



Pelestarian Mie Habang (Mie Kuah Ikan) Kota Toboali Sebagai Warisan Budaya Kabupaten Bangka Selatan

Dwikki Ogi Dhaswara¹, Muhammad Safwan Jamil²

¹ Pamong Budaya, Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Kabupaten Bangka Selatan

² Mahasiswa Antropologi, Universitas Al Washliyah Darussalam Banda Aceh

Email Konfirmasi: safwanjamil01@gmail.com

ABSTRAK

Bangka Selatan merupakan daerah yang makmur akan sumber daya alam yang kaya. Kekayaan itu, menjadikan Bangka Selatan untuk mengalami persentuhan budaya luar semenjak lama. Hal inilah yang membuat Bangka Selatan menjadi kaya akan keanekaragaman budayanya yang merupakan perpaduan dari ragam etnis masyarakat. Dari ragam etnis tersebut, tentunya masyarakat memiliki aturan yang disepakati dan tertanam dalam suatu masyarakat, dari lingkup organisasi, atau lingkungan masyarakat, yang telah mengakar pada kebiasaan, kepercayaan, dan simbol-simbol, dengan karakteristik tertentu yang bisa dibedakan satu dan lainnya, sebagai acuan perilaku dan tanggapan atas apa yang akan terjadi atau sedang terjadi. Salah satu kuliner tradisional yang ada di Bangka Selatan adalah Mie Habang atau sering disebut dengan Mie Kuah Ikan Kota Toboali. Makanan ini merupakan kuliner khas melayu Bangka yang sudah turun-temurun dan dapat dijumpai khususnya di Kota Toboali yang merupakan Ibu Kota Kabupaten Bangka Selatan. Pada dasarnya Toboali memiliki beragam pilihan kuliner lezat dan asyik yang tidak boleh dilewatkan. Namun, Mie Kuah Ikan ini merupakan salah satu pilihan yang tepat dan sudah sangat dikenali sebagai kuliner dengan citarasa unik dan khas di Kota Toboali. Mie Kuah Ikan kota Toboali, yang dikenal sebagai "Mie Habang," adalah salah satu kuliner tradisional yang memiliki nilai budaya dan sejarah penting di Kabupaten Bangka Selatan. Hidangan ini sudah dikenal luas sebelum masa kemerdekaan Indonesia dan diwariskan secara turun-temurun, dengan pewarisan yang konsisten dimulai sejak tahun 1970 hingga sekarang. Kuah ikan parang-parang yang menjadi ciri khas Mie Habang kaya akan rempah lokal dan menyajikan cita rasa yang menggambarkan identitas masyarakat setempat. Keberlanjutan Mie Habang sebagai bagian dari kekayaan intelektual komunal mencerminkan kesadaran dan komitmen masyarakat dalam melestarikan warisan kuliner sebagai wujud identitas budaya Bangka Selatan.

Kata kunci: Mie Habang, Mie Kuah Ikan, Kekayaan Intelektual Komunal, Warisan Budaya, Bangka Selatan.

ABSTRACT

South Bangka is a region that is prosperous in terms of rich natural resources. This wealth has made South Bangka experience the contact of foreign cultures for a long time. This is

what makes South Bangka rich in its cultural diversity which is a blend of various ethnic groups. From these ethnic groups, of course, the community has rules that are agreed upon and embedded in a society, from the scope of the organization, or community environment, which have been rooted in customs, beliefs, and symbols, with certain characteristics that can be distinguished from one another, as a reference for behavior and responses to what will happen or is happening. One of the traditional culinary delights in South Bangka is Mie Habang or often referred to as Mie Kuah Ikan Kota Toboali. This food is a typical Bangka Malay culinary that has been passed down from generation to generation and can be found especially in Toboali City which is the capital of South Bangka Regency. Basically, Toboali has a variety of delicious and fun culinary choices that should not be missed. However, this Mie Kuah Ikan is one of the right choices and is already very well known as a culinary with a unique and distinctive taste in Toboali City. Toboali city's Fish Noodle Soup, known as "Mie Habang," is one of the traditional culinary dishes that has important cultural and historical value in South Bangka Regency. This dish has been widely known since before Indonesia's independence and has been passed down from generation to generation, with consistent inheritance since 1970 until now. The parang-parang fish soup that is the hallmark of Mie Habang is rich in local spices and presents a taste that reflects the identity of the local community. The sustainability of Mie Habang as part of the communal intellectual property reflects the community's awareness and commitment to preserving culinary heritage as a manifestation of the cultural identity of South Bangka.

Keywords: Mie Habang, Mie Fish Soup, Communal Intellectual Property, Cultural Heritage, South Bangka.

Pendahuluan

Sebagaimana kita ketahui, Kabupaten Bangka Selatan merupakan sebuah daerah multietnis yang memiliki berbagai macam latar belakang budaya yang sangat kaya. Ada beraneka ragam suku yang mendiami daerah ini, di antaranya Melayu, Cina, Jawa, Batak, Bugis, Palembang dan lainnya. Keselarasan dan keserasian masyarakat Bangka Selatan selama ini terjalin dengan baik dalam sosialitas masyarakatnya yang sangat ramah dan terbuka. Hal ini membuat Bangka Selatan menjadi salah satu tujuan masyarakat luar untuk menetap.

Keanekaragaman etnis selama ini terjalin dalam sebuah proses akulturasi budaya yang sangat unik dan menarik karena antar budaya saling melebur. Selain itu, sikap toleransi yang tinggi diantara masyarakat sangat menjunjung tinggi nilai kebersamaan. Adapun hasil dari proses akulturasi yang berlangsung harmonis selama ini adalah karya budayanya berupa makanan tradisional. Setiap daerah di Indonesia memiliki kekhasan makanannya sendiri berdasarkan lingkungan yang menyediakan bahan makanan secara alami, cara pandang masyarakatnya terhadap makanan dan budaya yang mengatur aktifitas makan masyarakatnya. Oleh karena itu, setiap daerah memiliki cita rasa makanannya sendiri-sendiri. Keragaman makanan tradisional Indonesia tidak hanya berasal dari pengetahuan asli masyarakat dalam mengolah sumber daya alam sebagai makanan. Berdasarkan catatan sejarah, kekayaan sumber daya alam dan posisi strategis

Indonesia dalam jalur perdagangan dunia pada masa lalu turut membawa masuk berbagai budaya kuliner dari luar yang mengakibatkan terjadinya akulturasi budaya seperti Tionghoa, Arab, India, dan Eropa kedalam budaya kuliner Indonesia, (Hera, 2017).

Salah satu kuliner tradisional yang ada di Bangka Selatan adalah Mie Habang atau sering disebut dengan Mie Kuah Ikan Kota Toboali. Makanan ini merupakan kuliner khas melayu Bangka yang sudah turun-temurun dan dapat dijumpai khususnya di Kota Toboali yang merupakan Ibu Kota Kabupaten Bangka Selatan. Pada dasarnya Toboali memiliki beragam pilihan kuliner lezat dan asyik yang tidak boleh dilewatkan. Namun, Mie Kuah Ikan ini merupakan salah satu pilihan yang tepat dan sudah sangat dikenali sebagai kuliner dengan citarasa unik dan khas di Kota Toboali.

Selain itu, Mie Kuah Ikan Toboali merupakan salah satu kuliner legendaris dari hasil perpaduan budaya Melayu dan Tionghoa. Meskipun di kota-kota lain sudah banyak yang menyediakan menu kuliner ini, tapi pasti lebih nikmat jika mencicipi citarasanya langsung khas Kota Toboali. Mie Kuah Ikan Kota Toboali saat ini dapat ditemui di warung-warung mie seputaran Kota Toboali. Salah satu warungnya yaitu Warung Mie Kuah Kota Toboali yang sudah berjualan dan sangat dikenali dari tahun 1974. Warung ini merupakan tempat penjualan mie dari sekian banyaknya warung mie yang ada.

Keberadaan Mie Kuah Ikan di Kota Toboali saat ini masih terjaga dan mudah ditemui. Namun, perlu diperhatikan bahwa makanan tradisional seperti ini sangat penting untuk dilestarikan agar tetap eksis. Pelestarian makanan tradisional menjadi tanggung jawab setiap elemen masyarakat untuk memastikan bahwa tradisi ini dapat diwariskan kepada generasi selanjutnya. Mie Kuah Ikan bukan sekadar makanan, tetapi juga bagian dari identitas budaya yang kaya akan nilai sejarah dan sosial. keberadaan makanan tradisional ini mencerminkan dinamika sosial dan ekonomi masyarakat setempat. Mie Kuah Ikan berfungsi sebagai simbol dari praktik kuliner yang diwariskan turun-temurun, menunjukkan keberlanjutan dan adaptasi budaya di tengah perubahan zaman.

Pelestariannya saat ini, pemerintah Kabupaten Bangka Selatan bersama masyarakat melakukan upaya perlindungan dalam menjadikannya sebagai warisan budaya takbenda Indonesia. Makanan tradisional seperti Mie Kuah Ikan ini mengandung pengetahuan lokal yang berharga bagi masyarakat, mencakup teknik memasak, bahan-bahan lokal, serta nilai-nilai sosial dan budaya yang mengikat masyarakat. Melalui pelestarian ini, masyarakat tidak hanya mempertahankan cita rasa kuliner, tetapi juga melindungi identitas budaya dan sejarah yang terkandung di dalamnya. Dengan demikian, Mie Kuah Ikan Kota Toboali tidak hanya sekadar makanan, tetapi juga simbol ketahanan budaya yang perlu dijaga dan diwariskan. Setiap individu dan masyarakat memiliki peran penting dalam memastikan bahwa kekayaan kuliner tradisional ini tetap hidup dan relevan di tengah arus perubahan global.

Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif dengan menggunakan pendekatan secara deskriptif analisis. Lexy J. Moleong mendefinisikan 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 Mie Habang (Mie Kuah Ikan). 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 Maestro Mie Habang (Mie Kuah Ikan).

Teknik pengumpulan data dalam penelitian Mie Habang (Mie Kuah Ikan). 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 Mie Habang (Mie Kuah Ikan). ini adalah penulisan dengan ketentuan sehingga bisa menghasilkan satu tulisan ilmiah tentang Pelestarian Mie Habang (Mie Kuah Ikan) Kota Toboali Sebagai Warisan Budaya Kabupaten Bangka Selatan

Hasil dan Diskusi

Mie Habang (Mie Kuah Ikan)

Bangka tersohor dengan sajian khas Mie Bangka, Mie Belitung dan Mie Koba. Rasanya yang berselera membuat siapa saja tak bosan untuk menyantapnya. Selain aneka mie tersebut, ada satu lagi sajian yang mirip dengan aneka mie itu yaitu Mie Kuah Ikan Kota Toboali. Saat pergi ke Pulau Bangka, Mie Kuah Ikan Kota Toboali bisa dimasukkan ke dalam daftar kuliner khas yang wajib dicoba. Sebagaimana namanya, mie kuah ini berasal dari Kota Toboali, Bangka Selatan. Mie ini juga sering disebut dengan Mie Habang. Penamaan Habang diambil dari sebutan untuk Kota Toboali zaman dahulu. Semua hal seperti barang atau makanan dan minuman yang diiringi dengan kata-kata habang dibelakangnya menunjukkan kekhasan yang sudah lama ada di Kota Toboali.

Kuahnya sama-sama terbuat dari ikan yang rasanya manis gurih dan beraroma wangi bumbu bercampur ikan yang telah digiling halus. Kuah Mie ikan ini tidak terlalu manis, selain itu rasa rempahnya juga berbeda, ada ciri khas masing-masing. Mie Habang disajikan dalam piring yang berisi mie, taburan daging ikan giling, taugé, irisan daun seledri, dan bawang goreng. Kemudian, kuah panas disiramkan ke dalam piring.

Untuk teman santapan, Mie Kuah ini bisa dipadukan dengan otak-otak, pempek, dan telur rebus. Untuk memperkaya rasa, Mie ini juga bisa ditambah dengan perasan jeruk kunci, cuka merah, kecap asin, dan sambal. Mie yang digunakan terasa seperti mie pangsit tapi lebih bertekstur lembut. Rasa daging ikan giling dan kuah dari ikan terasa gurih di lidah, meski belum ditambahkan kecap asin. Harga seporsi Mie Habang yakni Rp 10.000 dan mulai dari Rp 2.000 untuk pempek, otak-otak, dan telur.

Sejarah Mie Habang (Mie Kuah Ikan)

Bangka terkenal dengan hasil lautnya, terutama ikan. Tak heran, jika kebanyakan olahan makanan di daerah ini selalu ada kombinasi ikan di dalamnya. Begitu juga dengan mie kuah ikan. Mie kuah ikan pada dasarnya sudah dikenal sebelum Indonesia merdeka. Sejarah mie dapat dilihat dari kebiasaan mengkonsumsi mie dari orang cina dan arab yang ada di Bangka.

Menurut keterangan informan yakni Romlah (Pembuat Mie) dikenal dengan panggilan Cik Milut, beliau sekaligus maestro Mie Habang di Kota Toboali mengatakan menurut informasi dari keterangan orang-orang tua dulunya di daerah Toboali kebanyakan hanya mengkonsumsi mie dengan minyak yang ditaburi dengan rempah-rempah seperti lada dan bawang serta lauk pauk seperti ayam yang dimasak seperti sup. Namun, seiring waktu masyarakat Toboali mengubahnya serta menambahkan sesuai kebiasaan masyarakat Toboali mengkonsumsi Ikan. Mirip dengan makanan tradisional Lakso, Bergo dan Kwetiau yang berkuah ikan yang sudah lama ada di Toboali. Diantaranya orang tua dari salah satu Maestro Mie (Romlah) bernama Bapak Hamid Bakar dan pembuat mie lainnya seperti Mang Bujang, Mang Derajak yang dikenal sebagai pembuat mie di Kota Toboali.

Kebiasaan mengkonsumsi mie dan ikan itulah yang menjadi ide untuk pembuatan dan pelestarian mie kuah ikan di Kota Toboali (Mie Habang). Menurut keterangannya, mereka harus berjualan dikarenakan sudah menjadi kebutuhan ekonomi yang sangat diperlukan untuk memenuhi kebutuhan keluarga. Sehingga sampai saat ini, makanan tradisional ini masih terjaga dan berlanjut ke para generasi-generasi mereka. Salah satunya Bapak Hamid dikenal sebagai penjual Mie Ikan legendaris di Kota Toboali Bangka Selatan. Warung mie ini beralamat di Jalan Diponegoro, Toboali. Saat ini warung tersebut dikenal sebagai Warung Mie Kuah Ikan Toboali yang dikelola oleh Romlah atau lebih dikenal dengan panggilan Cik Milut.

Dulunya warung ini didirikan pada Tahun 1970 dengan resep yang sama. Awalnya resep ini sempat berubah-ubah sampai menemukan resep dengan kuah ikan yang sampai

saat ini populer dan dikenali oleh banyak orang. Ikan yang digunakan adalah ikan terfavorit bagi masyarakat di kota Toboali yakni *Ikan ParangParang*. Tanpa ikan ini rasa kuah ikan dalam Mie Kuah Ikan kurang berasa menurut keterangan masyarakat Toboali. Mie Kuah Ikan Toboali Bapak Hamid ini diteruskan oleh Romlah (Cik Milut) pada Tahun 1974. Di tahun tersebut Mie Habang sudah mulai digunakan kedalam acara-acara masyarakat seperti sedekahan, nikahan dan pesta rakyat di Kota Toboali. Selain Cik Milut, Mie Kuah Ikan Toboali ini juga diteruskan oleh anak-anak dari Bapak Hamid lainnya, beserta para generasi dari para pembuat mie lainnya. Namun, yang masih menetap dan populer sampai saat ini adalah Cik Milut dengan tempat dan warung yang sama.

Saat ini, Mie Kuah Ikan dalam proses produksinya telah menyebar luas ke seluruh masyarakat di Bangka Selatan. Proses pembuatannya pun sudah dikuasai oleh masyarakat setempat, menunjukkan bahwa pengetahuan kuliner ini telah ditransmisikan dengan baik dari generasi ke generasi. Namun, meski banyak orang yang mampu membuatnya, kekhasan Mie Kuah Ikan yang dibuat oleh para maestro tetap menjadi selera masyarakat yang tak tergantikan. Kekhasan yang dihasilkan oleh para maestro tetap menjadi daya tarik tersendiri. Para maestro ini adalah individu-individu yang telah mengabdikan diri mereka untuk menjaga kualitas dan cita rasa asli dari Mie Kuah Ikan Kota Toboali (Mie Habang). Mereka tidak hanya menguasai teknik memasak yang mumpuni, tetapi juga memahami nilai-nilai budaya yang terkandung dalam setiap mangkuk Mie Kuah Ikan yang mereka sajikan.

Keberadaan para maestro ini menunjukkan bahwa dalam setiap tradisi kuliner, ada elemen kualitas dan otentisitas yang sangat dihargai. Meskipun masyarakat umum mampu membuat Mie Kuah Ikan, produk dari para maestro ini tetap menjadi standar emas yang diidamkan banyak orang. Ini mencerminkan penghargaan masyarakat terhadap tradisi dan upaya menjaga warisan budaya mereka. Dengan demikian, sejarah Mie Kuah Ikan di Bangka Selatan tidak hanya tentang evolusi kuliner, tetapi juga tentang bagaimana masyarakat menghargai dan melestarikan identitas budaya mereka. Penyebaran dan penguasaan teknik pembuatan Mie Kuah Ikan oleh masyarakat luas menunjukkan keberhasilan dalam transmisi pengetahuan tradisional, sementara kekhasan dari para maestro menegaskan pentingnya kualitas dan otentisitas dalam menjaga tradisi. Ini adalah bukti bahwa warisan budaya dapat bertahan dan terus berkembang, asalkan dijaga dan dihargai oleh generasi yang mewarisinya.

Pelestarian Mie Habang (Mie Kuah Ikan) Kota Toboali Sebagai Warisan Budaya.

Kisah Mie Habang dimulai dari generasi ke generasi, diperkenalkan dan diwariskan oleh nenek moyang sebagai bagian tak terpisahkan dari identitas Bangka Selatan. Dibuat dengan teknik tradisional yang terpelihara dengan baik, Mie Habang adalah perpaduan unik antara tepung terigu berkualitas tinggi, telur segar, dan bumbu-bumbu khas serta gilingan daging Ikan Parang-Parang yang memberikan cita rasa yang khas dan menggugah selera.

Setiap proses pembuatan Mie Habang dipenuhi dengan keahlian dan kecintaan yang mendalam terhadap tradisi. Dari penggilingan tepung hingga proses pembentukan mie dengan tangan yang cermat, setiap langkah merupakan warisan dari pengetahuan yang telah diteruskan dari generasi ke generasi. Sentuhan akhir dengan kuah kaya rempah memberikan sentuhan istimewa yang membuat Mie Habang menjadi sajian yang tak terlupakan.

Mie Habang bukan hanya sekadar hidangan lezat, namun juga merupakan bagian tak terpisahkan dari kehidupan sehari-hari masyarakat Bangka Selatan. Dari pesta pernikahan hingga acara keluarga, Mie Habang selalu hadir sebagai pilihan makanan yang penuh makna dan kenangan. Namun, seperti banyak warisan budaya lainnya, eksistensi Mie Habang tidaklah terjamin. Perubahan zaman dan arus globalisasi dapat mengancam keberadaannya. Oleh karena itu, pelestarian Mie Habang sebagai warisan budaya daerah menjadi semakin penting.

Melalui upaya pelestarian yang berkelanjutan, Mie Habang dapat terus menjadi bagian yang hidup dari kekayaan budaya Bangka Selatan. Dengan melibatkan generasi muda, mendukung para produsen lokal, dan memperkuat kesadaran masyarakat akan pentingnya menjaga warisan nenek moyang, Mie Habang dapat terus bersinar sebagai bintang kuliner yang tak tergantikan di Bangka Selatan. Saat ini, Mie Habang tercatat sebagai kekayaan intelektual komunal menyoroti pentingnya pengakuan atas kontribusi kolektif masyarakat dalam menciptakan, melestarikan, dan mengembangkan suatu tradisi kuliner. Sebagai kekayaan intelektual komunal, Mie Habang tidak hanya dimiliki oleh individu atau kelompok tertentu, tetapi juga oleh seluruh komunitas yang terlibat dalam proses pembuatannya, termasuk para pembuat, pemelihara, dan pengguna tradisi tersebut. Mie 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 dengan nomor pencatatan PT19202300025.

Klaim ini mencerminkan gagasan bahwa pengetahuan dan keterampilan tradisional, dan nilai-nilai budaya yang terkandung dalam pembuatan Mie Habang merupakan hasil dari warisan dan praktik bersama masyarakat secara turuntemurun. Oleh karena itu, perlindungan dan pengakuan atas Mie Habang sebagai kekayaan intelektual komunal menjadi penting dalam memastikan bahwa nilai-nilai budaya yang terkandung di dalamnya dihormati dan dilestarikan. Namun, pelestariannya di tengah gemerlap modernitas dan arus globalisasi, Mie Habang tetap menjadi jejak warisan budaya yang tak ternilai di Bangka Selatan. Untuk memastikan kesinambungan warisan ini, eksistensinya harus dipahami dan diapresiasi oleh generasi muda.

Generasi muda adalah tonggak masa depan, tetapi juga penjaga api warisan budaya. Untuk itu, memperkenalkan Mie Habang kepada mereka bukan hanya tentang memberi makanan, tetapi juga tentang menerangi api pengetahuan dan penghargaan akan warisan nenek moyang. Melalui setiap helai mie yang diaduk dan diremas,

tersembunyi cerita panjang tentang sejarah dan kearifan lokal. Ini adalah pelajaran tentang ketelatenan, kerjasama, dan nilai-nilai tradisional yang turun-temurun. Generasi muda perlu melihat Mie Habang sebagai lebih dari sekadar hidangan, tetapi juga sebagai pintu gerbang untuk memahami akar budaya mereka. Dalam setiap suapan, terkandung rasa kreativitas dan inovasi yang mengalir dari generasi ke generasi. Mie Habang mengajarkan mereka untuk tidak hanya menghormati warisan, tetapi juga berani mengeksplorasi ide-ide baru yang menghidupkan kembali tradisi kuno dalam konteks modern.

Pentingnya Mie Habang bagi generasi muda tidak hanya terletak pada aspek budaya, tetapi juga ekonomi. Dengan memperkenalkan mereka pada proses pembuatan dan nilai ekonomis Mie Habang, ini membuka peluang untuk pengembangan keterampilan dan usaha di masa depan. Namun, untuk menanamkan rasa cinta dan kepedulian terhadap Mie Habang, pendekatan yang holistik dan kreatif diperlukan. Ini bisa melalui program pendidikan, workshop, festival kuliner, atau bahkan melibatkan mereka dalam proses produksi langsung.

Eksistensi Mie Habang untuk generasi muda bukan hanya tentang menjaga warisan budaya, tetapi juga tentang membentuk identitas dan masa depan Bangka Selatan. Dengan memberdayakan generasi muda untuk menjadi pelindung dan pelaku pelestarian warisan budaya ini, kita dapat meyakini bahwa Mie Habang akan tetap bersinar terang dalam kehidupan mereka dan generasi yang akan datang.

Kesimpulan

Mie Kuah Ikan Toboali mulai dikenal pada Tahun 1974, saat itu Mie Habang (mie kuah ikan) tidak hanya diperjualkan diwarungnya saja, namun juga dikenal dalam acara-acara masyarakat. Mie Kuah Ikan Toboali merupakan salah satu kuliner legendaris dari hasil perpaduan budaya Melayu dan Tionghoa. Meskipun di kota-kota lain sudah banyak yang menyediakan menu kuliner ini, tapi pasti lebih nikmat jika mencicipi citarasanya langsung khas Kota Toboali. Mie Kuah Ikan Kota Toboali saat ini dapat ditemui di warung-warung mie seputaran Kota Toboali. Salah satu warungnya yaitu Warung Mie Kuah Kota Toboali yang sudah berjualan dan sangat dikenali dari tahun 1974. Warung ini merupakan tempat penjualan mie dari sekian banyaknya warung mie yang ada.

Keberadaan Mie Kuah Ikan di Kota Toboali saat ini masih terjaga dan mudah ditemui. Namun, perlu diperhatikan bahwa makanan tradisional seperti ini sangat penting untuk dilestarikan agar tetap eksis. Pelestarian makanan tradisional menjadi tanggung jawab setiap elemen masyarakat untuk memastikan bahwa tradisi ini dapat diwariskan kepada generasi selanjutnya. Mie Kuah Ikan bukan sekadar makanan, tetapi juga bagian dari identitas budaya yang kaya akan nilai sejarah dan sosial. keberadaan makanan tradisional ini mencerminkan dinamika sosial dan ekonomi masyarakat setempat. Mie Kuah Ikan berfungsi sebagai simbol dari praktik kuliner yang diwariskan turun-temurun, menunjukkan keberlanjutan dan adaptasi budaya di tengah perubahan zaman.

Pelestariannya saat ini, pemerintah Kabupaten Bangka Selatan bersama masyarakat melakukan upaya perlindungan dalam menjadikannya sebagai warisan budaya takbenda Indonesia. Dikarenakan makanan tradisional seperti Mie Kuah Ikan ini, mengandung pengetahuan lokal yang berharga bagi masyarakat, mencakup teknik memasak, bahan-bahan lokal, serta nilai-nilai social dan budaya yang mengikat masyarakat. Melalui pelestarian ini, masyarakat tidak hanya mempertahankan cita rasa kuliner, tetapi juga melindungi identitas budaya dan sejarah yang terkandung di dalamnya. Dengan demikian, Mie Kuah Ikan Kota Toboali tidak hanya sekadar makanan, tetapi juga simbol ketahanan budaya yang perlu dijaga dan diwariskan. Setiap individu dan masyarakat memiliki peran penting dalam memastikan bahwa kekayaan kuliner tradisional ini tetap hidup dan relevan di tengah arus perubahan global.

Keberadaan para maestro ini menunjukkan bahwa dalam setiap tradisi kuliner, ada elemen kualitas dan otentisitas yang sangat dihargai. Meskipun masyarakat umum mampu membuat Mie Kuah Ikan, produk dari para maestro ini tetap menjadi standar emas yang diidamkan banyak orang. Ini mencerminkan penghargaan masyarakat terhadap tradisi dan upaya menjaga warisan budaya mereka. Dengan demikian, sejarah Mie Kuah Ikan di Bangka Selatan tidak hanya tentang evolusi kuliner, tetapi juga tentang bagaimana masyarakat menghargai dan melestarikan identitas budaya mereka. Penyebaran dan penguasaan teknik pembuatan Mie Kuah Ikan oleh masyarakat luas menunjukkan keberhasilan dalam transmisi pengetahuan tradisional, sementara kekhasan dari para maestro menegaskan pentingnya kualitas dan otentisitas dalam menjaga tradisi. Ini adalah bukti bahwa warisan budaya dapat bertahan dan terus berkembang, asalkan dijaga dan dihargai oleh generasi yang mewarisinya.

Daftar Pustaka

- A. Manan, Metode Penelitian Etnografi. (Aceh : AcehPo Publishing. 2021).
Deddy Mulyana, Metodologi Penelitian Kualitatif. (Bandung: Remaja Rosdakarya 2010).
Lexy J. Moleong, Metodologi Penelitian Kualitatif. (Bandung: Remaja Rosdakarya 2005).
Miles, M. B., & Huberman, A. M. Analisis data kualitatif: Buku sumber tentang metode metode baru. (Jakarta : UI-Press,2009).
Riastiana, Hera. 2017. Kue-Kue Muntok - Inventarisasi Kue Lokal Berdasarkan Pengetahuan Masyarakat Kampung Tanjung Di Kecamatan Muntok Kabupaten Bangka Barat Provinsi Kepulauan Bangka Belitung. Pangkalpinang, 2017

Narasumber

- Romlah (Cik Milut) : Anak Hamid Bakar (Maestro) Mie Habang
Cik Sina : Maestro Mie Habang Rani : Anak Romlah (Cik Milut) (Calon Pewaris Maestro) Mie Habang
Cik Esi : Maestro Mie Habang Keluarga Mang Derajak Keluarga Mang Bujang
Suhaili : Tokoh Masyarakat dan Ketua Lembaga Adat Melayu Periode 2018- 2022

Rusmin Sopian : Tokoh Masyarakat Kulul Sari : Ketua Lembaga Adat Melayu Bangka Selatan Periode 2022-2027