

IDENTIFIKASI KULINER TRADISIONAL SUKU DAYAK DI DESA TANAP KECAMATAN KEMBAYAN KABUPATEN SANGGAU KALIMANTAN BARAT

Fransiska

Politeknik Tonggak Equator

Email: fs.polteq@gmail.com

Abstrak

Semakin majunya masyarakat menyebabkan makanan tradisional semakin hari semakin ditinggalkan oleh masyarakat. Di Kalimantan Barat sendiri sebenarnya mempunyai begitu banyak jenis masakan, minuman, kudapan dari berbagai bahan dasar yang ada di tiap-tiap daerah. Desa Tanap merupakan desa yang berada di Kecamatan Kembayan, kabupaten Sanggau, suku yang mendiami adalah suku Dayak. Dari hasil observasi diketahui bahwa ada jenis-jenis makanan tradisional yang belum teridentifikasi sehingga perlu diketahui keberadaannya. Adapun tujuan dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui pengolahan masakan-masakan tradisioanal khas suku dayak di Desa Tanap, Kecamatan Kembayan, Kabupaten Sanggau serta mengetahui kaitannya dengan budaya dan tradisi di desa tersebut. Dari hasil penelitian ditemukan jenis-jenis masakan tradisioanal khas suku dayak bidayuh di Desa Tanap seperti makanan yaitu Usap (masakan dalam bambu), masakan Bunga Tipo, masakan rebus dengan bahan rebung segar, tengkuyung hitam, daun mpareih, dan garam, masakan keladi, daun ubi tumbuk, tempoyak, sobour (pekakas organ dalam tubuh hewan babi), terong asam bakar, bahnannya ikan teri mentah, bawang kucai, jahe, daun jahe dan garam, pekasam rebung. Sedangkan untuk kue ditemukan yaitu leman dan dange serta minuman tuak. Tuak terdiri dari tuak putih, tuak hitam dan tuak merah. Makanan-makanan tradisional ini sangat berkaitan dengan adat istiadat didesa misalnya kue dange, leman putih, leman bersantan dihidangkan dalam jamuan pesta pernikahan, acara mporisowo (gawai tebas, gawai anak padi, gawai panen padi/gawai besar). Caranya pun dengan menggunakan kayu bakar dan bambu sebagai wadah.

Kata kunci: identifikasi, kuliner tradisional, Suku Dayak, Desa Tanap

Abstract

As society advances, traditional food is increasingly abandoned by society. In West Kalimantan itself, there are actually so many types of dishes, drinks and snacks from various basic ingredients found in each region. Tanap Village is a village in Kembayan District, Sanggau Regency, the tribe that inhabits it is the Dayak tribe. From the results of observations, it is known that there are types of traditional food that have not been identified so their existence needs to be known. The aim of this research is to find out the processing of traditional dishes typical of the Dayak tribe in Tanap Village, Kembayan District, Sanggau Regency and to find out their relationship with the culture and traditions in the village. From the research results, it was found that there are types of traditional dishes typical of the Dayak Bidayuh tribe in Tanap Village, such as Usap (cooking in bamboo), Tipo Flower dishes, boiled dishes using fresh bamboo shoots, black tengkuyung, mpareih leaves,

and salt, taro dishes, leaves mashed sweet potato, tempoyak, sobour (internal organs of pigs), grilled sour eggplant, raw anchovies, chives, ginger, ginger leaves and salt, bamboo shoots. Meanwhile, cakes were found, namely leman and dange as well as palm wine. Tuak consists of white palm wine, black palm wine and red palm wine. These traditional foods are closely related to village customs, for example dange cake, white leman, leman with coconut milk served at wedding banquets, mporisowo events (slashing gadgets, rice child gadgets, rice harvest gadgets/big gadgets). The method is to use firewood and bamboo as containers.

Keywords: *identification, traditional culinary, Dayak Tribe, Tanap Village*

Pendahuluan

Indonesia merupakan sebuah negara kepulauan yang besar dengan beragam artefak kebudayaan yang dimilikinya seperti upacara adat, senjata perang, pakaian tradisional, ragam kesenian, hingga kuliner (Kusumaningtiyas, 2022). Kuliner Indonesia mulai dikenal oleh bangsa asing karena rasanya yang kaya dan penampilannya yang unik serta menarik, dan juga Indonesia mempunyai cara masak dan makan yang beraneka ragam (Warawardhana & Maharani, 2014). Bumbu yang digunakan juga sangat beragam, dari setiap daerah memiliki bumbu khas dan menjadi identitas wilayah tersebut. Namun, berbanding terbalik dengan potensinya yang luar biasa, bangsa Indonesia sendiri tidak banyak yang mengenal jenis kuliner asli Indonesia dan malah lebih banyak mengonsumsi makanan asing sebagai makanan kesehariannya (Soto, 2023).

Berbagai jenis makanan khas daerah yang biasa disebut juga sebagai makanan tradisional merupakan hasil budaya masyarakat setempat yang dilakukan secara turun temurun (Soh, Engelica, & Samosir, 2021). Berkat kemampuan akal dan budi penduduk Indonesia dalam mengembangkan makanan berimbang dari bahan-bahan tumbuhan dan hewan baik melalui budidaya ataupun yang berasal dari alam sekitarnya. Adanya ragam makanan tradisional telah membuktikan bahwa makanan tidak hanya merupakan sesuatu benda yang dapat dimakan, tetapi di dalamnya terkandung tata cara makan dengan adat istiadat masing-masing daerah. Oleh karena itu segala perilaku atau tingkah laku yang berkaitan dengan makan tersebut telah menimbulkan ciri khas pada masing-masing daerah tersebut (Affandy, 2017).

Semakin majunya masyarakat menyebabkan makanan tradisional semakin hari semakin ditinggalkan oleh masyarakat pendukungnya (Matondang, 2019). Banyak makanan dari daerah luar Indonesia yang masuk dan kemudian dikenal oleh masyarakat Indonesia namun banyak juga yang keberadaannya mulai tergerus oleh zaman yang semakin modern (Basthomi & Rahmawati, n.d.). Di Kalimantan Barat sendiri sebenarnya mempunyai begitu banyak jenis masakan, minuman, kudapan dari berbagai bahan dasar yang ada di tiap-tiap daerah. Makanan khas daerah merupakan aset wisata bagi suatu daerah dan mempunyai peranan penting sebagai daya tarik wisatawan.

Dayak Bidayuh atau Bisumu merupakan salah satu suku Nusantara yang mendiami daratan Kalimantan Barat dan terkenal akan kebudayaannya yang sangat kaya

Identifikasi Kuliner Tradisional Suku Dayak di Desa Tanap Kecamatan Kembayan Kabupaten Sanggau Kalimantan Barat

(Rudhito, 2019). Kekayaan budaya yang dimiliki masyarakat suku dayak ini tak hanya bisa dilihat dari kekayaan tradisi, kesenian hingga adat-istiadat, namun juga kekayaan kuliner khas Dayak yang resepnya masih turun-temurun terjaga hingga kini. terdapat makanan khas dayak jenis laukpauk yang terjaga hingga kini seperti pekasam ikan, pekasam daging babi, dan ada makanan khas lainnya.

Jika digolongkan berdasarkan suku yang ada, Suku Dayak Bisomu dan Suku Dayak Bidayuh tergolong suku kekeluargaan, karena suku Dayak Bisomu termasuk sub suku dari Dayak Bidayuh yang merupakan sub suku dari Dayak Kalimantan Barat. Menurut masyarakat Dayak Bisomu, pengertian kata Bisomu dapat diartikan dari dua kata yaitu dari kata Bi dan Somu. Bi yang artinya "orang" dan Somu yang artinya "Atas" atau "Darat". Dengan demikian Bisomu dapat diartikan sebagai orang atas atau orang darat. Orang atas atau orang darat adalah orang (suku) yang hidup di daerah dataran tinggi dan perbukitan. Pada pengertian Bisomu tersebut, identik dengan pengertian Bidayuh yaitu Bi yang artinya "orang" dan "Dayuh yang artinya "darat" atau "pedalaman". Terminologi tersebut muncul didasarkan atas domisili masyarakat dayak yang bermukim di wilayah pedalaman atau daerah dataran tinggi dan perbukitan. Berdasarkan tempat tinggal atau permukiman, suku Dayak Bisomu yang ada di Kabupaten Sanggau yang sebagian mayoritasnya berada di daerah Kecamatan kembayan.

Dari hasil observasi diketahui bahwa di desa Tanap Kecamatan Kembayan Kabupaten Sanggau Kalimantan Barat memiliki beberapa jenis makanan tradisional yang digunakan dalam upacara adat seperti gawai dan pernikahan ataupun kegiatan-kegiatan tertentu seperti menyambut tamu. Ciri dari masakan khas suku dayak bidayuh yaitu menggunakan wadah bambu dan menggunakan kayu bakar dalam memasak. Ciri khas juga ditemukan pada rasa masakan yang asam dengan campuran bumbu dan bahan khas yang diambil dari hutan.

Berdasarkan hal inilah, penulis ingin meneliti tentang jenis dan proses pengolahan masakan khas masyarakat suku dayak bidayuh yang ada di Desa Tanap Kabupaten Sanggau. Harapannya, melalui informasi yang didapat akan menambah wawasan mengenai pengolahan secara tradisional, menggali resep khas daerah sehingga dapat dilakukan pengembangan sehingga informasi tersebut tidak hilang dan dapat dilestarikan.

Adapun tujuan dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui pengolahan masakan-masakan tradisioanal khas suku dayak bidayuh di Desa Tanap, Kecamatan Kembayan, Kabupaten Sanggau serta mengetahui kaitannya dengan budaya dan tradisi di desa tersebut.

Manusia Indonesia yang menghuni berbagai tempat di antara 13.677 pulau telah mengembangkan makanan yang sangat beraneka ragam guna memenuhi kebutuhan hidup yang sesuai dengan kebiasaan makan pada masing-masing daerah. Adanya perbedaan kebiasaan makan tersebut sangat terkait dengan adanya perbedaan potensi

alam pada masing-masing daerah yang pada gilirannya akan menyebabkan perbedaan perilaku didalam menanggapi alam.

Berbagai jenis makanan khas daerah yang biasa disebut juga sebagai makanan tradisional merupakan hasil budi daya masyarakat setempat yang dilakukan secara turun temurun. Berkat kemampuan akal dan budi penduduk Indonesia dalam mengembangkan makanan berimbang dari bahan-bahan tumbuhan dan hewan baik melalui budi daya ataupun yang berasal dari alam sekitarnya.

Adanya ragam makanan tradisional telah membuktikan bahwa makanan tidak hanya merupakan sesuatu benda yang dapat dimakan, tetapi di dalamnya terkandung tata cara makan dengan adat istiadat masing-masing daerah. Oleh karena itu segala perilaku atau tingkah laku yang berkaitan dengan makanan tersebut telah menimbulkan ciri khas pada masing-masing daerah tersebut.

Sebenarnya bahan-bahan makanan nenek moyang orang Indonesia sudah lama tercatat dalam sejarah kuno, antara lain dalam prasasti Kutai di Kalimantan Timur (tahun 400 Masehi), tercatat Raja Mulawarman telah memberi sedekah 20.000 ekor sapi kepada Brahmana. Dalam prasasti Thgu yang ditemukan di Tanjung Priok, Jakarta tercatat Raja Mulawarman mengadakan selamatan sehubungan dengan rampungnya usaha penggalian saluran Gomat sepanjang 11 km, sebagai tanda bersyukur kepada Brahmana dihadiahkan 1.000 ekor sapi. Dalam catatan Cina kuno sekitar abad ke-6 terdapat informasi mengenai kebiasaan makan dan minum orang Jawa, yakni makan tidak memakai sendok atau cukit (sumpit) melainkan dengan jarinya saja. Minuman kerasnya tuak disadap dari tandan bunga kelapa. Mengenai padi, persebarannya sampai ke Pulau Bali, dan setiap bulan selalu ada panennya (Noegraha, 2011).

Metode

Jenis penelitian yang digunakan yaitu penelitian kualitatif dengan metode deskriptif. Menurut (Saryono, 2010), Penelitian kualitatif merupakan penelitian yang digunakan untuk menyelidiki, menemukan, menggambarkan, dan menjelaskan kualitas atau keistimewaan dari pengaruh social yang tidak dapat dijelaskan, diukur atau digambarkan melalui pendekatan kuantitatif. Sedangkan penelitian deskriptif yaitu penelitian yang untuk mengetahui nilai variabel mandiri, baik satu variabel atau lebih (independen) tanpa membuat perbandingan, atau menghubungkan dengan variabel yang lain (Dr Sugiyono, 2013).

Metode deskriptif ini merupakan metode yang bertujuan untuk mengetahui sifat serta hubungan yang lebih mendalam antara variabel dengan cara mengamati aspek-aspek tertentu secara lebih spesifik untuk memperoleh data yang sesuai dengan masalah yang ada dengan tujuan penelitian, dimana data tersebut diolah, dianalisis, dan diproses lebih lanjut dengan dasar teori-teori yang telah di pelajari sehingga data tersebut dapat ditarik sebuah kesimpulan.

Data yang dalam penelitian ini adalah data primer, Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini meliputi observasi, wawancara dan dokumentasi.

Observasi

Identifikasi Kuliner Tradisional Suku Dayak di Desa Tanap Kecamatan Kembayan Kabupaten Sanggau Kalimantan Barat

Observasi merupakan metode pengambilan data melalui pengamatan dan pencatatan perilaku subjek yang dilakukan secara sistematis (Endang mulytaningsih, 2011). Berdasarkan hasil observasi awal di Desa Tanap diketahui bahwa terdapat makanan tradisional yang jenis-jenisnya belum teridentifikasi atau terekspose.

Wawancara

Wawancara yang digunakan dalam penelitian ini adalah wawancara kepada beberapa masyarakat yang sudah tua dan memahami adat istiadat serta makanan tradisional yang ada di Desa Tanap, Kecamatan Kembayan, Kalimantan Barat. Narasumber yang di wawancarai memiliki syarat yaitu sehat jasmani rohani, usia rentang 40-60 tahun serta penduduk asli yang berasal dari Desa Tanap yang sudah menetap di Desa, paham dengan budaya di Desa. Wawancara dilakukan menggunakan daftar pertanyaan agar wawancara yang dilakukan dapat berjalan dengan lancar dengan terarah dan sesuai konsep (pedoman wawancara terlampir). Wawancara ini digunakan untuk mengetahui informasi yang benar terhadap pertanyaan penelitian agar data yang diperoleh dapat dipertanggungjawabkan.

Dokumentasi adalah cara yang digunakan untuk memperoleh data dan informasi dalam bentuk buku, arsip, dokumen, tulisan angka dan gambar yang berupa laporan serta keterangan yang dapat mendukung penelitian Menurut (Prof Sugiyono, 2015). Dalam penelitian ini dokumentasi berupa foto-foto dan data dari Desa Tanap.

Analisis kualitatif merupakan prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis maupun lisan dari orang-orang dan perilaku yang diamati, (Moleong, 2017). Menurut (Sugiyono, 2016) penelitian deskriptif yaitu penelitian untuk mengetahui nilai variabel mandiri, baik satu variabel atau lebih (independen) tanpa membuat perbandingan, atau menghubungkan dengan variabel yang lain.

Metode deskriptif merupakan metode yang bertujuan untuk mengetahui sifat serta hubungan yang lebih mendalam antara dua variabel dengan cara mengamati aspek-aspek tertentu secara lebih spesifik untuk memperoleh data yang sesuai dengan masalah yang ada dengan tujuan penelitian, dimana data tersebut diolah, dianalisis, dan diproses lebih lanjut dengan dasar teori-teori yang telah di pelajari sehingga data tersebut dapat ditarik sebuah kesimpulan.

Adapun model analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode analisis deskriptif kualitatif, yaitu data yang diperoleh dari suatu penelitian yang telah dilakukan di Desa Tanap, Kecamatan Kembayan, Kabupaten Sanggau.

Hasil dan Pembahasan

Hasil pengumpulan data yang telah dilakukan di desa Tanap terbagi menjadi dua yaitu hasil wawancara dan observasi di lapangan. Sebelum mengambil data, peneliti sudah menyiapkan daftar pertanyaan yang dapat menjawab pertanyaan pada rumusan masalah. Profil narasumber pada tabel 1 merupakan identitas responden dalam penelitian ini. Narasumber berjumlah 10 orang dengan ketentuan sehat jasmani dan

rohani, terlibat aktif dalam kegiatan di Desa Tanap, asli suku Bidayuh, umur berkisar antara 25-60 tahun. Adapun rangkuman identitas dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

PROFIL NARASUMBER

Tabel 1. Profil Narasumber

Kode	Nama	Usia (tahun)	Gender	Suku	Pekerjaan	Pendidikan
N1	Redes	55	Laki-laki	Dayak Muara	Timongok/ Temengung (Kepala Adat Dayak di Desa Tanap Kec. Kembayan	SMA
N2	Rupinus Buncin S.Ag	46	Laki-laki	Dayak Bidayuh	Guru	Sarjana
N3	Lukas	53	Laki-laki	Dayak Bidayuh	Petani dan tata rias pernikahan	SMA
N4	Yupita Sina	34	perempuan	Dayak Bidayuh	Kantor Desa Tanap	SMA
N5	Sania	57	Perempuan	Dayak Bidayuh	Petani	Tidak Sekolah
N6	Yatinus	52	Laki-laki	Dayak Bidayuh	Karyawan PTPN XIII	SMP
N7	Maria Osin	27	Perempuan	Dayak Bidayuh	Ibu Rumah Tangga	SMK
N8	Elli	27	Perempuan	Dayak Bidayuh	Ketring makanan Rumah Sakit	SMA
N9	Marta Nengsih, S.Pd	25	Perempuan	Dayak Muara	Tidak ada	Sarjana
N10	Andrian a Novita, S.Pd	25	Perempuan	Dayak Bih Nangeuh	Tidak ada	Sarjana

Identifikasi Kuliner Tradisional Suku Dayak di Desa Tanap Kecamatan Kembayan Kabupaten Sanggau Kalimantan Barat

HASIL WAWANCARA

Hasil wawancara kepada 10 narasumber, dengan pertanyaan yang sudah ditentukan yaitu : Analisis mengenai pertanyaan (1) “Sudah berapa lama narasumber tinggal di Desa Tanap Kecamatan Kembayan Kabupaten Sanggau?” terlihat dari data hasil wawancara 10 narasumber, bahwa 90% rata-rata narasumber asli tinggal di Desa Tanap, dan sudah menetap lama tinggal di Desa Tanap Kecamatan Kembayan Kabupaten Sanggau.

Analisis mengenai pertanyaan (2) “Ada berapa suku di Desa Tanap, Kecamatan Kembayan, Kabupaten Sanggau?” terlihat dari data narasumber suku yang ada di Desa Tanap, Kecamatan Kembayan, Kabupaten Sanggau sekitar 8 suku yaitu : suku Melayu, suku Jawa, suku Batak, suku Bugis, suku Padang, suku Dayak Bidayuh (Bisumu dan Muara), suku Dayak Ribun, Suku Dayak Pandu/Jangkang. Daerah Desa Tanap, Kecamatan Kembayan, Kabupaten Sanggau sudah di tempati berbagai macam ragam suku yang ada.

Analisis mengenai pertanyaan (3) “Apakah narasumber suku Dayak Bidayuh? Jika bukan suku apa?” ternyata di Desa Tanap, Kecamatan Kembayan, Kabupaten Sanggau, setiap narasumber memiliki suku Dayak yang berbeda, ada asli suku Dayak Bidayuh (bumate), asli suku Dayak Muara/ Bih Nangeuh, asli suku Dayak Binyuke dan suku Dayak Pandu/Jangkang. Data dari narasumber yang diwawancarai memiliki identitas asli suku Dayak di Desa Tanap, Kecamatan Kembayan, Kabupaten Sanggau.

Analisis mengenai pertanyaan (4) “Apa ciri khas suku Dayak Bidayuh?” terlihat dari beberapa jawaban narasumber, masakan suku Dayak Bidayuh memiliki ciri khas yaitu : Berladang, Mporisowo (gawai tebas, gawai minoposit podi (anak padi), gawai panen padi (hasil padi)/gawai besar masyarakat dikampung masing-masing. Belian (upacara adat Sakral), mandi pakai tapiah (sarung untuk mandi), Mandau pakaian adat Dayak, Tarian adat Dayak, dan minuman Tuak.

Analisis mengenai pertanyaan (5) “Ada berapa jenis masakan khas suku Dayak Bidayuh/ suku lain di Desa Tanap, Kecamatan Kembayan, Kabupaten Sanggau, sebutkan nama masakan beserta resepnya?” dari narasumber bahwa suku Dayak Bidayuh/suku lainnya memiliki 11 resep masakan, beberapa jenis masakan yaitu: (1) Usap (masakan dalam bambu), resepnya : daging babi/daging ayam, dan bisa juga menggunakan daging ikan, umbut tipo, daun pelanduk, umbut cengkala, cengkala (bunganya), daun salam dan garam. (2) Masakan Bunga Tipo, resepnya : bunga Tipo, terong asam, pakis merah dan garam, masakan ini hanya di rebus dengan air saja. (3) masakan rebus, resepnya : rebung segar, tengkuyung hitam, daun mpareih, dan garam. (4) masakan keladi, resepnya : Keladi, terong asam, isi keladi dan garam, cara ngolah kedalnya, cuci terlebih dahulu dengan kulitnya, setelah di kupas kulit keladi jangan di cuci lagi keladinya, terong dukupas kulitnya dan dipotong-potong sesuai selera, campur isi kelayang sudah di cuci bersih. (5) masakan daum ubi tumbuk, resepnya : terung pipit, daun mpareih, serai, dan garam.

Masakan (6) tempoyak, resepnya : daging ikan, tempoyak, dan garam, dimasak rebus dengan air. (7) masakan sobour (pekakas organ dalam tubuh hewan babi), resepnya : tulang rusuk, daging babi dan darahnya, dimasak dalam bambu setelah bahan di campur semua. (8) masakan bakar terong asam, resepnya : ikan teri mentah, bawang kucai, jahe, daun jahe dan garam. (9) masakan pekasam rebung, resepnya : daging babi atau bisa daging ayam dan daging ikan, garam. (10) masakan lemag, ada lemag putih (tidak bersantan) dan ada lemag bersantan, resepnya : beras ketan merah/putih, masukan dalam bambu dan di panggang di api kayu bakar, dan masih banyak lagi masakan lainnya dari suku dayak bidayuh. (11) Masakan Kue dange, resepnya : Tepung Beras Ketan, kelapa parut, dan gula.

Analisi mengenai pertanyaan (6) “Apakah ada masakan khas Desa Tanap, Kecamatan Kembayan, Kabupaten Sanggau, yang disajikan pada acara tradisional? Sebutkan acaranya?” dari beberapa narasumber menunjukan masakan khas desa suku dayak bidayuh yang menarik yaitu : masakan bubur ayam kampung/daging hewan babi, yang disajikan pada acara tradisional yaitu: acara adat pernikahan, acara adat syukuran tolak bala, atau acara adat Sakral tertentu.

Analisis mengenai pertanyaan (7) “Menurut narasumber, apakah masakan khas suku dayak Bidayuh di Desa Tanap, Kecamatan Kembayan Kabupaten Sanggau berpotensi di kembangkan di Kalimantan Barat?” menurut dari 10 narasumber mengatakan bahwa masakan khas suku dayak Bidayuh di Desa Tanap, Kecamatan Kembayan, Kabupaten Sanggau, “Iya, sangat berpotensi dikembangkan karena acara adat di kampung/masakan khas dayak jangan sampai dihilangkan itu dari leluhur nenek moyang kita. Bisa agar masyarakat dayak Bidayuh lebih kreatif untuk mengembangkan masakan khas suku dayak di Desa Tanap, Kecamatan Kembayan, Kabupaten Sanggau, yang ada di tanah Borneo/Kalimantan Barat.

PEMBAHASAN

PROFIL NARASUMBER

Dari tabel diketahui bahwa ada 10 narasumber yang akan diwawancara dalam penelitian ini. Pemilihan narasumber berdasarkan kriteria sehat jasmani dan rohani, terlibat aktif dalam kegiatan di Desa Tanap seperti acara adat, asli suku Bidayuh, umur berkisar antara 25-60 tahun.

Dari identitas, diketahui bahwa narasumber yang diwawancara adalah asli suku Dayak Bidayuh, terdiri dari 6 perempuan dan 4 laki-laki. Umur paling tua 57 tahun dan paling muda 25 tahun. Untuk Pendidikan diketahui bahwa 5 narasumber berpendidikan SMK/SMA dan 1 narasumber SMP, 1 narasumber tidak sekolah dan 3 narasumber berpendidikan sarjana.

REMPAH KHAS DESA TANAP

Bunga Kecombrang

Bunga Kecombrang (*Etlingera elatior*) merupakan salah satu jenis tanaman rempah-rempah asli Indonesia yang termasuk dalam famili *Zingiberaceae* yang secara

Identifikasi Kuliner Tradisional Suku Dayak di Desa Tanap Kecamatan Kembayan Kabupaten Sanggau Kalimantan Barat

tradisional sudah lama digunakan dan dimanfaatkan masyarakat sebagai obat-obatan dan penyedap masakan. Kecombrang memiliki potensi ilmiah dan kormesial yang sangat baik, namun penelitian tentang karakteristik variasi morfologi tanaman ini masih sedikit dilaporkan untuk daerah Sumatera Utara. Selain itu penelitian kecombrang banyak membahas tentang kandungan zat bermanfaat yang terdapat dalam tumbuhan ini (Br Pasaribu, Elsa, & Gultom, 2018), fungsi menguntungkan dai penggunaan bagian tumbuhan ini seperti anti bakteri sehingga bisa digunakan sebagai pengawet alami makanan (Utami, Astuti, & Maharani, 2020),

Kandungan senyawa fitokimia pada tanaman diketahui peranan yang sangat penting bagi kesehatan termasuk fungsinya dalam pencegahan terhadap penyakit (Sari, 2016). Menurut (Winarti & Nurdjanah, 2005) memiliki kandungan senyawa fitokimia pada tanaman yang berperan sangat penting bagi kesehatan dan berfungsi dalam pencegahan terhadap penyakit.

Kerajaan : *Plantae*

Divisi : *Magnoliophyta*

Kelas : *Liliopsida*

Ordo : *Zingiberales*

Famili : *Zingiberaceae*

Genus : *Etlingera*

Spesies : *E. elatior*

Nama binomina

Etlingera elatior



Gambar 1. Bunga Kecombrang

Umbut Kecombrang

Fransiska

Menurut masyarakat Dusun Sei Kerosik batang umbut kecombrang sangat enak untuk mencampuri masakan daging karena batang umbut memiliki ciri khas yang pada batang umbut kecombrang dan memiliki bau yang khas, sehingga banyak masyarakat menggunakan umbut kecombrang untuk masakan daging ataupun masakan bambu dan masakan lainnya. Umbut kecombrang memiliki rasa yang sedikit asam sehingga masakan memiliki rasa yang khas.



Gambar 2. Umbut Kecombrang

Umbut Tipo

Menurut masyarakat Dusun Sei kerosik, Batang umbut tipo merupakan jenis tanaman asli di indonesia yang tubuh liar di hutan. Tanaman tipo yang termasuk dalam rempah-rempah tradisional yang sudah lama digunakan dan dimanfaatkan masyarakat sejak pada zaman nenek moyang ada, umbut songa juga penyedap masakan yang sering digunakan pada masakan bambu. Bau khas dari umbut tipo membuat masakan memiliki khas tersendiri dari masakan. Umbut Tipo memiliki manfaat untuk kesehatan tubuh.

Identifikasi Kuliner Tradisional Suku Dayak di Desa Tanap Kecamatan Kembayan Kabupaten Sanggau Kalimantan Barat



Gambar 3. Umbut Tipo

Daun Pelanduk

Manurut masyarakat Dusun Sei Kerosik, Daun Pelanduk merupakan jenis tanaman yang merambat dan tumbuh liar di hutan. Memiliki bau yang khas pada daun pelanduk, serta memiliki rasa asam yang khas pada daun pelanduk, sehingga dapat memberi aroma yang khas pada masakan bambu. Masyarakat sekitar sering menggunakan daun pelanduk untuk campuran bumbu masakan jenis-jenis daging.



Gambar 4. Daun Pelanduk

MACAM-MACAM MAKANAN TRADISIOANAL DESA TANAP DAN CARA PENGOLAHANNYA

Data yang diperoleh pada jawaban dari pertanyaan nomor 5 dan 9 oleh semua narasumber. Berdasarkan hasil wawancara diketahui bahwa ada beberapa jenis makanan tradisional di Desa Tanap yaitu:

Makanan :

Fransiska

- (1) Usap (masakan dalam bambu), terbuat dari daging babi/daging ayam, dan bisa juga menggunakan daging ikan, umbut tipo, daun pelanduk, umbut cengkala, cengkala (bunganya), daun salam dan garam.
- (2) Masakan Bunga Tipo, terbuat dari bunga Tipo, terong asam, pakis merah dan garam, masakan ini hanya di rebus dengan air saja.
- (3) Masakan rebus, bahannya rebung segar, tengkuyung hitam, daun mpareih, dan garam.
- (4) Masakan keladi, bahannya keladi, terong asam, isi keladi dan garam, cara ngolah : cuci keladi terlebih dahulu dengan kulitnya, setelah di kupas kulit keladi jangan di cuci, terong dikupas kulitnya dan dipotong-potong sesuai selera.
- (5) Daun ubi tumbuk, bahannya : terong pipit, daun mpareih, serai, dan garam, ditumis
- (6) Tempoyak, bahannya daging ikan, tempoyak dan garam, dimasakan rebus dengan air.
- (7) Sobour (pekakas organ dalam tubuh hewan babi), bhannya tulang rusuk, daging babi dan darahnya, dimasukan dalam bambu setelah bahan di campur semua
- (8) Terong asam bakar, bahnannya ikan teri mentah, bawang kucai, jahe, daun jahe dan garam
- (9) Pekasam rebung bahannya daging babi atau bisa daging ayam dan daging ikan, garam

Kue

- (1.) Lemang, Ada 2 jenis yaitu lemang putih (tidak bersantan) dan lemang bersantan, bahannya beras ketan merah/putih, masukan dalam bambu dan di panggang di api kayu bakar



Gambar 5. Lemang

- (2.) Kue dange

Disiapkan pada acara pernikahan adat, acara syukuran adat, dan acara adat Saklar tertentu. Cara membuat makanan khas dayak saat ini sangatlah mudah. Makanan khas dayak ini terbuat dari paruta kelapa, tepung dan juga gula. Lalu makanan khas dayak ini dipanggang dipemanggang khusus kue dange. Makanan khas dayak ini memiliki cita rasa yang sangat enak, gurih dari kelapa dan terasa manis.

Identifikasi Kuliner Tradisional Suku Dayak di Desa Tanap Kecamatan Kembayan Kabupaten Sanggau Kalimantan Barat



Gambar 6. Kue Dange

Minuman

(1) Tuak Dayak

Tuak Dayak umumnya terbuat dari fermentasi ketan putih atau ketan hitam. Tidak diketahui pasti mulai kapan orang Dayak mengenal teknologi fermentasi tuak karena sudah menjadi bagian dari tradisi beratus-ratus tahun (Simanjuntak, 2010).



Gambar 7. Tuak

Tuak merupakan minuman tradisi leluhur dari nenek moyang di Desa Tanap, Suku Budayuh. Ada 3 jenis tuak yang biasanya diolah di desa Desa Tanap yaitu tuak warna putih, tuak merah dan tuak hitam. Perbedaan ketiga minuman tuak ini adalah bahan bakunya, tuak putih menggunakan beras dan biasanya tuak yang warna hitam merupakan tuak yang sudah disimpan lama selama bertahun-tahun. juga

CARA MEMASAK TRADISIONAL SUKU DAYAK BIDAYUH

Penggunaan wadah bambu

Menurut (Muhtar, Sinyo, & Ahmad, 2017), tanaman bambu umumnya berbentuk rumpun, padahal dapat pula bambu tumbuh sebagai batang soliter atau perdu. Tanaman bambu yang tumbuh subur di Indonesia merupakan tanaman bambu yang simpodial, yaitu batang-batangnya cenderung mengumpul di dalam rumpun karena percabangan rhizomnya di dalam tanah cenderung mengumpul. Batang bambu yang lebih tua berada ditengah rumpun, sehingga kurang menguntungkan dalam proses penenbangannya. Arah pertumbuhan biasanya tegak, kadang-kadang memanjat dan batangnya berkayu. Jika sudah tinggi, batang bambu ujungnya agak menjuntai dan daun-daunnya seakan melambai. Tanaman ini dapat mencapai umur panjang dan biasanya mati tanpa berbunga (Berlin dan Estu, 1995 dalam Sujarwo, W. dkk (2010).

Dalam pandangan Ade Hendi, kemasan tradisional berbahan bambu memiliki banyak kelebihan secara fungsional. Kemasan makanan tradisional berbahan bambu menciptakan aroma dan rasa yang khas pada makanan itu sendiri. Pandangan Hendi diperkuat oleh pernyataan Rohidi, bahwa aroma seperti ini tidak akan didapat dari kemasan makanan yang dibuat dengan teknologi modern (Elly Setiawan Sutawikara, September 2017).



Gambar 8. Masakan menggunakan Bambu

Dalam pandangan Ade Hendi, kemasan tradisional berbahan bambu memiliki banyak kelebihan secara fungsional. Kemasan makanan tradisional berbahan bambu menciptakan aroma dan rasa yang khas pada makanan itu sendiri. Pandangan Hendi diperkuat oleh pernyataan Rohidi, bahwa aroma seperti ini tidak akan didapat dari kemasan makanan yang dibuat dengan teknologi modern (Elly Setiawan Sutawikara, September 2017).

Identifikasi Kuliner Tradisional Suku Dayak di Desa Tanap Kecamatan Kembayan Kabupaten Sanggau Kalimantan Barat

Penggunaan Kayu Bakar

Secara umum kayu yang digunakan sebagai kayu bakar adalah kayu yang terletak diatas percabangan batang utama. Di bawah bagian tersebut, kayu digunakan sebagai bahan baku penggergajian kayu. Kayu yang memiliki tegangan geser yang rendah juga akan digunakan sebagai kayu bakar karena kayu konstruksi dan kayu furnitur akan membutuhkan tegangan geser yang kuat untuk menahan beban. Kayu didapat dari hutan dengan cara menebang kayu, memungut cabang atau anting yang runtuh dari pohon, atau diambil dari limbah industri kayu. Dibeberapa tempat, hutan dipelihara secara lestari sebagai sumber kayu bakar. Namun di hutan huajn tropis yang sangat lebat,seringkali kayu diambil secara langsung dari tanah karena merupakan cabang atau ranting pohon yang runtuh (Tampubolon, 2008).

Adapun penggunaan kayu bakar dimaksudkan untuk memberi rasa asap (*smoky flavor*) pada masakan. Sifat enak dan sifat-sifat lain yang berkaitan dengan selera manusia adalah sifat inderawi yang selalu melekat pada barang menjadi kebutuhan manusia, terlebih bahan pangan (Soekarto dan Hubeis, 1992). Menurut dari hasil yang ada di dokumentasi jenis-jenis kayu bakar yang di gunakan yaitu, kayu bakar pohon karet, kayu bakar pohon ngaruat yang sampai sekarang masyarakat di Desa Tanap Kecamatan Kembayan Kabupaten Sanggau menggunakan kayu bakar tersebut.



Gambar 9. Masakan Menggunakan Kayu Bakar

HUBUNGAN MAKANAN TRADISIONAL DENGAN BUDAYA MASYARAKAT DESA TANAP

Menurut beberapa narasumber lebih banyak mengetahui ciri khas suku dayak bidayuh di Desa Tanap, Kec. Kembayan, Kab. Sanggau yaitu: Mporisowo/gawai (gawai tebas, gawai anak padi, gawai panen padi), disetiap gawai dimasyarakat

memiliki makna dan arti yang berbeda, untuk gawai tebas yaitu, memberitahukan atau dalam tradisi bahwa masyarakat akan memulai tahap berladang yang baru dan memohon berkat kesuburan tanah untuk bercocok tanam.

Masyarakat Dayak sering disebut masyarakat adat, karena mereka memiliki nilai-nilai budaya, norma-norma, pola perilaku yang sering disebut adat istiadat warisan nenek moyang. Mereka juga memiliki sejarah yang panjang dan teritorial yang secara historis merupakan tempat asal usulnya. Adat istiadat, hukum adat, dan upacara-upacara keagamaan yang menyatu dengan adat merupakan salah satu ciri penting masyarakat Dayak. Dalam tradisi berladang juga tidak dapat dilepaskan dari ritual adat seperti bepamang dalam lahan yang akan dijadikan ladang. Ritual ini dilaksanakan dengan maksud untuk berkomunikasi dengan Sang Penguasa Tanah dan roh leluhur, bahwa warga masyarakat akan memulai tahap perladangan yang baru dan memohon berkat kesuburan untuk semua benih yang akan ditanam diladang. Selain itu, juga ada beberapa ritual adat lainnya yang berkaitan dengan berladang seperti ritual adat pada saat menugal di ladang dan mengusir hama tanaman.

Kehidupan orang Dayak yang memiliki matapecaharian sebagai peladang berpindah dan peramu, menjunjung tinggi solidaritas sosial sebagai dasar dari bangunan sistem kerja sosial mereka. Kerjasama dalam membuka ladang, menanam serta menamen padi dan jagung dilakukan secara berkelompok. Sebelum melakukan aktivitas bersama diladang, biasanya diawali dengan penyelenggaraan ritual untuk memohon kepada *tompo/jubata* untuk keselamatan seluruh orang yang ikut dalam aktivitas peladang tersebut. Dalam setiap ritual religi orang Dayak selalu ada persembahan hewan kurban seperti babi, ayam atau minimal telur ayam. Setiap hari selama masih berlangsung aktivitas perladang ini disertai dengan aktivitas makan bersama yang disediakan oleh keluarga peladang.

Gawai anak padi merupakan syukuran tumbuhnya benih anak padi yang nantinya akan membuahakan hasil bercocok tanam. Gawai ini biasanya masyarakat berdoa/bepamang diladang meminta kepada sang penguasa dan roh leluhur agar menjaga anak padi tetap tumbuh dengan subur dan mengusir hama tanaman. Gawai dayak panen padi merupakan gawai besar di setiap dusun masing-masing, mporisowo (gawai) ini dirayakan untuk bersyukur kepada sang penguasa yang telah memberikan hasil bercocok tanam yang cukup untuk kehidupan yang sejahtera kedepannya.

Minuman tuak merupakan minuman tradisional yang sudah menjadi tradisi suku Dayak ketika sudah habis panen padi, beras diolah dan difermentasikan menjadi minuman khas suku Dayak yang sudah dari leluhur nenek moyang. Pakaian adat Dayak merupakan ciri khas dari suku Dayak, motif dan corak Dayak dari leluhur nenek moyang kita orang suku Dayak. Tarian adat suku Dayak merupakan salah satu tarian yang menciri khas kan suku dayak seperti tarian panen padi dan tarian nugal (menam padi) tarian ini merupakan bentuk syukur masyarakat kepada sang penguasa, biasanya tarian ini digunakan pada acara tertentu saja, seperti gawai dayak panen padi.

Dari penyajian berbagai jenis makanan dan minuman orang suku Dayak terkandung pesan simbolik tentang status sosial dan relasi antarkelompok sosial. Maka

Identifikasi Kuliner Tradisional Suku Dayak di Desa Tanap Kecamatan Kembayan Kabupaten Sanggau Kalimantan Barat

semakin tinggi status sosial tuan rumah penyelenggaraan gawai Dayak ataupun acara adat istiadat suku Dayak maka semakin luas pula relasi sosial yang berhasil dibangun, hal ini biasanya tercermin pada banyaknya jenis dan kualitas makanan yang disajikan untuk para tamu. Makanan juga merefleksikan dan mensymbolisasi relasi sosial dan identitas sosial, melalui makanan dan minuman khas suku Dayak dapat dipererat dan diperkuat relasi sosial relasi sosial yang ada serta menegaskan identitas sosial yang telah ada. Dari berbagai jenis makanan yang dikomunikasi, tergambar, siapa saja “sesama suku Dayak” dan siapa saja yang termasuk kategori “saudara bukan Dayak” dapat menerima masakan khas suku Dayak.

Bagi orang Dayak, penyajian makanan dan minuman kepada para tamu merupakan simbol relasi sosial yakni melalui aktivitas makan dan minum bersama berarti mereka menjalin persaudaraan atau pertemanan serta membangun hubungan sosial yang saling mengormati identitas dan martabat semua orang. Jenis makanan dan minuman yang disajikan oleh orang Dayak terhadap orang Melayu juga merupakan simbol yang menegaskan masing-masing pihak, memperhatikan yang dimakan dan diminum dalam konteks hubungan orang Dayak dengan orang Melayu akan akan diketahui identitas budayanya. Melalui pranata sosial yang mengatur adat sopan-santun dalam penyajian makanan dan tata cara menyikapi makanan ini relasi sosial antara warga komunitas etnis Dayak dengan Melayu dapat berlangsung dengan harmonis. Tradisi orang Dayak dalam mengolah dan menyajikan makanan maupun minuman kepada orang Melayu menunjukkan bahwa orang Dayak memiliki sikap toleransi yang tinggi terhadap perbedaan pola perilaku dan keyakinan agama.

Biasanya beberapa makanan khas orang dayak dapat dihidangkan dalam jamuan pesta pernikahan, acara mporisowo (gawai tebas, gawai anak padi, gawai panen padi/gawai besar) dan adat lainnya. Makanan yang selalu disantap orang Dayak pada saat hari tertentu yaitu : kue dange, empik padi, lemang putih, lemang bersantan, kue keranjang. Untuk masakan khas suku dayak yaitu: Usap (masakan dalam wadah bambu), masakan pekasam rebung, masakan terong asam dibakar, masakan nangka, masakan tengkuyung hitam, masakan pekakas (organ dalam tubuh daging babi). Masakan tempoyak, masakan ikan sungai yg kecil, masakan daun ubi tumbuk, masakan keladi, masakan bubur ayam kampung, masakan daging babi campur darah, pekasam daging (joruk), masakan babi kecap. Minuman orang Dayak di Desa Tanap, Kecamatan Kembayan, Kabupaten Sanggau, ada minuman khas seperti Tuak beras Merah dan beras Putih

PROSPEK PENGEMBANGAN MAKANAN TRADISIONAL DI DESA TANAP

Dari 10 narasumber mengatakan bahwa masakan khas suku dayak Bidayuh di Desa Tanap, Kecamatan Kembayan, Kabupaten Sanggau, sangat berpotensi dikembangkan karena acara adat di kampung/masakan khas dayak jangan sampai dihilangkan itu dari leluhur nenek moyang kita. Bisa agar masyarakat dayak Bidayuh

lebih kreatif untuk mengembangkan masakan khas suku dayak Bidayuh di Desa Tanap, Kecamatan Kembayan, Kabupaten Sanggau, yang ada di Kalimantan Barat

Kesimpulan

Dari hasil penelitian ditemukan jenis-jenis masakan tradisioanal khas suku dayak bidayuh di Desa Tanap seperti makanan yaitu Usap (masakan dalam bambu), masakan Bunga Tipo, masakan rebus dengan bahan rebung segar, tengkuyung hitam, daun mpareih, dan garam, masakan keladi, daun ubi tumbuk, tempoyak, sobour (pekakas organ dalam tubuh hewan babi), terong asam bakar, bahnannya ikan teri mentah, bawang kucai, jahe, daun jahe dan garam, pekasam rebung. Sedangkan untuk kue ditemukan yaitu lemang dan dange serta minuman tuak. Tuak terdiri dari tuak putih, tuak hitam dan tuak merah.

Makanan-makanan tradisional ini sangat berkaitan dengan adat istiadat didesa misalnya kue dange, lemang putih, lemang bersantan dihidangkan dalam jamuan pesta pernikahan, acara mporisowo (gawai tebas, gawai anak padi, gawai panen padi/gawai besar). Cara memasak menggunakan kayu bakar dan bamboo sebagai wadah.

**Identifikasi Kuliner Tradisional Suku Dayak di Desa Tanap Kecamatan
Kembayan Kabupaten Sanggau Kalimantan Barat**

DAFTAR PUSTAKA

- Affandy, Sulpi. (2017). Penanaman Nilai-nilai kearifan lokal dalam meningkatkan perilaku keberagamaan peserta didik. *Atthulab: Islamic Religion Teaching and Learning Journal*, 2(2), 201–225.
- Basthomi, Imam, & Rahmawati, Siti Nur Laili. (n.d.). Urun Daya Masyarakat Dalam Reaktualisasi Kipo Sebagai Jajanan Khas Kotagede Yogyakarta. *Aplikasia: Jurnal Aplikasi Ilmu-Ilmu Agama*, 22(1), 37–48.
- Br Pasaribu, Corry Sepvia, Elsa, Husna, & Gultom, Tumiur. (2018). *Inventarisasi Morfologi Bunga Dan Buah Tanaman Kincung (Etlingera elatior (Jack) RM Smith) Di Kecamatan Pancur Batu, Sumatera Utara*.
- Kusumaningtiyas, Tiara. (2022). Perpustakaan digital budaya Indonesia: peran masyarakat dan komunitas melindungi dan melestarikan budaya Indonesia. *Jurnal Pustaka Budaya*, 9(1), 50–62.
- Matondang, Asnawati. (2019). Dampak Modernisasi Terhadap Kehidupan Sosial Masyarakat. *Wahana Inovasi: Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat UISU*, 8(2), 188–194.
- Moleong, Lexy J. (2017). Metodologi penelitian kualitatif (Revisi). *Bandung: PT Remaja Rosdakarya*, 102–107.
- Muhtar, Dewi Fitria, Sinyo, Yumima, & Ahmad, Hasna. (2017). Pemanfaatan tumbuhan bambu oleh masyarakat di kecamatan oba utara kota tidore kepulauan. *SAINTIFIK@: Jurnal Pendidikan MIPA*, 1(1), 37–44.
- Noegraha, Nindya. (2011). Prof. Dr. Poerbatjaraka dan Naskah Kuno Perpustakaan Nasional RI. *Jumantara: Jurnal Manuskrip Nusantara*, 2(1), 111–121.
- Rudhito, M. Andy. (2019). *Matematika Dalam Budaya: Kumpulan Kajian Etnomatematika*. Garudhawaca.
- Sari, Ayu Nirmala. (2016). Berbagai tanaman rempah sebagai sumber antioksidan alami. *Elkawnie: Journal of Islamic Science and Technology*, 2(2), 203–212.
- Saryono. (2010). Metode Penelitian Kualitatif. *PT. Alfabeta, Bandung*.
- Soh, A. Angeline, Engelica, Ellen, & Samosir, David L. (2021). Makanan Tradisional Nasi Lemak Melayu sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di Kepulauan Riau. *Altasia Jurnal Pariwisata Indonesia*, 3(2), 50–56.
- Soto, Si Mak Comblang. (2023). Dari Sabang Indonesia pernah menyantap makanan yang bernama soto. *Mengenal Indonesia, Mengenal Diri Kita*, 41.
- Sugiyono. (2016). *Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R & D*. Bandung: Alfabeta.

- Sugiyono, Dr. (2013). *Metode penelitian pendidikan pendekatan kuantitatif, kualitatif dan R&D*.
- Sugiyono, Prof. (2015). Metode penelitian kombinasi (mixed methods). *Bandung: Alfabeta*, 28, 1–12.
- Utami, Millenia Mawar Indah Purwaning, Astuti, Andari Puji, & Maharani, Endang Tri Wahyuni. (2020). Manfaat ekoenzim dari limbah organik rumah tangga sebagai pengawet buah tomat cherry. *EDUSAINTEK*, 4.
- Warawardhana, Deni, & Maharani, Yuni. (2014). *Indonesia culinary center*. Bandung Institute of Technology.
- Winarti, Christina, & Nurdjanah, Nanan. (2005). Peluang tanaman rempah dan obat sebagai sumber pangan fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*, 24(2), 47–55.