Tapak Melayu

Vol. 01 No. 01 2023

“Penjok” Lauk Alternatif Pekarangan Rumah Masyarakat Melayu Kabupaten Natuna

Melisya Yunita Pratiwi, Hasmiza
Sekolah Tinggi Agama Islam (STAI)Natuna
Email: hasmiza.almaarif@gmail.com

Abstrak:

Artikel ini mengulas tentang "Penjok", sebuah hidangan khas Natuna yang mencerminkan kekayaan nilai budaya dan tradisi masyarakat setempat. Penelitian ini bertujuan untuk mengungkap sejarah dan nilai budaya dalam hidangan khas Natuna, "Penjok". Metode penelitian kualitatif digunakan dengan melakukan observasi, wawancara, dan analisis dokumen di Natuna. Data dianalisis secara deskriptif kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Penjok menjadi lauk alternatif di masa sulit, diadaptasi dari bahan lokal seperti daun paku, mentimun, jantung pisang, dan kulit semangka. Penjok juga memiliki peran penting dalam acara adat Natuna dan sebagai pelengkap bubur pedas. Kehadirannya hingga kini mencerminkan kekayaan budaya dan nilai tradisional masyarakat Natuna. Penjok tidak hanya sebuah hidangan, melainkan juga simbol dari kekuatan dan keberlanjutan budaya lokal. Penelitian ini menggarisbawahi pentingnya memahami nilai-nilai budaya dalam kuliner sebagai bentuk pelestarian dan penghormatan terhadap warisan budaya. Penjok bukan hanya makanan, tetapi juga simbol dari kekuatan dan keberlanjutan budaya lokal di tengah tantangan zaman yang terus berubah.

Kata Kunci: Penjok, Kuliner Natuna, Nilai Budaya, Kearifan Lokal

Pendahuluan

Kuliner telah memegang peran sentral dalam membentuk identitas budaya Indonesia. Dengan keanekaragaman suku, agama, dan tradisi di seluruh nusantara, Indonesia dikenal dengan ragam kuliner yang menggugah selera(Utami, 2018).Makanan bukan hanya sekadar kebutuhan fisik, tetapi juga simbol penting dari kebersamaan, keragaman, dan warisan leluhur yang dijunjung tinggi. Dari soto Betawi yang kaya rempah hingga rendang Minang yang gurih, setiap hidangan mengandung cerita sejarah, nilai-nilai budaya, dan pengetahuan lokal yang unik.

Dalam “Pokok Pikiran Kebudayaan Daerah Kabupaten Natuna” yang diterbitkan oleh Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Kabupaten Natuna(2019), Natuna, terletak di ujung utara Kepulauan Riau, membanggakan diri dengan kekayaan alam yang memukau serta keberagaman budaya yang mengakar kuat. Pulau ini tidak hanya mempertahankan keanekaragaman ekosistem laut yang luar biasa, tetapi juga memelihara warisan kuliner yang menggambarkan kearifan lokal. Di tengah tantangan ekonomi, masyarakat Natuna menunjukkan kreativitas dengan menciptakan hidangan-hidangan unik, salah satunya adalah Penjok.(Marihandono dkk., 2019)

Seiring dengan pesona alamnya, warisan kuliner Natuna juga mencerminkan keuletan dan ketahanan masyarakatnya. Terbuat dari bahan-bahan sehari-hari seperti daun paku, mentimun, jantung pisang, dan kulit semangka, hidangan ini terlahir dari kreativitas dan ketekunan masyarakat Natuna. Inilah yang membuatnya lebih dari sekadar hidangan. Penjok adalah potret hidup dari nilai-nilai keterampilan dan adaptasi terhadap kondisi sosial ekonomi yang sulit(Tarigan & Swastiwi, 2009). Penjok adalah cerminan dari adaptasi terhadap kondisi sosial dan ekonomi yang sulit di masa lalu. Kesenian kuliner seperti ini merupakan kunci untuk memahami bagaimana masyarakat Natuna bertahan dan terus mengembangkan kearifan lokal mereka.

Dalam era globalisasi, upaya pelestarian kuliner lokal seperti Penjok Natuna adalah penting(Zahrulianingdyah, 2018). Mencatat dan mempertahankan resep-resep tradisional adalah

upaya untuk mengabadikan nilai-nilai budaya yang terkandung dalam makanan. Dengan melestarikan kuliner, kita juga memelihara kearifan lokal dan memastikan bahwa generasi mendatang dapat terus menghargai dan menghormati warisan kuliner yang telah ada selama berabad-abad.

Dalam menghadapi arus globalisasi, ada kebutuhan mendesak untuk mempertahankan warisan budaya yang unik ini agar tidak luntur dalam arus perubahan zaman. Artikel ini bertujuan untuk memperluas pemahaman tentang betapa kaya dan berharga warisan kuliner Natuna, serta mengajak pembaca untuk merayakan dan memelihara kearifan lokal yang terkandung dalam hidangan ini.Penelitian ini bertujuan untuk membongkar lapisan sejarah dan nilai-nilai budaya yang terkandung dalam Penjok Natuna. Dengan menyelidiki akar dari hidangan ini, artikel ini diharapkan dapat memberikan wawasan yang lebih dalam tentang asal usul dan evolusinya. Namun, tidak hanya tentang sejarah, Penjok juga memiliki peran penting dalam kehidupan sehari-hari masyarakat Natuna.

Artikel ini juga bertujuan untuk memberikan kontribusi pada upaya pelestarian kebudayaan Natuna dan mempromosikan apresiasi akan kekayaan kuliner lokal di tingkat nasional dan internasional.Dengan melihat lebih dekat pada Penjok Natuna, kita akan dapat memahami betapa pentingnya warisan budaya tak benda dalam mempertahankan identitas dan kearifan lokal. Semoga artikel ini dapat menjadi kontribusi yang berharga dalam upaya pelestarian dan pembukuan kebudayaan Natuna.

Metode Penelitian

Dalam penelitian ini, digunakan pendekatan kualitatif. Pendekatan ini memungkinkan peneliti untuk mendapatkan pemahaman mendalam tentang sejarah, nilai budaya, dan peran Penjok dalam kehidupan masyarakat Natuna. Subjek penelitian adalah masyarakat Natuna yang memiliki pengetahuan dan pengalaman terkait Penjok. Objek penelitian adalah Penjok itu sendiri, serta konteks budaya di mana hidangan ini muncul.(Miles et al., 2014)

Tiga metode pengumpulan data digunakan dalam penelitian ini. Pertama, observasi digunakan untuk mengamati secara langsung proses pembuatan dan konsumsi Penjok. Observasi memberikan wawasan yang otentik dan mendalam tentang bagaimana hidangan ini terintegrasi dalam kehidupan sehari-hari masyarakat Natuna. Kedua, wawancara dilakukan dengan responden terpilih. Wawancara mendalam membuka ruang untuk mendengarkan pandangan, pengalaman, dan nilai-nilai terkait dengan Penjok 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, 2014)

Validitas data dijaga dengan memastikan bahwa temuan didasarkan pada bukti konkret dari hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi yang dilakukan. Penggunaan metode triangulasi, yaitu membandingkan temuan dari berbagai sumber data, juga dilakukan untuk memastikan keabsahan hasil penelitian. Reliabilitas data diperhatikan dengan melakukan pencatatan yang cermat selama proses observasi dan wawancara. Data yang diperoleh harus dapat diulang oleh peneliti lain dengan hasil yang serupa jika metode yang sama diterapkan (Hadi, 2017). Data yang terkumpul dianalisis menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif. Data dikelompokkan berdasarkan tema-tema utama terkait sejarah, nilai budaya, dan peran Penjok dalam masyarakat Natuna. Analisis dilakukan dengan mendalam memeriksa konteks, makna, dan implikasi dari temuan, dan memetakan hubungan antara elemen-elemen yang diidentifikasi.(Yaniawati, 2020)

Hasil dan Pembahasan

Sejarah Penjok:Jejak Kearifan Lokal Natuna

Sekitar 150 tahun lalu, Natuna berdiri dengan ekonomi yang masih bersifat sederhana namun penuh semangat untuk membangun daerah ini. Mata pencaharian utama masyarakat Natuna pada masa itu terpusat pada pertanian, perikanan, dan pengumpulan hasil hutan. Pertanian menjadi fondasi utama perekonomian Natuna. Padi, palawija, dan berbagai jenis buah-buahan menjadi tanaman utama yang dibudidayakan. Padi, khususnya, memegang peranan penting sebagai tanaman pangan utama di Natuna. (Tarigan & Swastiwi, 2009)

Perikanan juga memainkan peran penting dalam mata pencaharian masyarakat Natuna. Meski menggunakan alat tangkap sederhana seperti jala, pancing, dan tombak, masyarakat Natuna memiliki keahlian dalam menangkap ikan dari laut. Hasil tangkapan laut ini menjadi sumber protein vital bagi kelangsungan hidup mereka. Hutan yang melimpah memberikan berbagai hasil bumi seperti rotan, damar, dan kayu. Masyarakat Natuna memanfaatkan keberlimpahan alam ini sebagai sumber mata pencaharian tambahan. Hasil hutan menjadi sumber pendapatan dan juga bahan penting dalam kehidupan sehari-hari.(Marihandono dkk., 2019)

Masih dalam "Sejarah Wilayah Perbatasan Kepulauan Natuna: Mutiara di Ujung Utara" karya Djoko Marihandono dkk.(2019), perdagangan antar pulau juga telah tumbuh di Natuna pada saat itu. Masyarakat Natuna terlibat dalam pertukaran barang dengan pulau-pulau tetangga di Kepulauan Riau, seperti Bintan dan Karimun. Melalui perdagangan ini, masyarakat Natuna memperoleh barang-barang yang tidak dapat mereka hasilkan sendiri. Natuna juga telah terlibat dalam perdagangan internasional. Masyarakat Natuna menjalin hubungan perdagangan dengan pedagang dari luar negeri, termasuk Cina dan India. Hubungan ini membuka akses ke berbagai barang dan kekayaan budaya dari negara-negara jauh.

Secara keseluruhan, kondisi ekonomi di Natuna 150 tahun yang lalu tercermin dalam keterbatasan sumber daya dan sederhananya alat produksi. Meskipun demikian, semangat dan kreativitas masyarakat Natuna dalam memanfaatkan potensi alam yang ada menjadi pendorong utama dalam membangun daerah ini. Natuna pada masa itu adalah gambaran dari masyarakat yang hidup secara mandiri dengan sumber daya yang mereka miliki.Dengan keterbatasan sumber daya, masyarakat Natuna mengandalkan hasil bumi ini untuk memenuhi kebutuhan pangan sehari-hari.

Pada masa lalu yang serba terbatas di Natuna, sumber daya makanan sering kali sulit diperoleh, memaksa masyarakat untuk mencari solusi kreatif. Di tengah keterbatasan ini, masyarakat Natuna menunjukkan ketangguhan dan keterampilan bertahan hidup yang mengagumkan.Mereka memanfaatkan bahan-bahan sekitar, yang tumbuh subur di pekarangan rumah mereka, sebagai sumber makanan. Daun paku, mentimun, jantung pisang, dan bahkan kulit semangka, semuanya diolah menjadi hidangan yang khas, dikenal dengan nama Penjok.

Kehadiran penjok di tengah kesulitan ekonomi di Natuna dapat dimaknai sebagai salah satu bentuk adaptasi masyarakat Natuna terhadap kondisi yang serba terbatas. Penjok merupakan makanan yang terbuat dari bahan-bahan yang mudah didapat dan murah, seperti jantung pisang, daun pakis, mentimun, atau kulit semangka. Bahan-bahan tersebut merupakan bahan-bahan yang tersedia di alam Natuna, sehingga masyarakat Natuna dapat dengan mudah mendapatkannya.

Nama "Penjok" sendiri kemungkinan besar berasal dari proses pembuatannya yang melibatkan cara "dipenjok" atau diremas. Meskipun asal muasal nama ini tidak tercatat secara pasti, namun proses pembuatan yang sederhana ini adalah cerminan dari kreativitas tinggi masyarakat Natuna dalam memanfaatkan sumber daya lokal yang tersedia.



Gambar 1 Penjok Daun Pakok

Makanan khas Natuna memiliki elemen khas lainnya, yaitu "*tapok*", tak terkecuali Penjok. Ikan salai atau pedek adalah pilihan umum untuk menjadi "*tapok*" dalam hidangan ini. Pada masa lampau, ikan salai adalah hidangan yang dianggap mewah. Oleh karena itu, diiris tipis agar dapat dihemat konsumsinya, dan dijadikan "*tapok*" yang memberi cita rasa istimewa pada berbagai masakan tradisional Natuna, termasuk Penjok.

Hidangan ini juga mencerminkan nilai-nilai kearifan lokal yang turun-temurun di masyarakat Natuna. Proses pembuatannya, dengan keterlibatan berbagai bahan dari sekitar rumah, mencerminkan keterampilan dan pengetahuan lokal yang diwariskan dari satu generasi ke generasi berikutnya. Pembuatan Penjok Daun "*Pakok*" (dalam bahasa Indonesia dikenal sebagi Daun Pakis). Daun yang biasanya tumbuh disekitar pekarangan rumah ini tergolong mudah dicari dan tersedia selalu. Pembuatannya juga sederhana. Daun yang telah dipetik dan dibersihkan kemudian di"*selo*", sebutan khas Natuna untuk proses menyiramkan sayur-sayuran dengan air yang mendidih. Setelah cukup layu, daun "*pakok*" tadi dicampurkan dengan kelapa bakar yang telah ditumbuk bersama garam, lada hitam, vetsin, dan "*tapok*". Sesederhana itu dan Penjok sudah bisa dinikmati dengan nasi sekeluarga.

Meskipun mungkin tidak sepopuler di masa lalu, keberadaan Penjok tetap kuat hingga saat ini. Hidangan ini terus dipersembahkan dan dinikmati sebagai warisan berharga dari generasi ke generasi. Tidak hanya disantap bersama nasi, Penjok juga sering dihidangkan sebagai "*side-dish*" saat masyarakat Natuna menikmati bubur pedas, menambah variasi dan cita rasa pada hidangan sehari-hari.

Nilai Budaya dalam Penjok

Menurut Sri Utami (2018), sebuah kuliner memiliki kemampuan unik untuk mengandung dan menyampaikan nilai-nilai kebudayaan melalui berbagai elemen. Salah satunya adalah melalui pemilihan bahan-bahan baku. Jenis bahan makanan yang digunakan dalam sebuah hidangan seringkali mencerminkan keadaan alam setempat dan ketersediaan sumber daya. Cara memasak juga menjadi faktor penting dalam mencerminkan nilai budaya. Metode pengolahan dan teknik memasak suatu hidangan sering kali merupakan tradisi dan kebiasaan masyarakat setempat.

Selain itu, beberapa hidangan juga dapat memiliki makna simbolik dalam budaya tertentu. Mereka dapat terkait dengan ritual agama atau adat istiadat tertentu, dan makanan ini dapat memiliki nilai sakral atau spiritual bagi masyarakat setempat. Tidak hanya itu, cerita dan mitos sering kali terkait dengan hidangan tertentu. Ada hidangan-hidangan yang dikaitkan dengan legenda lokal atau kisah nenek moyang, yang menjadi bagian dari narasi budaya suatu masyarakat. Makanan ini menjadi lebih dari sekadar konsumsi fisik; ia juga menjadi medium untuk menceritakan dan memperpetuasi cerita-cerita tradisional (Oktaria dkk., 2022). Pentingnya sebuah hidangan dalam acara-acara khusus juga tidak boleh diabaikan. Beberapa hidangan mungkin disajikan khusus selama acara-acara adat atau keagamaan, dan mereka dapat memiliki nilai ritualistik yang tinggi. Makanan ini tidak hanya

memenuhi kebutuhan fisiologis, tetapi juga membangun hubungan antara dimensi rohaniah dan kepercayaan suatu komunitas.

Penjok, sebagai hidangan khas Natuna, adalah contoh yang sangat baik dari bagaimana sebuah kuliner dapat mencerminkan dan menyampaikan nilai-nilai kebudayaan. Pertama-tama, bahan-bahan yang digunakan dalam penjok mencerminkan kondisi alam setempat di Natuna. Daun paku, mentimun, jantung pisang, dan kulit semangka adalah bahan-bahan yang mudah didapat di sekitar pekarangan rumah. Hal ini menunjukkan bagaimana masyarakat Natuna menggunakan sumber daya lokal untuk menciptakan hidangan mereka sendiri, mencerminkan kreativitas dan keahlian mereka dalam mengatasi tantangan ekonomi pada masa lalu.

Selanjutnya, proses pembuatan Penjok juga mencerminkan tradisi dan kebiasaan masyarakat Natuna. Bahan-bahan tersebut diiris tipis dan dicampur dengan kelapa bakar yang ditumbuk bersama garam, lada hitam, dan micin, serta ikan salai sebagai "tapok". Metode pengolahan ini adalah bagian dari teknik memasak tradisional yang telah diwariskan dari generasi ke generasi, menciptakan ikatan erat antara penjok dan identitas budaya masyarakat Natuna.

Penjok juga memiliki makna simbolik dalam budaya Natuna. Hidangan ini sering kali disajikan dalam acara "makan berdulang", yang merupakan bagian integral dari berbagai seremoni adat seperti tepung tawar, makan hol, atau kenduri. Penjok dianggap lebih dari sekadar hidangan; ia adalah simbol persatuan dan tradisi yang mengikat masyarakat Natuna dalam acara seremonial mereka. Melalui acara ini, penjok juga menjadi medium untuk membangun kebersamaan dan keakraban antar masyarakat Natuna.

Tak hanya itu, Penjok juga merupakan bagian integral dari kearifan lokal yang diwariskan dari satu generasi ke generasi berikutnya(Harwindito & Saptadinata, 2022). Salah satu aspek yang mencolok dari nilai budaya Penjok adalah tradisi pengajaran turun temurun. Proses pembuatan Penjok tidak hanya memasak, tetapi juga mencakup pemeliharaan metode tradisional. Resep, teknik pengolahan, dan pengetahuan tentang bahan-bahan yang digunakan diwariskan dari para leluhur hingga generasi muda, menciptakan ikatan erat antara Penjok dan identitas budaya masyarakat Natuna.

Di sisi sosial, proses pembuatannya sering kali melibatkan berbagai anggota keluarga atau bahkan komunitas yang bekerja bersama. Hal ini menciptakan momen sosial yang memperdalam ikatan antar anggota masyarakat Natuna. Selain itu, layaknya salad pada umumnya, Penjok bukan hanya bisa dijadikan lauk, namun juga makanan ringan yang melengkapi minum teh ketika masyarakat bercengkrama menghabiskan waktu santai.

Simbolik Penjok juga meliputi cara masyarakat Natuna memandang hidangan ini sebagai ekspresi dari keterampilan dan kreativitas lokal dalam mengolah bahan-bahan sederhana menjadi hidangan istimewa. Penjok bukan hanya makanan sehari-hari, tetapi juga sebuah simbol dari kekuatan dan keberlanjutan budaya lokal di tengah tantangan zaman yang terus berubah.

Dengan mengapresiasi nilai-nilai budaya yang terkandung dalam Penjok, masyarakat Natuna tidak hanya mempertahankan warisan kuliner mereka, tetapi juga memperkaya dan memperdalam identitas budaya mereka. Penjok bukan hanya makanan, tetapi juga simbol dari kekuatan dan keberlanjutan budaya lokal di tengah tantangan zaman yang terus berubah. Penjok memperkuat dan memperdalam rasa kebersamaan, tradisi turun temurun, dan kearifan lokal, mengilustrasikan betapa makanan dapat menjadi cerminan dari kehidupan dan identitas masyarakat Natuna.

Peran Penjok: Dari Lauk Penyelamat hingga Warisan Kultural

Penjok, dengan sejarahnya yang kaya dan nilai-nilai budayanya yang dalam, memainkan peran penting dalam kehidupan masyarakat Natuna. Dalam perjalanannya, fungsi dan peran Penjok telah berkembang dari sekadar lauk alternatif di masa sulit menjadi bagian integral dari kehidupan sehari-hari dan warisan kultural yang harus dilestarikan.

Di masa lalu, saat sumber daya makanan sulit diakses dan keuangan terbatas, Penjok muncul sebagai "penyelamat" di tengah kesulitan membuat lauk. Bahan-bahan sederhana seperti daun paku, mentimun, jantung pisang, atau bahkan kulit semangka, diolah dengan cara sederhana namun penuh kreativitas. Proses ini melibatkan pencampuran dan pengolahan bahan-bahan lokal yang tersedia di sekitar pekarangan rumah. Inilah mengapa Penjok tidak hanya sekadar hidangan, tetapi juga simbol dari ketahanan dan keterampilan bertahan hidup masyarakat Natuna di masa sulit.

Saat ini, Penjok telah melampaui sekadar makanan. Ia telah menjadi bagian integral dari tradisi dan budaya masyarakat Natuna. Pembuatan dan penyajian Penjok telah diwariskan secara turun temurun dari generasi ke generasi. Aktivitas ini memperkuat ikatan sosial dan keluarga dalam masyarakat Natuna. Setiap langkah dalam proses pembuatan Penjok membawa nilai-nilai kebersamaan dan kearifan lokal, yang melekat erat dalam identitas budaya Natuna.

Keberadaan Penjok juga memiliki potensi besar dalam pengembangan pariwisata kuliner di Natuna. Seperti halnya kernas, Penjok memiliki ciri khas yang sulit ditemui di tempat lain, mengingat hidangan ini telah ada sejak lebih dari 150 tahun lalu dan hanya dapat ditemui di Natuna(Harwindito & Saptadinata, 2022). Wisatawan yang mencari pengalaman kuliner unik dapat tertarik untuk mencoba Penjok dan mengetahui lebih lanjut tentang sejarah dan budaya yang terkandung di dalamnya. Dalam konteks pariwisata kuliner, Penjok juga dapat menjadi elemen penting dalam mempromosikan destinasi Natuna sebagai tujuan wisata kuliner. Ini dapat mengakselerasi pertumbuhan sektor pariwisata, menciptakan lapangan kerja di sektor jasa, serta mendukung pertumbuhan ekonomi lokal.Selain itu, potensi penjok tidak terbatas pada tingkat lokal. Dengan strategi pemasaran yang tepat dan keterlibatan dalam acara-acara kuliner regional atau nasional, Penjok dapat diperkenalkan kepada pasar yang lebih luas, membuka peluang ekspansi bisnis kuliner Natuna ke tingkat yang lebih tinggi. (Harwindito & Saptadinata, 2022; Zahrulianingdyah, 2018)

Selain memiliki nilai budaya dan pariwisata, Penjok juga memiliki potensi sebagai sumber pemasukan dalam bidang ekonomi kreatif. Dengan strategi pemasaran dan pengemasan yang tepat, Penjok dapat dijadikan sebagai oleh-oleh khas Natuna yang diminati oleh wisatawan. Ini akan memberikan kontribusi ekonomi yang signifikan bagi masyarakat setempat dan mendorong pertumbuhan industri kreatif di daerah tersebut. Dari segi ekonomi kreatif, produksi dan penjualan Penjok dapat memberikan peluang ekonomi bagi masyarakat setempat(Putra, 2017). Pembuatan dan pemasaran Penjok dapat melibatkan berbagai elemen kreatif, seperti pengembangan resep baru, presentasi yang menarik, dan inovasi dalam penyajian. Misalkan, Penjok dijadikan makanan instan yang awet sehingga bisa dijadikan oleh-oleh bahkan bisa diekspor ke luar daerah. Hal ini dapat menciptakan lapangan kerja baru dan mendukung pertumbuhan sektor kuliner di Natuna.

Selain itu, Penjok juga memiliki potensi untuk menjadi produk unggulan dari Natuna dalam industri kuliner. Dengan memasarkan Penjok secara strategis sebagai hidangan khas Natuna, daerah ini dapat menarik wisatawan kuliner dari berbagai daerah atau bahkan negara. Ini dapat menjadi daya tarik utama bagi wisatawan yang mencari pengalaman kuliner yang otentik dan berbeda.Dengan memanfaatkan potensi ekonomi kreatif dan wisata kuliner dari Penjok, Natuna memiliki kesempatan

untuk mempromosikan dan memperkuat identitas kuliner khas mereka. Hal ini tidak hanya akan memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat setempat, tetapi juga akan memperkenalkan kekayaan budaya Natuna kepada dunia.(Astuti & Anggraini, 2018)

Penjok juga dapat menjadi sarana edukasi dan pembelajaran. Melalui workshop dan pelatihan pembuatan Penjok, masyarakat Natuna dapat memahami lebih dalam tentang nilai-nilai budaya, keahlian kuliner, dan sejarah lokal. Hal ini juga dapat menjadi sarana untuk mengenalkan generasi muda terhadap kearifan lokal dan memastikan kelangsungan warisan ini dalam jangka panjang.

Dengan peran multifasetnya, pelestarian dan pengembangan Penjok menjadi sangat penting. Masyarakat Natuna, pemerintah, dan pihak terkait harus bekerja sama untuk melestarikan resep, teknik, dan nilai-nilai budaya yang terkandung di dalam Penjok. Pemetaan dan dokumentasi rinci tentang proses pembuatan Penjok serta pelatihan bagi generasi muda dalam mempertahankan tradisi ini menjadi langkah penting dalam memastikan keberlangsungan Penjok.

Simpulan

Penjok, sebuah hidangan khas Natuna, tidak sekadar makanan, tetapi juga simbol dari kekayaan budaya dan tradisi masyarakat setempat. Sejarah pembuatannya yang turun-temurun menggambarkan ketekunan dan kekreatifan masyarakat Natuna dalam mengatasi tantangan ekonomi masa lalu. Bahan-bahan sederhana seperti daun paku, mentimun, jantung pisang, dan kulit semangka diolah menjadi hidangan istimewa yang mengandung nilai gizi tinggi.Penjok juga memiliki peran penting dalam acara adat Natuna, seperti "makan berdulang", dan sebagai bahan pelengkap dalam bubur pedas. Nilai budaya dalam Penjok tercermin dalam pengajaran turun temurun dan kehadirannya dalam acara adat, menciptakan ikatan erat antara hidangan ini dengan identitas budaya masyarakat Natuna.

Dalam konteks ekonomi kreatif, Penjok memiliki potensi besar sebagai produk unggulan Natuna. Melalui pengemasan dan pemasaran yang tepat, Penjok dapat menjadi oleh-oleh khas yang menarik bagi wisatawan. Selain itu, integrasi Penjok dalam rute kuliner lokal dapat memperkuat daya tarik pariwisata kuliner Natuna.Langkah-langkah seperti pengembangan program pelatihan, pengemasan yang menarik, dan kolaborasi dengan pemerintah serta pihak terkait adalah kunci untuk memaksimalkan potensi Penjok. Dengan memanfaatkan dengan baik kekayaan budaya ini, masyarakat Natuna dapat mempertahankan dan memanfaatkan warisan kuliner mereka secara berkelanjutan. Penjok bukan hanya makanan, melainkan juga simbol dari kekuatan dan keberlanjutan budaya lokal di tengah tantangan zaman yang terus berubah.

Dalam rangka memaksimalkan peran dan potensi Penjok, berikut adalah beberapa saran yang dapat diimplementasikan:

1. Pengembangan Program Pelatihan
   Mengadakan program pelatihan dan workshop tentang pembuatan Penjok, tidak hanya untuk mempertahankan tradisi, tetapi juga untuk memperkenalkannya kepada generasi muda.
2. Pengemasan dan Pemasaran
   Mengembangkan strategi pengemasan yang menarik dan memasarkan Penjok sebagai oleh-oleh khas Natuna kepada wisatawan yang berkunjung.
3. Pengembangan Rute Kuliner
   Memasukkan Penjok sebagai bagian dari rute kuliner lokal untuk menarik minat wisatawan kuliner.
4. Pengarsipan dan Dokumentasi

Memetakan dan mendokumentasikan secara rinci proses pembuatan Penjok untuk melestarikan pengetahuan dan teknik tradisional.

5. Kolaborasi dengan Pemerintah dan Pihak Terkait
   Bekerja sama dengan pemerintah dan pihak terkait untuk mengidentifikasi potensi Penjok dalam pengembangan pariwisata dan ekonomi kreatif Natuna.

Dengan mengambil langkah-langkah ini, masyarakat Natuna dapat memastikan bahwa Penjok tetap menjadi bagian penting dari kekayaan budaya mereka. Hal ini tidak hanya akan mendukung pertumbuhan ekonomi lokal, tetapi juga akan memperkenalkan kekayaan kuliner Natuna kepada dunia. Penjok adalah bukti nyata dari kekuatan dan keberlanjutan budaya lokal di Natuna.

Rujukan

Utama:

Desi. S. 2023. "'Penjok' Lauk Alternatif Pekarangan Rumah Masyarakat Melayu Kabupaten Natuna". *Hasil Wawancara Pribadi:* 2 Oktober 2023, Perpustakaan Nurul Hikmah SMP Nurul Jannah Natuna

Maimun. 2023. . "'Penjok' Lauk Alternatif Pekarangan Rumah Masyarakat Melayu Kabupaten Natuna". *Hasil Wawancara Pribadi:* 2 Oktober 2023, Rumah Ibu Maimun.

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*.

Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Kabupaten Natuna. (2019). *Pokok Pikiran Kebudayaan Daerah Kabupaten Natuna*. Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Daerah Kabupaten Natuna.

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).

Harwindito, B., & Saptadinata, A. (2022). Kernas sebagai Kuliner Khas Lokal Daerah Masyarakat Kabupaten Natuna. *Jurnal Pendidikan dan Perhotelan (JPP)*, *2*(1). https://doi.org/10.21009/jppv2i1.03

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

Oktaria, F. D., Idris, M., & Suriadi, A. (2022). Tinjauan Historis Akulturasi Budaya Dalam Kuliner Palembang Sebagai Sumber Pembelajaran Sejarah. *Kalpataru: Jurnal Sejarah dan Pembelajaran Sejarah*, *8*(1). https://doi.org/10.31851/kalpataru.v8i2.8962

Putra, T. (2017). Ekonomi Kreatif dan Daya Tarik Objek Wisata. *JURNAL PENDIDIKAN DAN KELUARGA*, *9*(1). https://doi.org/10.24036/jpk/vol9-iss1/43

Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.

Tarigan, N., & Swastiwi, A. W. (2009). *Hari Jadi Kota Ranai*. Dinas Pemuda Olah Raga Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Natuna.

Utami, S. (2018). Kuliner Sebagai Identitas Budaya. *Journal of Strategic Communication*, *8*(2), 36–44.

Yaniawati, P. (2020). Penelitian Studi Kepustakaan. In *Penelitian Kepustakaan (Liberary Research)* (Nomor April).

Zahrulianingdyah, A. (2018). Kuliner Sebagai Pendukung Industri Pariwisata Berbasis Kearifan Lokal. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, *6*(1).

LAMPIRAN

Resep Penjok

Bahan:



1. Daun Pakok (Pakis/Paku) / mentimun/ kulit semangka/ jantung pisang
2. Kelapa
3. Serai
4. Lada hitam
5. Cabe rawit
6. Bawang merah (opsional)
7. Kencur (opsional)
8. Jeruk Kasturi/jeruk limau
9. *Tapok* (Ikan salai atau Pedek)
10. Garam
11. Penyedap rasa

Cara Pembuatan:

1. Khusus Penjok Daun Pakok, daun yang sudah dipisahkan dari batangnya harus disiram air mendidih (*selo*) terlebih dahulu. Selain dari itu, Penjok Mentimun, Penjok Jantung Pisang, dan Penjok Kulit Semangka hanya perlu dibersihkan bahan-bahannya.
2. Bahan yang sudah dibersihkan lalu dirajang kasar
3. Daging kelapa tua yang telah dilepaskan dari tempurungnya harus dibakar di dalam api hingga menghitam
4. Arang dari bagian luar kelapa dikikis secukupnya dan selanjutnya ditumbuk bersama lada hitam dan bumbu lainnya secara bersamaan.
5. Bumbu kelapa bakar kemudian dicampur dengan *Tapok* dan bahan utama, baik itu daun pakok, mentimun, kulit semangka, maupun jantung pisang.
6. Tambahkan jeruk kasturi sesuai selera
7. Penjok siap dihidangkan



