Tipeng Cangkos Ubi Salah Satu Makanan Tradisional Masyarakat Kabupaten Natuna

Renawati,S.Pd., M.Pd
Sekolah Tinggi Agama Islam (STAI) Natuna
Email : rhenaw202@gmail.com

Abstrak

Ubi terdiri dari dua jenis yaitu seperti ubi jalar dan ubi kayu yang merupakan salah satu sumber makanan penting bagi banyak masyarakat, termasuk masyarakat yang ada di Natuna. Selain itu ubi juga sebagai bahan makanan penganti nasi dan tepung, yang mengandung karbohidrat kompleks, serat, vitamin, dan mineral seperti vitamin C, vitamin B6, folat, kalsium, magnesium, dan kalium menjaga kesehatan kulit, darah dan sistem saraf. Masyarakat Natuna mengolah makanan ubi kayu menjadi tipeng, yang di parut atau di cangkos sehingga disebut tipeng cangkos ubi. Tipeng cangkos ubi merupakan salah satu makanan tradisonal masyarakat Natuna, di makan dengan gula pasir, gula kelapa dan gulai ikan pindang. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui bagaimana proses pembuatan tipeng cangkos ubi. Metode yang dilakukan penelitian ini yaitu menggunakan metode pendekatan *filed resarch*, peneliti mendapatkan informasi secara mendalam tentang permaslahan kodisi yang akan di teliti berinteraksi sosial secara individu. Penelitian ini lakukan di rumah warga masyarakat Natuna. Hasil dari penelitian ini bahwasanya tipeng cangkos ubi adalah salah satu makanan pengganti berupa nasi dizaman 1960an, karena masyarakat Natuna minin akan ekonomi dan beras sehingga masyarakat natuna menanam ubi untuk kelangsungan hidupnya.

Kata Kunci : Tipeng, Cangkos Ubi.

Pendahuluan

Ubi kayu (*Manihot esculenta*), juga dikenal dengan sebutan singkong atau *cassava* dalam bahasa Inggris, adalah tanaman umbi-umbian yang sangat penting secara ekonomi dan gizi di banyak negara tropis dan subtropis. Tanaman ini berasal dari Amerika Selatan, tetapi sekarang telah menyebar ke seluruh dunia dan menjadi salah satu tanaman pangan penting bagi banyak komunitas di berbagai wilayah, selain itu juga tanaman ubi merupakan komoditas tumbuhan pangan lumayan potensial di Indonesia tidak hanya padi ataupun jagung. Banyak ditemukan nama lokal dari ubi kayu antara lain singkong, kaspe, budin, sampen serta lain sebagainya, tumbuhan ubi kayu termasuk dalam simbiosis *Euphorbiancaea* yang bisa hidup dengan semua jenis tanah bahkan tahan terhadap hama ataupun penyakit(Antari & Umiyasih, 2009).

Ubi kayu adalah salah satu makanan pokok bagi jutaan orang di wilayah tropis dan subtropis. Umbi ini mengandung karbohidrat kompleks yang tinggi, yang menyediakan energi yang diperlukan untuk aktivitas sehari-hari. Selain itu, ubi kayu juga mengandung serat, vitamin C, vitamin B6, folat, dan mineral seperti kalsium, magnesium, dan kalium, yang semuanya berperan penting dalam menjaga kesehatan tubuh. Jenis tanaman ubi merupakan jenis tanaman umbi-umbian yang berasal dari keluarga Dioscoreaceae. Tanaman ini memiliki berbagai jenis, seperti ubi jalar *(Ipomoea batatas)*, ubi kayu (*Manihot esculenta*), dan ubi gadung (*Dioscorea hispida*). Tanaman ini tumbuh di berbagai wilayah tropis dan subtropis di seluruh dunia, dan merupakan salah satu sumber makanan yang penting bagi banyak masyarakat. Adapun jenis ubi antara yaitu sebagai berikut :

1. Ubi Jalar (Ipomoea batatas): Ubi jalar memiliki kulit berwarna coklat, oranye, ungu, atau putih tergantung pada varietasnya. Dagingnya manis dan kaya akan nutrisi, termasuk serat, vitamin A (beta-karoten), vitamin C, dan kalium. Ubi jalar merupakan makanan pokok di beberapa daerah, dan dapat dimasak dengan berbagai cara, seperti direbus, dipanggang, digoreng, atau dijadikan bahan dalam makanan penutup.
2. Ubi Kayu (Manihot esculenta): Ubi kayu, juga dikenal sebagai singkong, adalah tanaman umbi-umbian yang sangat populer di berbagai wilayah tropis. Umbinya kaya akan karbohidrat kompleks dan merupakan sumber energi yang baik. Namun, perlu diingat bahwa umbi ubi kayu mengandung senyawa sianida dalam jumlah kecil dan harus diproses dengan benar sebelum dikonsumsi, seperti direbus atau dipanggang, untuk menghilangkan sianida.
3. Ubi Gadung (Dioscorea hispida): Ubi gadung adalah jenis ubi-ubian yang tumbuh subur di Indonesia dan wilayah-wilayah tetangganya. Umbinya biasanya besar dan memiliki tekstur yang mirip dengan ubi jalar, tetapi rasa dagingnya kurang manis. Ubi gadung umumnya dimanfaatkan sebagai sumber pangan, baik dimakan langsung atau diolah menjadi makanan seperti bubur, kue, atau dodol.

Salah satu keunggulan utama ubi kayu adalah toleransinya terhadap kondisi tanah yang kurang subur dan kemampuannya bertahan dalam musim kekeringan. Tanaman ini memiliki sistem akar yang kuat, yang memungkinkannya untuk menyerap nutrisi dan air dari tanah yang kurang subur. Ubi kayu digunakan secara luas untuk menghasilkan tepung singkong. Tepung ini banyak digunakan dalam industri makanan untuk membuat roti, kue, makanan ringan, dan berbagai produk lainnya. Di samping kegunaannya sebagai sumber pangan, ubi kayu juga memiliki potensi sebagai bahan baku untuk berbagai industri. Misalnya, pati yang diekstrak dari ubi kayu digunakan dalam industri tekstil, farmasi, dan kosmetik.

Ubi kayu juga merupakan tanaman yang mudah tumbuh dan memiliki siklus hidup yang relatif singkat. Hal ini memungkinkan petani untuk menghasilkan panen dalam waktu yang relatif singkat dibandingkan dengan tanaman pangan lainnya. Keanekaragaman varietas ubi kayu juga mendukung ketahanan pangan dan keberlanjutan pertanian. Ubi kayu menawarkan banyak kemungkinan kuliner karena dapat diolah menjadi berbagai hidangan, salah satunya yaitu seperti tipeng cangkos ubi yang hanya ada di natuna. Selain itu juga ubi kayu yang sering kita jumpai dan diolah menjadi ubi goreng, ubi rebus, keripik ubi, hingga manisan ubi, variasi rasa dan tekstur yang dimilikinya menambah keunikan dalam hidangan setiap daerah.

Ubi kayu juga memiliki peran sosial dan budaya yang kuat dalam masyarakat, tanaman ini sering dijadikan bagian dari tradisi dan acara-acara khusus serta menjadi bagian dari warisan kuliner dan praktik pertanian di berbagai daerah. Secara keseluruhan, ubi kayu adalah tanaman yang menakjubkan dengan potensi luar biasa. Dengan segudang manfaatnya sebagai sumber pangan, bahan baku industri, dan peran sosial yang penting, tanaman ini akan terus menjadi bagian integral dari kehidupan manusia di masa depan.

Ubi kayu merupakan tanaman yang tahan terhadap kondisi tanah yang kurang subur dan bisa tumbuh di berbagai jenis tanah, termasuk tanah liat dan pasir. Tanaman ini juga tahan terhadap kekeringan, sehingga cocok untuk ditanam di wilayah-wilayah yang memiliki musim kemarau panjang. Ubi kayu juga memiliki tingkat produktivitas yang tinggi dibandingkan dengan tanaman pangan lainnya. Satu tanaman ubi kayu bisa menghasilkan beberapa umbi yang besar, yang membuatnya menjadi salah satu tanaman yang efisien dalam memanfaatkan lahan pertanian. Selain dikonsumsi langsung, ubi kayu juga digunakan sebagai bahan baku

untuk menghasilkan tepung singkong. Tepung singkong sering digunakan dalam pembuatan roti, kue, dan berbagai makanan lainnya.

Ubi kayu juga mengandung karbohidrat kompleks, serat, vitamin, dan mineral seperti vitamin C, vitamin B6, folat, kalsium, magnesium, dan kalium. Hal ini membuatnya menjadi sumber nutrisi yang berharga bagi banyak masyarakat yang mengandalkan ubi kayu sebagai makanan pokok. Di berbagai wilayah, ubi kayu memiliki peran sosial dan ekonomi yang signifikan. Tanaman ini sering menjadi bagian dari kearifan lokal dan tradisi budaya masyarakat, serta memberikan mata pencaharian bagi banyak petani termasuk petani yang ada di Natuna.

Kabupaten Natuna merupakan salah satu pulau terluar dari Indonesia yang berbatasan langsung dengan negara Vietnam,Malaysia, Singapura, Kamboja dan Laos. Tak hanya itu Natuna juga terkenal sebagai penghasil minyak bumi dan gas. Bahkan Natuna juga memiliki banyak potensi alam, seperti batu granik yang berada di wilayah besar kabupaten Natuna yaitu kota Ranai. Tidak hanya itu saja, akan tetapi masih banyak lagi atraksi budaya yang menarik serta makanan-makanan khasnya yang beranekaragam seperti kernas, tabel mando, roti gendang dan lain sebagainya. Mata pencaharian masyarakat natuna pada tahun 1970an pada umumnya adalah nelayan dan juga pertanian. Pada tahun 1970an tipeng cangkos ubi, merupakan makanan tradisional yang hanya ada di kabupaten Natuna dan tidak akan ditemui di daerah lainnya, oleh karena itu dengan ke unikkan makanan khas masyarakat Natuna di zaman dahulu peneliti tertarik untuk mengetahui mengapa tipeng cangkos ubi merupakan salah satu makanan tardisional yang ada di kabupaten Natuna(Jurnal, 2022).

Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian lapangan "*Field Research".* Penelitian lapangan merupakan suatu penelitian yang dilakukan dengan cara sistematis dengan mengangkat data yang ada di lapangan(Arikunto, 2019) Penelitan ini menggunakan pendekatan kualitiatif, pendeketan kualitatif yaitu mengamati orang dan berinteraksi secara langsung. Penelitian kualitatif merupakan penelitian yang mencerimnkan secara alamiah, dengan maksud menafsirkan fenomena yang telah terjadi serta dilakukan dengan bermacam cara atau metode yang ada. Adapun pendeketan penulis gunakan yaitu dengan menggunakan pendekatan deskriptif analitis, karena penelitian ini mendeksripsikan salah satu makanan

tradisional kabupaten Natuna yaitu tipeng cangkos ubi. Serta fokus penelitian ini yaitu mengamati bagaimana cara pembuatan tipeng cangkos ubi yang merupakan salah satu makanan tradisonal Kabupaten Natuna.

Lokasi pada penelitian ini yaitu di kawasan bunguran timur laut desa kelanga kabupaten natuna, yang menjadi salah satu tempat objek peneliti. Pemilihan lokasi ini berdasarkan pengamatan bahwa mayoritas masyarakat kelanga zaman dahulu hampir rata-rata mempunyai kebun atau lahan pertaniaan sehingga pada umumnya masyarakat setempat memiliki kebun ubi dan juga kebun padi. Namun pada saat itu kebun padi hanya cukup di panen untuk beberapa masyarakat saja, sehingga masyarakat lainnya menanam ubi untuk kelangsungan hidupnya. Oleh karena itu peneliti memilih lokasi ini karena bisa terjangkau dan bisa bertemu langsung dengan objek yang bersangkutan.

Kehadiran peneliti dilapangan merupakan hal yang sangat penting dalam penelitian, karena penelitian ini menggunakan pendekatan kualitiatif yang mana peneliti mendapatkan data yang terkait secara langsung. Oleh karena itu, kehadiaran peneliti dilokasi dapat diketahui oleh informan(Moleong, 2021). Dalam penelitian kualitatif adapun pengumpulan datanya dapat dilakukan dengan cara *natural setting* (keadaan alamiah) dengan teknik pengumpulan datanya yaitu seperti observasi, wawancara serta dokumentasi. Observasi yang telah dilakukan yaitu secara terang-terangan terhadap sumber data, bahwasanya sedang melakukan penelitian.

Adapun objek penelitiannya adalah salah satu masyarakat di desa kelanga yang pernah memiliki kebun yang berkaitan dengan topik permasalahan. Setelah itu peneliti melakukan wawancara dengan proses tanya jawab secara langsung (lisan), tujuan diadakannya wawancara yaitu untuk mengumpulkan informasi. Peneliti melakukan wawancara dengan salah satu masyarakat yang bisa membuat tipeng cangkos ubi, peneliti mewawancari tentang apa saja alat atau bahan yang digunakan dalam membuat tipeng cangkos ubi dan bagaimana cara membuat tipeng cangkos ubi tersebut. Tahap terakhir yaitu melakukan dokumentasi berupa tulisan beserta gambar yang terkait dengan topik permasalahan yang diteliti. Dokumentasi yang dilakukan merupakan pelengkap dari metode observasi dan wawancara dari penelitian kualitatif.

Hasil dan Pembahasan

Natuna merupakan rumah bagi berbagai kelompok etnis dan budaya, masyarakat di Natuna terdiri dari beragam kelompok suku seperti Melayu, Bajau, Bugis, dan suku-suku lainnya. Keragaman budaya ini mempengaruhi adat istiadat, bahasa, dan tradisi sosial serta aneka ragam makanan lokal. Pada zaman 1960an pemasukkan barang pokok di natuna di datangkan dari negara malaysia, singapura dan sarawak kucing. Yang mana pemasukan barang tersebut membutuhkan waktu sekitar 1 atau 2 bulan, karena jarak tempuh yang sangat jauh dengan menggunakan kapal layar untuk memasukkan barang ke daerah kabupaten Natuna. Oleh karena itu masyarakat berinisiatif untuk menanam ubi dan sagu serta padi untuk memenuhi kebutuhuhan makanan pokoknya, pada zaman tersebut masyarakat natuna masih sangat minim akan kebutuhan pokoknya, masa panen padi hanya cukup untuk di satu desa kelanga saja tidak bisa untuk dibagi ke desa lainnya. Karena yang bisa menanam padi hanya sedikit saja, akan tetapi yang bisa menanan ubi hampir semua masyarakat yang ada di natuna. Terjadinya hal tersebut karena pada zaman 1960an masyarakat natuna masih sangat jauh ketinggalan baik dari segi pendidikan bahkan transportasinya, sehingga masyarakat natuna dizaman itu termasuk masyarakat yang tekucilkan bahkan tidak diperdulikan oleh pihak-pihak yang berwenang. Sehingga natuna tidak dikenal oleh orang luaran, sedangkan saat ini natuna sudah mulai berkembang salah satunya transportasi yang sering masuk ke daerah natuna yang mendatangkan bahan pokok makanan(Hatijah,2023).

Tipeng cangkos ubi merupakan salah satu makanan tradisional masyarakat natuna pada zaman 1960an, mayoritas masyarakat natuna dizaman itu pada umumnya makanan pokoknya adalah ubi dan sagu. Karena pada zaman itu beras sangat susah didapatkan dan juga sangat sulit dicari, pada tahun itu pemasukkan barang pokok di natuna masih sangat minim. Oleh karena itu hampir seluruh masyarakat natuna dizaman tersebut makanan pokoknya adalah ubi, dan hampir setiap daerah dan desa mempunyai kebun atau tananam ubi untuk kelangsungan hidupnya. Pada tahun 1960an mata pencaharaian masyarakat natuna pada umumnya adalah pertaniaan, sedangkan masyaraakat yang mata pencaharian nelayan hanya beberapa orang saja karena keterbatasan pompong atau kapal. Pada zaman itu masyarakat masih melakukan *barter* antara makanan pokok dan lauk pauk untuk di konsumsi oleh masyarakat setempat, pertukaran yang dilakukan yaitu pertukaran antara ubi, sagu dan juga ikan yang merupakan makanan pokok masyarakat natuna pada zaman itu. Karena pada zaman tersebut, perekonomian masyarakat natuna masih

sangat minin, begitu juga dengan pemasukkan bahan pokok makanan. Sehingga hampir semua daerah bahkan desa melakukan pertanian untuk kelangsungan hidupnya(Zaharah, 2023).

Di masa itu ubi merupakan salah satu makanan pokok masyarakat kabupaten natuna, karena ubi sangat mudah di jumpai. Pada umumnya ubi hanya di konsumsi dengan cara di goreng dan direbus saja, akan tetapi masyarakat natuna mengolah ubi dengan cara di parut kemudian di buat beraneka ragam makanan, seperti lempar ubi, pastel ubi (ipok-ipok ubi), santan gilik, luwe ubi, serta tipeng. Adapun bentuk tipeng cangkos ubi yaitu berbentuk bulat yang di cetak di atas wajan kemudian di panggang. Adapun cara membuat tipeng cangkos ubi yaitu; ubi di kupas terlebih dahulu, kemudian dibersihkan setelah itu ubi di parut atau isitilah natuna di cangkos. Kemudian ubi yang sudah di cangkos tersebut di berikan garam atau gula, tipeng cangkos ubi terbagi menjadi dua rasa; yaitu ada yang rasanya lemak dan ada juga yang rasanaya manis. Kemudian ubi yang sudah di parut dan diberikan rasa di masukkan kedalam wajan, kemudian di cetak bulat lalu di panggang dengan api sedang. Untuk yang rasa lemak biasanya masyarakat natuna mengkonsumsinya dengan ikan pindang, seperti makan nasi dengan kuah gulai. Hal itulah yang membuat tipeng cangkos ubi sebagai pengganti nasi, sedangkan untuk rasa yang manis tipeng cangkos ubi ditambahkan gula dan kelapa serta ada juga tipeng cangkos ubi yang rasanya lemak di cocol dengan gula aren agar rasanya menjadi manis seperti kue(Yanti, 2023).

Generasi saat ini juga sudah sangat langka mengkonsumsi ubi dikarenakan sudah kaya bahkan zamannya juga sudah berbeda, oleh karena itu jika mengkonsumsi ubi baginya terasa aneh karena generasi saat ini makanannyaseperti pizza, burger, roti dan mie bukan ubi (Lasa, 2023) Natuna juga memiliki berbagai dialek dan bahasa lokal juga digunakan oleh kelompok etnis yang berbeda, sedangkan mayoritas masyarakat natuna menganut agama islam. Natuna memiliki tradisi dan adat istiadat yang kaya dan beragam, termasuk upacara pernikahan, upacara adat, dan festival budaya yang mempertahankan warisan lokal. Masyarakat Natuna juga dikenal sebagai masyarakat yang ramah dan berkepribadian baik, hubungan sosial yang kuat di antara tetangga dan kerjasama komunal merupakan ciri khas kehidupan sosial di Natuna.

Oleh karena itu tipeng cangkos ubi merupakan makanan pengganti beras dan salah satu makanan tradisonal yang hanya ada di kabupaten natuna pada tahun 1960an, setelah perekonomian, dan transportasi natuna yang saat ini sudah mulai berkembang maka makanan trasional tersebut kini sudah sangat jarang ditemui oleh masyarakat natuna. Karena masyarakat natuna tidak banyak lagi yang mempunyai kebun ubi, bahkan saat ini ubi di kabupaten natuna sudah menjadi langka, dan mahal sehingga banyak makanan yang

sudah masuk diwilayah kabupaten natuna yang menjadikan makanan tersebut hilang dan sudah tidak di budayakan lagi. Bahkan generasi yang kelahiran 2000an tidak mengetahui makanan tersebut, yang disebabkan natuna kini sudah mulai berkembang dan sudah banyak transportasi yang mendatangkan dan memudahkan makanan yang masuk di daerah ini.

Gambar Proses Pembuatan Tipeng Cangkos Ubi ;

1. Bahan dan Alat 	2. Mengupas Ubi 	3. Proses Mencangkos Ubi 
4. Proses Pencetakan 	5. Proses Pemanggangan 	6. Siap disajikan 

Hasil dari penelitian ini menjelaskan bahwasanya Natuna memiliki ragama makanan lokal serta memiliki makanan khas natuna yang paling dikenal yaitu seperti kernas, akan tetapi masih banyak lagi makanan khas natuna lainnya, salah satunya seperti tipeng cangkos ubi. Tipeng cangkos ubi ini di kenal sejak tahun 1960an , karena 90% penduduk Natuna pada masa itu adalah seorang petani, sehinggga dari ubi lah mereka olah menjadi makanan bahkan cemilan sebagai pengganti nasi dan tepung. Oleh karena itu pada zaman 1960an masyaakat natuna masih sangat khas akan makanan serta tradisi budayanya, seiring berkembangnya zaman serta beraneka ragam makanan pada zaman ini tipeng cangkos ubi kini hampir hilang dikarenakan sudah banyak makanan yang praktis dan ekonomis yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat natuna (Marzuki, 2023).

Simpulan

Pada zaman 1960an masyarakat natuna masih melakukan barter antara makanan pokok dan lauk pauk untuk di konsumsi oleh masyarakat setempat, pertukaran yang dilakukan yaitu pertukaran antara ubi, sagu dan juga ikan yang merupakan makanan pokok masyarakat natuna pada zaman itu. Pada umumnya ubi hanya di konsumsi dengan cara di goreng dan direbus saja, akan tetapi masyarakat natuna mengolah ubi dengan cara di parut kemudian di buat beraneka ragam makanan, seperti lempar ubi, pastel ubi (ipok-ipok ubi), santan gilik, luwe ubi, serta tipeng.

Oleh karena itu tipeng cangkos ubi merupakan makanan pengganti beras dan salah satu makanan tradisonal yang hanya ada di kabupaten natuna pada tahun 1960an, setelah perekonomian, dan transportasi natuna yang saat ini sudah mulai berkembang maka makanan trasional tersebut kini sudah sangat jarang ditemui oleh masyarakat natuna. Karena masyarakat natuna tidak banyak lagi yang mempunyai kebun ubi, bahkan saat ini ubi di kabupaten natuna sudah menjadi langka, dan mahal sehingga banyak makanan yang sudah masuk diwilayah kabupaten natuna yang menjadikan makanan tersebut hilang dan sudah tidak di budayakan lagi.

Rujukan

Antari, R., & Umiyasih, U. (2009). Pemanfaatan Tanaman Ubi Kayu Dan Limbahnya Secara Optimal Sebagai Pakan Ternak Ruminansia. *Wartazoa*, *19*(4), 191–200. http://www.medpub.litbang.pertanian.go.id/index.php/wartazoa/article/view/915

Arikunto, S. (2019). Dasar – Dasar Research. *Visi Pustaka*, *21*(2), 147–156.

Hatijah, (2023). Wawancara Bersama Petani Natuna. 23 September, Pukul 13.00 Wib

Jurnal, J. P. P. (2022). *JPP (Jurnal Pendidikan dan Perhotelan)*. *2*, 16–25.

Lasa, (2023). Wawancara Bersama Petani Ubi. Senin, 18 September pukul 15.30 Wib

Marzuki, (2023). Wawancara Bersama Tokoh Petani. Selasa, 19 September 2023

Moleong, L. J. (2021). *Metodologi penelitian kualitatif*. PT Remaja Rosdakarya.

Yanti, (2023). Wawancara serta Dokumentasi Bersama Salah Satu Masyarakat Natuna. Kamis,21 September pukul 16.00 Wib.

Zaharah,(2023). Wawancara Bersama Masyarakat Natuna Desa Kelanga. Sabtu , 23 September Pukul 15.30 Wib.