JOURNAL OF HUMANITIES AND SOCIAL STUDIES
https://humasjournal.my.id/index.php/HJ/index
ISSN 2987-3533
Vol. 1 No. 3 (November 2023)

Submitted: October 20th , 2023 | Accepted: November 05th , 2023 | Published: November 10th , 2023

VARIASI MAKANAN TRADISIONAL BERBASIS IKAN KHAS BANGKA DAN BELITUNG : GANGAN DAN LEMPAH KUNING

VARIATIONS OF TRADITIONAL FISH-BASED FOODS TYPICAL OF BANGKA AND BELITUNG: GANGAN AND LEMPAH KUNING

Putri Anggita[1], Selvi Csintia[2], Reza[3], Ardiansyah Kurniawan[4]
[1] Jurusan Akuakultur, Universitas Bangka Belitung
Email korespondensi : putrianggita2905@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini berfokus untuk membahas tentang makanan tradisional khas berbahan ikan yang berasal dari pulau Bangka serta Belitung. Tujuannya untuk mengetahui perbedaan bahan dan proses pembuatan makanan tradisional khas Bangka dan Belitung yaitu Lempah Kuning dan Gangan. Lempah kuning merupakan makanan khas yang sangat terkenal di kalangan masyarakat Bangka, dan Gangan merupakan makanan khas yang bahan utamanya dibuat dari ikan yang berasal dari Pulau Belitung. Penelitian ini menggunakan metode jenis penelitian kualitatif dengan metode pengumpulan data yang berbentuk observasi dan juga melakukan wawancara kepada narasumber. Lempah Kuning dari Bangka dan Gangan dari Belitung mempunyai perbedaan pada jenis bumbu dan cara memasak. Lempah Kuning menggunakan Belimbing Wuluh dan Gangan memanfaatkan asam dari Nanas. Lempah Kuning menggunakan bahan ikan, sedangkan Gangan untuk memasak ikan, daging sapi, ayam dan itik. Cita rasa dan aroma yang dihasilkan menjadi berbeda.

Kata Kunci : Tradisional, Lempah Kuning, Gangan, Bangka, Belitung

Abstract

This research focuses on discussing typical traditional foods made from fish originating from the islands of Bangka and Belitung. The aim is to find out the differences in the ingredients and the process of making Bangka and Belitung traditional foods, namely Lempah Kuning and Gangan. Lempah kuning is a very famous speciality among the people of Bangka, and Gangan is a speciality food whose main ingredient is made from fish originating from Belitung Island. This research uses a qualitative research type method with data collection methods in the form of observation and also conducting interviews with sources. Lempah Kuning from Bangka and Gangan from Belitung have differences in the types of spices and cooking methods. Lempah Kuning uses Belimbing Wuluh and Gangan utilises the acid from Pineapple. Lempah Kuning uses fish ingredients, while Gangan cooks fish, beef, chicken and duck. The resulting flavours and aromas are different.

Keywords: *Traditional, Lempah Kuning, Gangan, Bangka, Belitung*

PENDAHULUAN

Kepulauan Bangka Belitung merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang terdiri dari ratusan pulau kecil dan dua besar yaitu Pulau Bangka dan Pulau Belitung. Kedua pulau ini mempunyai potensi kekayaan tambang mineral timah yang telah dieksplorasi semenjak ratusan tahun lampau (Triswiyana *et al*., 2019). Tidak dipungkiri kalau timah sudah menggerakan perekonomian Bangka Belitung walaupun potensi kerusakan alam dampaknya juga besar. Lama- lama pemerintah menggerakan sumber perekonomian yang ramah lingkungan untuk menggantikan pertambangan timah yang

suatu saat akan mengalami penurunan produksi. Salah satu sektor yang dikembangkan serta potensian di Bangka Belitung merupakan pariwisata.

Potensi pariwisata di Bangka dan Belitung sangat besar, potensi pariwisata sejarah di Bangka menyertakan situs- situs bersejarah seperti Museum Timah Indonesia serta Benteng Van den Bosch. Museum Timah Indonesia menggambarkan perkembangan industri timah, sedangkan Benteng Van den Bosch merupakan aset sejarah Belanda yang mencerminkan masa penjajahan. Keduanya memberikan pengetahuan tentang sejarah serta kebudayaan wilayah Bangka. Di Belitung, banyak keindahan alam yang luar biasa. Salah satu destinasi alam terkenal merupakan Pulau Lengkuas dengan mercusuar ikoniknya serta pantai berpasir putih. Pulau ini juga dikelilingi oleh karang indah yang cocok untuk snorkeling. Pantai Tanjung Tinggi terkenal dengan batu granitnya yang unik, sedangkan Pulau Kepayang menawarkan hamparan pasir putih serta air laut yang jernih. Kesemuanya menyuguhkan pengalaman wisata alam yang menawan di Belitung.

Mendukung pariwisata di kedua pulau, Bangka dan Belitung, terdapat makanan khas yang menjadi ikon bagi masyarakat lokal. Salah satunya adalah Lempah Kuning di Bangka dan Gangan di Belitung. Secara visual, tampilan kedua makanan ini memiliki kemiripan tinggi, namun penamaannya berbeda.

Lempah kuning adalah hidangan khas Bangka, karakteristik khas makanan ini bewarna kuning dengan bahan dasar ikan laut. Lempah kuning menggambarkan kehidupan masyarakat di pulau Bangka yang tinggal diwilayah kepulauan yang dekat dengan laut serta sebagian besar masyarakat memiliki mata pencaharian sebagai nelayan. Lempah kuning menjadi wujud ekspresi masyarakat Bangka menggambarkan lingkungan tempat mereka tinggal. (Tavika dan Al Masjid, 2022).

Sementara Gangan adalah kuliner khas Belitung yang sangat identik dengan Belitung. Masarakat Belitung biasa menyebutnya dengan istilah“ Gangan Darat”. Gangan biasanya dimasak sebagai masakan keseharian. Daging yang biasa digunakan untuk gangan juga beragam seperti daging sapi, ayam dan ikan tetapi pada umumnya gangan lebih kerap dimasak dengan menggunakan daging ikan. Hal ini disebabkan karena sangat mudah untuk mendapatkan ikan di Pulau Belitung (Bhudiharty, 2019).

Tampilan Gangan dan Lempah Kuning nampak serupa dengan warna kuah kuning dengan potongan ikan. Hingga saat ini, belum pernah dikaji tentang perbedaan antara Gangan yang berasal dari Belitung dan Lempah Kuning yang berasal dari Bangka. Untuk itu dilakukan kajian tentang perbedaan antara kedua hidangan tradisional tersebut untuk memberikan informasi lengkap tentang kuliner tradisional Bangka dan Belitung.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan pemahaman yang lebih luas tentang salah- satu hidangan khas Kepulauan Bangka Belitung yaitu Lempah Kuning dan Gangan. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian deskriptif kualitatif dengan menggunakan metode pengumpulan data melalui wawancara dan observasi. Saat melaksanakan wawancara dan observasi menggunakan pedoman pertanyaan yang hendak ditanyakan kepada narasumber dalam kegiatan wawancara yang bertujuan untuk dijadikan bahan penelitian.

Narasumber dalam riset ini dipilih menggunakan metode *purposive sampling*. *Purposive sampling* merupakan metode pengambilan sampel sumber data dengan pertimbangan tertentu. Pertimbangan tertentu ini misalnya orang tersebut yang dianggap sangat tahu tentang apa yang kita harapkan (Nugroho dan HD, 2020).

HASIL DAN PEMBAHASAN

HASIL

Saat melaksanakan wawancara, muncul banyak infomrasi tentang perbedaan yang membedakan antara Gangan dan Lempah kuning. Perbedaan paling utama adalah pada

bumbu, bahan dan cara memasaknya. Ketika dilakukan observasi pada saat memasak Gangan dan Lempah Kuning, masing– masing hidangan tersebut mempunyai aroma khas tertentu.

Alat dan bahan yang digunakan untuk membuat masakan Lempah Kuning dan Gangan ini cukup sederhana yaitu peralatan dapur yang umum dimikili dalam rumah tanga, seperti kompor, ulegan, panci, dan spatula. Tidak ditemukan adanya perbedaan peralatan yang dibutuhkan dalam pembuatan Lempah Kuning dan Gangan.

Bahan yang digunakan untuk membuat hidangan Lempah kuning pada saat observasi adalah Ikan Kakap dengan ukuran sedang, Buah Belimbing Wuluh, asam, gula, garam, penyedap rasa, Bawang Merah, Bawang Putih, Cabai Rawit, Cabai Keriting, kunyit, dan lengkuas (Gambar 1).

Gambar 1. Hidangan dan bumbu Lempah Kuning

Dikarenakan bahan masakan lempah kuning ini cukup popular dan mudah untuk didapatkan di daerah setempat, maka masyarakat Bangka sering memasak hidangan ini. Lempah Kuning bisa dikatakan menjadi masakan rumahan yang sangat mudah dijumpai di masyarakat Bangka Belitung. Lempah kuning ini juga sering dihidangkan pada saat hari-hari biasa maupun hari baik seperti pernikahan, acara adat dan sebagainya.

Adapun cara untuk memasak Lempah Kuning cukup sederhana yaitu dengan menghaluskan terlebih dahulu bumbu-bumbu seperti kunyit, cabai rawit, cabai keriting, bawang merah, bawang putih. Bumbu selanjutnya dicampur dengan air yang sudah diberi hasil perasan asam jawa. Pada air yang telah direbus, dimasukkan bumbu halus dan potongan lengkuas dan belimbing wuluh. Setelah mendidih, dimasukkan ikan dan masak hingga ikan matang dan kuah terasa sedap.

Sementara bahan yang digunakan membuat Gangan adalah lengkuas, kunyit, cabai keriting, cabai rawit, nanas, bawang merah, bawang putih, terasi, asam jawa, gula, dan garam (Gambar 2). Adapun cara memasak Gangan yaitu diawali dengan mencuci ikan sampai bersih. Selanjutnya ikan dipotong dan diberi asam yang sudah dilarutkan dengan air dengan sedikit garam sedikit untuk menghilangkan amis. Bumbu-bumbu seperti bawang merah, bawang putih, kunyit, kemiri, terasi, lengkuas dihaluskan dan dimasukan ke air dalam panci. Air yang berisi bumbu di didihkan, selanjutnya potongan ikan dimasukkan bersama garam, gula dan penyedap rasa, Sesaat sebelum diangkat, dimasukkan irisan nanas.

Gambar 2. Bahan pembuatan Gangan

PEMBAHASAN

Masakan Lempah Kuning biasanya mempunyai cita rasa asam pedas. Cita rasa asam pedas ini didapat dari akumulasi bumbu semacam Asam Jawa ataupun Belimbing wuluh ataupun potongan nanas. Pedas berasal dari akumulasi bumbu cabai (Weichart, 2004). Sementara Gangan merupakan sop yang berwarna kuning yang memiliki cita rasa yang segar dan sering kali dibuat dari menggunakan ikan. Kuliner ini merupakan kuliner kebanggaan masyarakat Belitung mulai terkenal seiring dengan pesatnya kemajuan yang di alami parawisata belitung dan juga banyak wisatawan yang berkunjung ke Belitung karena penasaran dengan rasa yang ditawarkan masakan ini (Pratiwi, 2020).

Perbedaan cita rasa asam Lempah Kuning dan Gangan diperoleh dari bahan yang berbeda. Lempah Kuning menggunakan Belimbing Wuluh dan Gangan menggunakan Nanas. Belimbing Wuluh populer digunakan untuk memberikan citarasa segara masakan (Purwaningsih, 2007). Belimbing Wuluh banyak digunakan pada masakan tradisional (Insan *et al*., 2019). Cita rasa ini tidak cuma berperan selaku penggugah selera tetapi pula guna mengurangi bau amis ikan, baik ikan sungai maupun ikan laut. Cara mengurangi bau amis pada bahan ikan, serta cara memasak yang benar ialah cerminan pengetahuan warga Bangka dalam mencerna bahan masakan yang terdapat semenjak dahulu (Notoatmodjo, 2012).

Nanas dalam masakan Gangan tidak hanya memberikan citarasa asam, namun juga membantu melunakkan daging. Gangan yang tidak selalu menggunakan bahan ikan, tentu akan terbantu pelunakannya saat menggunakan daging ayam, itik, atau sapi. Hal ini dikarenakan Nanas memiliki enzim bromelin yang membantu melunakan tektur daging (Novita *et al*., 2019).

Lempah kuning mempunyai cita rasa yang sangat unik yaitu asam pedas, makanan Lempah kuning sangat sesuai untuk masyarakat pecinta campuran rasa asam serta pedas suatu makanan. Makanan tradisional Lempah kuning ini yaitu hasil dari suatu bentuk ekspresi dalam kehidupan warga pulau Bangka yang tinggal diwilayah kepulauan yang dekat dengan laut serta mempunyai cuaca yang panas (Setiati, 2008).

Pengetahuan warga Bangka dalam memasak bukan dipelajari pada pembelajaran resmi seperti sekolah tata boga, melainkan hasil belajar dari alam. Sebagaimana dituturkan oleh budayawan Sukardi “Nenek kita dahulu telah tahu bagaimana melenyapkan bau amis ikan, misalnya ditambahkan bumbu lain semacam serai, bumbunya lebih banyak. Perihal ini tidak didapat dari sekolahan semacam kita saat dahulu. Itu merupakan hasil belajar dari alam”. Pengetahuan warga Bangka pada dikala

itu dalam memasak ialah wujud interaksi dengan alam sehingga keahlian tersebut dituangkan dalam aksi semacam memasak (Ferdiana et al, 2020).

Bumbu dan ikan dimasukan ke air setelah air mendidih untuk proses memasak Lempah Kuning, sementara pada pembuatan Gangan dilakukan pencampuran bumbu dan ikan dalam air sebelum proses pemasakan. Perbedaan cara memasak yang terlihat pada waktu memasukan bumbu dan ikan ini berkaitan dengan kebiasaan yang berkembang pada masyarakat. Masakan tradisional ikan kuah kuning tidak hanya ada di Bangka dan Belitung, namun juga ada di Banda Naira (Bahar dan Renyaan, 2023), Papua (Risamasu *et al*., 2023), Raja Ampat (Komiter dan Rahardjo, 2023), dan Maluku (Rayanti *et al*., 2023). Masakan ikan berkuah kuning cenderung berkembang pada wilayah kepulauan yang memiliki potensi sumber protein dari hasil tangkapan laut.

Garnish adalah hiasan untuk makanan. Hiasan dalam hal ini yaitu segala sesuatu yang umumnya bisa dimakan untuk sedemikian rupa sehingga menunjang keterampilan suatu hidangan, sekaligus menggugah selera makan (Fridiarty, 2020). Garnish yang dipakai untuk Lempah Kuning biasanya merupakan irisan Belimbing Wuluh yang diletakkan di atas Lempah kuning di saat penyajian sebelum dihidangkan. Garnish yang dipakai untuk Gangan biasanya yaitu irisan nanas yang dipotong tipis tipis yang biasanya diletakkan di atas Gangan saat penyajian sebelum dihidangkan.

KESIMPULAN

Lempah Kuning dari Bangka dan Gangan dari Belitung mempunyai perbedaan pada jenis bumbu dan cara memasak. Lempah Kuning menggunakan Belimbing Wuluh dan Gangan memanfaatkan asam dari Nanas. Lempah Kuning menggunakan bahan ikan, sedangkan Gangan untuk memasak ikan, daging sapi, ayam dan itik. Cita rasa dan aroma yang dihasilkan menjadi berbeda.

DAFTAR PUSTAKA

Komiter, L. G., & Rahardjo, P. (2023). Studi Potensi Destinasi Wisata Desa Saporkren Kabupaten Raja Ampat. Jurnal Sains, Teknologi, Urban, Perancangan, Arsitektur (Stupa), 5(1), 365-380.

Rayanti, R. E., Ubro, M. S., & Sasi, G. A. (2023). Kebiasaan Makan Suku Alune Dengan Hiperurisemia. Jurnal Ilmiah Keperawatan IMELDA, 9(2), 160-165.

Risamasu, P. V. M., Pieter, J., & Gunada, I. W. (2023). Pengembangan Bahan Ajar IPA SMP Tema Perpindahan Kalor Berkonteks Etnosains Jayapura Papua. Jurnal Ilmiah Profesi Pendidikan, 8(1b), 948-958.

Bahar, S. A., & Renyaan, K. (2023). Cita Rasa Rempah Pala: Studi Sejarah Kuliner Abad XX di Banda Naira. Banda Historia: Jurnal Pendidikan Sejarah dan Studi Budaya, 1(01), 10-17.

Novita, R., Sadjadi, S., Karyono, T., & Mulyono, R. (2019). Level ekstrak buah nanas (Ananas Comosus L. Merr) dan lama perendaman terhadap kualitas daging itik afkir. Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science), 21(2), 143-153.

Insan, R. R., Faridah, A., Yulastri, A., & Holinesti, R. (2019). Using belimbing wuluh (Averhoa blimbi l.) as a functional food processing product. Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi, 1(1), 47-55.

Purwaningsih, E. (2007). Multiguna belimbing wuluh. Ganeca Exact.

Pratiwi, Y. (2020). Traditional Fish Gangan: An Icon of Gastronomic Tourism from Belitung Island. Gastron. Tour. J, 7, 14-19.

Triswiyana, I., Permatasari, A., & Kurniawan, A. (2019). Pemanfaatan kolong timah untuk akuakultur: studi kasus Kecamatan Muntok, Kabupaten Bangka Barat. Samakia: J. Ilmu Perikanan, 10(2), 99-104.

Nugroho, S. P., & HD, I. P. H. (2020). Gastronomi makanan khas keraton Yogyakarta sebagai upaya pengembangan wisata kuliner. Jurnal Pariwisata, 7(1), 52-62.

Bhudiharty, S. (2019). Analisis Potensi Wisata Bahari dan Budaya di Belitung, Kab. Belitung Barat. Jurnal Industri Pariwisata, 2 (1), 36-50.

Ferdiana, F., & Ferianda, A. (2020). Simbolisme Lempah Kuning Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi Kabupaten Bangka. *Studia Komunika: Jurnal Ilmu Komunikasi*, *3*(1), 4-9.

Fridiarty, M. L. Hubungan Penerapan Garnish Dengan Hasil Praktek Makanan Indonesia SMK Putra Anda Binjai. *Garnish (Jurnal Pendidikan Tata Boga)*, *4*(2).

Levyda, L., Giyatmi, G., & Ratnasari, K. (2020). Identifikasi Wisata Kuliner di Pulau Bangka. *Journal of Tourism Destination and Attraction*, *8*(1), 71-80.

Monica, E. M. (2015). Hotel Resor di Pantai Tanjung Kelayang, Belitung. eDimensi Arsitektur Petra, 3(2), 561-568.

Notoatmodjo, S. (2012). Promosi kesehatan dan perilaku kesehatan. Jakarta: rineka cipta

Ratnasari, K., Levyda, L., & Giyatmi, G. (2020). Wisata Kuliner Sebagai Penunjang Pariwisata Di Pulau Belitung. Jurnal Pariwisata Pesona, 5(2), 93-106.

Setiati, D. (2008). *Makanan tradisional masyarakat Bangka belitung*. Balai Pelestarian Sejarah Dan Nilai Tradisional Tanjung Pinang.

Tavika, H. E. S. S., & Al Masjid, A. (2022). Makanan Tradisional Masyarakat Bangka Belitung Lempah Kuning. *Jurnal Dinamika Sosial Budaya*, *23*(2), 338-343.

Weichart, G. (2014). Minahasa identity: A culinary practice. *Antropologi Indonesia*.