Dimensi Sejarah dan Kearifan Lokal Tabel Mando Natuna

Umar Natuna dan Melisya Yunita Pratiwi
Sekolah Tinggi Agama Islam (STAI) Natuna
Email: umarnatuna0@gmail.com, mmidorin23@gmail.com

Abstrak:
Tabel Mando, makanan khas Natuna berbahan sagu dan ikan tongkol asap, merupakan produk sejarah masyarakat Natuna yang syarat makna simbolik. Tujuan penelitian ini untuk mengungkapkan sejarah, makna-makna simbolik dan gastronomi tabel mando . Metode , mengunakan pendekatan penelitian kualitiaf dengan gastronomi. Sedangkan intrumen pengumpulan data dalam penelitian ini; observasi, wawancara dengan subyek dan informan , dan studi literatur sebagai teknik pengumpulan data. Hasil penelitian menunjukkan bahwa: (1) Tabel Mando adalah produk masyarakat natuna sebagai proses budaya dalam mengolah bahan makanan. ; (2) Proses pembuatannya praktis, ekonomis dan tradisional yang diwariskan turun-temurun, mulai dari pengolahan sagu hingga pencampuran dengan ikan tongkol asap dan bumbu rempah; (3) Tabel Mando merepresentasikan kearifan lokal dalam ketahanan pangan, gotong royong, dan pelestarian tradisi, serta berperan penting dalam berbagai upacara adat; (4) Tabel Mando menawarkan cita rasa unik dan berpotensi sebagai daya tarik wisata kuliner.

Kata Kunci: *Sejarah, Tabel Mando; Kearifan Lokal;*

Pendahuluan

Kabupaten Natuna, yang terletak di ujung utara Kepulauan Riau, dikenal dengan keindahan alam dan budaya yang kaya. Sehingga ia dikenal dengan sebutan mutira di ujung utara. Natuna memiliki karakteristik geografis yang unik, mempengaruhi sumber daya alam dan corak budaya masyarakatnya. Masyarakat Natuna telah mengembangkan kearifan lokal dalam memanfaatkan sumber daya alam secara bijaksana, termasuk dalam pengolahan sagu menjadi berbagai jenis makanan. Salah satu contoh nyata adalah Tabel Mando, yang menunjukkan kemampuan masyarakat dalam mengolah sagu menjadi hidangan lezat dan bergizi. (Djoko Marihandono et al., 2019; Hendra dkk., 2023)

Tabel Mando adalah makanan khas masyarakat Natuna yang terbuat dari bahan Sagu, ikan, Kepala dan rempak-rempak. Makanan tradisional, sebagai salah satu wujud kearifan lokal, tidak hanya berfungsi sebagai sumber nutrisi, tetapi juga sarat akan makna simbolis, sosial, dan kultural. Melalui makanan tradisional, terbentang jendela untuk menyelami sejarah, budaya, dan filosofi hidup suatu masyarakat. (Suyatno, 2022; Umam, 2021). Bahkan menurut Utami (2018), makanan tradisional, tentu termasuk Tabel Mando lebih dari sekadar pemenuhan kebutuhan biologis, melainkan ia menjadi simbol persatuan, kekayaan budaya, dan tradisi nenek moyang. Setiap hidangan, seperti soto Betawi atau rendang Minang, menyimpan kisah sejarah, nilai-nilai luhur, dan kearifan lokal yang berbeda.

Tabel Mando, merupakan perpaduan unik antara sagu dan ikan tongkol asap yang diolah dengan bumbu khas. Menurut Hendra (2023) lebih dari sekadar hidangan lezat, Tabel Mando merefleksikan kearifan lokal masyarakat Natuna dalam menyesuaikan diri dengan lingkungan dan menjunjung tinggi prinsip keberlanjutan. Tabel Mando, lebih dari sekadar makanan, merupakan

sebuah mahakarya kuliner yang lahir dari kearifan masyarakat Natuna dalam menghadapi tantangan alam. Hidangan ini adalah bukti nyata bagaimana masyarakat Natuna mampu beradaptasi dengan keterbatasan geografis dan sumber daya alam. Di kepulauan yang dikelilingi lautan luas ini, sagu menjadi sumber karbohidrat utama, menggantikan beras yang sulit didapat. Pohon sagu tumbuh melimpah di hutan-hutan dan rawa-rawa Natuna, menyediakan bahan pangan yang mudah diakses. Dengan keahlian yang diwariskan secara turun-temurun, masyarakat Natuna mengolah sagu menjadi tepung, kemudian dipadukan dengan ikan tongkol asap, sumber protein yang melimpah di perairan Natuna.

Dalam ungkapan lain, Tabel Mando bukan hanya sekadar makanan pengganjal perut. Layaknya pernyataan Rananda (2023) bahwa Tabel Mando adalah simbol identitas budaya masyarakat Natuna, sebuah warisan leluhur yang patut dijaga kelestariannya. Seperti halnya batik yang menjadi kebanggaan Indonesia, atau wayang kulit yang menjadi cerminan budaya Jawa, Tabel Mando pun memiliki makna filosofis yang mendalam. Tabel Mando sarat akan nilai-nilai sejarah, sosial, dan ekonomi. Ia melambangkan kesederhanaan, keuletan, dan keharmonisan masyarakat Natuna dengan alam. Hidangan ini kerap hadir sebagai hidangan penyambut tamu, menunjukkan fungsinya sebagai perekat sosial dan simbol keramahan. Dalam setiap gigitan Tabel Mando, terasa kehangatan dan keakraban masyarakat Natuna, serta rasa syukur atas karunia alam yang melimpah. (Hendra dkk., 2023)

Untuk lebih memahami keunikan Tabel Mando, penelitian ini akan menggunakan kajian gastronomi budaya. Gastronomi budaya merupakan sebuah disiplin ilmu yang menjembatani dunia kuliner dengan kebudayaan (Astuti & Anggraini, 2018). Gastronomi digunakan untuk memahami bagaimana makanan tidak hanya berfungsi sebagai pemuas kebutuhan biologis, tetapi juga sebagai media ekspresi budaya, simbol identitas, dan cerminan nilai-nilai suatu masyarakat Gastronomi budaya membukakan jalan untuk menghargai setiap hidangan sebagai sebuah karya seni yang merefleksikan budaya dan sejarah. Gastronomi mampu meneluusuri jejak-jejak peradaban manusia melalui makanan, memahami pola pikir dan kebiasaan masyarakat pada masa lalu, serta mengapresiasi keanekaragaman kuliner sebagai bagian dari kekayaan budaya dunia. Melalui pendekatan ini, akan ditelusuri sejarah, teknik pengolahan, makna simbolik, hingga potensi ekonomi dan pariwisata yang terkandung dalam Tabel Mando.(Wahyu dkk., 2020)

Bagaimana cita rasa, tesktur, proses pembuatannya , potensi ekonomi, serta makna simblok atau nilai-nilai apa saja yang terdapat dalam produk makanan khas masyarakat Natuna, tabel mando, adalah bagian penting dari kajian atau tulisan ini . Dengan kajian diharapkan hasinya dapat dijadikan bahan untuk membuat kebijakan agar upaya pelestarian kuliner lokal seperti Tabel Mando Natuna dapat dilakukan sesuai dengan tantangan yang dihadapinya. Dengan melestarikan kuliner, kita juga memelihara kearifan lokal dan memastikan bahwa generasi mendatang dapat terus mengembangkan dan dalam berbagai produk lain sebagai manifestasi dari menghargai dan menghormati warisan kuliner yang telah ada .

Metode Penelitian

Dalam studi ini, peneliti menggunakan pendekatan kualitatif untuk mendapatkan pemahaman mendalam mengenai sejarah, nilai-nilai budaya, dan peran Tabel Mando dalam kehidupan masyarakat Natuna. Fokus penelitian ini proses pembuatan dan makna-makna simbolik yang terkandung dalam makanan khas tabel mando. Sedangkan subyek dan informannya adalah Omi Farida, seorang Maestro Tabel Mando dari Natuna, dan objek penelitian meliputi Tabel Mando itu sendiri serta konteks budaya di mana hidangan ini berkembang. (Miles dkk., 2014)

Adapun instrumen pengupulan data dalam penelitian ini melibatkan tiga metode pengumpulan data utama. Pertama, observasi langsung digunakan untuk mengamati proses pembuatan, hidangan dan konsumsi Tabel Mando dalam kehidupan masyarakat Natunaa. Kedua, wawancara mendalam dilakukan terhadap subyek da informan terpilih, Omi Farida, untuk menggali pandangan, pengalaman, dan nilai-nilai yang terkait dengan Tabel Mando. Ketiga, data sekunder dikumpulkan melalui dokumentasi dari sumber terpercaya seperti arsip lokal, catatan tradisional, dan publikasi yang relevan. (Sugiyono, 2014)

Analisis data menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif. Data dikelompokkan berdasarkan tema utama terkait sejarah, proses pembuatan, nilai budaya, dan kajian gastronomi terhadap Tabel Mando. Analisis dilakukan secara mendalam untuk memeriksa konteks, makna, dan implikasi dari temuan, serta memetakan hubungan antara elemen-elemen yang diidentifikasi.(Yaniawati, 2020)

Hasil dan Pembahasan

1. Produk Sejarah Masyarakat Natuna

Tabel Mando, makanan khas dari Natuna, Kepulauan Riau, adalah contoh nyata bagaimana masyarakat lokal mengolah sumber daya alam menjadi hidangan yang lezat dan bergizi. Terbuat dari tepung sagu dan ikan tongkol asap, Tabel Mando bukan hanya sekadar makanan, tetapi juga memiliki nilai historis, sosial, dan ekonomi yang dalam bagi masyarakat Natuna. Eksistensinya merepresentasikan kearifan lokal masyarakat dalam beradaptasi dengan lingkungan dan ketersediaan sumber daya alam di sekitarnya.

Hingga saat ini, penelusuran sejarah yang pasti mengenai asal-usul Tabel Mando masih memerlukan penelitian lebih lanjut. Namun, beberapa sumber menunjukkan bahwa keberadaan Tabel Mando erat kaitannya dengan kondisi geografis dan sejarah Natuna. Sebagai daerah kepulauan, Natuna memiliki keterbatasan akses terhadap beberapa bahan pangan, terutama saat musim utara yang menyulitkan pelayaran. Kondisi ini mendorong masyarakat untuk memanfaatkan sumber daya alam yang tersedia, yaitu sagu dan ikan. Sagu tumbuh melimpah di Natuna, sagu menjadi sumber karbohidrat utama. Pohon sagu mudah ditemukan di hutan-hutan dan lahan-lahan gambut. Pemanfaatan sagu sebagai bahan pangan pokok menunjukkan adaptasi masyarakat terhadap lingkungan dan ketersediaan sumber daya alam.

Tak hanya sagu, perairan Natuna yang kaya akan ikan menyediakan sumber protein yang mudah didapatkan. Salah satu bahan penting yang berfungsi sebagai *Tapok* adalah Ikan Salai. *Tapok* sendiri diartikan sebagai “pelengkap” yang tanpa dirinya, makanan akan kurang menggugah selera. *Tapok* bisa berupa ikan, kerang-kerangan, maupun hasil laut lain baik yang masih segar maupaun yang sudah diasap atau disalai. Salah satu *Tapok* yang digunakan dalam Tabel Mando adalah Ikan Salai atau ikna yang sudah diasap. Jenis ikan yang sering dijadikan Ikan Salai adalah Ikan Tongkol/ Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis)*, salah satu jenis ikan yang melimpah, diasap untuk mengawetkannya dan memberikan cita rasa khas pada Tabel Mando. Teknik pengasapan ini juga ditemukan pada berbagai makanan tradisional di Indonesia sebagai cara mengawetkan bahan pangan sebelum teknologi pendingin ditemukan. (Hendra dkk., 2023)

Pada awal kemunculannya, Tabel Mando hadir sebagai makanan pokok alternatif pengganti nasi. Ibu Omi Farida menjelaskan bahwa kemunculan Tabel Mando dan olahan yang berasal dari sagu lainnya merupakan usaha masyarakat Natuna pada masa kolonial untuk memenuhi kebutuhan pangan yang saat itu sangat sulit. Beras merupakan hal mewah yang tak bisa diperoleh dengan mudah saat itu. Hal ini mengharuskan masyarakat mencari alternatif pengganti beras, salah satunya adalah sagu. Pada masa-masa itu juga lahir banyak makanan pokok yang berasal dari sagu, salah

satunya adalah Tabel Mando untuk menjaga perut terisi pada masa itu. Bahkan menurut Ibu Omi nama Tabel Mando sendiri berarti "*Sudeh makan tesando, mando*" yang artinya "setelah makan akan sangat kenyang hingga tersandar (kekenyangan)".

Menurut Hendra dkk. (2023), berdasarkan etimologi nama, kata "Tabel" berasal dari bahasa Belanda yang berarti "meja". Kata ini menunjukkan bentuk Tabel Mando yang pipih dan bundar seperti meja. Sedangkan kata "Mando" dikaitkan dengan kata "Mandor" yang berarti pemimpin pekerja. Dulu, Tabel Mando sering disajikan untuk para mandor sebagai bentuk penghormatan. Selain itu, masih mengutip dari Hendra dkk. (2023) nama "Ranai", ibu kota Natuna, berasal dari kata "penai", alat tradisional pengolah sagu menjadi butiran. Hal ini menunjukkan keterkaitan erat antara sagu dengan sejarah masyarakat Natuna. Alat ini menjadi bukti keterkaitan erat antara Tabel Mando dengan sejarah dan budaya masyarakat Natuna di mana proses pembuatan Tabel Mando secara tradisional melibatkan keahlian turun-temurun. Hendra dkk. (2023) juga menjelaskan bahwa meskipun belum ditemukan mitos atau legenda yang secara spesifik terkait dengan Tabel Mando, namun terdapat kemungkinan adanya kaitan cerita rakyat dan tradisi lisan di Natuna dengan Tabel Mando seperti halnya banyak makanan tradisional lain yang memiliki cerita rakyat atau mitos yang melekat padanya.

Tabel Mando, makanan khas Natuna berbahan sagu dan ikan tongkol asap, bukan hanya hidangan lezat, tetapi juga cerminan kearifan lokal dalam menghadapi keterbatasan geografis dan sumber daya. Kemungkinan besar, Tabel Mando muncul sebagai makanan pokok alternatif pengganti nasi di masa lalu, terutama saat musim utara atau masa kolonial yang menyulitkan akses terhadap beras. Penggunaan sagu dan teknik pengasapan ikan mencerminkan adaptasi masyarakat terhadap lingkungan dan ketersediaan sumber daya alam. Keterkaitan erat antara sagu dan sejarah Natuna, seperti terlihat dari asal-usul nama "Ranai", menunjukkan bahwa Tabel Mando memiliki nilai historis dan budaya yang penting bagi masyarakat setempat.

Dalam kata lain, tabel mando merupakan produk sejarah masyarakat Natuna-yang lahir dan berkembang seiring dengan kebutuhan, keterampilan dan komoditi yang terdapat dalam masyarakat natuna. Ia merupakan hasil dari berbagai paduan, pemikiran, perasaan, keinginan untuk memeuhi kebutahan dasar, serta mengantisipasi berbagai tantangan yang ada seperti menghadapi musim utara, keterbatasan bahan komiditi dan hasrat untuk memenhi kebutuhan hidup yang bermakna dan berguna bagi pengembangan ekonomi dan dunia industri kuliner itu sendiri

2. Proses Pembuatan Tabel Mando

Tabel Mando, kuliner khas Natuna, Kepulauan Riau, menyimpan sejuta pesona, cita rasa yang tak terlupakan. Makanan ini terbuat dari tepung sagu, kelapa setengah tua, ikan tongkol asap dan bumbu rempah pilihan, yang diolah secara tradisional hingga menghasilkan cita rasa gurih, manis, dan sedikit pedas. Hidangan ini memerlukan waktu yang panjang untuk sampai menjadi hidangan lezat di atas meja, terutama pada proses ekstraksi pohon sagu sehingga menjadi tepung sagu, bahan utama pembuatan Tabel Mando.

Tepung sagu menjadi primadona dalam pembuatan Tabel Mando. Menurut Ibu Omi, proses pembuatannya dimulai dari pemilihan pohon sagu yang siap panen, ditandai dengan daun yang menguning dan batang yang keras. Usia pohon sagu yang optimal untuk dipanen adalah sekitar 7-10 tahun. Selain usianya harus pas, untuk mendapat hasil yang maksimal, pohon sagu yang akan diekstrak tidak boleh dibakar atau pernah dibakar. Setelah mendapatkan pohon yang tepat, pohon sagu ditebang, kemudian batangnya dipotong menjadi beberapa bagian dengan panjang tertentu

yang disebut "slab". Slab batang sagu digiling menggunakan mesin penggiling khusus hingga menjadi bubur sagu. Bubur sagu kemudian diperas dan disaring menggunakan kain untuk memisahkan ampas dari pati sagu. Pati sagu yang telah diekstraksi dijemur di bawah sinar matahari hingga kering. Proses pengeringan ini bertujuan untuk mengurangi kadar air dalam pati sagu sehingga lebih awet dan mudah diolah. Keseluruhan proses ini bisa memakan waktu 3-5 hari. Ibu Omi juga menambahkan bahwa waktu yang diperlukan untuk proses ekstraksi tepung sagu sekarang jauh lebih cepat berkat bantuan mesin dibandingkan dulu ketika ekstraksi masih dilakukan secara manual dengan tenaga manusia.

Selain pati sagu kering, bahan lain yang dibutuhkan adalah kelapa setengah tua parut, ikan salai yang sudah disuwir dan bumbu rempah pilihan, seperti bawang merah, bawang putih, cabai, dan garam.



Gambar 1. Bahan dan Alat Pembuatan Tabel Mando

Proses memasak dimulai dengan menghaluskan bawang putih, bawang merah, dan cabai. Bumbu yang sudah dihaluskan dicampurkan dengan kelapa parut dan ikan salai suwir. Pada proses pencampuran ini dilakukan koreksi rasa dengan menambahkan garam dan penyedap rasa. Ibu Omi menjelaskan bahwa tahap ini menentukan cita rasa Tabel Mando, sehingga terkadang rasa Tabel Mando berbeda-beda setiap orangnya. Selain tahap pembumbuan, rasa Tabel Mando juga dipengaruhi oleh rasio antara tepung sagu dan bumbu kelapa parut. Umunya, perbandingannya adalah 50 : 30 : 20 dimana 50% tepung sagu, 30% kelapa parut, dan 20% ikan salai suwir.

Selagi kelapa dan ikan salai diberi bumbu, tepung sagu digongseng tanpa minyak (disangrai) di atas wajan dengan api kecil hingga kering dan berwarna sedikit transparan. Pada tahap ini, tepung sagu dicipratkan sedikit air agar teksturnya menjadi kalis. Tepung sagu yang telah digongseng kemudian dicampur dengan kelapa parut dan ikan salai yang sudah diberi bumbu hingga menyatu sempurnya. Adonan Tabel Mando kemudian dipanggang di atas bara api atau wajan anti lengket hingga matang dan berwarna kuning keemasan. Proses ini bertujuan untuk mengurangi kadar air sehingga menghasilkan tekstur yang lebih renyah. Selama proses pemanggangan, tekan-tekan permukaan Tabel Mando dengan spatula agar matang sempurna dan teksturnya lebih padat.

Tabel Mando yang telah matang disajikan dalam bentuk bulat pipih seperti meja. Ukurannya bervariasi, mulai dari diameter 10 cm hingga 30 cm. Ketebalannya sekitar 1-2 cm. Teksturnya padat dan sedikit kenyal (Hendra dkk., 2023). Menurut Ibu Omi, Tabel Mando disajikan dalam porsi besar karena merupakan makanan yang dihidangkan untuk makan bersama sebagi makan pokok. Namun, fakta ini tidak menutup peluang untuk dilakukannya inovasi dimana Tabel Mando disajikan sebagai makanan pembuka (*appetizer*) ataupun camilan dengan porsi yang lebih kecil dan personal. Dengan begitu, peluang untuk Tabel Mando lebih dikenal dan mendapatkan pasar yang lebih luas.

3. Nilai -Nilai Kearifan Lokal

Tabel Mando bukan hanya sekadar makanan, tetapi juga merupakan cerminan budaya masyarakat Natuna. Ia merefleksikan sejarah, kearifan lokal, nilai-nilai budaya, dan potensi ekonomi masyarakat setempat. Melalui kajian gastronomi budaya, kita dapat memahami bagaimana Tabel Mando merepresentasikan identitas, tradisi, dan kearifan lokal masyarakat Natuna.

Tabel Mando merupakan bukti nyata kearifan lokal masyarakat Natuna dalam memanfaatkan sumber daya alam yang tersedia. Pemilihan bahan baku Tabel Mando, yaitu sagu dan ikan tongkol asap, merefleksikan kondisi geografis dan ketersediaan sumber daya alam di Natuna. Hendra dkk. (2023) mengungkapkan bahwa sagu, sebagai sumber karbohidrat, dan ikan tongkol asap, sebagai sumber protein, menunjukkan bagaimana masyarakat Natuna mampu memanfaatkan sumber daya alam di sekitarnya untuk memenuhi kebutuhan pangan. Kemampuan masyarakat untuk memutar otak demi memenuhi kebutuhan pokok pada masa-masa sulit merupakan manifestasi dari nilai kreativitas, daya juang, dan kemampuan adaptasi. Selain itu, pengolahan sagu menjadi tepung dan pengasapan ikan tongkol dengan teknik tradisional untuk mengawetkan dan meningkatkan cita rasanya melibatkan pengetahuan tradisional yang diwariskan dari generasi ke generasi.

Proses pembuatan Tabel Mando secara tradisional melibatkan keahlian turun-temurun yang diwariskan dari generasi ke generasi. Hal ini menunjukkan nilai-nilai kesabaran, ketelitian, dan penghargaan terhadap warisan leluhur. Proses pembuatan Tabel Mando dimulai dari penebangan pohon sagu, pengolahan batang sagu menjadi tepung, hingga pencampuran dengan ikan tongkol asap dan bumbu-bumbu. Setiap tahapan dalam proses pembuatan Tabel Mando memiliki makna dan nilai tersendiri bagi masyarakat Natuna. Sebagai pekerjaan yang tak bisa dilakukan sendiri, proses pembuatan Tabel Mando merupakan representasi nilai gotong royong yang masih terjaga hingga saat ini di kalangan masyarakat Natuna.

Eksistensi Tabel Mando juga merupakan bukti ketahanan pangan di masa sulit. Sagu memiliki peran penting dalam menjamin ketahanan pangan masyarakat Natuna, terutama pada masa lalu ketika akses transportasi laut masih terbatas. Sagu menjadi sumber karbohidrat alternatif yang dapat diandalkan saat musim paceklik atau ketika cuaca buruk menghambat pasokan bahan pangan dari luar pulau. Keberadaan sagu memungkinkan masyarakat Natuna untuk bertahan hidup dan memenuhi kebutuhan pangan meskipun dalam kondisi terisolasi.

Tabel Mando memiliki fungsi sosial yang penting dalam masyarakat Natuna. Sebagai makanan khas, Tabel Mando kerap hadir dalam berbagai acara adat, pernikahan, syukuran, dan penyambutan tamu (Hendra dkk., 2023). Dalam konteks ini, Tabel Mando merupakan simbol keramahan, kebersamaan, dan rasa syukur. Kehadiran Tabel Mando dalam berbagai acara adat menunjukkan bahwa makanan ini memiliki nilai yang sakral dan dihormati oleh masyarakat Natuna. Selain itu, Tabel Mando juga menjadi identitas dan kebanggaan masyarakat Natuna. Tabel Mando merupakan salah satu ikon kuliner yang membedakan Natuna dengan daerah lain. Masyarakat

Natuna bangga akan warisan kuliner mereka dan aktif mempromosikan Tabel Mando sebagai salah satu daya tarik wisata kuliner.

Meskipun zaman terus berkembang, masyarakat Natuna tetap melestarikan cara tradisional dalam membuat Tabel Mando. Keahlian membuat Tabel Mando diwariskan secara turun-temurun dari orang tua kepada anak-anak mereka. Hal ini menunjukkan rasa hormat dan bangga terhadap warisan leluhur, serta komitmen untuk melestarikan budaya lokal. Ibu Omi mengungkapkan bahwa Tabel Mando juga memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai komoditas unggulan daerah dan daya tarik wisata kuliner. Dengan meningkatkan inovasi dan kreativitas dalam pengolahan dan pemasaran, Tabel Mando dapat menjadi sumber pendapatan bagi masyarakat Natuna. Pengembangan Tabel Mando sebagai produk wisata kuliner juga dapat membuka lapangan pekerjaan dan meningkatkan perekonomian daerah.

Tabel Mando bukan sekedar makanan, tetapi juga representasi nilai-nilai budaya masyarakat Natuna. Melalui Tabel Mando, kita dapat melihat kearifan lokal dalam memanfaatkan sumber daya alam, ketahanan pangan di masa sulit, semangat gotong royong, dan pelestarian tradisi leluhur. Nilai-nilai luhur ini perlu terus dijaga dan dilestarikan agar Tabel Mando tetap menjadi bagian tak terpisahkan dari identitas budaya, utamanya kearifan lokal yang berbasis produk sejarah masyarakat Natuna itu sendiri.

4. Makna Gastronomi Tabel Mando

Tabel Mando, kuliner khas Natuna, Kepulauan Riau, menawarkan pengalaman gastronomi yang unik dan berkesan. Pada aspek *good food* (makanan baik), Tabel Mando terbuat dari bahan-bahan alami yang sehat dan bergizi. Bahan utama Tabel Mando adalah tepung sagu, yang diperoleh dari pohon sagu yang tumbuh melimpah di Natuna. Sagu merupakan sumber karbohidrat dan serat yang baik, penting untuk menjaga kesehatan pencernaan dan memberikan energi. Ibu Omi menjelaskan bahwa Tabel Mando bisa dijadikan alternatif sumber karbohidrat selain nasi karena memiliki kandungan gizi yang aman bagi tubuh. Menurut Ramdany dkk. (2021), sagu (*Metroxylon sagu*) tidak mengandung kadar gula yang berbahaya bagi tubuh, mudah dicerna, mampu menangkal radikal bebas dan berfungsi sebagai antioksidan bahkan Glicemic index sagu lebih rendah daripada nasi. Sepriyani (2020) menambahkan bahwa sagu dapat menunda rasa lapar, menambah stamina, dan dapat membantu memperbaiki tulang dan persendian.

Selain sagu, Tabel Mando juga memanfaatkan ikan tongkol asap yang kaya akan protein, asam lemak omega 3, dan vitamin serta mineral. Ikan tongkol asap kaya akan protein, yang penting untuk pembangunan dan pemeliharaan otot. Asam lemak omega 3 yang terkandung dalam ikan tongkol asap sangat baik untuk kesehatan otak dan jantung. Tak hanya itu, ikan tongkol asap juga mengandung vitamin B12, vitamin D, kalsium dan zat besi yang penting untuk sistem kekebalan tubuh dan kesehatan tulang. (Hardianto & Yunianta, 2015; Ilhamdy dkk., 2022)

Pada aspek *delicious eating* (makanan sedap), Tabel Mando memiliki cita rasa yang lezat dan unik, perpaduan gurih dari ikan tongkol asap dan manis dari tepung sagu. Bumbu rempah pilihan, seperti bawang merah, bawang putih, dan cabai, menambah kelezatan dan aroma Tabel Mando. Teksturnya yang kenyal dan lembut menciptakan sensasi yang menyenangkan di mulut. Tekstur Tabel Mando yang kenyal dan lembut memberikan sensasi menyenangkan di mulut. Saat digigit, Tabel Mando memberikan sedikit perlawanan, namun kemudian lumer dengan lembut di lidah. Tabel Mando cocok disantap bersama sambal yang terbuat dari cabai merah dan perasan jeruk kasturi.

Aroma Tabel Mando yang khas, perpaduan antara aroma panggangan dan rempah-rempah, semakin menambah kenikmatan saat menyantapnya. Aroma ini mengundang selera dan membuat siapapun ingin segera mencicipinya. Tabel Mando menawarkan pengalaman rasa yang berbeda dari hidangan berbahan dasar sagu lainnya. Perpaduan rasa gurih, manis, dan sedikit pedas dari bumbu rempah menciptakan sensasi rasa yang kaya dan kompleks. Bagi masyarakat Natuna, Tabel Mando bukan hanya sekadar makanan, tetapi juga memiliki nilai sentimental. Rasa dan aroma Tabel Mando seringkali membangkitkan memori akan kampung halaman, keluarga, dan tradisi. Meskipun resep dasar Tabel Mando relatif sama, terdapat beberapa variasi rasa yang dapat ditemukan di Natuna. Beberapa juru masak menambahkan bahan-bahan lain, seperti kelapa parut atau daun pandan, untuk memberikan sentuhan rasa yang berbeda. (Hendra dkk., 2023)

Pada aspek *Appreciate the Virtuosity of the Chef* (Ekspresi Keramahtamahan), Tabel Mando merupakan bukti keahlian juru masak tradisional. Tabel Mando merupakan hasil karya para juru masak tradisional di Natuna yang memiliki keahlian khusus dalam mengolah sagu dan bahan-bahan lokal lainnya. Keahlian ini diwariskan secara turun-temurun, menjaga keaslian cita rasa dan teknik pembuatan Tabel Mando. Pembuatan Tabel Mando bukanlah hal yang mudah. Prosesnya melibatkan serangkaian tahapan yang rumit, mulai dari pemilihan pohon sagu yang tepat, ekstraksi pati sagu, hingga pengolahan adonan dan pemanggangan. Setiap tahapan membutuhkan ketelatenan, ketepatan, dan pengalaman agar Tabel Mando yang dihasilkan memiliki tekstur dan rasa yang sempurna.

Menurut Ibu Omi, meskipun resep dasar Tabel Mando relatif sama, setiap juru masak memiliki sentuhan khas dalam mengolahnya. Beberapa juru masak mungkin menambahkan bahan-bahan tertentu atau memvariasikan teknik pemanggangan untuk menciptakan cita rasa yang berbeda. Hal ini menunjukkan kreativitas dan kepekaan sang juru masak dalam menghasilkan Tabel Mando yang lezat dan berkarakter. Para juru masak tradisional Tabel Mando bukan hanya memasak, tetapi juga melestarikan warisan budaya leluhur. Mereka menjaga keaslian resep dan teknik pembuatan Tabel Mando agar tetap lestari dan dapat dinikmati oleh generasi mendatang. Tabel Mando bukan hanya sekedar makanan, tetapi juga merupakan ekspresi keramahtamahan dan kehangatan masyarakat Natuna. Para juru masak tradisional mencurahkan hati dan jiwa mereka dalam setiap porsi Tabel Mando yang mereka buat, seolah-olah menyambut tamu dengan hidangan terbaik yang mereka miliki.

Tabel Mando memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai bisnis kuliner. Inovasi dalam menciptakan variasi rasa, seperti Tabel Mando dengan topping *seafood*, ayam, atau sayuran, dapat menarik lebih banyak pelanggan. Kemasan modern dan praktis memudahkan konsumsi dan memperluas pasar, termasuk pasar oleh-oleh. Strategi promosi yang efektif, seperti pemanfaatan media sosial dan partisipasi dalam pameran kuliner, dapat meningkatkan popularitas Tabel Mando dan menarik minat konsumen baru.

Sensasi rasa yang unik dari Tabel Mando, yang memadukan rasa gurih, manis, dan sedikit pedas, memberikan pengalaman makan yang berbeda. Teksturnya yang kenyal juga menambah daya tarik tersendiri bagi penikmatnya. Ibu Omi menuturkan bahwa menyantap Tabel Mando bukan hanya tentang menikmati rasa, tetapi juga tentang menyelami budaya dan tradisi masyarakat Natuna. Ini menjadikan setiap gigitan sebagai pengalaman budaya yang mendalam.

Dengan harga yang relatif terjangkau, Tabel Mando menjadi pilihan menarik bagi semua kalangan. Hendra dkk. (2023) menjelaskan bahwa filosofi Tabel Mando sebagai makanan rakyat yang dapat dinikmati oleh semua lapisan masyarakat menjadikannya lebih dari sekadar hidangan—

ia adalah simbol kesetaraan dan inklusivitas. Dengan mengembangkan aspek-aspek tersebut secara optimal, Tabel Mando memiliki potensi untuk semakin populer dan menjadi ikon kuliner Indonesia yang mendunia.

Kesimpulan

Tabel Mando, makanan atau kuliner khas Natuna berbahan sagu dan ikan tongkol asap, bukan hanya sekadar makanan, melainkan sebagai produk Sejarah Masyarakat Natuna yang memiliki makna kesejarahan, sosial dan budaya serta ekonomi yang dapat dijadikan modal sosial untuk dikembangkan menjadi produk makanan khas yang bercitra rasa lintas generasi dan zaman. Ia , mencerminkan kearifan lokal masyarakat Natuna dalam beradaptasi dengan lingkungan dan memanfaatkan sumber daya alam secara berkelanjutan. Proses pembuatannya praktis, ekonomis dan khas dan berbasis komoditi local , merupakan kekuatan tersendiri sebagai sebuah produk industry i rumahan yang tidak akan pernah hilang dalam ingatan kolektif Masyarakat Natuna dan luar.

Dalam kehidupan Masyarakat yang terus mencari dan menikmati makanan yang unik, khas dan bernnilai eonomis, table mando akan menjadi produk makanan yang memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai produk kuliner unggulan daerah Natuna yang dapat dijadikan andalan utama menarik wisatawan, terutama wisatawan kuliner di Kabupaten Natuna. Dengan demikian, table mando akan menjadi warisan budaya dan ekonomi yang dapat dijadikan energi untuk meningkatkan perekonomian Masyarakat dan pelestarian kearifan lokal

Untuk kepentingan masa depan agar terhindari dari pelanggaran hak paten, maka adalah penting untuk membuat hak patennya. Selain itu dokumentasi yang komprehensif tentang Tabel Mando, termasuk resep, proses pembuatan, dan nilai-nilai budayanya suatu keniscayaan. Dokumentasi dalam bentuk digital menjadi mutlak, untuk memudahkan aksesibilitas dan pelestarian informasi. Melalui digitalisasi tersebut , maka kita dapat memastikan bahwa pengetahuan tentang Tabel Mando dapat diakses oleh generasi mendatang dan peneliti di berbagai belahan dunia.

Rujukan

Wawancara:

Omi Farida, diwawancarai oleh penulis, 13 November 2024, by phone

Literatur:

Astuti, D. M., & Anggraini, M. (2018). Gastrodiplomacy Sebagai Strategi Pengembangan Potensi Pariwisata Kuliner Indonesia Dalam Mendukung Program Asean Tourism Strategic Plan (Astp). *Seminar Nasional Dan Diskusi Panel Multidisiplin Hasil Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat*.

Djoko Marihandono, Swastiwi, A. W., & Raharjo, S. N. I. (2019). *Sejarah wilayah perbatasan Kepulauan Natuna: Mutiara di Ujung Utara*. Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan RI.

Hadi, S. (2017). Pemeriksaan Keabsahan Data Kualitatif pada Skripsi. *Jurnal Ilmu Pendidikan*, *22*(1).

Hardianto, L., & Yunianta. (2015). Pengaruh Asap Cair Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Ikan Tongkol (Euthynnus affinis). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, *3*(4), 1356–1366.

Hendra, Taqyudin, Gunawan, G. G., Sanjaya, R., & Gotama, L. (2023). *Tabel Mando: Peran Sagu Memperkuat Ketahanan Pangan Kawasan Perbatasan dan Kepulauan Terluar Kabupaten*

Natuna, Provinsi Kepulauan Riau. Sabirmedia.
Ilhamdy, A. F., Marasabessy, I., Putri, R. M. S., Viruly, L., Oktavia, Y., Sari, E. Y., Jumsurizal, J., Tetty, T., & Pratama, G. (2022). Karakteristik Produk Tradisional Ikan Tongkol Asap dari Kabupaten Natuna, Kabupaten Bintan dan Kota Tanjungpinang, Provinsi Kepulauan Riau. *Jurnal Sumberdaya Akuatik Indopasifik*, *6*(4), 275–286. https://doi.org/10.46252/jsai-fpik-unipa.2022.vol.6.no.4.200
Miles, M. B., Huberman, A. ., & Saldana, J. (2014). *Qualitative Data Analysis, A. Methods Sourcebook*. SAGE Publication.
Ramdany, R., Kamaruddin, M., Pongoh, A., & Adelitha Suryani, E. (2021). THE DAYA TERIMA DAN KANDUNGAN GIZI COOKIES TEPUNG SAGU KOMBINASI TEPUNG KACANG MERAH DENGAN PENAMBAHAN SARI BUAH MERAH. *Jurnal Health Sains*, *2*(2). https://doi.org/10.46799/jhs.v2i2.102
Rananda, A. (2023). *PENGARUH PENGOLAHAN BAHAN BAKU TERHADAP KARAKTERISTIK TABEL MANDO IKAN TONGKOL (Euthynnus affinis)*. UNIVERSITAS MARITIM RAJA ALI HAJI.
Sepriyani, H. (2020). Pengaruh Tepung Sagu dan Kacang Merah terhadap Kadar Protein dalam Pembuatan Nastar. *Jurnal Penelitian Farmasi Indonesia*, *9*(1). https://doi.org/10.51887/jpfi.v9i1.801
Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
Suyatno, S. (2022). *Revitalisasi Kearifan Lokal sebagai Upaya Penguatan Identitas Keindonesiaan*. Badan Pengembangan Dan Pembinaan Bahasa. http://badanbahasa.kemdikbud.go.id/lamanbahasa/artikel/1366
Tarigan, N., & Swastiwi, A. W. (2009). *Hari Jadi Kota Ranai*. Dinas Pemuda Olah Raga Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Natuna.
Umam. (2021). *Kearifan Lokal: Pengertian, Ciri-Ciri, Fungsi, Hingga Jenisnya*. Gramedia Blog. https://www.gramedia.com/literasi/kearifan-lokal/
Utami, S. (2018). Kuliner Sebagai Identitas Budaya. *Journal of Strategic Communication*, *8*(2), 36–44.
Wahyu, P., Pratiwi, A., Darmastuti, A., & Handayani, D. W. (2020). Gastronomi, Budaya, dan Media Sosial: Sebuah Studi Bibliometrik dan Eksplikasi. *Metakom*, *4*(2).
Yaniawati, P. (2020). Penelitian Studi Kepustakaan. In *Penelitian Kepustakaan (Liberary Research)* (Issue April).
Zahrulianingdyah, A. (2018). Kuliner Sebagai Pendukung Industri Pariwisata Berbasis Kearifan Lokal. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, *6*(1).