



Gangan Kuneng (Lempah Kuning) Pesisir Sebagai Warisan Budaya (Makanan Tradisional) Kabupaten Bangka Selatan dalam Perspektif Antropologi

Dwikki Ogi Dhaswara¹, Muhammad Safwan Jamil²

¹Pamong Budaya, Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Kabupaten Bangka Selatan

²Mahasiswa Antropologi, Universitas Al Washliyah Darussalam Banda Aceh

Email Konfirmasi: dwikkidhaswara@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, dalam lingkup organisasi, atau dalam lingkungan masyarakat, yang telah mengakar pada kebiasaan, kepercayaan, dan simbol-simbol, dengan karakteristik tertentu yang bisa dibedakan satu dengan yang lainnya, sebagai acuan perilaku dan tanggapan atas apa yang akan terjadi atau sedang terjadi. Salah satu kuliner tradisional yang ada di Bangka Selatan adalah Gangan Kuneng, atau dikenal juga sebagai Lempah Kuning Pesisir. Gangan Kuneng, atau dikenal juga sebagai Lempah Kuning Pesisir, merupakan salah satu makanan tradisional khas dari Kabupaten Bangka Selatan yang memiliki keunikan tersendiri. Secara etimologis, kata “gangan” berarti lempah, sedangkan “kuneng” berarti kuning, merujuk pada warna kuahnya. Hidangan ini menjadi terkenal sebagai Lempah Kuning Pesisir atau Lempah Kuning Lepar Pongok di Bangka Selatan, dengan ciri khas kuah kental berasa asam pedas yang membedakannya dari lempah kuning lainnya di wilayah Bangka. Gangan Kuneng dibuat dengan menggunakan ikan-ikan besar sebagai bahan utama, yang menambah daya tarik dan rasa autentiknya. Awalnya, hidangan ini disajikan oleh para nelayan yang pulang dari laut, sebuah tradisi yang disebut “Nundak” oleh masyarakat setempat. Dikenal sejak lebih dari 100 tahun lalu, Gangan Kuneng kemudian diintegrasikan ke dalam kegiatan adat pernikahan di Pongok pada tahun 1948, sebagai warisan budaya komunal dari Kepulauan Pongok dan Lepar di Bangka Selatan.

Kata kunci: Gangan Kuneng, Kuliner Bangka Selatan, Kuliner Tradisional, Warisan Budaya.

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 the 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 Gangan Kuneng, also known as Lempah Kuning Pesisir. Gangan Kuneng, also known as Lempah Kuning Pesisir, is one of the traditional foods typical of South Bangka Regency which has its own uniqueness. Etymologically, the word “gangan” means lempah, while “kuneng” means yellow, referring to the color of the sauce. This dish became famous as Lempah Kuning Pesisir or Lempah Kuning Lepar Pongok in South Bangka, with the characteristic thick, sour and spicy sauce that distinguishes it from other lempah kuning in the Bangka region. Gangan Kuneng is made using large fish as the main ingredient, which adds to its appeal and authentic taste. Initially, this dish was served by fishermen returning from the sea, a tradition called “Nundak” by the local community. Known for more than 100 years, Gangan Kuneng was then integrated into traditional wedding activities in Pongok in 1948, as a communal cultural heritage of the Pongok and Lepar Islands in South Bangka.

Keywords: Gangan Kuneng, Lempah Kuning, South Bangka Culinary, Nundak, Traditional Culinary, Cultural Heritage, Lepar Pongok

Pendahuluan

Berdasarkan Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2014 tentang Pedoman Pelestarian Tradisi, pelestarian tradisi adalah upaya perlindungan, pengembangan, dan pemanfaatan suatu kebiasaan dari kelompok masyarakat pendukung kebudayaan yang penyebaran dan pewarisannya berlangsung secara turun-temurun. Salah satunya adalah makanan dan minuman tradisional, yaitu jenis makanan dan minuman yang berbahan baku alami dan proses pembuatannya masih menggunakan alat-alat sederhana serta merupakan suatu hasil karya budaya masyarakat lokal tertentu.

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia yang berada di bawah kontrol kebudayaan, dan kontrol kebudayaan sering kali memodifikasinya, menghambatnya dan mengubahnya dengan berbagai cara. Terdapat ketentuan-ketentuan yang meliputi apa yang dapat dimakan dan tidak dapat dimakan tanpa memperhatikan kandungan nutrisi dalam makanan atau kebutuhan tubuh terhadap nutrisi tersebut. Ketentuan tersebut pada akhirnya membentuk kebiasaan-kebiasaan yang meliputi makanan (Hera, 2017). Dalam hal ini, makanan merupakan bagian penting dari cara mengatur suatu masyarakat dan juga cara bagi masyarakat tersebut untuk memandang lingkungan tempat tinggalnya.

Pulau Bangka merupakan salah satu daerah yang kaya akan sumber daya alamnya. Pada zaman dahulu, banyak masyarakat luar yang ingin berdatangan ke Pulau Bangka untuk bermigrasi. Migrasi dipandang sebagai lembaga sosial yang memberdayakan. Dari unsur-unsur pokok migrasi ditemukan adanya, paling tidak, tiga motivasi bermigrasi. Yaitu: (1) untuk mencari penghidupan, (2) untuk menuntut ilmu, dan (3) untuk mencari

pengalaman (Abdullah, 2011). Sampai saat ini, pulau Bangka dikenal sebagai daerah yang kaya akan ragam etnisnya. Salah satunya adalah Kabupaten Bangka Selatan yang terkenal dengan keanekaragaman budayanya.

Keanekaragaman budaya Bangka Selatan terlihat dari adanya budaya dan adat istiadat turun-temurun dari nenek moyang yang masih ada dan masih dilestarikan sampai saat ini. Salah satu daerah yang kaya akan budaya dan adat istiadatnya adalah Kecamatan Kepulauan Pongok. Daerah ini dikenal sebagai kecamatan yang kaya akan hasil lautnya. Dalam hal ini, Kecamatan Kepulauan Pongok diminati oleh masyarakat luar untuk bertempat tinggal di daerah ini sejak zaman dahulu.

Orang laut di Bangka dan Belitung dikenal sebagai orang laut yang unggul dalam banyak hal. Mereka sangat pandai menggunakan perahu yang berbentuk ramping, terbuat dari kayu, dan mereka buat sendiri. Mereka dapat mengarungi laut meskipun cuacanya buruk. Mereka juga dapat bergerak dengan lincah pada kecepatan tinggi di antara karang-karang laut dan dangkalan karang. Mereka dikatakan pula sebagai penyelam handal. Banyak kalangan meyakini bahwa orang laut Bangka sebenarnya berasal dari Belitung. Orang laut di Bangka dan Belitung dinamakan sebagai orang Sekak, Sekat atau Sika. Sama halnya dengan Rayat (rakyat) dari Lingga sebelum abad ke-19, mereka mempunyai reputasi buruk karena banyak yang tersesat menjadi bajak laut.

Sungai Kampa (di Bangka Barat Laut), di Muara Kurau, dan sebagian kecil di Lepar. Orang laut Bangka terkenal juga sebagai nelayan paling handal di seantero perairan Malaya, bahkan di Asia Tenggara. Mata pencarian juga diorganisasi dan dibiayai oleh orang Melayu yang dalam hal ini berada di Belitung dan juga di Kalimantan Barat. Untuk keperluan merampok, orang Melayu melengkapi bajak laut dengan perahu dan persenjataan. Palembang, Bangka dan Belitung ketika itu dikenal sebagai “sarang” bajak laut yang menguasai perairan Sumatera hingga jauh di Laut Cina Selatan. Tumbuh suburnya bajak laut lebih disebabkan oleh keadaan alam yang mendukung, yakni adanya ribuan pulau kecil perairan dangkal, dengan pantai yang produktif, namun tidak terlindungi dari unsur kejahatan dari luar. Sejak awal abad ke-17, dengan datangnya pedagang Eropa bersamaan dengan kolonialisme yang diikuti pula oleh sistem monopoli dalam praktik perdagangan, kondisi ini telah membuat orang laut di Bangka menepati sejumlah tempat, antara lain di pantai Teluk Kelabat, mantung (tempat berkumpul), muara, mereka mengumpulkan tripang dan agar-agar (Abdullah, 2011).

Daerah yang dimaksud dengan Lepar merupakan daerah yang berdekatan dengan Kecamatan Kepulauan Pongok. Daerah ini sebelum tahun 2012 adalah daerah yang berada dalam satu kecamatan dengan Kepulauan Pongok. Kecamatan Kepulauan Pongok merupakan kecamatan yang baru dimekarkan dari Kecamatan Lepar Pongok yang diresmikan pada tanggal 12 Juli 2012 oleh Bupati Bangka Selatan. Kecamatan Kepulauan Pongok merupakan kecamatan yang terdiri dari 2 pulau, yaitu Pulau Pongok dan Pulau Celagen. Dengan luas wilayah sebesar 92,128 km², Kecamatan Kepulauan Pongok secara administratif terbagi menjadi 2 desa, yaitu Pongok dan Celagen.

Secara geografis, Kecamatan Kepulauan Pongok berbatasan dengan Selat Gaspar di sebelah utara dan timur dan Laut Jawa di sebelah selatan. Lokasi yang berbatasan dengan laut tersebut menjadikan semua desa di Kecamatan Kepulauan Pongok desa pesisir. Tahun 2011, berdasarkan hasil sensus penduduk, jumlah penduduk Kecamatan Kepulauan Pongok menjadi 5.024 jiwa dengan kepadatan penduduk 44 jiwa per km². Sektor perikanan merupakan salah satu sektor utama dalam perekonomian Kecamatan Kepulauan Pongok karena merupakan kontributor terbesar terhadap PDRB Kecamatan Kepulauan Pongok, karena banyak penduduk di Kecamatan Kepulauan Pongok berprofesi sebagai nelayan. (Wikipedia, 2020).

Hal ini menggambarkan bahwa Pulau Lepar dan Kepulauan Pongok merupakan daerah yang dikelilingi oleh lautan, serta dikenali sebagai kecamatan yang kaya akan hasil alam lautnya. Tidak hanya hasil lautnya, kekayaan kedua pulau tersebut juga membuat daerah ini menghasilkan suatu karya budaya. Adanya perpaduan budaya dari masyarakat lokalnya, melahirkan salah satu domain karya budaya yaitu makanan tradisional yang disebut dengan *Gangan Kuneng*.

Gangan Kuneng merupakan salah satu makanan pilihan saat berkunjung ke Kepulauan Pongok dan Pulau Lepar. Makanan ini sangat mudah ditemui. Hingga saat ini, Gangan Kuneng sudah dikenali, khususnya di Kabupaten Bangka Selatan, sebagai Lempah Kuning Bangka Selatan. Ada juga yang menyebutnya sebagai Lempah Kuning Pesisir atau Lempah Kuning Lepar Pongok. Pilihan Ikan-Ikan besar yang dimasak dengan gangan kuneng menjadi daya tarik untuk dicicipi. Kuah kental asam pedasnya menjadi ciri khas Gangan Kuneng dibandingkan dengan Lempah Kuning lainnya. Oleh karena itu, Kepulauan Pongok dan Pulau Lepar tidak hanya kaya akan sumber daya alamnya saja. Kepulauan Pongok dan Pulau Lepar juga memiliki kekayaan budaya, salah satunya adalah makanan tradisional yang harus dipertahankan dan dilestarikan hingga ke generasi seterusnya. Penting untuk mengupayakan revitalisasi agar makanan ini tetap lestari serta dikenal ke seluruh Indonesia.

Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif dengan pendekatan 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).

Penelitian ini berlokasi di kota Toboali, Bangka Selatan, karena sangat terkenal dengan makanan tradisional Gangan Kuneng (Lempah Kuning). Informan dalam

penelitian ini adalah orang yang memberikan informasi tentang data yang diinginkan oleh peneliti. Kriteria yang akan dipilih adalah orang-orang yang memiliki pengetahuan, pengalaman dan dedikasi serta informan yang dapat dipertanggungjawabkan. Adapun informan yaitu Pamong Budaya Bangka Selatan, Sejarawan Bangka Selatan, Pemuka adat, Tokoh Masyarakat dan Maenstro Gangan Kuneng (Lempah Kuning).

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 Gangan Kuneng (Lempah Kuning) ini adalah penulisan dengan ketentuan sehingga bisa menghasilkan satu tulisan ilmiah tentang Gangan Kuneng (Lempah Kuning) Pesisir Sebagai Warisan Budaya (Makanan Tradisional) Kabupaten Bangka Selatan dalam Perspektif Antropologi.

Hasil dan Diskusi

Gangan Kuneng merupakan makanan tradisional khas dari Kepulauan Pongok dan Pulau Lepar, yang menjadi salah satu hidangan favorit masyarakat setempat. Nama “Gangan Kuneng” berasal dari bahasa daerah yang digunakan di kepulauan tersebut, di mana “Gangan” merujuk pada “Lempah” dan “Kuneng” berarti “Kuning”. Meskipun dalam penyebutannya makanan ini kerap dikenal di luar daerah sebagai Lempah Kuning, terdapat perbedaan signifikan antara Gangan Kuneng dengan Lempah Kuning pada umumnya, meskipun tampilannya serupa.

Salah satu masakan tradisional yang kini masih dijumpai keberadaannya di Bangka Belitung adalah masakan lempah kuning. Lempah kuning sendiri merupakan makanan yang sangat populer di kalangan masyarakat Bangka Belitung. Makanan yang berbahan dasar ikan dan memiliki warna kuning ini sangat mudah untuk dijumpai di daerah pulau Bangka Belitung. Selain itu, makanan lempah kuning memiliki cita rasa yang sangat unik, yaitu asam dan sedikit pedas. Makanan lempah kuning sangat cocok bagi masyarakat pencinta kombinasi rasa asam dan pedas pada suatu makanan. Makanan tradisional Lempah kuning ini merupakan hasil dari sebuah wujud ekspresi dalam kehidupan masyarakat pulau Bangka Belitung yang tinggal di wilayah kepulauan yang dekat dengan laut dan memiliki cuaca yang panas. (Harlina, 2021).

Perbedaan ini sangat jelas, lempah kuning memiliki rasa sedikit pedas sedangkan Gangan Kuneng memiliki rasa asam dan pedas hingga sangat pedas serta kuah kentalnya. Makanan ini merupakan salah satu tujuan dari masyarakat yang berkunjung ke Kepulauan Pongok dan Pulau Lepar selain keindahan alamnya. Biasanya gangan ini dibuat dengan Ikan yang besar seperti menggali, kakap dan ikan-ikan besar lainnya.

Gangan Kuneng juga dibuat dengan daging ayam dan sapi. Namun, biasanya Gangan Kuneng ini sangat populer dan menjadi favorit dengan menggunakan Ikan-Ikan besar yang sangat mudah di dapat di Kepulauan Pongok dan Pulau Lepar. Salah satunya seperti Gangan Kuneng Ikan Kakap. Pembuatan Gangan Kuneng masih menggunakan cara tradisional yang sampai saat ini masih bertahan. Cara ini merupakan cara yang sangat efektif dalam memasak dan menghasilkan rasa yang gurih dan pedas yang sangat khas di lidah orang Bangka. Gangan Kuneng sudah menjadi makanan tradisional yang sangat lama digemari dan dicari saat berkunjung ke Kepulauan Pongok dan Pulau Lepar, maka dari itu penting untuk dijaga dan dilestarikan agar makanan ini tetap terjaga dan ada sampai generasi berikutnya.

Sejarah Gangan Kuneng (Lempah Kuning)

Dulunya Gangan Kuneng ini adalah hidangan khusus nelayan pulang ke darat setelah mencari ikan. Kegiatan ini biasa disebut oleh masyarakat lokal yakni *Nundak*. *Nundak* merupakan metode penangkapan ikan yang dilakukan oleh masyarakat secara tradisional, biasanya menggunakan peralatan sederhana dan teknik yang telah diteruskan dari generasi ke generasi. Metode ini sering kali memanfaatkan pengetahuan lokal tentang perilaku ikan dan kondisi lingkungan alami.

Setelah para nelayan pulang mencari ikan atau *nundak* dari laut, mereka membawa ikan hasil tangkapannya untuk dimasak. Biasanya para istri nelayan menunggu dipinggiran pantai untuk menyambut para nelayan sampai ke darat. Aktivitas memasaknya dilakukan dipinggiran pantai tepatnya dipondok-pondok yang sudah dibangun oleh nelayan untuk beristirahat setelah menangkap ikan. Penuh dengan rasa bahagia, kekeluargaan dan kebersamaan untuk mereka menikmati dengan masakan khas yang dikenal dengan rasa asam pedas dan kuah kentalnya. Masakan ini mereka percayai seperti obat atau jamu yang dapat membangkitkan semangat dan melepas lelah setelah menangkap ikan dilaut.

Menurut keterangan Tokoh Masyarakat dan Pemuka Adat sekaligus Maestro Makanan Tradisional di Kepulauan Pongok, yaitu Umar Rawi (umur 70 tahun), Suhaili (umur 70 tahun) (Tokoh Masyarakat), dan Kamaludin (umur 58 tahun) (Pemuka Adat), Gangan Kuneng ini sudah ada lebih dari 100 tahun yang lalu dan dikenalkan oleh ibu dan nenek atau keluarga mereka. Namun, Gangan Kuneng baru disertakan ke dalam kegiatan-kegiatan adat, seperti menjadi hidangan dalam Adat Pernikahan Pongok, baru di tahun 1948.

Nama Gangan ini diambil dari bahasa lokal yang ada di Kepulauan Pongok, dan Kuneng ini sendiri dikenal dari bahasa melayu di Kabupaten Bangka Selatan. Selain makanan khusus nelayan, Gangan Kuneng juga dijadikan sebagai makanan khusus masyarakat untuk penyambutan tamu yang berkunjung ke Kepulauan Pongok dan Pulau Lepar. Makanan ini sangat diminati dikarenakan rasa asam pedas dan kuah kentalnya yang terbuat dari rempah-rempah tradisional yakni asam, cabe, kunyit dan belacan,

Keempat bumbu ini menjadi bumbu wajib yang tidak boleh ketinggalan. Hal ini membuat Gangan Kuneng sangat berbeda dengan lempah kuning lainnya, membuat makanan ini dari dulu sampai sekarang menjadi makanan yang dicari saat berkunjung ke Kepulauan Pongok dan Pulau Lepar.

Gangan Kuneng terbuat dari rempah-rempah tradisional yang mudah didapatkan. Rempah wajib yang harus ada dalam Gangan Kuneng yakni Asam, Garam, Cabe, Kunyit, Lengkuas, Belacan dan Bawang Merah secukupnya. Asam dan Cabe ini menjadi karakter dari rasa asam pedas Gangan Kuneng, sedangkan Kunyit dan Belacan ini untuk warna kuning dan Kuah Kentalnya dari Gangan. Keempat bumbu ini menjadi tak terpisahkan dari Gangan Kuneng sekaligus menjadi pembeda dengan lempah kuning lainnya dengan takaran khusus yang sudah menjadi resep turun temurun.

Selain menggunakan ikan laut, Gangan Kuneng juga menggunakan ikan darat, daging ayam, daging sapi sebagai bahan utamanya, Bumbubumbu wajibnya seperti kunyit, cabe rawit, belacan terlebih dahulu ditumbuk dengan lesung batu. Tidak boleh menggunakan blender, dikarenakan akan mengubah rasa yang tidak sesuai dan khas Kepulauan Pongok dan Pulau Lepar. Gangan Kuneng juga menggunakan lengkuas, dan boleh menggunakan bawang merah, namun yang tidak boleh ketinggalan adalah garam.

Pelestarian Gangan Kuneng (Lempah Kuning)

Pelestarian Gangan Kuneng sebagai warisan budaya makanan tradisional Bangka Selatan adalah suatu kebutuhan yang penting untuk memastikan warisan budaya ini tetap hidup dan terjaga untuk generasi mendatang. Berikut adalah beberapa langkah yang dapat dilakukan untuk melestarikan Gangan Kuneng:

1. Perlindungan

Pelindungan Gangan Kuneng sebagai bagian dari pelestarian warisan budaya adalah suatu keharusan untuk memastikan keberlangsungan dan keberadaannya sebagai warisan budaya yang penting. Berikut adalah beberapa langkah yang dapat diambil dalam konteks perlindungan Gangan Kuneng:

- a. Pengakuan dan Perlindungan Hukum: Pemerintah Daerah Kabupaten Bangka Selatan melalui Bidang Pembinaan Kebudayaan tahun 2022 melakukan upaya perlindungan dengan melakukan pencatatan Gangan Kuneng dengan nama Lempah Kuning sebagai Pengetahuan Tradisional ke pusat data arsip Kekayaan Intelektual Komunal Indonesia dengan nomor pencatatan PT19202300026. Hal ini bertujuan agar Gangan Kuneng mendapatkan perlindungan hukum dan pengakuan negara terhadap kekayaan intelektual komunal daerah. Pemerintah daerah mengakui Gangan Kuneng sebagai bagian dari warisan budaya lokal dan memberikan perlindungan hukum yang sesuai. Hal ini juga dilakukan melalui pembentukan kebijakan dan peraturan yang mengatur penggunaan, produksi, dan penyebaran Gangan Kuneng, serta melalui penetapan sebagai warisan budaya takbenda.

- b. Pendidikan dan Kesadaran Masyarakat: Sebagai upaya pemeliharaan dan pengamanan makanan tradisional. Penting untuk meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pentingnya Gangan Kuneng sebagai warisan budaya lokal. Ini dapat dilakukan melalui program-program pendidikan, kampanye informasi, dan kegiatan-kegiatan budaya yang melibatkan partisipasi aktif masyarakat.
- c. Media Sosial: Memanfaatkan platform media sosial seperti Instagram, Facebook, dan YouTube untuk mempublikasikan gambar, video, dan cerita terkait Gangan Kuneng. Saat ini, pemerintah daerah melakukan publikasi mengenai informasi Gangan Kuneng melalui media sosial (IG : BudayaBaselBesaoh dan Youtube : BudayaBaselBesaoh), media cetak dan online, hingga melakukan pemeliharaan serta pengamanan kepada masyarakat agar Gangan Kuneng tetap ada diberbagai event UMKM. Selain itu, dengan menggunakan tagar (#) yang relevan, konten tersebut dapat dijangkau oleh lebih banyak orang dan menjadi viral, meningkatkan kesadaran tentang Gangan Kuneng
- d. Acara dan Festival: Mengadakan acara-acara khusus atau festival makanan tradisional di mana Gangan Kuneng dapat dipamerkan, dipromosikan, dan disajikan kepada pengunjung. Ini dapat mencakup demonstrasi pembuatan Gangan Kuneng, kompetisi memasak, serta penampilan seni dan budaya lainnya.

2. Pengembangan

Pengembangan Gangan Kuneng dalam konteks pelestarian warisan budaya makanan tradisional Bangka Selatan adalah langkah penting untuk memastikan keberlanjutan dan relevansinya di tengah perubahan zaman. Berikut adalah beberapa langkah yang dapat diambil untuk mengembangkan Gangan Kuneng sebagai bagian dari upaya pelestarian warisan budaya:

- a. Pelatihan dan Peningkatan Keterampilan: Melakukan pelatihan dan pendidikan bagi produsen Gangan Kuneng untuk meningkatkan keterampilan dalam pembuatan, promosi, dan pemasaran produk. Ini membantu memastikan bahwa tradisi pembuatan Gangan Kuneng dapat diwariskan dengan baik kepada generasi mendatang.
- b. Pengembangan Wisata Kuliner: Mendorong pengembangan wisata kuliner yang berkaitan dengan Gangan Kuneng, seperti tur kuliner atau kelas memasak tradisional biasanya diadakan dalam acara pemandu wisata budaya, acara PKK dan Dharma Wanita serta sosialisasi budaya lainnya. Ini memberikan kesempatan bagi wisatawan untuk mencicipi dan belajar tentang Gangan Kuneng secara langsung dari masyarakat lokal, sehingga memberikan manfaat ekonomi tambahan kepada komunitas.
- c. Pengembangan Pasar: Sebagai upaya penyebarluasan dapat mendorong pengembangan pasar lokal, regional, dan bahkan internasional untuk Gangan Kuneng. Ini dapat dilakukan melalui promosi produk, partisipasi dalam pameran

atau festival makanan, serta peningkatan akses ke saluran distribusi yang lebih luas.

- d. Pengembangan Praktik Berkelanjutan: Mendorong penggunaan praktik-praktik berkelanjutan dalam pembuatan Gangan Kuneng, seperti penggunaan sumber daya alam secara bijaksana dan pemeliharaan keanekaragaman genetik ikan dan rempah-rempah, dapat membantu menjaga keberlanjutan produksi Gangan Kuneng dalam jangka panjang.
- e. Pengembangan Industri Berkelanjutan: Mendorong pengembangan industri Gangan Kuneng yang didalam daerah ataupun diluar daerah yang berkelanjutan, baik dari segi ekonomi maupun lingkungan, dapat membantu meningkatkan nilai tambah produk dan memastikan keberlanjutan produksi. Ini dapat melibatkan pelatihan, bantuan teknis, dan akses ke pasar yang lebih luas bagi produsen Gangan Kuneng.

Eksistensi Gangan Kuneng (Lempah Kuning) Pesisir Sebagai Warisan Budaya (Makanan Tradisional)

Pada dasarnya, Gangan Kuneng adalah cerminan dari keterampilan dan pengetahuan tradisional yang diteruskan dari nenek moyang kepada anak cucu. Dalam setiap suapan gangan kuneng, terkandung jejak-jejak sejarah panjang sebuah komunitas, dimana tiap bumbu dan rempah memberikan sentuhan aroma dan rasa yang mengingatkan akan perjalanan masa lalu. Gangan kuneng juga mengekspresikan hubungan yang dalam antara manusia dan lingkungan sekitarnya. Dibuat dari bahan-bahan lokal, terutama ikan segar dari perairan Bangka Selatan, serta rempah-rempah khas yang tumbuh subur di tanah leluhur, gangan kuneng mencerminkan keselarasan manusia dengan alam.

Kehadiran gangan kuneng tidak hanya terbatas pada dapur atau meja makan, tetapi juga menjadi bagian penting dalam berbagai perayaan budaya dan ritual tradisional. Dalam acara pernikahan, pesta keluarga, atau upacara adat, gangan kuneng seringkali menjadi hidangan utama yang menghubungkan masa kini dengan akar budaya yang dalam. Namun, tantangan eksistensial datang dengan arus modernisasi dan globalisasi. Perubahan gaya hidup, perubahan ekonomi, dan perubahan pola konsumsi masyarakat dapat mengancam keberlangsungan gangan kuneng sebagai warisan budaya. Oleh karena itu, menjaga eksistensi gangan kuneng bukan hanya soal mempertahankan hidangan itu sendiri, tetapi juga tentang mempertahankan nilai-nilai dan makna budaya yang terkandung di dalamnya. Dengan upaya pelestarian yang berkelanjutan, baik melalui pendidikan, promosi, atau dukungan kebijakan, gangan kuneng dapat tetap menjadi bagian yang hidup dari warisan budaya makanan tradisional Bangka Selatan. Dalam tiap suapannya, kita merasakan warisan yang berharga, mengingatkan kita akan kekayaan budaya yang harus dijaga dan dilestarikan untuk generasi mendatang.

Saat ini, gangan kuneng tercatat sebagai kekayaan intelektual komunal menyoroti pentingnya pengakuan atas kontribusi kolektif masyarakat dalam menciptakan, melestarikan, dan mengembangkan suatu tradisi kuliner. Sebagai kekayaan intelektual komunal, gangan kuneng 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.

Gangan Kuneng dimasukkan 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 PT19202300026. Klaim ini mencerminkan gagasan bahwa pengetahuan dan keterampilan tradisional, dan nilai-nilai budaya yang terkandung dalam pembuatan gangan kuneng merupakan hasil dari warisan dan praktik bersama masyarakat secara turuntemurun. Oleh karena itu, perlindungan dan pengakuan atas gangan kuneng sebagai kekayaan intelektual komunal menjadi penting dalam memastikan bahwa nilai-nilai budaya yang terkandung di dalamnya dihormati dan dilestarikan.

Adapun strategi pelestariannya sebagai warisan budaya makanan tradisional tentunya memerlukan pendekatan yang holistik dan berkelanjutan, mengintegrasikan berbagai aspek seperti pendidikan, promosi, kebijakan, dan partisipasi masyarakat. Di tengah arus modernisasi dan perubahan gaya hidup, gangan kuneng sebagai warisan budaya makanan tradisional Bangka Selatan dihadapkan pada tantangan yang serius untuk tetap relevan dan lestari. Untuk memastikan keberlangsungan hidangan ini, diperlukan upaya kolaboratif dan berkelanjutan dari berbagai pihak.

Pertama, pendidikan dan kesadaran masyarakat menjadi kunci dalam strategi pelestarian gangan kuneng. Melalui program pendidikan formal dan informal, generasi muda perlu diberi pemahaman yang kuat tentang pentingnya melestarikan warisan budaya ini. Seminar, lokakarya, dan kunjungan ke dapur tradisional dapat menjadi sarana efektif untuk memperkenalkan gangan kuneng kepada masyarakat.

Selanjutnya, promosi dan pemasaran gangan kuneng perlu diperkuat. Melalui kampanye media sosial, pameran kuliner, dan acara festival makanan tradisional, gangan kuneng dapat dipromosikan sebagai bagian tak terpisahkan dari kekayaan budaya Bangka Selatan. Kolaborasi dengan industri pariwisata juga dapat membantu memperluas jangkauan pasar untuk gangan kuneng. Selain itu, pembinaan dan pengembangan keterampilan menjadi penting dalam menjaga keberlanjutan produksi Gangan Kuneng. Program pelatihan untuk para produsen lokal tentang teknik pembuatan yang baik dan aman, manajemen usaha, dan pemasaran produk dapat membantu meningkatkan kualitas dan daya saing Gangan Kuneng di pasar.

Terakhir, partisipasi aktif masyarakat lokal menjadi kunci dalam keberhasilan strategi pelestarian Gangan Kuneng. Dengan melibatkan mereka dalam proses pengambilan keputusan, implementasi program, dan pembinaan keterampilan,

masyarakat akan merasa memiliki dan bertanggung jawab atas pelestarian warisan budaya mereka. Dengan mengadopsi strategi yang komprehensif dan melibatkan semua pemangku kepentingan, gangan kuneng sebagai warisan budaya makanan tradisional Bangka Selatan dapat terus dijaga dan dinikmati oleh generasi mendatang. Hidangan ini tidak hanya merupakan simbol kekayaan budaya lokal, tetapi juga warisan yang harus dijaga dengan sepenuh hati demi mempertahankan identitas dan sejarah sebuah komunitas.

Kesimpulan

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 ini lah 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 simboisymbol, 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 Gangan Kuneng, atau dikenal juga sebagai Lempah Kuning Pesisir.

Gangan Kuneng merupakan salah satu makanan pilihan saat berkunjung ke Kepulauan Pongok dan Pulau Lepar. Makanan ini sangat mudah ditemui, hingga saat ini Gangan Kuneng sudah dikenali khususnya di Kabupaten Bangka Selatan sebagai Lempah Kuning Bangka Selatan, ada juga yang menyebutnya sebagai Lempah Kuning Pesisir atau Lempah Kuning Lepar Pongok. Pilihan Ikan-Ikan besar yang dimasak Gangan Kuneng menjadi daya tarik untuk dicicipi. Kuah kental asam pedasnya menjadi ciri khas Gangan Kuneng dibandingkan dengan Lempah Kuning lainnya. Oleh karena itu, kekayaan Kepulauan Pongok dan Pulau Lepar tidak hanya kaya akan sumber daya alamnya saja. Kepulauan Pongok dan Pulau Lepar juga memiliki kekayaan budaya salah satunya yaitu makanan tradisional yang harus dipertahankan dan dilestarikan hingga ke generasi seterusnya. Penting untuk diupayakan revitalisasi agar makanan ini tetap lestari serta dikenal ke seluruh Indonesia.

Nama Gangan ini diambil dari bahasa lokal yang ada di Kepulauan Pongok, dan Kuneng ini sendiri dikenal dari bahasa melayu di Kabupaten Bangka Selatan. Selain makanan khusus nelayan, Gangan Kuneng juga dijadikan sebagai makanan khusus masyarakat untuk penyambutan tamu yang berkunjung ke Kepulauan Pongok dan Pulau Lepar. Makanan ini sangat diminati dikarenakan rasa asam pedas dan kuah kentalnya yang terbuat dari rempah-rempah tradisional yakni asam, cabe, kunyit dan belacan, keempat bumbu ini menjadi bumbu wajib yang tidak boleh ketinggalan. Hal ini membuat Gangan Kuneng sangat berbeda dengan lempah kuning lainnya, membuat makanan ini

dari dulu sampai sekarang menjadi makanan yang dicari saat berkunjung ke Kepulauan Pongok dan Pulau Lepar.

Pada dasarnya, Gangan Kuneng adalah cerminan dari keterampilan dan pengetahuan tradisional yang diteruskan dari nenek moyang kepada anak cucu. Dalam setiap suapan gangan kuneng, terkandung jejak-jejak sejarah panjang sebuah komunitas, dimana tiap bumbu dan rempah memberikan sentuhan aroma dan rasa yang mengingatkan akan perjalanan masa lalu. Gangan kuneng juga mengekspresikan hubungan yang dalam antara manusia dan lingkungan sekitarnya. Dibuat dari bahan-bahan lokal, terutama ikan segar dari perairan Bangka Selatan, serta rempah-rempah khas yang tumbuh subur di tanah leluhur, gangan kuneng mencerminkan keselarasan manusia dengan alam. Kehadiran gangan kuneng tidak hanya terbatas pada dapur atau meja makan, tetapi juga menjadi bagian penting dalam berbagai perayaan budaya dan ritual tradisional. Dalam acara pernikahan, pesta keluarga, atau upacara adat, gangan kuneng seringkali menjadi hidangan utama yang menghubungkan masa kini dengan akar budaya yang dalam. Namun, tantangan eksistensial datang dengan arus modernisasi dan globalisasi.

Daftar Pustaka

- A. Manan, Metode Penelitian Etnografi. (Aceh: AcehPo Publishing. 2021).
- Deddy Mulyana, Metodologi Penelitian Kualitatif. (Bandung: Remaja Rosdakarya 2010).
- Evi Susanti, Herlina. Tavika, Sri. Almasjid, Akbar. 2021. Makanan Tradisional Masyarakat Bangka Belitung “Lempah Kuning”. *Dinamika Sosial Budaya*, Vol . 23, No.2, Desember 2021.
- Idi, Abdullah. 2011. *Bangka–Sejarah Sosial Cina-Melayu Edisi Ke-2*. Yogyakarta: Tiara Wacana, 2011.
- Lexy J. Moleong, Metodologi Penelitian Kualitatif. (Bandung: Remaja Rosdakarya 2005).
- Miles, M. B., & Huberman, A. M. Analisis data kualitatif: Buku sumber tentang metodemetode 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.