Silong, Makanan Khas Tradisional Natuna berkelas *Sashimi*

Hasmiza, Abu Bakar
Sekolah Tinggi Agama Islam Natuna
Email: hasmiza.almaarif@gmail.com, abubakar9247@yahoo.com

Abstrak:
Identitas suatu wilayah atau daerah sangat dipengaruhi oleh berbagai aspek seperti sejarah, bahasa, geografis dan lainnya. Salah satu aspek yang juga tidak kalah penting adalah berupa makanan/ kuliner khas yang dibudayakan oleh masyarakat setempat. Tujuan penulisan artikel ini adalah untuk mendeskripsikan makanan khas *Silong* Natuna dengan pendekatan aspek historis, sosial dan ekonomi. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif. Data dikumpulkan menggunakan teknik observasi, wawancara dan dokumentasi. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa Silong merupakan makanan khas tradisional Natuna yang masih ada dan menjadi kebanggaan masyarakat hingga kini. Silong Natuna biasanya menggunakan bahan utama seperti ikan tuna (*Thunnus*), ikan *banau* atau Balihu (*Ballyhoo halfbeak* atau *ballyhoo* (*Hemiramphus brasiliensis*), kerang kima (*Tridacna gigas*), gurita (*Octopoda*) cumi-cumi (*Loligo chinensis*) dan Sotong (*Sepiida*). Silong Natuna telah disajikan secara turun temurun dari generasi sebelumnya atau dahulu. Makanan khas Natuna yang satu ini juga dapat menjadi sajian penting ketika sedang dalam mencari ikan (dilaut/ pantai), berkumpul bersama keluarga hingga menjamu tamu yang datang dari jauh. Selain sebagai makanan alternatif sehari-hari, *Silong* juga ditaksir dapat memberikan nilai ekonomis kepada masyarakat, karena merupakan makanan unik, lezat, dan mudah dibuat oleh siapa pun. Tidak hanya itu, keberadaan *Silong* Natuna juga mudah di terima masyarakat luas, karena memiliki kesamaan dengan pola *Sashimi* di negara Jepang. Selain memiliki kesamaan, *silong* Natuna juga memiliki kekhasan lain karena menggunakan aneka *seefood* yang lain sebagai pilihan. Bahan-bahan pilihan ini memuat protein yang baik dan rasa yang lezat.
Kata Kunci: Silong Natuna, Makanan Tradisional

Pendahuluan

Indonesia adalah negara yang kaya akan keragaman budaya, yang terbentuk dari berbagai budaya lokal yang tersebar di seluruh nusantara. Namun, budaya asing terus masuk dan berpotensi mempengaruhi atau bahkan mengikis budaya lokal yang ada. Salah satu bentuk kebudayaan yang juga terganggu kelestariannya adalah warisan budaya tak benda. Warisan budaya tak benda juga menghadapi berbagai ancaman tersendiri. Ancaman terbesar bagi warisan ini adalah hilangnya praktik, tradisi, dan nilai budaya yang melekat akibat perubahan zaman. Misalnya, proses globalisasi dan komodifikasi dapat menyebabkan penurunan minat masyarakat terhadap tradisi lokal, sehingga nilai-nilai asli dari budaya tersebut perlahan terkikis atau terlupakan (Yasa *et al.*, 2021).

Berbagai ancaman yang ada perlu disikapi secara dini. Sementara untuk menjaga keberlangsungan budaya asli Indonesia di tengah arus globalisasi, perlu adanya upaya-upaya penting yang dilakukan secara konsisten. Salah satu langkah utama dalam melestarikan budaya adalah dengan menumbuhkan kesadaran dan rasa memiliki terhadap warisan budaya tersebut. Dengan rasa cinta dan bangga terhadap budaya sendiri, masyarakat akan termotivasi untuk mempelajarinya dan meneruskannya ke generasi berikutnya, sehingga budaya Indonesia tetap hidup dan terjaga dalam keasliannya (Putri, 2023).

Fenomena degradasi budaya ini terjadi hampir di semua daerah di Indonesia termasuk di kabupaten Natuna. Sebagaimana diketahui, Natuna terletak di perbatasan utara Negara Kesatuan

Republik Indonesia. Secara geografis, wilayah Natuna terdiri dari sekitar 98% lautan yang langsung berbatasan dengan beberapa negara tetangga, seperti Vietnam, Malaysia, dan Singapura. Posisi strategis ini menjadikan Natuna sebagai wilayah penting dalam menjaga kedaulatan maritim Indonesia. Selain itu, Natuna kaya akan sumber daya laut dan memiliki tradisi budaya maritim yang kuat, menjadikannya salah satu kawasan vital bagi Indonesia dalam hal ekonomi, pertahanan, dan warisan budaya (Riyadi & Sari, 2019). Selain itu letak geografis Natuna yang berbatasan dengan berbagai negara membuatnya kaya akan pengaruh budaya dan potensi ekonomi, termasuk dalam hal kuliner, yang menjadikannya semakin unik dan berpotensi dikenal di mancanegara.

Menurut *Pokok Pikiran Kebudayaan Daerah Kabupaten Natuna* yang diterbitkan oleh Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Kabupaten Natuna (2019), Natuna, yang berada di ujung utara Kepulauan Riau, memiliki kekayaan alam yang luar biasa dan keberagaman budaya yang kuat. Selain mempertahankan ekosistem laut yang kaya, Natuna juga menjaga warisan kuliner yang mencerminkan kearifan lokal masyarakatnya (Marihandono, 2019). Potensi kuliner khas daerah yang ada di Natuna bisa menjadi sebuah ciri atau identitas. Perbedaan yang ditunjukkan melalui makanan tradisional dapat menunjukkan perbedaan budaya dari satu kelompok ke kelompok yang lain (Destriyadi, 2022). Bahkan nilai budaya dalam makanan tradisional tercermin melalui proses pengajaran yang diwariskan secara turun-temurun serta kehadirannya dalam berbagai acara adat, yang memperkuat ikatan antara hidangan ini dengan identitas budaya masyarakat Natuna (Pratiwi & Hasmiza, 2023).

Makanan khas daerah berperan penting dalam menjaga dan mengembangkan nilai-nilai budaya serta sosial dalam masyarakat. Umumnya, masyarakat memilih makanan khas yang tidak hanya mencerminkan warisan budaya, tetapi juga sejalan dengan nilai-nilai agama mereka. Selain itu, preferensi terhadap makanan tradisional ini turut memperkuat identitas kelompok sosial, membangun rasa kebersamaan, dan membangkitkan kebanggaan terhadap warisan budaya yang terus dijaga. (Roza *et al*., 2023). Fungsi makanan juga dimanfaatkan dalam menjelaskan kedudukan sosial masyarakat, status ekonomi, interaksi sosial dalam kalangan masyarakat Melayu. Makanan dijadikan alat untuk memperkuat ikatan kekeluargaan, keharmonian masyarakat, meningkatkan kebersamaan, mendamaikan pihak yang berkonflik, serta melestarikan adat dan kepercayaan dalam pelaksanaan upacara adat. Pemilihan jenis makanan dan adat yang diamalkan dalam masyarakat turut menunjukkan perbedaan yang jelas wujud dalam kelas sosial masyarakat Melayu (Md Noor & Faizal MuSa, 2021).

Potensi sumber daya yang melimpah yang diikuti berbagai tantangan kehidupan kepulauan, masyarakat Natuna menunjukkan kreativitas melalui kreasi hidangan-hidangan khas, salah satunya adalah *Silong*, yang menjadi representasi budaya dan identitas kuliner Natuna. Silong, makanan khas Natuna, menawarkan keunikan yang tidak kalah dari hidangan sashimi khas Jepang. Meskipun berasal dari budaya kuliner yang berbeda, Silong memiliki kemiripan dengan sashimi dalam hal kesegaran dan penyajian mentahnya. Terbuat dari ikan segar atau biota laut yang langsung ditangkap dari laut Natuna, Silong bukan sekadar sajian kuliner, melainkan juga bagian dari identitas masyarakat Natuna yang kaya akan tradisi maritim.

Dikenal karena kesederhanaannya, Silong menyuguhkan cita rasa laut yang murni tanpa proses memasak berlebihan. Dengan berkembangnya akses terhadap kuliner tradisional di Indonesia, Silong mulai mendapat perhatian lebih luas, bahkan dianggap sebagai hidangan setara dengan sashimi di Jepang. Tak hanya menarik perhatian lokal, tetapi juga para pecinta kuliner internasional yang penasaran dengan hidangan otentik ini. Artikel ini akan membahas lebih dalam tentang Silong, mulai dari sejarahnya, cara penyajiannya, hingga potensi untuk menjadi ikon kuliner yang berkelas di kancah global.

Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif. Melalui pendekatan ini peneliti dimungkinkan untuk meningkatkan pemahaman mendalam tentang sejarah, nilai budaya, dan peran makan khas *Silong* dalam kehidupan masyarakat Natuna (Miles et al., 2014). Subjek penelitian adalah masyarakat Natuna yang memiliki pengetahuan dan pengalaman terkait *Silong*. Sementara Objek penelitian adalah *Silong* itu sendiri, serta konteks budaya di mana hidangan ini mulai berkembang. Selain itu, fokus penelitian deskriptif ini adalah fenomena historis atau kontemporer dalam konteks kehidupan nyata (Yin, 2014).

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah observasi, wawancara dan dokumentasi. *Pertama*, observasi digunakan untuk mengamati secara langsung proses pembuatan dan konsumsi *Silong*. Melalui kegiatan observasi diharapkan dapat memberikan wawasan yang otentik dan mendalam tentang bagaimana hidangan ini disajikan dan terintegrasi dalam kehidupan sehari-hari masyarakat Natuna. *Kedua*, wawancara dilakukan dengan responden terpilih. Wawancara mendalam dalam rangka menemukan nilai historis, pandangan, pengalaman, dan nilai-nilai terkait dengan *Silong* dari sudut pandang masyarakat Natuna. *Ketiga*, dokumentasi dari sumber-sumber terpercaya seperti arsip lokal, catatan tradisional, dan publikasi terkait digunakan untuk mengumpulkan data sekunder yang memperkuat analisis (Sugiyono, 2016). Selanjutnya data di analisa mencakup kondensasi data, penyajian data, dan verifikasi (Miles *et al*., 2014).

Hasil dan Pembahasan

Dari penelusuran dan pengamatan yang dilakukan yang dilakukan oleh peneliti, maka ditemukan beberapa hal sebagai berikut:

Bahan dasar pembuatan *Silong* Natuna:

1. Ikan segar/cumi-cumi/ sotong/ kerang kima/ gurita.
2. Cabe rawit
3. Jeruk nipis
4. Garam
5. Penyedap Rasa

Beberapa biota laut yang biasa dijadikan oleh masyarakat Natuna sebagai bahan pembuatan Silong adalah sebagai berikut:

1. Ikan Tuna *(Thunnus).*

   Ikan tuna yang lebih dikenal oleh masyarakat Natuna sebagai ikan *"simbek"*, adalah jenis ikan pilihan yang bertekstur lembut, tidak amis, dan memiliki cita rasa yang lezat. Berdasar keterangan sejarah masa lalu, ikan simbek (tongkol/tuna) adalah ikan langka yang sulit didapatkan oleh masyarakat Natuna tempo dulu. Hal ini dikarenakan, ikan tuna yang diburu menggunakan teknik *tundek* (kail diikat dengan bulu ayam, ataupun tali berwarna lalu ditarik-tarik menggunakan perahu bermesin). Sementara dahulu, nelayan hanya menggunakan perahu biasa, sehingga mencara ikan tongkol sangat sulit. Sehingga mengonsumsi ikan tongkol bagi masyarakat Natuna kala itu, adalah sebuah nilai berbeda atau punya ekonomi lebih. Hal ini di ungkapkan oleh Ibu Halmah, salah satu tokoh kuliner natuna, ketika diwawancara:

"Dulu, ketika kami masih kecil, mau makan ikan tongkol itu agak sulit, karena yang mencari ikan tersebut tidak semua orang bisa, kecuali ketika masuk kelong saja. Ikan tongkol dulu memiliki nilai, disegi harga. Orang dulu, kalau makan ikan itu, berarti punya uang banyak atau kaya. Karena terbatas, kita harus menunggu nelayan pulang, dan itu berebut membeli ikan tersebut".



Gambar 1: Ikan Tuna/ tongkol *(thunnes)*

2. Ikan Banau/ *ballyhoo (Hemiramphus brasiliensis)*.
   Ikan jenis cucut ini dipilih oleh masyarakat ketika membuat siong, dikarenakan rasanya yang gurih dan tidak berbau (amis). Hal ini diungkapkan kembali oleh Ibu Halmah,

   "Ya, orang Natuna khususnya kami di Ranai ini, taunya ikan yang digunakan adalah ikan *banau* ini. Ada ikan sejenis, tapi rasanya berbeda. Maka yang dicari ikan *banau* ini dengan ciri-ciri paruhnya bewarna merah. Dari zaman dulu, kita biasa menggunakan ikan ini. Namun mencarinya juga tidak orang biasa, ada cara dan teknik tertentu mencarinya".



Gambar 2: Ikan Banau/ ballyhoo *(Hemiramphus brasiliensis)*.

3. Nos/ Cumi-cumi *(Loligo chinensis)*.
   Nos atau cumi-cumi karang ini juga digunakan oleh masyarakat Natuna sebagai bahan dasar makanan silong. Pada masayarakat pulau Natuna yang dikelilingi pantai, hewan jenis ini sangat mudah dijumpai. Selain tekstur daging yang tidak keras dan tidak berbau tajam, biota ini selalu dicari oleh banyak orang karena memiliki kelezatan.



Gambar 3: *Cumi-cumi (Loligo chinensis)*

4. Kerang Kima *(Tridacna gigas)*.
   Hewan laut yang ini juga dinilai memiliki cita rasa yang sangat unik, baik di konsumsi secara mentah maupun dimasak. Ibu Halmah juga mengungkapkan:

"Ketika pergi berburu ikan, banyak kawan-kawan ketika menjumpai kima, langsung dimakan ditempat, tanpa dimasak. Iya ini, khasnya daerah kita, pulau Natuna ini"



Gambar 4: Kerang Kima (*Tridacna gigas)*

5. Gurita *(Octopus)*.
   Sebagai daerah kepulauan dengan dikelilingi pantai, gurita adalah salah satu hewan laut yang mudah dijumpai di area pantai yang berbatu. Ibu Halmah menyampaikan:
   "Gurita ini enak, kenyal. Dahulu kami diajarkan oleh Ibu Bapak kami, ketika akan membuat *Silong* menggunakan gurita, harus digoncang menggunakan tapis. Ini yang khas sekali bagi saya, sehingga setelah di guncang gurita akan mengalami proses daging yang padat dan menjadi enak dimakan"



Gambar 5: Gurita *(Octopus)* salah satu bahan dasar pilihan *Silong* Natuna.



Gambar 6: Tapis (Anyaman yang digunakan untuk tirisan penggorengan)

Cara Pembuatan *Silong* Natuna.

1. Cabe rawit dihaluskan menggunakan *uletan* tangan, banyaknya cabe rawit disesuaikan dengan bahan utama *silong* yang berupa ikan atau hewan laut lainnya.
2. Ikan segar atau bahan lain di potong kecil-kecil sesuai keinginan, namun untuk ikan *ballyhoo* (*Hemiramphus brasiliensis)* sejenis ikan cucut kecil, dipotong berlawanan dengan arah tulang, sehingga ketika dimakan tulang ikan tidak berbahaya.
3. Cuci ikan atau bahan mentah lain dengan air bersih.
4. Setelah bersih, ikan atau bahan lain ditiriskan lalu di aduk dengan cabe rawit, garam secukupnya, penyedap rasa, serta diberi perasan jeruk nipis. Penggunaan jeruk nipis sesuai kebutuhan, karena menurut pemahaman tokoh, Jeruk nipis dapat membantu proses masaknya bahan mentah yang digunakan.
5. Untuk bahan dasar gurita, kima, dan cumi-cumi oleh sebagian orang direbus terlebih dahulu baru diperas dengan jeruk nipis serta dicampuri bumbu.
6. Aduk hingga rata, dan *Silong* Natuna siap dihidangkan.




Gambar 7: Proses membuat silong banau dan cumi (dok. Ibu Halmah)

Silong Natuna bisa dijadikan lauk makan sehari-hari. Namun pada dasarnya silong dengan bahan dasar gurita, kima, dan cumi-cumi dibuat ketika musim bekarang, yakni ketika air laut sedang mengalami fenomena surut. Silong juga bisa dimakan dengan nasi atau makanan khas tradisional lain seperti *tabel mando/arok*, rebusan ubi dan lainnya. Terkadang juga makan silong diiringi dengan gulai atau *kuah pindang* ikan.



Gambar 8: Hidangan *Silong* Natuna (Banau dan Nos)



Gambar 9: Hidangan *Silong* gurita (Octopus)

Silong Natuna disajikan dalam berbagai dimensi acara. Menurut kebiasaan lama, Silong dibuat dalam rangka kebersamaan anggota keluarga. Seorang ayah atau kepala keluarga masyarakat Natuna dahulu, setelah pulang dari berburu ikan atau bekarang, maka hasil laut yang didapat sudah ditunggu oleh keluarga dirumah. Karena ketiadaan alat pengawet hasil buruan, maka hasil tangkapan langsung diolah, salah satunya adalah dibuat *silong.* Hal ini tergambar dari hasil wawancara terhadap ibu Halmah, yang mengatakan bahwa:

> “Masih ingat ketika kami kecil dahulu, dimana orang tua atau ayah pergi berburu ikan atau hewan laut lain saat musim air laut surut, maka ketika pulang disambut dirumah. Dan ibu

langsung bergegas mengolah hasil tangkapan, untuk dimakan bersama keluarga. Jadi, capeknya ayah seolah terobati ketika melihat anak-anak makan bersama dengan bahagia".



Gambar 10: Makan *Silong* bersama keluarga

Sementara itu, berbeda perlakuan terhadap *Silong* Natuna masa kini, yang penyajiannya lebih dikembangkan. Saat ini, ada kebiasaan baru, dimana anggota keluarga secara bersama menyalurkan hobi sambil berwisata di pinggiran pantai atau tengah laut. Biasanya para ibu-ibu telah membawa bumbu dari rumah. Ketika hasil tangkapan didapatkan, langsung di potong-potong dan dibauri bumbu silong. Suasana makan di laut ataupun di lokasi berburu ikan bagi generasi sekarang merupakan nuansa dan kepuasan tersendiri. Ikan segar dan *seafood* tanpa pendingin diyakini lebih berkualitas dan memiliki kenikmatan yang fantastis. Said Muhammad Rahimin, salah satu penikmat silong mengatakan bahwa:

> "Silong masa dulu, lebih umumnya dimakan dirumah. Tapi sekarang, silong adalah makan khas yang akan dimakan bersama ketika sedang berburu ikan di masa surut, sehingga rasanya lebih *fresh* dan merupakan kenikmatan tersendiri bagi yang ikut berburu ikan".

Pembahasan

Makanan atau kuliner tradisional tidak hanya sebatas praktik masa lalu. Kuliner tradisonal dapat berperan dalam membangun karakter budaya, memperkuat ketahanan bangsa, serta meningkatkan kesejahteraan masyarakat, hingga memperluas peran aktif dan pengaruh Indonesia di kancah internasional. Hal ini dicapai melalui beberapa dimensi, yaitu: (1) internalisasi nilai budaya, (2) kemampuan berinovasi, (3) adaptasi terhadap perubahan, (4) komunikasi lintas budaya, (5) kolaborasi antarbudaya, (6) keterhubungan dengan kebudayaan, (7) pariwisata, (8) pengaruh dalam Diplomasi Budaya, serta (9) kemampuan dalam meningkatkan kerja sama internasional (Hakim & Hamidah, 2022).

Ada beberapa nilai penting yang bisa dilihat dari makanan khas tradisional *silong* Natuna, sebagai berikut:

Nilai Historis

Sejak dahulu, bangsa Indonesia dikenal sebagai ahli dalam mengolah makanan, yang tercermin dari keragaman kuliner yang dimilikinya. Keragaman makanan di Indonesia telah ada sejak abad ke-10, dipengaruhi oleh berbagai budaya asing yang datang silih berganti, seperti dari India, Tiongkok, dan Eropa (Portugis, Spanyol, dan Belanda). Berdasarkan penelitian, ditemukan bahwa keanekaragaman makanan Indonesia memiliki sejarah panjang dan kaya. Keanekaragaman ini lahir dari proses akulturasi dengan budaya-budaya asing yang dibawa oleh para pendatang ke Nusantara. Proses

akulturasi ini dipermudah karena masyarakat Indonesia memiliki sikap terbuka terhadap hal-hal baru. Meski demikian, budaya asli Nusantara tetap terjaga dalam interaksi tersebut.

Warisan budaya dapat diwujudkan dalam berbagai bentuk, salah satunya melalui kekayaan kuliner. Keberagaman budaya Indonesia tercermin dalam ragam makanannya, yang berkaitan erat dengan perkembangan industri pariwisata. Hal ini membuka peluang bagi produk-produk wisata, termasuk kuliner lokal di Kabupaten Natuna, untuk semakin dikenal dan dihargai. Berdasar sejarah, kernas adalah salah satu kuliner khas Kabupaten Natuna yang telah ada sejak sekitar 150 tahun lalu dan tetap bertahan hingga kini serta memberikan kesan langka dan autentik (Harwindito *et al*., 2022). Maka sama halnya dengan *silong*, bisa diperkirakan dikenal dalam tempo yang sama. Keunikan Silong, yang hanya bisa ditemukan di daerah tersebut, memberikan kesan langka dan autentik. Hal ini menjadikannya daya tarik bagi para wisatawan, yang seringkali menganggap wisata kuliner sebagai kegiatan wajib saat berkunjung ke Kabupaten Natuna.

Silong sebagai makanan khas Natuna diperkirakan telah ada sejak dahulu. Makanan ini diyakini telah ada dan diperkenalkan oleh para pendahulu secara turun temurun. Artinya bukan sesuatu yang baru muncul atau dikenal di era sekarang. Kebiasaan makan *silong* bagi masyarakat Natuna telah mengakar, selain karena kemudahan membuat, bahan dasar silong lebih mudah dijumpai dengan letak geografis Natuna yang dikelilingi laut. Makanan ini juga bisa di klaim sebagai wujud budaya Natuna. Karena wujud budaya yang dimiliki oleh masyarakat dapat berupa bahasa, pakaian adat, rumah adat, kesenian dan dapat pula berupa makanan tradisional (Rosliana, 2017).

Nilai Sosial

Tradisi makan silong telah di praktikkan oleh para pendahulu di Natuna. Makan silong dikenal dalam dua keadaan, diluar dan didalam rumah. *Pertama*, makan silong oleh masyarakat asli Natuna, ketika kondisi di rumah sedang dalam keadaan santai, waktu luang dan disantap bersama-sama dengan anggota keluarga. Makan *silong* juga dilakukan masyarakat, ketika sedang dilaksanakan acara keluarga atau mengundang keluarga jauh. Silong juga disiapkan untuk tamu-tamu luar daerah dalam rangkan menambah keakraban dan silaturrahmi.

Kedua, makan *silong* biasanya dilakukan ketika sedang berburu ikan ketika air laut sedang surut. Kegiatan ini biasanya dilakukan oleh beberapa orang atau kelompok masyarakat yang punya kegemaran yang sama sebagai petualang atau pemburu biota laut. Kegiatan ini di Natuna lebih dikenal dengan istilah bekarang (Januariusdi, 2023). Cara ini dikenal hampir di seluruh wilayah Natuna sehingga diyakini merupakan kebudayaan. Karena keadaan budaya adalah penggunaan cara dan teknologi yang digunakan secara turun-menurun dalam menangkap ikan (Yuliana, 2021).

Selain itu silong dijadikan makanan alternatif saat menjaring, atau saat sedang melaut atau mencari ikan. Hal ini dapat menambah kenikmatan lain, karena suasana makan yang tidak dirumah, melainkan di perahu, pinggiran pantai atau tempat lain seperti kelong dan lainnya. Hal ini membuktikan bahwa silong digunakan oleh masyarakat Natuna sebagai lauk pauk ketika mencari ikan. Para nelayan cukup membawa nasi, bumbu dan wadah alakadar dari rumah, sementara bahan mentahnya langsung bersumber dari lokasi bekarang atau berburu ikan.

Nilai Ekonomi

Makanan tradisonal merupakan daya tarik paling populer yang bisa disiapkan oleh pemerintah terhadap wisatawan (Harsana & Triwidayati, 2020). Seorang wisatawan akan

Pengalaman masyarakat terhadap makanan khas Natuna semakin meluas. Beberapa makanan telah dikembangkan baik secara personal maupun melalui badan usaha (UMKM). Makanan khas tradisional Natuna dicari banyak orang, karena di anggap lezat dan memiliki keunikan tertentu. Keunggulan ini perlu dilestarikan karena penelitian menunjukkan bahwa kepercayaan konsumen merupakan faktor paling dominan dalam memengaruhi kinerja ekonomi. Dengan nilai *path coefficient* yang tinggi, kepercayaan konsumen memiliki dampak positif yang signifikan terhadap peningkatan kinerja ekonomi, menjadikannya elemen kunci dalam strategi peningkatan kinerja UMKM (Susanti & Wibowo, 2024).

Silong memiliki aspek ekonomi yang menjanjikan bagi masyarakat Natuna. Hal ini bisa diwujudkan jika kekhasan makanan ini bisa ditunjukkan kepada dunia. *Silong* berbahan dasar ikan menjadi mudah di promosikan, karena memiliki persaamaan dengan *Sashimi* yang sangat terkenal di Jepang. Masyarakat dunia dengan bangga dan meyakini, bahwa ketika mengenal sashimi, secara otomatis ingat pada Jepang. Ternyata, di Natuna juga berkembang makanan segar, berprotein tinggi serta memiliki kelezatan yang luar biasa.

Selain menggunakan ikan sebagai bahan dasar, makanan tradisonal ala *Sashimi* di Natuna juga menggunakan hewan laut yang lain. Hal ini tentu menambah keunikan atau kekayaan khas kuliner Natuna. Dengan banyaknya pilihan yang diberikan tentu juga dapat menambah daya tarik masyarakat dan dapat meningkatkan nilai ekonomi. Sebagai masyarakat tempatan, tentu makan *silong* adalah sebuah kebiasaan. Sementara bagi wisatawan, *silong* bisa menjadi makanan khas yang dicari untuk dicoba rasanya, tantangan makannya sekaligus keberanian mencoba makanan yang tidak biasa.

Simpulan

Silong adalah makanan khas melayu Natuna yang disajikan secara sederhana, namun mengandung muatan protein, keunikan serta rasa yang lezat menjadikan makanan ini layak dicari ketika berada di Natuna. *Silong* merupakan makanan khas daerah kepulauan Natuna yang sebagian bahan dasar dan penyajiannya memiliki kesamaan dengan *Sashimi* di Jepang. Kesamaan yang ditemukan adalah dalam penggunaan ikan tuna *(thunnes)*. Sementara di Natuna, bahan dasar yang digunakan beraneka ragam, seperti ikan *banau* atau Balihu (*Ballyhoo halfbeak* atau *ballyhoo* (*Hemiramphus brasiliensis*), kerang kima (*Tridacna gigas*), gurita (*Octopoda*) cumi-cumi (*Loligo chinensis*) dan Sotong (*Sepiida*). Silong Natuna dengan bahan dasar ikan tidak mengalami proses pengapian atau masak. Sementara untuk bahan *seefood* lain, bisa disajikan dengan keadaan mentah atau bisa juga direbus sesaat atau tidak dimasak secara berlebihan.

Silong berpotensi dikembangkan dan menjadi *icon* penting dalam kunjungan wisatawan. Budaya makan silong juga harus dipertahankan, karena memiliki nilai kearifan lokal yang berbasis daerah maritim. *Silong* lebih sering dibuat untuk acara keakraban keluarga dan penyambutan tamu. Saat ini *silong* juga bisa dibuat oleh komunitas atau kelompok ketika sedang berburu ikan dilaut atau *bekarang*. Kebiasaan ini dilakukan sebagai bentuk kesenangan, *refreshing*, dan wisata laut. Masyarakat sering membuat *silong* ketika berada diatas perahu, ditepi pantai, atau berkemah di pulau-pulau terdekat.

Selain memuat nilai historis dan sosial, *silong* juga dinilai dapat meningkatkan nilai ekonomi masyarakat setempat. Potensi keunikan yang ditawarkan melalui makanan tradisional *silong* bisa memberikan nilai yang fantastis, karena bahan yang digunakan merupakan biota laut berkualitas dan mengandung protein yang baik. Sehingga mengonsumsi *silong* bisa dinyatakan sebagai kebiasaan yang baik dan berguna. Hal ini bisa ditinjau dari segi kesehatan maupun kebutuhan bagi tubuh. Sehingga bisa

disimpulkan bahwa *silong* Natuna mengandung nilai khas untuk ditetapkan sebagai warisan budaya yang membanggakan.

Rujukan

Destriyadi. (2022). Identitas Budaya Masyarakat Pulau Laut dalam Makanan Tradisional Longlek. *PUSTAKA*, *24*(1), 1–7.

Hakim, I. N., & Hamidah, S. (2022). Peran Kuliner Tradisional dalam Mendukung Pemajuan Kebudayaan di Destinasi Pariwisata Prioritas Yogyakarta. *Mozaik Humaniora*, *21*(2), 193–208. https://doi.org/10.20473/mozaik.v21i2.29444

Harsana, M., & Triwidayati, M. (2020). Potensi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di D.I. Yogyakarta. *Universitas Negeri Yogyakarta*, *15*(1), 1–24. https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/36472

Harwindito, B., Saptadinata, A., & Sirait, A. O. (2022). Kernas sebagai Kuliner Khas Lokal Daerah Masyarakat Kabupaten Natuna. *Pendidikan Dan Perhotelan*, *2*(1), 16–25.

Januariusdi. (2023). Berkarang: Staregi Bertahan HIdup Masyarakat Melayu Natuna. *Jurnal; Tapak Melayu*, *1*(1).

Marihandono, M. I. D. (2019). *Sejarah Wilayah Perbatasan Kepulauan Natuna: Mutiara di Ujung Utara*. Direktorat Sejarah, Direktorat Jenderal Kebudayaan Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan.

Md Noor, S., & Faizal MuSa, M. (2021). Fungsi Makanan dalam Interaksi Sosial Masyarakat Melayu: Satu Kajian Teks Cerita Rakyat The Function of Food in Social Interaction: A Folklore Text Study. *International Journal of the Malay World and Civilisation*, *9*(2), 59–67. https://doi.org/10.17576/jatma-2021-0902-06

Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldana, J. (2014). *Qualitative Data Analysis, A Methods Sourcebook*. UI Press.

Mulyono, H. (2018). KEPEMIMPINAN (LEADERSHIP) BERBASIS KARAKTER DALAM PENINGKATAN KUALITAS PENGELOLAAN 1 . 1 Latar Belakang Masalah Pemimpin itu mempunyai sifat , kebiasaan , temperamen , watak dan kepribadian sendiri yang unik dan khas sehingga tingkah laku dan gayanya ya. *Jurnal Penelitian Pendidikan Sosial Humaniora*, *3*(1), 290–297.

Pratiwi, M. Y., & Hasmiza. (2023). " Penjok " Lauk Alternatif Pekarangan Rumah Masyarakat Melayu Kabupaten Natuna. *Tapak Melayu*, *01*(01).

Putri, N. P. E. I. C. (2023). Upaya Generasi Milenial Melestarikan Budaya Indonesia Di Era Globalisasi. *Prosiding Pekan Ilmiah Pelajar (PILAR)*, 142–150. https://e-journal.unmas.ac.id/index.php/pilar/article/view/6122/4655

Riyadi, R. A., & Sari, D. A. A. (2019). Pemuktahiran Peta Di Kawasan Laut Natuna Utara sebagai Langkah Indonesia Menjadi Poros Maritim Dunia. *Belli Ac Pacis*, *5*(1), 18–31.

Rosliana, L. (2017). Shoku Bunka: Warna Budaya Dan Tradisi Dalam Makanan Jepang. *Izumi*, *6*(2), 1. https://doi.org/10.14710/izumi.6.2.1-8

Roza, Y. M., Razali, G., Fatmawati, E., Syamsuddin, & Wibowo, G. A. (2023). Identitas Budaya dan Sosial pada Makanan Khas Daerah: Tinjauan terhadap Perilaku Konsumsi Masyarakat Muslim pada Bulan Ramadhan di Indonesia. *KOMITMEN: Jurnal Ilmiah Manajemen*, *4*(1), 104–116.

Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.

Susanti, M., & Wibowo, S. (2024). Cita Rasa Tradisional dan Potensi Ekonomi: Pariwisata Kuliner Tangerang. *ECo-Fin*, *6*(3). https://doi.org/10.32877/ef.v6i3.1625

Yasa, I. W. P., Wirawan, I. G. M. A. S., & Purnawibawa, R. A. G. (Eds.). (2021). *Sejarah & Kebudayaan Lokal di Era Digitalisasi*. Lakeisha.

Yin, R. K. (2014). *Studi Kasus Desain & Metode*. Rajawali Press.

Yuliana, Y. (2021). The dynamics of the socio-cultural life of coastal communities. *Journal of Aquaculture Science*, *6*(1IS), 28–36. https://doi.org/10.31093/joas.v6i1is.153