

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Pulau Bangka sebagai bagian dari Kepulauan Bangka Belitung mempunyai sumberdaya hayati yang beranekaragam, salah satunya dapat dilihat dari masakan yang ada di masyarakatnya. Masakan khas Bangka cukup beranekaragam dikarenakan bahan-bahan masakan yang digunakan berbeda pada setiap masakannya dan juga cara memasaknya. Menurut Susiarti dan Setyowati (2005), setiap daerah atau tiap suku bangsa mempunyai kekhasan tersendiri dalam mengelola tumbuhan untuk dijadikan masakan tradisional. Masakan khas Bangka antara lain adalah lempah kuning, lempah darat dan rusep (ikan yang difermentasikan) (Kusmiadi 2008).

Masakan Bangka banyak menggunakan bahan yang berasal dari rempah-rempah. Rempah-rempah merupakan bumbu yang berasal dari tumbuhan, baik segar maupun kering yang dicampurkan pada masakan sebagai penyedap berupa biji, daun, umbi, kulit kayu atau buah dari tumbuhan yang berbentuk pohon, perdu, ataupun terna (Hasairin 1994; Setyowati *et al.* 2005; Susiarti 2005). Manfaat rempah-rempah adalah untuk meningkatkan citarasa, sebagai bahan untuk menunda atau mencegah ketengikan dan kerusakan makanan dan menunjang citarasa alami pada masakan (Antara & Wartini 2009; Yasni 2013).

Masyarakat tradisional memiliki kearifan lokal tentang rempah-rempah dalam masakan, dari banyaknya rempah-rempah tersebut, salah satunya adalah yang digunakan sebagai asam untuk menambah citarasa pada masakan. Citarasa merupakan sensasi rasa (manis, pahit, asam, asin), *trigeminal* (astrigen, dingin, panas) dan aroma yang ditimbulkan setelah mengkonsumsi makanan atau minuman (Antara & Wartini 2009). Citarasa yang diberikan dapat berupa bau harum dan sedap atau rasa yang menyenangkan sehingga dapat memberikan karakteristik pada masakan tersebut (Sianipar *et al.* 2008). Menurut Wijatmoko (2004), tumbuhan yang biasanya digunakan sebagai asam pada masakan adalah belimbing wuluh dan jeruk nipis.

Kecamatan Merawang merupakan salah satu dari sembilan wilayah (Mentok, Jebus, Sungailiat, Merawang, Pangkalpinang, Toboali, Koba, dan

Sungaiselan) dari jumlah tersebut terdapat 26.291 orang Bangka asli (Elvian 2012 dalam Widiastuti 2013). Kecamatan Merawang merupakan salah satu Kecamatan yang ada di Kabupaten Bangka yang masih menjaga kearifan lokal dalam pemanfaatan tumbuhan sebagai asam pada masakan.

Pemanfaatan tumbuhan sebagai asam pada masakan oleh masyarakat di Pulau Bangka khususnya di Kecamatan Merawang, Kabupaten Bangka telah lama dilakukan dalam kehidupan sehari-hari, akan tetapi informasi mengenai hal ini masih sangat terbatas dan belum pernah diteliti secara ilmiah. Berdasarkan hal tersebut penelitian mengenai jenis-jenis tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai asam pada masakan perlu dilakukan.

Rumusan Masalah

Kepulauan Bangka Belitung khususnya Kecamatan Merawang Kabupaten Bangka masyarakatnya masih memiliki pengetahuan lokal tentang rempah-rempah khususnya pemanfaatan tumbuhan sebagai asam pada masakan. Pemanfaatan tumbuhan sebagai asam pada masakan telah dilakukan dalam kehidupan sehari-hari masyarakatnya. Akan tetapi data mengenai jenis-jenis tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai asam pada masakan di Kecamatan Merawang belum pernah dilaporkan.

Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengungkapkan dan mendokumentasikan pengetahuan masyarakat di Kecamatan Merawang tentang jenis-jenis tumbuhan yang digunakan sebagai asam pada masakan.

Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan memberikan informasi dan data tentang pengetahuan tradisional orang Bangka, khususnya Kecamatan Merawang terkait pemanfaatan tumbuhan sebagai asam pada masakan.