merasa kehilangan arah serta pegangan dalam menentukan sikap dan

tingkah laku sehari-hari.

Upacara tradisional tidak saja merupakan tingkah laku resmi yang dibakukan untuk peristiwa-peristiwa yang tidak ditujukan kepada kegiatan sehari-hari, akan tetapi juga mempunyai kaitan dengan kepercayaan di luar kekuasaan manusia (*supernatural power*) (Yunus1992:4). Kekuatan supernatural itu berupa roh-roh dan makhluk halus yang diyakini keberadaannya oleh manusia. Manusia demi keselamatannya mengadakan hubungan dengan kekuatan supernatural tersebut dalam bentuk upacara. Dengan demikian, upacara tradisional sesungguhnya tidak saja sebagai referensi sosial budaya, tetapi juga sebagai *stimuli of emotion* dan petunjuk tentang kepercayaan yang dianut oleh masyarakat pendukungnya.

Seperti diketahui, upacara tradisional sebagai salah satu bentuk aktivitas sosial budaya masyarakat mencakup upacara-upacara yang berhubungan dengan peristiwa sosial dan peristiwa alam. Upacara yang berhubungan dengan peristiwa sosial seperti upacara daur hidup, upacara keagamaan, dan lain sebagainya. Sedangkan upacara yang berhubungan dengan peristiwa alam yakni yang menyangkut kepercayaan, mata pencaharian, menangkap ikan, dan lain-lain.

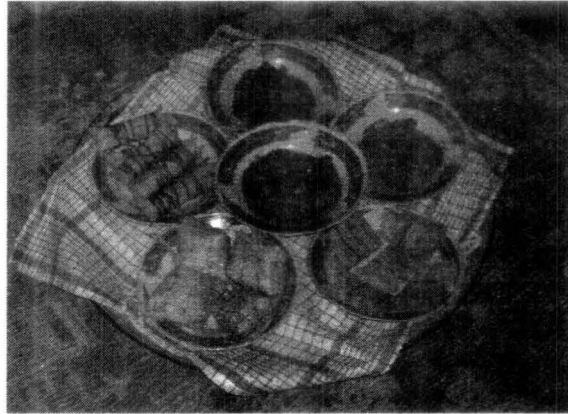
Masyarakat Melayu Bangka merupakan salah satu masyarakat yang masih selalu menjalankan adat istiadat dan upacara tradisional dalam kehidupannya, baik upacara yang berkaitan dengan peristiwa sosial maupun upacara yang berhubungan dengan bentuk-bentuk kepercayaan yang tumbuh di kalangan masyarakat. Dalam kehidupan mereka sebagai masyarakat yang sebagian merupakan masyarakat pesisir pantai, mereka mengadopsi nilai-nilai religius, mitos dan legenda nenek moyang sehingga menghasilkan sebuah bentuk adat budaya yang diterjemahkan dalam bentuk suatu prosesi ritual sebagai refleksi dari suatu kepercayaan.

Dalam berbagai tradisi dan upacara yang berlangsung dalam kehidupan masyarakat Bangka, makanan merupakan salah satu

komponen penting bagi terselenggaranya suatu tradisi atau upacara. Selain berfungsi untuk menjalin ikatan sosial dalam wujud makan bersama, ada beberapa jenis makanan yang disediakan karena mempunyai makna khusus atau memberi simbol bagi acara yang diselenggarakan.

Salah satu tradisi Melayu Bangka yang dalam penyelenggaraannya menempatkan makanan sebagai komponen yang sangat penting adalah **tradisi nganggun** atau seringkali disebut sebagai **adat sepintu sedulang**. Dari istilah yang disebut terakhir ini, telah tergambar peran makanan dalam menunjang tradisi ini. Dulang merupakan alat untuk menyajikan makanan kepada tamu atau kepada orang yang dihormati. **Sepintu sedulang** berarti setiap keluarga atau setiap pintu rumah tangga membawa satu dulang makanan yang ditutup dengan tudung saji ke tempat berlangsungnya acara, biasanya di mesjid atau di balai desa untuk disajikan kepada tamu yang hadir dalam acara tersebut.

Makanan yang tersaji diatas dulang dibuat oleh masing-masing keluarga yang berada dalam lingkungan masyarakat yng menyelenggarakan adat tersebut. Oleh karena itu, jenis makanannya tidak sama, variasinya tergantung dari masing-masing keluarga. Namun, satu jenis makanan yang pasti selalu tersedia di atas dulang dan masing-masing keluarga pasti menyediakannya adalah lepat. Dengan kata lain, lepat merupakan jenis makanan yang selalu ada dalam adat nganggun.



Dulang berisi makanan untuk adat nganggung

Bagi masyarakat Bangka, lepat yang terbuat dari beras ketan memiliki makna filosofis yang mendalam dan sangat berarti. Beras ketan sebagai bahan utamanya memiliki sifat lengket setelah dimasak. Penyajian lepat mengungkapkan bahwa diharapkan dengan penyelenggaraan adat ini hubungan antar warga masyarakat menjadi erat, terekat kuat seperti lengketnya ketan. Selain itu, lepat juga diikat dengan tali pandan. Ikatan ini memberi makna bagi terjalinnya ikatan sosial diantara warga masyarakat. Penyediaan satu dulang makananan dari setiap pintu rumah tangga merupakan suatu bentuk kerja sama yang dilakukan oleh anggota masyarakat dalam rangka menyelenggarakan suatu acara, baik acara yang berkaitan dengan perayaan keagamaan, seperti perayaan Maulud Nabi, maupun acara yang berkaitan dengan upacara adat atau hajatan masyarakat, misalnya upacara rebo kasan. Bahkan ketika ada warga masyarakat yang berduka karena ada anggota keluarga yang meninggal dan tidak memiliki cukup dana untuk kenduri arwah, adat nganggung juga sering diberlakukan. Artinya, makanan untuk kenduri tidak perlu disediakan oleh keluarga yang berduka tetapi oleh warga masyarakat. Tradisi yang memiliki nilai

kegotong-royongan dan kebersamaan tersebut sampai saat ini masih tetap terpelihara dengan baik.

Upacara yang berkaitan dengan daur hidup yaitu upacara kelahiran, pernikahan, dan kematian juga masih menjadi bagian dalam kehidupan masyarakat Bangka. Sesuai dengan perjalanan waktu dan perubahan zaman, pasti ada perkembangan yang mempengaruhi pelaksanaan berbagai bentuk upacara, misalnya penyederhanaan prosesi upacara, peralatan upacara, dan sebagainya. Namun, ada hal-hal yang perlu dicatat sebagai rekaman budaya yang bisa diwariskan pada generasi muda.

Sebagaimana telah dikemukakan diatas, makanan merupakan salah satu komponen penting dalam berbagai penyelenggaraan upacara tradisional. Dalam upacara tradisional yang berkaitan dengan daur hidup, ada beberapa jenis makanan yang selalu disediakan karena menurut tradisi setempat, makanan-makanan tersebut memiliki makna tertentu.

Salah satu tahapan dalam tradisi upacara perkawinan masyarakat Bangka adalah adat meminang atau dalam istilah setempat disebut betason. Dalam tradisi ini pihak bujang yang terdiri atas beberapa orang kerabat dekat datang ke rumah pihak dayang untuk menyampaikan niat meminang atau melamar anak dayang dari keluarga yang bersangkutan untuk menjadi calon isteri dari anak bujang mereka. Sesuai dengan niat dan harapan menyunting calon menantu, pihak bujang berangkat ke rumah pihak dayang dengan hati yang riang dan berbunga-bunga. Hati yang riang dan berbunga-bunga diungkapkan melalui hantaran yang mereka bawa yang salah satunya berupa kue rintak yngbentuk seperti bunga melati yang sedang mekar. Kue ini rasanya sangat manis. Menurut seorang informan, kue rintak yang dibawa sebagai salah satu hantaran dalam proses meminang, menyandang makna bahwa pihak bujang ketika datang meminang sang dayang, hati mereka penuh dengan rasa sukacita. Hati yang gembira diibaratkan seperti bunga melati yang mekar. Mereka berharap

kehidupan rumah tangga yang kelak akan dibangun oleh calon pengantin selalu berlangsung manis seperti manisnya kue rintak dan harmonis. Setelah proses meminang berlangsung, diadakan doa selamat, dan setelah itu, kedua belah pihak akan makan bersama sebagai lambang kebersamaan. Saat itu, kue rintak disajikan untuk dinikmati bersama.

Makanan lain yang menjadi salah satu jenis makanan yang tersedia pada saat suatu prosesi upacara adat berlangsung adalah kue serabi yang dalam dialek bangka disebut serabae. Kue ini disediakan pada saat suatu keluarga menyelenggarakan tahlilan untuk menghantar arwah anggota keluarga yang baru saja meninggal. Dalam tahlilan yang berlangsung selama 7 hari, pihak keluarga selalu menyediakan kue serabi. Kue serabi yang berwarna putih melambangkan penutup bagi dinding neraka. Sedang air gula merah melambangkan api neraka. Sebagaimana tujuan dari penyelenggaraan tahlilan sebagai acara doa untuk menghantar kepergian seseorang ke dunia lain, maka penyediaan kue serabi memiliki makna agar arwah dari orang yang baru saja meninggal juga bisa terlindung dari panasnya api neraka.

Di tengah kehidupan masyarakat Bangka ternyata makanan memiliki nilai kiasan yang dikaitkan dengan ritual tertentu. Makanan yang disajikan dalam suatu ritual menjadi perlambang dari rasa syukur, rasa gembira, kebersamaan dan bahkan menjadi ungkapan untuk menyampaikan harapan mulia.

Lepat, kue serabi, kue rintak merupakan makanan dari khazanah kuliner Bangka yang sarat dengan unsur perlambang. Selain ketiga makanan tersebut tentu saja masih banyak lagi jenis makanan Bangka yang kaya dengan makna simbolis. Untuk menggali hal tersebut, pendokumentasian pusaka kuliner harus terus dilakukan dan mendapat perhatian agar jangan sampai banyak jenis makanan dan maknanya hilang tercecer digerus zaman.

BAB IV

PENUTUP

Di tengah kondisi kemajemukan bangsa Indonesia yang akhir-akhir ini sering memicu timbulnya persoalan bangsa, meja makan ternyata mampu menjadi tempat bertemunya persilangan budaya yang jauh dari situasi konflik.

Dalam kehidupan masyarakat Bangka Belitung yang bersifat multietnis, jejak-jejak budaya yang mencerminkan adanya berbagai pengaruh dari luar wilayah ini tampak dalam khazanah boga yang menjadi salah kekayaan budaya masyarakat Bangka Belitung. Rusip, cinalok, pantiauw, martabak manis, pempek, otak-otak dan tai ku sui merupakan sebagian dari jenis-jenis makanan yang berasal dari kuliner cina tetapi telah menjadi makanan sehari-hari masyarakat setempat dari suku manapun.

Banyak kisah tentang makanan tradisional yang ketika dikaji asal usulnya ternyata merupakan hasil pertemuan antar budaya yang pernah singgah di daerah ini dan dalam perkembangannya menjadi makanan khas Bangka Belitung. Kenyataan itu menunjukkan bahwa ternyata pertemuan antar budaya bisa menjadi sesuatu yang indah dan memperkaya budaya setempat. Aspek makanan yang bersifat lokal masih tetap ada meskipun berbagai pengaruh budaya dari luar masuk.

Pelangi budaya yang terukir melalui sajian sepiring makanan merupakan suatu gambaran bahwa betapa indahnya sebenarnya kebersamaan jika dapat diterima tanpa ada prasangka.

Makanan yang tersaji di atas meja makan, secara jasmani dapat memberikan kepuasan kepada penikmatnya melalui cita rasanya meskipun mungkin orang yang menyantap memiliki latar belakang budaya yang jauh berbeda dengan budaya dari orang yang menghasilkan makanan tersebut. Makanan ternyata mampu hadir sebagai simbol kerukunan di tengah kemajemukan.

Tanpa disadari oleh sebagian besar orang, makanan ternyata bukan hanya sebagai penunjang kehidupan manusia secara fisik, namun makanan juga memainkan peranan dalam konteks budaya yang sangat luas.

Peran makanan dapat ditinjau dari berbagai aspek. Secara umum, biasanya orang mengaitkan makanan dengan aspek kesehatan. Jika ditinjau dari segi kesehatan, maka makanan akan diperhatikan dari sisi kandungan nilai gizinya, kebersihannya, cara pengolahannya, manfaatnya untuk tubuh dan sebagainya. Pada masa sekarang, banyak orang yang telah menerapkan pola hidup sehat dengan cara mengonsumsi makanan yang sehat dan menjauhi makanan yang dapat memicu timbulnya penyakit, misalnya orang menghindari makanan yang beresiko meningkatkan kolesterol.

Selain menopang aspek kesehatan dan menunjang fungsi sosial, makanan juga dapat diposisikan sebagai karya seni. Dalam konteks ini jika seseorang ingin menghasilkan suatu makanan maka ia akan sangat memperhatikan bukan saja kualitas bahan yang dipakai dan cara pengolahannya, tetapi juga cita rasanya, cara penyajiannya dan sebagainya.

Bagi bangsa Indonesia mengembangkan seni memasak dapat menjadi salah satu jalan untuk mengangkat martabat bangsa ini di mata dunia. Sudah saatnya bangsa Indonesia menyadari bahwa kekayaan kuliner yang dimiliki merupakan aset yang tak ternilai untuk menembus dunia mempromosikan negeri ini agar lebih dikenal dan didatangi oleh turis mancanegara.

Provinsi Bangka Belitung sebagai daerah dengan potensi alam yang luar biasa indahnya juga memiliki kesempatan untuk dikembangkan menjadi daerah wisata. Kekayaan kuliner Bangka Belitung juga sangat mendukung bagi pengembangan wisata kuliner di daerah ini.

DAFTAR BACAAN

- Alamsyah, Yuyun. **Kue Basah dan Jajan Pasar**. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama, 2006.
- Dananjaya, James. **Folklor Indonesia**. Jakarta: Pustaka Utama Grafiti, 1991.
- Elvian, Akhmad dkk. **Pangkalpinang Kota Pangkal Kemenangan**. Pangkalpinang: Bidang Kebudayaan dan Pariwisata Kota Pangkalpinang, 2005.
- Erwin, Lilly T, **Variasi Martabak Manis**. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. 2004.
- Femina** No 52/ XXXII. Jakarta: PT. Gaya Favorit Press, 2004/2005.
- Habsari, Rinto. **Info Boga Jakarta**. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama, 2007
- Indriani. **Kue Basah Dalam Wadah Daun**. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama, 2006.
- Ishak, Hikmat. **Kepulauan Bangka Belitung**. Sungailiat: Kantor Pemerintah Daerah Kabupaten Bangka, 2002.
- Jelani, Rohani. **Kue-Kue Khas Melayu**. Jakarta: Periplus Indonesia, 2005.
- Kumpulan Resep Masakan Dalam Kegiatan Festival Makanan Khas Tradisional Kota Pangkalpinang Tahun 2005**. Pangkalpinang, Dinas Kebudayaan Dan Pariwisata Kota Pangkalpinang, 2005.
- Lilyana. **Kue-Kue Tradisional Cina**. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama, 2004
- Novendra, dan Dwi Setiati. **Makanan Tradisional Masyarakat Pasemah di Sumatra Selatan**. Penelitian Badan Pengembangan Kebudayaan dan Pariwisata, Deputi Pelestarian dan Pengembangan Budaya, Balai Kajian

- Sejarah dan Nilai Tradisional Tanjungpinang, 2003
- Setiati, Dwi. **Tata Saji Hidangan Melayu Pada Peringatan Hari-Hari Besar Islam di Pulau Penyengat**. Penelitian Departemen Pendidikan Nasional, Direktorat Jenderal Kebudayaan, Balai Kajian Sejarah dan Nilai Tanjungpinang, 1999/2000
- Soepono, Sri Saadah dkk. **Ensiklopedi Makanan Tradisional Indonesia (Sumatra)**, Jakarta: Kementerian Kebudayaan dan Pariwisata, Proyek Pelestarian dan Pengembang Tradisi dan Kepercayaan, 2004
- Tjiauw, Effendi B. (Editor). **Seafood Asia yang Menggiurkan**. Jakarta: Periplus Indonesia, 2005

Makanan Tradisional Masyarakat Bangka Belitung

Makanan tradisional pada dasarnya merupakan hasil budi daya masyarakat di suatu daerah yang dikembangkan secara turun temurun sehingga menjadi tradisi dalam masyarakat tersebut. Tentu saja dalam hal ini potensi alam sekitar yang menjadi wilayah tempat tinggal masyarakat tersebut tidak dapat diabaikan begitu saja. Potensi alam sangat berperan dalam penyediaan bahan baku yang diperlukan dalam membuat makanan.

Bangka Belitung merupakan suatu daerah yang sangat kaya dengan berbagai jenis makanan tradisional. Sampai saat ini keberadaan makanan tradisional Bangka Belitung masih tetap bertahan. Keberadaan makanan tradisional sebagai bagian dari budaya masyarakat Bangka Belitung harus tetap dijaga kelestariannya. Pewarisan antar generasi harus terus berlangsung. Sehubungan dengan itu, penulisan tentang makanan tradisional masyarakat Bangka Belitung ini dilakukan sebagai upaya pendokumentasian kekayaan budaya bangsa agar tetap dikenal dan diketahui oleh warga masyarakat antar generasi.

