Tapak Melayu

Vol. 01 No. 01 2023

SATAI kuliner tradisional khas natuna

Said Muhammad Rahimin, S.Ag., M.M

Sekolah Tinggi Agama Islam (STAI)Natuna
Email:

Abstrak

Artikel tentang ini ditulis bertujuan untuk memperkenalkan kepada halayak ramai tentang kuliner tradisional yang ada di kabupaten Natuna dan sesuatu hal yang perlu dan terus dilestarikan dan dipertahankan dan begitu juga dengan kuliner tradisional khas daerah khususnya kuliner tradisional melayu harus dikenalkan kepada generasi penerus agar generasi muda sebagai penerus budaya dapat mengetahui, memahami, mempertahankannya dan mengembangkannya. Jangan sampai generasi muda tidak mengenal kuliner tradisional daerahnya dan hanya mengenal kuliner luar negeri yang pada saat ini sudah merajalela di kota dan daerah. Makanan tradisional yang terdapat di Kepulauan Riau merupakan makan tradisional yang memiliki asal usul dan sejarahnya masing-masing yang mana makanan tersebut memiliki makna. Salah satu makan atau kuliner tradisional di kepulauan Riau khuusunya di kabupaten natuna adalah satai. Satai adalah sejenis kuliner olahan dari ikan yang dihaluskan lalu dicampur dengan bumbu yang terdiri dari kelapa parut, cabe, bawang merah, bawang putih, garam, ajinomoto dan irisan daun kunyit setelah itu dibungkus dengan daun pisang serta dibakar hingga matang.

Kata kunci: kuliner, satai, khas natuna

A. Pendahuluan

Salah satu kekayaan budaya yang ada di indonesia adalah kuliner tradisional yang tersebar diseluruh Indonesia dari sabang sampai marauke. Di setiap daerah memilki kliner tradisional kas daerahnya masing-masing. Misalnya riau dan Kepulauan Riau memiliki banyak sekali kuliner tradisional khas daerah yang terkenal dan disenangi oleh masyarakat dan dengan bermacam aneka rasa dan bentuk.

Kebudayaan sesuatu hal yang perlu dan terus dilestarikan dan dipertahankan dan bgitu juga dengan kuliner tradisional khas daerah khususnya kuliner tradisional melayu harus dikenalkan kepada generasi penerus agak supaya generasi muda sebagai penerus budaya dapat mengetahui, memahami, mempertahankannya dan mengembangkannya. Jangan sampai generasi muda tidak mengenal kuliner tradisional daerahnya dan hanya mengenal kuliner luar negeri yang pada saat ini sudah merajalela di kota dan daerah. (A. Kardiyat Wiharyanto: 1998)

Kuliner adalah suatu bagian hidup yang erat kaitannya dengan kosumsi makanan sehari-hari karena tiap orang memerlukan makanan untuk bisa melakukan aktivitas sehari-hari karena sumber energy dan protein barasal dari makanan.

Kekayaan kuliner Indonesia tidak terlepas dari pengaruh bangsa asing seperti erofa. Keadaan social budaya masyarakat Indonesia dalam kurun waktu 1901-1942 merupakan gambaran nyata yang dapat menunjukkan adanya proses akulturasi tersebut. Proses hegomoni budaya erofa dapat dilihat melalui pengenalan berbagai bahan pangan, peralatan memasak, dan juga instansi-instansi pemerintah seperrti sekolah dan rumah yang berstandar erofa.(pipit Anggreani : 2015)

Pada dasarnya makanan tradisional merupakan hasil budidaya masyarakat di suatu daerah yang dikembangkan secara turun temurun sehingga bisa menjadi suatu tradisi di dalam masyarakat daerah tersebut. Tentu saja potensi hasil alam daerah tersebut tidak bisa diabaikan begitu saja. Potensi alam sangan berperan besar dalam penyediaan bahan baku yang akan digunakan dalam mengolah makanan. Dalam suatu masyarakat, makanan seringkali memiliki keterkaitan dengan tradisi budaya yang berlaku di anatara mereka. Hal itu terdapat di kalangan masyarakat melayu (Dwi Setiati:2012).

Makanan tradisional adalah makanan dan minuman , termasuk jajanan serta bahan campuran atau bahan yang digunakan secara tradisional dan telah lama berkembang secara spesifik di daerah dan diolah dari resep-resep yang telah lama dikenal oleh masyarakat setempat dengan sumber bahan local serta memiliki ciri rasa yang relative sesuai dengan selera masyarakat setempat (Fardiaz D, 1998).

Makanan tradisional yaitu suatu makan rakyat sehari-hari, baik berupa makanan selingan, atau sajian khusus yang sudah ada sejak zaman nenek koyang dan dilakukan secara turun temurun.(Marwati, 2000)

Makanan tradisional yang ada di setiap daerah merupakan salah satu ciri khas atau identitas dari daerah tersebut. Makanan tradiosional yang sejak lama sudah ada, masih dilestarikan dan bertahan hingga sekarang. Resep makanan dan cara memasaknya masih menggunakan metode lama. Makanan tradisional dapat menjadi suatu ikon wisata kuliner bagi setiap daerah objek wisata. Peranan buadaya manusia sangan penting dalam pembuatan makanan tradisional, mulai dari bentuk ketempilan, kreativitas, sentuhan seni, tradisi dan selera. Makin tinggi budaya manusia, makin luas variasi bentuk makanan dan makin kompleks cara pembuatannya, serta makin rumit lku-liku penyajiannya (Soekarto, 1990).

Makanan tradisional dapat dibedakan dalam beberapa kelompok yaitu makanan biasa, dan makanan upacara atau makanan istimewa yang dimakan pada waktu-waktu tertentu (Suryobroto, 1995)

Makanan tradisional yang terdapat di Kepulauan Riau merupakan makan tradisional yang memiliki asal usul dan sejarahnya masing-masing yang mana makanan tersebut memiliki makna. Dengan keberagaman makanan tradisional yang dimiliki oleh Kepulauan riau dapat memberikan kesempatan bersaing di pasar bebas, yang mana akan membuat dukungan untuk Kepulauan Riau pada umumnya dan kabupaten Natuna pada khususnya sebagai daerah tujuan wisata yang bertarap nasional maupun internasional. Dalam tulisan ini yang dimaksud dengan makanan tradisional adalah suatu jenis makanan dan jajanan tradisional yang menggunakan bahan baku local, diproduksi oleh masyarakat local atau setempat sebagai industry rumah tangga dan mencerminkan identitas masyarakat local yaitu : **SATAI**.

B. Metode Penulisan

Dalam penulisan ini penulis menggunakan metode yang pada umumnya terdapat pada tulisan-tulisan sejarah dan pengalaman dari pelaku yang terdiri dari beberapa hal, yaitu :

1. Heuristik
   Dalam sumber primer penulis menemukanarsip tentyang pengembangan ekonomi krestif Indonesia yang telah disetujui oleh presdiden RI Dr. H. Susilo Bambang Yudhoyono, yang berisi tentang keterpaduan pelaksanaan pengembangan ekonomi kreatif di Indonesia yang berdasarkan kreativitas, keterampilan,dan bakat individu untuk menciptakan daya kreasi dan daya ciptaindividu yang bernilai ekonomis.

   Untuk sumber skunder penulis menemukan sumber buku yang berjudul :"Wujud Variasi dan Fungsi Serta Cara Penyajianya Pada Orang Melayu" yang berisikan tentang konsep makanan, pola penyajian makanan, dan pola pengkomsumsiannya. Dalam hal mengenai makanan (termasuk minuman) dalam mengklasifikasinyayang berkenan dengan fung-fungsinya, maka bahan makanan dalam kehidupan masyarakat daerah.

2. Kritik sumber
   Dalam krotik sumber, diamna penulis melakukan penilaian dan penulusuran terhadap sumber tersebut. Adapun tujuandari melakukan kritik sumber adalah sebagai salah satu usaha untuk memastikan bahwa arsip yang digunakan sebagai bahan acuan dapat dipertanggungjawabkan keasliannya. Dalam hal ini, kritik sumber dapat dibagi menjadi dua, yaitu :
   - Kritik eksternal yaitu cara atau memvirifikasikan pengujian terhadap aspek-aspek luar dari sumber sejarah atau pemerikasan atas catatan atau peninggalan sejarah itu sendiri
   - Kritik Internal yaitu menilai apakah sumber itu memiliki kredibilitas (kebiasaan untuk dipercaya) atau tidak.
3. Interpretasi
   Intrepetasi adalah menafsirkan atau memberi makna kepada fakta-fakta atau bukti sejarah. Tahapan ini merupakan proses penggabungan atas sejumlah fakta yang diperoleh dari sumber yang berkaitan dengan tema penelitian dan dengan sebuah kerangka konseptual kemudian disusunlah fakta tersebut ke dalam suatu interpretasi
4. Historiografi
   Historiografi merupakan langkah terakhir stelah melewati beberapa proses penyaringan sehingga menjadi sebuah kesimpualan akhir yang relevan, sehingga data tersebut dapat ditulis dan dipaparkan sesuai kerangka tulisan dalam bentukpenulisan sejarah

C. Pembahasan Dan Hasil

Kabupaten Natuna merupakan wilayah kepulauan yang sebagian besar wilayahnya adalah di kelilingi oleh lautan yang luas maka sudah pasti banyak kuliner tradisional di Natuna yang di

olah dari bahan hasil laut tersebut terutama dari olahan berbahan ikan. Bermacam-macam kuliner khas Natuna yang diolah dari bahan ikan diantaranya adalah kuliner tradisional khas Natuna yang diberi nama **Satai**. Satai adalah kuliner yang di olah dari bahan ikan, baik dari ikan tongkol maupun ikan karang yang mudah didapatkan di Natuna sebagai makanan atau cemilan tradisional sehari-sehari di masyarakat Natuna yang dinikmati dengan tidak mengenal waktu dan musim. Satai adalah makanan olahan dari bahan ikan yang dibuat oleh ibuk rumah tangga dirumahnya masing-masing atau dapat juga kita temukan diwarung-warung kecil di jalan. Rasa satai olahan masyarakat Natuna rasanya sangat lezat sekali dan sangat disukai oleh seluruh masyarakat Natuna, apalagi dinikmati saat masih hangat dan sambil nyantai dengan keluarga atau dengan teman-teman. Satai harus disantap atau dinikamati dalam keadaa hangat-hangat, satai bisa disantap atau dinikmati begitu saja tanpa campuran menu lainnya atau satai yang hangat bisa juga di santap atau dinikamti sebagai lauk pauk nasi.

Istilah satai Cuma dikenal di natuna saja sementara di tempat lain atau diluar natuna istilah satai sama dengan sate yaitu olahan dari daging sapi, daging ayam, daging ikan atau kearng dan lainnya lalu ditusuk dengan tusuk sate/lidi kemudian dibakar. Di natuna juga dikenal dengan nama sate seperti yang dipahami oleh banyak orang diluar natuna namun di natuna punya kuliner khas tersendiri yaitu satai.

Dikarenakan di natuna hasil laut melimpah terutama ikan sementara masyarakat natuna pada masa dulunya hanya memanfaatkan ikan tersebut untuk lauk pauk sehari-hari yang diolah dengan cara di salai, goreng, gulai dan diasinkan karena pada waktu itu masyarakat natuna belum maju dan mereka berpikir bagaimana olahan berbahan ikan itu bisa dibuat cemilan keluarga mereka maka masyarakat mencoba mengolahnya cemilan tersebut yang diberi nama satai.

Cara pengelohan satai sangatlah mudah, dimana cara pengolahannya yaitu ikan dibersihkan dahulu kemudian ikan tersebut dibelahmbi menjadi dua bagian dan dibuang tulang tengahnya, setelah ikan tersebut dibelah kemudian diambil isi ikan tersebut dan dibuang tulang-tulang kecilnya lalu dhaluskan isi ikan tersebut setelah itu letakkan dalam wadah. Selanjutnya parutkan kelapa setengah tua kemudian dicampurkan di dalam wadah yang ada ikan tadi, dan kemudian ditumbuk atau dihaluskan bawang merah, bawang putih, cabe lalu dicampurkan dalm wadah ikan tadi, ditambah irisan halus daun kunyit serta garam dan penyedap rasa kemudian diaduk hingga merata antara ikan, kelapa, daun kunyit serta bumbu.



Gambar 1. Satai Khas Natuna

Jika bahan-bahan tersebut sudah tercampur rata dan rasanya sudah sesuai maka adonan tersebut dimasukkan ke dalam daun pisang dan dibungkus seperti kerucut kemudian ditusuk dengan tusuk sate atau lidi daun kelapa ditengah-tengahnya, suapaya bungkusan tersebut tidak terbuka maka lebih baik satu tusuk dikenakan dua bungkus satai tersebut yang letaknya harus saling berhadapan. Setelah semua bahan terbungkus dan ditusuk maka proses selanjutnya adalah pembakaran satai sersebut.



Proses pembakaran bisa menggunakan sabut kelapa dan bisa juga menggunakan arang kayu atau arang tempurung kelapa. Proses pembakarannya sekitaran 15 menit dengan menggunakan bara api yang tidak terlalu besar dan jangan sampai hangus bungkusannya apalagi isi dalamnya. Setelah satai dinayatakan masak maka langsung dihidangkan dan dinikmati.



Selamat menikmati satai kuliner tradisional khas Natuna..



D. Kesimpulan

Makanan tradisional yang terdapat di Kepulauan Riau merupakan makan tradisional yang memiliki asal usul dan sejarahnya masing-masing yang mana makanan tersebut memiliki makna. Salah satu makan atau kuliner tradisional di kepulauan Riau khuusunya di kabupaten natuna adalah satai. Satai adalah kuliner olahan dari ikan yang dihaluskan lalu dicampur dengan bumbu dan dibungkus dengan daun pisang serta dibakar hingga matang.

Refensi :

Pipit Anggreani, Menu popular Hindia Belanda (1901-1942): Kajian Pengaruh Budaya Erofa Terhadap Kuliner Indonesia, Malang, 2015.

Ibrahim Bujang,SH., Wujud Variasi dan Fungsi Serta Cara Penyajiannya Pada Orang Melayu, Jambi 1994

Dwi Setiati, Makanan Tradisional Masyarakat Jambi, Tanjung Pinang, Balai Plestarian Nilai Budaya Tanjung Pinang, 2012.

Fardiaz D, Peluang , Kendala, dan Straytegi Pengembasngan Makanan Tradisonal . IPB Bogor, 1998.

Marwati, Pengetahuan Masakan Indonesia, Adicita Karya Nusa, Jogjakarta, Rezeki, 2000

Soekarto,ST., Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan Dan HsilPertanian, Bhatara Karya Aksara, Jkarta, 1990.

Kardiyat Wiharyanto, artikel : Arah Reformasi Indonesia : Mengkritisi Pemerintahan Baru SBY-JK. Atmajaya, Jogjakarta, 1998