



Eksistensi Lakso Toboali (Habang) Sebagai Warisan Budaya Kabupaten Bangka Selatan dalam Perspektif Antropologi

Dwikki Ogi Dhaswara¹, Muhammad Safwan Jamil²

¹Pamong Budaya, Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Kabupaten Bangka Selatan

²Universitas Al Washliyah Darussalam Banda Aceh

Email Konfirmasi: safwanjamil01@gmail.com

ABSTRAK

Lakso Habang adalah kuliner tradisional khas Bangka Selatan yang telah dikenal selama lebih dari 120 tahun dan hingga kini masih dipertahankan sebagai bagian dari identitas budaya lokal. Hidangan ini terdiri dari mie putih berbahan dasar tepung beras yang disajikan dengan kuah ikan, menggunakan ikan parang-parang sebagai bahan utamanya. Cita rasa unik dari lakso habang tercipta melalui perpaduan bumbu rempah-rempah yang kuat dan teknik memasak tradisional yang diwariskan secara turun-temurun. Keberadaan lakso habang sebagai bagian dari kekayaan intelektual komunal menunjukkan peran kuliner sebagai warisan budaya yang menghubungkan generasi sekaligus memperkaya identitas masyarakat Bangka Selatan. Pengakuan lakso habang sebagai bagian dari Warisan Budaya Takbenda (WBTb) Indonesia menegaskan pentingnya pelestarian kuliner tradisional ini di tengah perkembangan zaman dan modernisasi. Lakso habang tetap berhasil dilestarikan melalui upaya perlindungan, pengembangan, pemanfaatan, dan pembinaan yang terstruktur. Langkah-langkah ini mencakup penetapan lakso habang sebagai bagian dari warisan budaya takbenda, program edukasi budaya kepada generasi muda, serta integrasi kuliner ini dalam berbagai acara budaya dan pariwisata lokal. Dengan adanya upaya pelestarian tersebut, lakso habang mampu mempertahankan identitasnya meskipun berada di tengah perbandingan dengan berbagai jenis laksa lainnya yang lebih modern.

Kata kunci: Lakso Habang, Bangka Selatan, Kuliner Tradisional, Kekayaan Intelektual Komunal, Warisan Budaya Takbenda

ABSTRACT

Lakso Habang is a traditional culinary dish typical of South Bangka, which has been known for more than 120 years and is still maintained as part of the local cultural identity. This dish consists of white noodles made from rice flour served with fish sauce, using parang-parang fish as the main ingredient. The unique taste of lakso habang is created through a combination of strong spices and traditional cooking techniques passed down from generation to generation. The existence of lakso habang as part of communal intellectual property shows the role of culinary arts as a cultural heritage that connects generations and enriches the identity of the people of South Bangka. The recognition of lakso habang as part of Indonesia's Intangible Cultural Heritage (WBTb) emphasizes the importance of preserving this traditional culinary dish amidst the times and modernization. Lakso Habang continues to be successfully preserved through efforts to protect, develop, utilize, and provide structured training. The steps include the designation of lakso habang as part of intangible cultural heritage, cultural education programs for the younger generation, as well as the integration of this culinary delight in various local cultural and tourism events. With these preservation efforts, lakso

habang can maintain its identity even though it is amid comparisons with various other, more modern types of laksa.

Keywords: *Lakso Habang, South Bangka, Traditional Culinary, Communal Intellectual Property, Intangible Cultural Heritage*

Pendahuluan

Kota Toboali merupakan kota yang tidak bias dilepas dari sejarah timah serta sejarah para pejuang yang mempertahankan wilayah dari lanun dan sejarah kemerdekaan yang menjadi saksi sejarah kebangkitan Bangsa Indonesia. Sejarah Kota ini sangatlah tua, setua peninggalan-peninggalan sejarahnya yang saat ini masih ada, mengingat secara etimologis penamaan Toboali juga dimulai dari adanya eksploitasinya logam timah secara besar besaran, untuk pertama kali istilah “Toboali” sebagai nama teknologi penambangan timah pribumi maupun sebagai parit penambangan timah yang juga berfungsi sebagai benteng pertahanan pemukiman tepatnya tahun 1708 Masehi (Elvian, 2023).

Menginjakkan kaki di kota ini dengan menyaksikan berbagai pemandangan alam, tempat wisata, dan beraneka kuliner tradisional yang nikmat adalah hal yang biasa dijumpai. Selain didukung dengan kondisi alam dan masyarakatnya yang ramah tamah serta banyak objek wisata yang tersebar diwilayahnya. Objek wisata pantai adalah merupakan primadona tersendiri yang dimiliki. Sebagai pendukung lainnya, pengembangan ekonomi lokal perkotaan dan tipologi wisata kota menjadi bagian penting untuk membentuk karakter sebagai Destinasi Pariwisata Sejarah dan Budaya. Produk UMKM seperti kerajinan tangan, busana, jasa, otomotif hingga kuliner khas tradisional menjadi wujud tipologi wisata kota yang memiliki potensi dalam memberikan manfaat ekonomi masyarakat dan pemerintah daerah, sehingga penting untuk bangkit dan berkembang sebagai sebuah destinasi wisata sejarah dan budaya secara berkelanjutan. (Dwikki, 2023).

Kota Toboali biasa disebut dengan Habang ini adalah bagian dari Kabupaten Bangka Selatan, tentunya memiliki warisan budaya yang kaya dan beragam. Beberapa ciri khas budaya di daerah ini mungkin melibatkan tradisi lokal, seni rakyat, atau kebiasaan sehari-hari masyarakat.

Warisan Budaya itu merujuk kepada warisan atau nilai-nilai budaya yang diwarisi dari generasi ke generasi. Ini termasuk segala sesuatu yang mewakili identitas suatu masyarakat, seperti tradisi lisan, manuskrip, adat istiadat, permainan rakyat, olahraga tradisional, pengetahuan tradisional, teknologi tradisional, ritus, bahasa, dan seni. Tentunya semua itu, mencerminkan sejarah dan perkembangan suatu kelompok atau komunitas, dan memainkan peran penting dalam mempertahankan identitas budaya. Setelah mengalami perkembangan dan persentuhan budaya tersebut semenjak lama. Kota Toboali memiliki keragaman makanan yang merupakan perpaduan dari ragam budaya masyarakat.

Makanan dalam beberapa tahun terakhir mulai mendapatkan banyak perhatian khusus dari berbagai kalangan, baik itu akademisi, pemerintah, media massa, hingga lembaga non pemerintah. Perhatian terhadap makanan tidak lagi terfokus pada masalah pemenuhan kebutuhan nutrisi bagi tubuh karena lebih dari itu, makanan erat kaitannya dengan berbagai aspek-aspek sosial lainnya dalam kehidupan manusia. (Hera Riastiana, 2017). Makanan tradisional di Toboali memiliki keunikan dan karakteristiknya sendiri, yang membuatnya menarik untuk dijelajahi dan dinikmati oleh mereka yang mencari pengalaman kuliner lokal.

Salah satu keragaman makanan tersebut adalah Lakso. Makanan tradisional Lakso merupakan salah satu makanan khas melayu Bangka yang sudah ada 120 tahun secara turuntemurun khususnya di Kota Toboali. Hidangan ini memiliki berbagai variasi di seluruh Sumatra Selatan, termasuk di Toboali dan sekitarnya. Setiap daerah mungkin memiliki ciri khasnya sendiri dalam cara mempersiapkan dan menikmati lakso.

Lakso Toboali (Habang) secara sederhana sering digambarkan sebagai laksa bergaya Palembang. Namun, sebenarnya makanan ini sangat berbeda dengan jenis laksa yang umum ditemukan di Sumatera hingga negara tetangga seperti Malaysia dan Singapura. Seporsi lakso yang berkuah hangat memang membuat selera siapa pun yang menyantapnya jadi bersemangat sebelum beraktivitas. Apalagi lakso bisa diujakan dengan harga yang ekonomis sehingga bisa disantap semua kalangan masyarakat. Tak mengherankan bila masyarakat Toboali sangat menyukai lakso. Cita rasa lakso juga kerap menggugah rasa penasaran para wisatawan yang ingin mencicipinya.

Lakso merupakan makanan yang harus mendapatkan perhatian lebih oleh setiap elemen masyarakat. Dampak modernisasi dapat memungkinkan akan adanya perubahan nilai budaya kedepan. Hal ini harus diwaspadai oleh setiap masyarakat akan arus globalisasi yang membawa budaya-budaya luar. Unsur tradisional dalam pembuatan lakso sudah menjadi keunikan tersendiri ditambahi dengan bumbu rempah-rempah yang menguatkan kualitas rasa menjadi idaman banyak orang. Penting untuk melestarikan Warisan Budaya seperti makanan tradisional yakni Lakso Toboali (Habang), karena ini membantu mempertahankan keberagaman budaya di dunia dan memberikan pemahaman yang lebih baik tentang asal-usul dan perkembangan budayanya. Upaya pelestarian Warisan Budaya melibatkan berbagai kegiatan seperti dokumentasi, konservasi, dan pendidikan untuk memastikan bahwa nilai-nilai budaya ini tetap hidup dan dapat dinikmati oleh generasi yang akan datang.

Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif dengan menggunakan pendekatan secara deskriptif analisis. Lexy J. Moleng mendefinisikan bahwasanya metode penelitian kualitatif ini sebagai penelitian yang bermaksud untuk memahami fenomena tentang apa yang dialami oleh subjek penelitian, misalnya para pelaku, persepsi, motivasi, tindakan, dan lain-lain secara menyeluruh dan dengan cara deskriptif

dalam bentuk kata-kata tertulis (Moleong, 2005). Penelitian kualitatif, Mulyana mendefinisikan penelitian kualitatif sebagai penelitian yang menggunakan metode ilmiah untuk mengungkap sebuah fenomena dengan mendeskripsikan data dan fakta menggunakan kata-kata secara menyeluruh terhadap objek penelitian (Mulyana, 2010).

Lokasi penelitian ini berlokasi di kota Toboali, Bangka Selatan, karena sangat terkenal dengan makanan tradisional yaitu Lakso Toboali (Habang). Informan dalam penelitian ini sebagai orang yang memberikan informasi tentang data yang diinginkan oleh peneliti. Kriteria yang akan dipilih orang-orang yang memiliki pengetahuan, pengalaman dan dedikasi serta informan yang dapat dipertanggungjawabkan. Adapun informan yaitu pamong budaya Bangka Selatan, Budayawan Bangka Selatan dan Ahli sejarah Bangka Selatan.

Teknik pengumpulan data dalam penelitian herdek ini adalah melalui studi kepustakaan dengan melakukan penelusuran terhadap sumber-sumber yang dianggap relevan, berupa jurnal ilmiah, buku, arsip, dan berita di media online hingga di surat kabar sehingga bisa mendapat data yang bersifat teoritis (Miles, M. B., 2009). Setelah semua data terkumpul.

Proses selanjutnya adalah dengan melakukan proses analisis data menggunakan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan (A. Manan, 2021). Langkah terakhir dalam metode penelitian Lakso Toboali (Habang) ini adalah penulisan dengan ketentuan sehingga bisa menghasilkan satu tulisan ilmiah tentang Eksistensi Lakso Toboali (Habang) Sebagai Warisan Budaya Kabupaten Bangka Selatan.

Hasil dan Diskusi

Tujuan dan Manfaat Lakso Toboali (Habang)

A. Tujuan

Eksistensi makanan tradisional seperti Lakso Toboali (Habang) memiliki berbagai tujuan yang berkontribusi pada keberlanjutan budaya, sosial, dan ekonomi. Berikut adalah beberapa tujuannya:

1. Pelestarian Budaya: Salah satu tujuan utama untuk melestarikan dan menjaga budaya dan warisan kuliner suatu daerah atau komunitas. Makanan tradisional adalah cerminan dari tradisi dan sejarah budaya tersebut.
2. Identitas Lokal: Makanan tradisional seperti Lakso Toboali (Habang) sering kali menjadi lambang identitas lokal. Eksistensinya bertujuan untuk menjaga keunikan kuliner suatu daerah dan mendefinisikan identitas kuliner komunitas tersebut.
3. Kenikmatan Kuliner: Lakso Toboali (Habang), seperti makanan tradisional lainnya, diciptakan untuk memberikan kenikmatan makanan kepada mereka yang memakannya. Ini memuaskan selera makan dan membawa kebahagiaan.
4. Membangkitkan Kesenian Kuliner: Pembuatan dan penyajian makanan tradisional seperti lakso sering kali merupakan seni dan keterampilan yang diwariskan dari

generasi ke generasi. Eksistensi makanan ini bertujuan untuk mendukung kelanjutan praktik kuliner tradisional.

5. **Ekonomi Lokal:** Produksi, penjualan, dan konsumsi makanan tradisional bertujuan untuk meningkatkan ekonomi bagi produsen lokal, seperti petani, nelayan, dan pedagang makanan tradisional.
6. **Ikatan Sosial:** Makanan tradisional sering menjadi pusat pertemuan sosial, acara keluarga, dan perayaan. Oleh karena itu, eksistensi makanan tradisional seperti lakso bertujuan untuk menciptakan ikatan sosial dalam masyarakat dan memperkuat hubungan antaranggota komunitas.

B. Manfaat

Adanya makanan tradisional seperti Lakso Toboali (Habang) juga memiliki berbagai manfaat penting bagi masyarakat dan budaya lokal. Berikut adalah beberapa manfaat dari eksistensi makanan tradisional lakso:

1. **Warisan Budaya:** Makanan tradisional termasuk lakso, adalah bagian penting dari warisan budaya suatu daerah atau bangsa. Mereka mencerminkan sejarah, tradisi, dan identitas masyarakat tertentu. Lakso adalah bagian dari warisan budaya suatu daerah atau komunitas. Mempertahankan dan melestarikan makanan tradisional seperti lakso membantu menjaga budaya, tradisi, dan sejarah lokal yang unik serta bermanfaat menjaga warisan kuliner.
2. **Keanekaragaman Kuliner:** Makanan tradisional seperti lakso membantu memperkaya keanekaragaman kuliner dunia. Mereka menambah pilihan makanan yang berbeda, memberikan pengalaman rasa yang unik, dan memungkinkan orang untuk mengeksplorasi rasa dan tekstur yang berbeda.
3. **Keterlibatan Ekonomi:** Produksi, penjualan, dan penyediaan makanan tradisional lakso dapat menjadi sumber mata pencaharian bagi komunitas lokal. Produksi dan penjualan lakso juga membantu pedagang bahan makanan, penjual lakso, dan restoran yang menyajikan lakso semuanya berkontribusi pada ekonomi daerah tersebut. Selain itu, bermanfaat untuk menghasilkan lapangan kerja.
4. **Identitas Kultural:** Makanan tradisional seperti lakso dapat menjadi simbol identitas kultural dan kebanggaan. Masyarakat yang merayakan makanan mereka sering merasa lebih terhubung dengan akar budaya mereka dan merasa bangga atas warisan kuliner mereka. Lakso bisa menjadi ciri khas yang membedakan daerah Toboali (Habang) dari daerah lain. Ini juga bisa menjadi daya tarik bagi wisatawan yang ingin mencoba makanan lokal yang autentik.

Sejarah Lakso Toboali (Habang)

Lakso Toboali (Habang) adalah variasi dari hidangan laksa yang populer di Toboali, sebuah kota di Kabupaten Bangka Selatan, Provinsi Kepulauan Bangka Belitung, Indonesia. Lakso Toboali memiliki ciri khasnya sendiri dan merupakan bagian penting dari warisan kuliner daerah tersebut. Sejarah Lakso Toboali (Habang) sangat erat kaitannya

dengan budaya dan tradisi masyarakat di Toboali serta lingkungan pesisir. Hidangan berkuah ini, memiliki akar sejarah yang dalam dalam masyarakat Indonesia, terutama di daerah Sumatra. Sejarahnya dapat ditelusuri kembali beberapa abad yang lalu dan telah mengalami perkembangan dan variasi seiring berjalannya waktu.

Menurut keterangan Masetro yang ditemui diantaranya Cik Tijut/Marsija (Pembuat dan Pedagang Lakso di Kota Toboali, usia 65 Tahun) mengatakan bahwa Lakso sudah ada sejak 3 generasi di atasnya yang diturunkan secara turun temurun oleh kakek dan neneknya sekitar 120 tahun yang lalu bahkan lebih. Menurut keterangan orang-orang tua di Kota Toboali, lakso merupakan makanan dari perpaduan budaya Tionghoa dan Melayu yang ada di Bangka Belitung khususnya di Kota Toboali Kabupaten Bangka Selatan. Lakso lahir dari kebiasaan mengonsumsi mie dari orang-orang tionghoa Bangka yang bertempat tinggal di Toboali yang mereka sebut miyan. Lakso sudah menjadi jajanan atau kuliner khas Kota Toboali.

Hingga saat ini Kota Toboali adalah tempat yang sangat konsisten dalam melestarikan makanan tradisional yakni lakso secara turun temurun. Lakso Toboali atau dikenal juga dengan Lakso Habang ini sangat populer pada tahun 1940. Dikarenakan pada saat itu, pembuatan lakso dijadikan sebagai mata pencaharian utama oleh pedagang makanan di Toboali. Hal ini memperlihatkan bahwa minat terhadap makanan tradisional pada saat itu memberikan manfaat ekonomi bagi produsen lokal dan pedagang makanan tradisional.

Dulunya Lakso Toboali (Habang) dibuat menggunakan kain dan batok kelapa, dengan cara diperas menggunakan kain yang melapisi batok kelapa agar pembuatan mie laksonya tersaring halus. Pembuatan ini menggunakan cara yang tradisional, hingga kini sudah menggunakan alat pembuat lakso yang terbuat dari kayu dan kaleng susu yakni Sangka dan Lesung Batu untuk penumbuk bumbu kuah lakso. Dari dulunya lakso dihidangkan dengan kuah santan berwarna putih kekuningan serta terasa gurih dan segar karena dicampuri ikan yang menjadi sumber daya khas di Kota Toboali yaitu *Ikan Parang-parang*. Ikan ini selalu menjadi pilihan utama untuk dijadikan sebagai kuah ikan di kuliner tradisional di kota Toboali diantaranya seperti Mie Kuah Ikan, Empek-empek, Kemplang, Sate Ikan dan makanan lainnya.

Eksistensi Lakso Toboali (Habang) Sebagai Warisan Budaya Takbenda Dan Kekayaan Intelektual Komunal

A. Eksistensi Lakso Toboali (Habang) Sebagai Warisan Budaya Takbenda

Berdasarkan Peraturan Menteri Pendidikan Dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 106 Tahun 2013 Tentang Warisan Budaya Takbenda Indonesia. Warisan Budaya Takbenda Indonesia adalah berbagai hasil praktek, perwujudan, ekspresi pengetahuan dan keterampilan, yang terkait dengan lingkup budaya, yang diwariskan dari generasi ke generasi secara terus menerus melalui pelestarian dan/atau penciptaan kembali serta

merupakan hasil kebudayaan yang berwujud budaya takbenda setelah melalui proses penetapan Budaya Takbenda.

Warisan budaya takbenda merujuk pada elemen-elemen budaya yang tidak memiliki bentuk fisik atau material yang dapat dilihat atau disentuh. Ini mencakup berbagai aspek budaya yang diwariskan dari generasi ke generasi, seperti tradisi, pengetahuan, bahasa, cerita, musik, tarian, praktik keagamaan, upacara, metode pembuatan, dan praktik budaya lainnya yang menjadi bagian integral dari identitas masyarakat atau kelompok tertentu. Warisan budaya takbenda mencerminkan kekayaan budaya suatu komunitas dan berperan dalam mempertahankan identitas budaya serta mewariskan nilai-nilai, pengetahuan, dan keahlian tradisional.

Warisan budaya takbenda adalah bagian penting dari identitas budaya suatu masyarakat, dan pelestariannya menjadi kunci untuk menjaga keberlanjutan warisan budaya dan memahami asal-usul, nilai-nilai, dan kehidupan masyarakat yang membawanya. Banyak negara telah mengadopsi perlindungan dan pelestarian warisan budaya takbenda sebagai bagian dari upaya untuk mempertahankan keanekaragaman budaya global. Salah satu contohnya adalah Keterampilan dan Pengetahuan Tradisional yaitu Makanan Tradisional Lakso Toboali (Habang), Ditetapkannya Lakso Habang sebagai warisan budaya takbenda Indonesia tanggal 25 Oktober tahun 2023 adalah sebuah momen penting dalam melestarikan dan mempromosikan kekayaan budaya negara ini. Keputusan ini memiliki dampak yang beragam dan positif bagi masyarakat dan budaya Indonesia secara keseluruhan.

Pertama-tama, penetapan Lakso Habang sebagai warisan budaya takbenda Indonesia adalah langkah penting dalam mempertahankan identitas budaya. Lakso Habang adalah bagian integral dari warisan kuliner dan budaya Bangka Belitung yang memiliki sejarah dan makna mendalam. Pengakuan resmi ini adalah penghormatan terhadap pengetahuan, keterampilan, dan tradisi yang telah diwariskan dari generasi ke generasi. Selanjutnya, ini meningkatkan kesadaran dan pemahaman tentang kekayaan budaya Indonesia. Masyarakat menjadi lebih sadar tentang pentingnya Lakso Habang sebagai warisan budaya dan bagian yang tak terpisahkan dari kehidupan sehari-hari mereka. Hal ini dapat mendorong lebih banyak orang untuk memahami, menghargai, dan merawat makanan tradisional ini. Selain itu, penetapan ini memberikan dorongan penting untuk pelestarian makanan tradisional. Orang-orang yang terlibat dalam pembuatan Lakso Habang, seperti maestro, pegiat budaya, pecinta kuliner dan penjualnya, akan merasa lebih terdorong untuk menjaga kualitas dan keaslian hidangan ini. Ini juga bisa mendorong pembelajaran dan transfer pengetahuan dari generasi yang lebih tua ke generasi yang lebih muda.

Pengakuan resmi ini juga membuka peluang untuk mempromosikan Lakso Habang sebagai daya tarik wisata kuliner. Hal ini bisa mendukung pertumbuhan ekonomi lokal, dengan menarik wisatawan yang tertarik mencicipi hidangan tradisional ini. Selain itu, ini

juga bisa membantu dalam mengenalkan masyarakat internasional kepada budaya Indonesia yang beragam.

Terakhir, penetapan Lakso Habang sebagai warisan budaya takbenda Indonesia adalah langkah dalam mendukung pelestarian warisan budaya global. Ini adalah bagian dari upaya yang lebih besar untuk menjaga keragaman budaya dunia dan melestarikan warisan budaya yang unik di berbagai komunitas di seluruh dunia. Secara keseluruhan, penetapan Lakso Habang sebagai warisan budaya takbenda Indonesia adalah langkah yang penting untuk menghormati, melestarikan, dan mempromosikan kekayaan budaya Indonesia, serta memastikan bahwa tradisi ini tetap hidup dan relevan dalam masyarakat modern.

B. Eksistensi Lakso Toboali (Habang) Sebagai Kekayaan Intelektual Komunal

Berdasarkan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 56 Tahun 2022 Tentang Kekayaan Intelektual Komunal. Kekayaan Intelektual Komunal yang selanjutnya disingkat KIK adalah kekayaan intelektual yang kepemilikannya bersifat komunal dan memiliki nilai ekonomis dengan tetap menjunjung tinggi nilai moral, sosial, dan budaya bangsa.

Lakso Toboali (Habang) dimasukan ke dalam pencatatan Kekayaan Intelektual Komunal tahun 2023 sebagai Pengetahuan Tradisional dengan domain Kemahiran membuat kerajinan tradisional, makanan/minuman tradisional, moda transportasi tradisional ke pusat data arsip Kekayaan Intelektual Komunal Indonesia dengan nomor pencatatan PT19202300027.

Lakso Toboali (Habang) merupakan makanan tradisional yang merangkum rasa dan identitas khas Toboali, muncul sebagai simbol kekayaan intelektual komunal yang tak ternilai. Terletak di kawasan Bangka Belitung, Lakso Toboali merupakan warisan budaya yang mengekspresikan sejarah, identitas, dan keterlibatan komunal dalam menjaga tradisi kuliner.

Eksistensi Lakso Toboali tidak hanya mencakup resep dan teknik khusus dalam memasaknya, tetapi juga merangkum cerita dan nilai-nilai yang diwariskan dari generasi ke generasi. Setiap bumbu, setiap langkah dalam proses pembuatannya memiliki makna tersendiri, menciptakan sebuah kesatuan simbolis yang menghubungkan masyarakat Toboali dengan akar budayanya. Dalam konteks kekayaan intelektual komunal, Lakso Toboali menjadi pusat perhatian komunitas dalam upaya pelestarian dan peningkatan nilai-nilai lokal. Komunalitas dalam konteks ini merujuk pada keterlibatan kolektif masyarakat dalam menjaga dan mengembangkan tradisi kuliner mereka. Komunitas tidak hanya menjadi penjaga resep dan teknik, tetapi juga menjaga makna simbolis dan nilai-nilai budaya yang terkandung dalam Lakso Toboali.

Sebagai kekayaan intelektual komunal, Lakso Toboali menjadi identitas yang hidup, beradaptasi dengan perubahan zaman sambil tetap memelihara akar budayanya. Para penjaga warisan ini mungkin terlibat dalam kegiatan promosi, pelatihan, dan pendidikan lokal untuk memastikan bahwa pengetahuan seputar Lakso Toboali terus

berkembang dan dihargai oleh generasi mendatang. Pentingnya Lakso Toboali tidak hanya terletak pada rasa uniknya, tetapi juga pada peranannya dalam memperkuat keberlanjutan budaya dan menghadirkan warisan leluhur ke dalam kehidupan sehari-hari. Sebagai kekayaan intelektual komunal yang hidup, Lakso Toboali mencerminkan hubungan erat antara masyarakat dan warisan kuliner mereka, menciptakan ikatan emosional yang memelihara identitas budaya yang berharga.

Nilai, Makna Dan Fungsi Lakso Toboali (Habang)

A. Nilai Lakso Toboali (Habang)

Menurut kepercayaan masyarakat di Kota Toboali, Lakso Toboali/Lakso Habang memiliki empat nilai yakni Nilai Sejarah, Nilai Kepercayaan, Nilai Keharmonisan dan Nilai Kreatif.

Nilai Sejarah, Lakso memiliki sejarah yang panjang dan sudah turun temurun diwariskan dan masih ada sampai saat ini. Lakso Toboali (Habang) mencerminkan warisan dan perkembangan budaya diwilayahnya.

1. Nilai Kebahagiaan, Lakso sebagai hidangan yang bermanfaat bagi orang banyak dan dipercaya dapat memberikan kebahagiaan bagi penikmatnya.
2. Nilai Keharmonisan, Lakso memiliki keharmonisan antara manusia danalamnya.
3. Nilai Kreatif, Kuah Lakso yang terbuat dan dengan bumbu khas tradisional, kuah santan dan dicampuri Ikan Parang parang merupakan kreatifitas dalam menyatupadukan rempah-rempah hingga menjadikan sebagai sebuah kuliner tradisional yang sampai saat ini masih terjaga.

B. Makna Lakso Toboali (Habang)

Secara filosofis Lakso memiliki makna yang mendalam pada tradisi masyarakat antara lainnya :

1. Lakso Menggambarkan wujud dari perpaduan ragam budaya masyarakat.
2. Kuah Lakso yang terbuat dari ikan parang-parang adalah karya budaya yang menggambarkan keberkahan dari kekayaan hasil laut yang melimpah.
3. Lakso berwarna putih melambangkan kecerahan dan kebaikan untuk para penikmatnya.
4. Lakso yang panjang dan tidak terputus menggambarkan kebahagiaan yang tidak terputus juga.

C. Fungsi Lakso Toboali (Habang)

Lakso Toboali tidak hanya sekadar hidangan kuliner, tetapi menjadi jalinan vital dalam kehidupan masyarakat Toboali. Dengan kedalaman sejarah dan nilai-nilai yang terkandung di dalamnya, Lakso Toboali memiliki beberapa fungsi penting yang berperan dalam membentuk identitas dan kesejahteraan masyarakatnya :

1. Warisan Budaya yang Dihargai: Lakso Toboali bukan hanya suatu makanan, tetapi juga penjaga tradisi yang kaya. Setiap gigitan Lakso membawa rasa nostalgia dan

menghubungkan generasi saat ini dengan akar budaya mereka. Fungsi ini membantu masyarakat menjaga dan menghargai warisan budaya mereka.

2. **Perekonomian Lokal yang Berkembang:** Produksi dan penjualan Lakso Toboali dapat menciptakan peluang ekonomi bagi masyarakat setempat. Pelaku usaha lokal yang terlibat dalam industri Lakso dapat menghasilkan pendapatan, yang pada gilirannya dapat meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat.
3. **Peran dalam Ritual dan Acara Khusus:** Lakso Toboali sering hadir dalam acara-acara penting seperti pernikahan, perayaan keluarga, atau upacara keagamaan. Fungsi ini memberikan dimensi sosial dan simbolis pada Lakso Toboali, menjadikannya lebih dari sekadar hidangan sehari-hari, tetapi juga bagian dari momen-momen berharga dalam kehidupan masyarakat. Lakso merupakan makanan yang sangat dicari apabila berkunjung ke Toboali.
4. **Pengikat Sosial dan Kebersamaan:** Lakso Toboali sering kali menyatukan orang-orang dalam sebuah pengalaman bersama. Dalam momen-momen seperti makan bersama, Lakso Toboali memfasilitasi interaksi sosial, memperkuat hubungan menciptakan ikatan kebersamaan yang kuat.
5. **Penyampai Nilai-Nilai Budaya:** Dalam setiap hidangan Lakso Toboali terkandung nilai-nilai budaya, seperti kerja sama, kebersamaan, dan penghargaan terhadap tradisi. Dengan mengonsumsi Lakso Toboali, masyarakat tidak hanya menikmati makanan, tetapi juga menyerap dan mewujudkan nilai-nilai tersebut dalam kehidupan sehari-hari.

Kesimpulan

Lakso merupakan makanan yang harus mendapatkan perhatian lebih oleh setiap elemen masyarakat. Dampak modernisasi dapat memungkinkan akan adanya perubahan nilai budaya kedepan. Hal ini harus diwaspadai oleh setiap masyarakat akan arus globalisasi yang membawa budaya-budaya luar. Unsur tradisional dalam pembuatan lakso sudah menjadi keunikan tersendiri ditambahi dengan bumbu rempah-rempah yang menguatkan kualitas rasa menjadi idaman banyak orang.

Lakso Toboali (Habang) adalah variasi dari hidangan laksa yang populer di Toboali, sebuah kota di Kabupaten Bangka Selatan, Provinsi Kepulauan Bangka Belitung, Indonesia. Lakso Toboali memiliki ciri khasnya sendiri dan merupakan bagian penting dari warisan kuliner daerah tersebut. Sejarah Lakso Toboali (Habang) sangat erat kaitannya dengan budayawan tradisi masyarakat di Toboali serta lingkungan pesisir. Hidangan berkuah ini, memiliki akar sejarah yang dalam dalam masyarakat Indonesia, terutama di daerah Sumatra. Sejarahnya dapat ditelusuri kembali beberapa abad yang lalu dan telah mengalami perkembangan dan variasi seiring berjalannya waktu.

Lakso Toboali (Habang) secara sederhana sering digambarkan sebagai laksa bergaya Palembang. Namun, sebenarnya makanan ini sangat berbeda dengan jenis laksa yang umum ditemukan di Sumatera hingga negara tetangga seperti Malaysia dan

Singapura. Seporsi lakso yang berkuah hangat memang membuat selera siapa pun yang menyantapnya jadi bersemangat sebelum beraktivitas. Apalagi lakso bisa diujakan dengan harga yang ekonomis sehingga bisa disantap semua kalangan masyarakat. Tak mengherankan bila masyarakat Toboali sangat menyukai lakso. Cita rasa lakso juga kerap menggugah rasa penasaran para wisatawan yang ingin mencicipinya.

Warisan budaya takbenda adalah bagian penting dari identitas budaya suatu masyarakat, dan pelestariannya menjadi kunci untuk menjaga keberlanjutan warisan budaya dan memahami asal-usul, nilai-nilai, dan kehidupan masyarakat yang membawanya. Banyak negara telah mengadopsi perlindungan dan pelestarian warisan budaya takbenda sebagai bagian dari upaya untuk mempertahankan keanekaragaman budaya global. Salah satu contohnya adalah Keterampilan dan Pengetahuan Tradisional yaitu Makanan Tradisional Lakso Toboali (Habang), Ditetapkannya Lakso Habang sebagai warisan budaya takbenda Indonesia tanggal 25 Oktober tahun 2023 adalah sebuah momen penting dalam melestarikan dan mempromosikan kekayaan budaya negara ini. Keputusan ini memiliki dampak yang beragam dan positif bagi masyarakat dan budaya Indonesia secara keseluruhan.

Menurut kepercayaan masyarakat di Kota Toboali, Lakso Toboali/Lakso Habang memiliki empat nilai yakni Nilai Sejarah, Nilai Kepercayaan, Nilai Keharmonisan dan Nilai Kreatif. Lakso Toboali tidak hanya sekadar hidangan kuliner, tetapi menjadi jalinan vital dalam kehidupan masyarakat Toboali. Dengan kedalaman sejarah dan nilai-nilai yang terkandung di dalamnya, Lakso Toboali memiliki beberapa fungsi penting yang berperan dalam membentuk identitas dan kesejahteraan masyarakatnya.

Daftar Pustaka

- Dwikki Ogi Dhaswara (2023). Kota Toboali Sebagai Daerah Tujuan Wisata Sejarah <https://dindikbud.bangkaselatankab.go.id/post/detail/3234/kota-toboali-sebagai-daerah-tujuan-wisata-sejarah>
- Elvian, Achmad. 2023. Hari Jadi Kota Toboali.
- Nabilla Ramadhian, Yuharrani Aisyah (2020). Diperoleh dari website kompas.com : <https://travel.kompas.com/read/2020/03/19/183200827/resep-lakso-khas-bangka-bisa-dibikin-di-rumah>
- Peraturan Menteri Pendidikan Dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 106 Tahun 2013 Tentang Warisan Budaya Takbenda Indonesia.
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 56 Tahun 2022 Tentang Kekayaan Intelektual Komunal.
- Pridia Rukmini Sari, Heni. 2017. Analisis Keautentikan Dan Keunikan Laksa Cihideung Sebagai Kuliner Unggulan Kota Bogor. Institut Ilmu Sosial dan Manajemen Stiami . Volume 9, Nomor 02, September 2017.
- Ristiana, hera. S.Sos. 2017. Kue-Kue Muntok: Inventarisasi Kue Lokal Berdasarkan Pengetahuan Masyarakat Kampung Tanjung Di Kecamatan Muntok Kabupaten

Bangka Barat Provinsi Kepulauan Bangka Belitung. Pangkal Pinang. CV.Talenta Surya Perkasa