Tapak Melayu

Vol. 01 No. 01 2023

Keghabu Sebagai Budaya Tak Benda Kabupaten Natuna

Maulida
Sekolah Tinggi Agama Islam (STAI) Natuna
Email: maulidapatra@gmail.com

Abstrak:

Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif kualitatif yang bertujuan untuk mendeskripsikan dan menganalisa jenis budaya tak benda yang ada di Kabupaten Natuna yaitu pada jenis makanan yang sibeut "keghabu", adapun teknik yang digunakan pada penelitian ini 1) observasi, 2) wawancara dann 3) dokumentasi. Hasil penelitian ini menyakatakan bahawa keghabu merupakan hasil olahan jantung pisang yang ditambah dengan aneka bumbu dapur ini sudah dikenal sejak lama oleh masyarakat Natuna sebagai hidangan pada musim utara dimana angin laut kencang dan gelombang besar sehingga masyarakat yang biasa melaut harus menghemat stok ikan dan memanfaatkan hasil kebun selain itu keghabu juga menjadi hidangan berbuka puasa. Keghabu ini sudah dikenali sejak zaman masuknya kerajaan Melayu di Segeram pada tahun 1597 – 1655 M. Adapun nilai gizi yang terkandung didalam jantung pisang cukup tinggi seperti kalsium, zat besi, vit A dan Vit B.
Kata kunci: Budaya Tak benda, Jantung Pisang, Keghabu Natuna

Abstack

This study is a qualitative descriptive study that aims to describe and analyze the type of intangible culture present in Natuna County, namely the food type of sibeut "keghabu", the techniques used in this study are 1) observation, 2) interview and 3) documentation. Research findings indicate that keghabu is a product of processed banana flowers with the addition of various kitchen spices. The Natuna people have long regarded it as a dish of the northern season when the sea breezes are strong and the climate is mild. The waves were so strong that people who frequented the sea had to protect fish stocks and make use of produce from their gardens. Apart from this, keghabu is also an iftar dish. This banana flower has been known since the arrival of the Malay Kingdom in Daman between 1597 and 1655 AD. Banana flowers contain quite high nutritional value, such as calcium, iron, vitamin A and vitamin B.

Keywords: Intangible Culture, Banana blossom, Keghabu Natuna

Keywords: intangible culture, banana heart,

Pendahuluan

Keragaman budaya menunjukkan bagian dari ciri khas suatu suku dan adat istiadat kedaerahan yang memudahkan orang lain untuk mengingat dan mengenal. Kebudayaan adalah seluruh sistim gagasan dan ras, tindakan serta karya yang dihasilkan manusia dalam kehidupan bermasyarakat yang dijadikan miliknya dengan belajar (Kasnodihardjo & Angkasawati, 2014). Selanjutnya dikatakan juga bahwa wujud dari budaya atau kebudayaan dapat berupa benda-benda fisik, sistim tingkah laku dan tindakan yang terpola/sistim sosial, sistem gagasan atau adat-istiadat serta kepribadian atau nilai-nilai budaya.

Indonesia memiliki keragaman budaya yang unik pada setiap daerahnya masing-masing yang terdiri dari 34 provinsi, setiap provinsi memiliki makanan khas daerahnya masing-masing, baik itu makanan berat, kudapan, makanan ringan, atau minuman tradisional. Ciri khas Budaya mengacu

pada sistem nilai, norma, kepercayaan, tradisi, bahasa, seni, dan elemen-elemen lain yang membentuk cara hidup dan interaksi sosial suatu kelompok masyarakat atau komunitas. Indonesia memiliki berbagai macam kuliner yang kaya rempah. Selain itu, sebagian besar masakan tradisional di Indonesia masih menggunakan resep turun temurun, sehingga cita rasanya tetap konsisten (Rahmiati Darwis, 2022).

Selain dari berbagai pertunjukkan seni, bahasa suku dan budaya suatu daerah juga dapat dikenali dengan kekhasan kuliner. Kuliner secara etimologi dalam bahasa inggris yaitu *culinary* yang berasal dari bahasa latin yaitu *culinarius* asal kata *culina* yang berarti dapur atu tempat memasak makanan (Woodward, 2002). Makanan tidak hanya untuk memenuhi kebutuhan manusia akan makan tetapi berkaitan erat dengan identitas kebudayaan, makanan tidak akan berarti jika tidak dilihat dari nilai yang terkandung dalam kebudayaan atau jaringan interaksi sosial yang melekat. Makanan juga menunjukkan simbol-simbol tertentu dan memiliki makna tertentu dalam penyajiannya diberbagai kegiatan keagamaan maupun adat (Fitria Amelia, 2004).

Makanan khas daerah memrupakan menu masakan yang khas dari suatu daerah yang biasanya memiliki rasa yang berbeda sehingga membuat makanan tersebut popular di kalangan penduduk setempat. Selain rasa bentuk penyajiannya juga kadang memiliki makna dan tujuan tertentu sehinggan menarik perhatian banyak orang baik dari dalam maupun luar daerah tersebut (Sofyan, 2022) .

Natuna merupakan salah satu Kabupaten yang ada di Provinsi Kepulauan Riau yang sebagian besar wilayahnya adalah lautan, dalam keseharian masyarakat Natuna tentunya adalah mencari ikan dilaut. Kabupaten Natuna secara geografis berada ditengah laut yang sangat jauh dari peradaban luar. Dalah satu tahun terdapat bulan-bulan tertentu mengalami cuaca yang sangat ekstrim dan tidak memungkinkan untuk pergi melaut, maka dari itu mereka kadang beralih untuk mengolah tanah atau kebun yang mereka miliki dan menjadi petani sementara (Maulida, et al. 2023).

Keistimewaan daerah ini merupakan identitas dan ciri khas suatu daerah. Karena sumber daya alam yang melimpah dan letak geografis yang menguntungkan. Makanan tradisional sangat erat kaitannya dengan budaya, dan semuanya terasa natural dalam penyajian dan penyajiannya. Setiap makanan tradisional Indonesia memiliki cerita dan filosofi tersendiri di balik bahan dan cara pembuatannya (Roza et al., 2023)

Secara garis besar bahwa setiap suku bangsa yang ada di Indonesia juga di tandai dengan ciri khas. Sama hal nya dengan kebudayaan Kabupaten Natuna yang mempunyai banyak makanan khas salah satunya adalah “keghabu” merupakan makanan yang sudah lama dikenal hingga saat ini masih bisa dinikmati dan mudah untuk didapatkan baik yang sudah diolah maupun ketersediaan bahan baku nya yang akan menjadi bahan kajian penelitian pada artikel ini.

Masalah pokok penelitian ini ialah bagaimana “keghabu” mencirikan secara signifikan kebudayaan masyarakat Kabupaten Natuna,dalam hal ini juga didefinisikan oleh kamus besar bahasa makanan memiliki arti sesuatu yang dimasukkan melalui mulut dan berfungsi memberi nutrisi kepada tubuh sehingga makanan tradisonal dapat diartikan sebagai sesuatu yang dikonsumsi masyarakat suatu daerah secara turun temurun guna memenuhi nutrisi bagi tubuhnya (Nurti, 2017).

Teknik Pengumpulan Data

Adapun teknik pengumpulan data yang dilakukan oleh peneliti adalah: 1) Observasi merupakan salah satu kegiatan ilmiah empiris yang mendasarkan fakta-fakta lapangan maupun teks,

melalui pengalaman panca indra tanpa menggunakan manipulasi apapun. (Hasanah, 2017)); 2) Wawancara, Peneliti dalam hal ini berkedudukan sebagai interviewer, mengajukan pertanyaan, menilai jawaban, meminta penjelasan, mencatat dan menggali pertanyaan lebih dalam (Pratama & Christhomas, 2021); dan 3) Dokumentasi berupa foto di perlukan oleh peneliti untuk memperlihatkan hasil olahan jantung pisang atau keghabu sehingga memudahkan pembaca untuk mengenal makanan khas Natuna yang disebut keghabu. (Lexy J. Meleong, 2018).

Hasil dan Pembahasan

Jantung pisang merupakan bunga yang terdapat pada pokok batang pisang yaitu sejenis tumbuhan dari keluarga *Musaceae* berfungsi untuk menghasilkan buah pisang. Jantung bisa di hasilkan sesame proses pisang berbunga dan menghasilkan tandan pisang yang lengkap dengan kurun waktu tertentu pada tiap jenis pisang, ukuran setiap jantung pisang memiliki variasi sekitar 25-40 cm dengan ukuran diameter 12 – 25 cm.

Tekstur kulit jantung pisang mempunyai banyak lapisan kulit dari yang paling gelap hingga coklat ungu kemerahan dibagian luar dan warna putih susu pada bagian dalam serta terdapat jejari diantara kulit tersebut dan memiliki tekstur yang lembut. Jantung pisang juga memiliki cairan atau getah warna putih yang akan menghitam apabila terkena matahari atau udara dari luar (Astuti, 2020).



Gambar 1. Bagian dalam jantung pisang

Berdasarkan hasil wawancara kepada anggota Lembaga Adat Melayu Bapak Fisabilillah diperoleh informasi bahwasannya makanan olahan jantung pisang ini belum meliki nama dan sudah dikenal sejak kedatangan kerajaan Melayu di Segeram pada tahun 1597-1655 Masehi yang pada saat itu dipimpin oleh Sultan Allaudin Riyat Syah dalam kisahnya memiliki seorang puteri yang bernama Engku Fatimah. Nama “keghabu” ini tidak ditemui informan yang mengetahui asal mulanya, keghabu di kenal dengan istilah yang pakai secara turun temurun hingga saat ini, “keghabu” dikenal oleh masyarakat Kecamatan Bunguran Barat merupakan makanan / tergolong dalam jenis lauk pauk masyarakat Natuna yang sudah lama sekali dengan resep turun-temurun. Dalam penyajiannya “keghabu” tidak memiliki ciri khas yang khusus dan bisa di nikmati oleh semua kalangan masyarakat.

Selain itu informasi dari salah seorang penggiat Budaya Melayu Bapak Anuar bahwasannya “keghabu” di wilayah Kecamatan Bunguran Timur Laut ini banyak ditemui dan disajikan pada hidangan berbuka puasa. Di Kecamatan Bunguran Timur Laut “Keghabu” dikenal dengan nama “Penjok” yang bahan dasarnya sama seperti “keghabu” yaitu jantung pisang.

“Keghabu” ini sering di temui atau biasa di masak oleh masyarakat Natuna ketika terjadi musim penghujan dan angin kencang dikarenakan sebagian besar masyarakat Natuna pada masa itu bermata pencaharian sebagai Nelayan. Selain itu keghabu juga di percaya oleh masyarakat Natuna

sebagai menu pelancar ASI (Air Susu Ibu) bagi ibu-ibu yang baru saja selesai melahirkan dalam hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Astuti, 2020). Adapun yang menjadi daya tarik dari "keghabu" sehingga mampu eksis sampai sa'at ini dikarenakan keghabu memiliki rasa yang unik dengan bahan dasar jantung pisang mentah tanpa dimasak baik bumbu yang digunakan pun diolah tanpa dimasak sehingga keghabu ini bias dinikmati di berbagai kalangan usia.

Beriku ini adalah proses pembuatan "keghabu" dapat disajikan sebagai berikut:

1. Komponen yang terdapat dalam "keghabu":

a. Jantung pisang kapok
b. Kelapa bakar
c. Lada hitam
d. Cabe rawit
e. Bawang merah
f. Bawang putih
g. Ikan tongkol yang di salai
h. Pedek/ pedok permentasi ikan teri (opsional pengganti ikan salai)

2. Cara memasaknya keghabu

Adapun cara memasak keghabu adalah sebagai berikut:

Langkah pertama	:	Haluskan bumbu (lada hitam, bawang merah, bawang putih, kelapa salai)
Langkah kedua	:	Suir ikan salai kecil-kecil
Langkah ke tiga	:	kupas setiap helai jantung piasang yang sudah tua, kemudian iris kecil
Langkah keempat	:	Kemudian cuci irisan jantung pisang menggunakan air garam
Langkah kelima	:	Campurkan bumbu yang sudah dihaluskan dengan irisan jantung pisang



Gambar 2. Olahan Jantung Pisang (Keghabu)

3. Nilai Gizi Keghabu

Keghabu merupakan bahan olahan jantung pisang tanpa dimasak ini memiliki nilai gizi yang cukup baik bagi kesehatan yaitu memperlancar pencernaan, membantu diet, memperlancar peredaran darah, meningkatkan produksi sel darah merah, mencegah dan penuaan dini, meningkatkan produktivitas ASI dan mencegah kolesterol.

Jantung pisang memiliki banyak kandungan zat-zat alami yang baik untuk kesehatan seperti protein, karbohidrat, mineral, fosfor, kalsium, vitamin B1, vitamin C serta kandungan serat yang terdapat pada jantung pisang juga tinggi sehingga jantung pisang sering dikatakan makanan yang memiliki kandungan nutrisi yang cukup lengkap. Adapun kandungan gizi per 100 gram jantung pisang segar dari pisang kepok menurut Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI energi 31 kkal, protein 1,2 gram, lemak 0,3 gram, karbohidrat 7,1 gram, kalsium 3,1 mgram, fosfor 50 mg, zat besi 0,1 mg, vitamin A 170 mg, vitamin B1 0,05 mg, vitamin C 10 mg, dan air 90,2 gram (Astija & Djaswintari, 2020).

4. Manfaat Jantung Pisang

Berikut ini adalah manfaat jantung pisang bagi kesehatan, 1) mencegah stroke, 2) menyehatkan perut, 3) meningkatkan pruksi ASI, 4) makanan baik bagi penderita diabetes, 5) kaya serat, 6) baik untuk program diet, 7) mecegah kanker, 8) anti penuaan, 9) mencegah penyakit gondok, 10) menyemnuhkan infkesi, 11) meningkatkan produksi darah merah, 12) mengontrol darah saat menstruasi dan banyak lagi manfaat jantung pisang bagi kesehatan tubuh manusia jika di olah dengan baik (Astuti, 2020).

Simpulan

Pisang sebagai jenis tumbuhan buah-buahan yang sangat mudah untuk ditanami dan tanpa perawatan yang ekstra oleh petani. Jantung pisang yang merupakan bunga batang pisang yang kaya akan manfaat dan bernilai gizi tinggi ini memiliki nilai tersendiri oleh masing-masing daerah yang ada di Indonesi, Jantung pisang bisa diolah menjadi berbagai jenis makanan seperti abon, lauk dan cemilan.

Makanan olahan dari jantung pisang di Natuna mulanya belum meliki nama dan sudah dikenal sejak kedatangan kerajaan Melayu di Segeram pada tahun 1597-1655 Masehi yang pada saat itu dipimpin oleh Sultan Allaudin Riyat Syah dalam kisahnya memiliki seorang puteri yang bernama Engku Fatimah. Nama “keghabu” ini tidak ditemui informan yang mengetahui asal mulanya, keghabu di kenal dengan istilah yang pakai secara turun temurun hingga saat ini, keghabu merupakan makanan / tergolong dalam jenis lauk pauk masyarakat Natuna

Di Natuna Jantung pisang di olah masyarakat Natuna menjadi lauk pauk “kegahbu” pada musim utara atau musim penghujan di ujung tahun biasa terjadi di bulan Oktober, November dan Desember yang menyebabkan masyarakat yang biasa makan ikan segar tidak dapat melaut dalam

jangka waktu yang panjang sehingga mereka harus menghemat persediaan ikan salai yang sudah disiapkan untuk menghadapi musim tersebut.

"Keghabu" ini sering di temui atau biasa di masak oleh masyarakat Natuna ketika terjadi musim penghujan dan angina kencang dikarenakan sebagian besar masyarakat Natuna pada masa itu bermata pencaharian sebagai Nelayan. Keghabu juga yang biasanya di konsumsi masyarakat Natuna pada umumnya diberikan kepada ibu-ibu yang baru saja selesai melahirkan sebagai makanan pelancar ASI ini sudah menjadi makanan turun temurun hingga saat ini. Selain itu juga dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai obat sakit perut, penyakit gondok dan memiliki kaya kana serat untuk membantu kaum wanita yang sedang program diet.

Rujukan

Astija, A., & Djaswintari, D. (2020). Analisis Kandungan Lemak Pada Abon Yang Dibuat Dari Jantung PisanG (Musa paradisiaca) Dan Ikan Sidat (Anguilla marmorata). *Journal of Nutrition College*, *9*(4), 241–246. https://doi.org/10.14710/jnc.v9i4.27789

Astuti, H. (2020). Efektifitas Jantung Pisang Dan Daun Katuk Terhadap Produksi Asi Pada Ibu Menyusui Di Desa Teluk Kiambang Wilayah Kerja Puskesmas Tempuling Kecamatan Tempuling Kabupaten Indragiri Hilir. *Selodang Mayang: Jurnal Ilmiah Badan Perencanaan Pembangunan Daerah Kabupaten Indragiri Hilir*, *6*(1), 15–22. https://doi.org/10.47521/selodangmayang.v6i1.142

Fitria Amelia. (2004). *Pola Budaya Terhadap Makanan*, *Masalah Budaya Terhadap Makanan Dan Gizi*, *Sistim Budaya Terhadap Makanan*, *Solusi Mengatasi Masalah Budaya Dan Makanan*. 1–3.

Hasanah, H. (2017). Teknik-Teknik Observasi (Sebuah Alternatif Metode Pengumpulan Data Kualitatif Ilmu-ilmu Sosial). *At-Taqaddum*, *8*(1), 21. https://doi.org/10.21580/at.v8i1.1163

Kasnodihardjo, & Angkasawati, T. J. (2014). Nilai-Nilai Budaya Yang Mendasari Pemerataan Makanan. *Pusat Teknologi Intervensi Kesehatan Masyarakat*, *42*(1), 59–70.

Lexy J. Meleong. (2018). *Metodologi Penelitian Kualitatif* (Edisi Revi).

Maulida, dkk. (2023). *Mendu, Budaya Tradisional Natuna Yang Ditinggalkan*, *2*(1), 15–25.

Nurti, Y. (2017). Kajian Makanan Dalam Perspektif Antropologi Received. *Diponegoro Journal of Accounting*, *2*(1), 2–6. http://i-lib.ugm.ac.id/jurnal/download.php?dataId=2227%0A???%0Ahttps://ejournal.unisba.ac.id/index.php/kajian_akuntansi/article/view/3307%0Ahttp://publicacoes.cardiol.br/portal/ijcs/portugues/2018/v3103/pdf/3103009.pdf%0Ahttp://www.scielo.org.co/scielo.ph

Pratama, J., & Christhomas, J. (2021). *Perancangan Dan Pengembangan E-Catalog Andra Laundry Keywords : 1*(1), 610–621.

Rahmiati Darwis, M. A. H. M. R. H. (2022). Kajian Identitas Budaya Kuliner Dangke Makanan Khas Massenrempulu. *Lingue : Jurnal Bahasa, Budaya, dan Sastra*, *2*(1), 38. https://doi.org/10.33477/lingue.v2i1.1389

Roza, Y. M., Razali, G., Fatmawati, E., Syamsuddin, Arie, G., & Wibowo. (2023). *Identitas Budaya*

Dan Sosial Pada Makanan Khas Daerah: Tinjauan Terhadap Perilaku Konsumsi Masyarakat Muslim Pada Bulan Ramadan Di Indonesia. *4*(1), 31–41.

Sofyan, A. (2022). *Hubungan Manusia Dan Kebudayaan Dalam Perpspektif Keanekaragaman Budaya, Peradaban, Dan Sumber Penghidupan*. *4 (1)*, 1–15.

Woodward, K. (2002). *Identity And Difference* (T. O. University (Ed.); 3 ed.).