
Sambal Asam Sebagai Kuliner Lokal Khas Bangka: Kajian Deskriptif Kualitatif Dalam Perspektif Gastronomi

Iga Safa Marwani¹, Zakia Ayu Lestari², Wisnu Pramudya³, Yeldi⁴

^{1,2,3,4} Program Studi Pariwisata, Universitas Muhammadiyah Bangka Belitung, Indonesia

E-mail: iga.safamarwani@unmuhbabel.ac.id¹, zakia.ayu@unmuhbabel.ac.id²,

wisnu.pramudya@unmuhbabel.ac.id³

Article History:

Received: 05 April 2025

Revised: 26 April 2025

Accepted: 28 April 2025

Keywords: *Sambal Asam, Kuliner Musiman, Gastronomi*

Abstract: *Sambal asam adalah kuliner musiman khas Pulau Bangka yang hanya muncul pada perayaan besar seperti Lebaran, Idul Adha, dan Maulid Nabi. Makanan ini bukan hanya sekedar hidangan, melainkan juga simbol budaya yang mencerminkan nilai sosial dan tradisi masyarakat Bangka. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji sambal asam melalui perspektif gastronomi dengan fokus pada empat elemen utama: sejarah, budaya, lanskap geografis, dan metode memasak. Sambal asam dipengaruhi oleh kearifan lokal masyarakat Bangka, yang memanfaatkan bahan-bahan seperti ebi, santan, dan gula merah, yang dipengaruhi oleh kondisi geografis dan etnis setempat. Proses memasak sambal asam yang berbasis pada intuisi dan pengalaman keluarga menggambarkan metode empiris yang diteruskan secara turun-temurun. Dalam budaya konsumsi, sambal asam sangat erat kaitannya dengan tradisi nganggung, yaitu makan bersama dalam perayaan adat, yang memperkuat hubungan sosial dan kebersamaan antarwarga. Penelitian ini menegaskan bahwa sambal asam lebih dari sekedar makanan musiman, tetapi juga sebagai sarana untuk melestarikan dan mewariskan tradisi budaya kuliner Bangka kepada generasi mendatang.*

PENDAHULUAN

Indonesia sendiri merupakan negara yang memiliki budaya yang beraneka ragam dan diwariskan turun temurun. Warisan budaya bukan hanya warisan yang berbentuk benda, namun ada warisan budaya tak benda, yaitu makanan. Makanan selain sebagai pemenuhan gizi tubuh yang memberikan energi untuk melakukan aktifitas sehari-hari juga dapat menjadi perantara untuk mengenal budaya suatu daerah yang dapat dikatakan makanan khas atau makanan tradisional. Dalam memajukan sebuah kebudayaan, kuliner tradisional memiliki banyak peran karena merupakan sektor yang beririsan dengan budaya, pariwisata, dan ekonomi kreatif (Hakim & Hamidah, 2021).

Makanan tradisional menurut Harmayani (2017) dalam Wibawati & Prabhawati (2021) adalah makanan yang dihasilkan dari pemanfaatan bahan pangan lokal melalui teknik pengolahan yang telah terinternalisasi dalam pengetahuan dan praktik masyarakat, serta memiliki

karakteristik rasa, bentuk, dan cara konsumsi yang khas sehingga merepresentasikan identitas budaya kelompok sosial tertentu. Salah satu bentuk kuliner tradisional yang cukup unik adalah kuliner musiman, makanan yang hanya muncul pada waktu atau perayaan tertentu.

Salah satu daerah yang memiliki beragam kuliner adalah Pulau Bangka. Pulau Bangka adalah sebuah pulau besar yang terletak di sebelah timur Pulau Sumatra, Indonesia, dan merupakan bagian dari Provinsi Kepulauan Bangka Belitung. Pulau ini terkenal karena kekayaan sumber daya alamnya, terutama tambang timah, serta keindahan alamnya seperti pantai-pantai berpasir putih, keragaman budaya, dan kuliner khas. Kekayaan kuliner Pulau Bangka yang khas dan beragam yang merepresentasikan identitas budaya masyarakat yang seluruhnya diolah menggunakan bahan pangan lokal dengan teknik memasak yang telah diwariskan secara turun-temurun (Levyda, Giyatmi, & Ratnasari, 2020).

Di Pulau Bangka, salah satu contoh nyata dari kuliner khasnya adalah kuliner yang keluar disaat momen tertentu (musiman). Kuliner musiman adalah jenis kuliner yang banyak muncul hanya disaat tertentu saja (Widani & Candrawati, 2019). Salah satu kuliner musiman di Pulau Bangka adalah sambal asam, sajian khas yang secara eksklusif hadir saat perayaan lebaran. Keterikatan antara sambal asam dengan momen lebaran menjadikannya tidak hanya sebagai produk konsumsi, tetapi juga sebagai bagian dari sistem makna dan memori kolektif masyarakat.

Penelitian ini berupaya untuk menggambarkan secara kualitatif karakteristik sambal asam, yang dilihat dari gastronomi. Gastronomi merupakan seni ilmu pangan sebagai hubungan dengan kenikmatan terhadap makanan dan minuman (Hikmat, Praptantya, & Rahmaniah, 2024). Gastronomi tidak hanya fokus pada cita rasa, tetapi juga pada pengalaman makan secara keseluruhan. Mengetahui bahan baku, proses memasak, cara menghidangkan, mencicipi masakan khas, serta memahami filosofi, sejarah, tradisi, kandungan gizi, dan etika dalam kuliner dapat memberikan pengalaman unik bagi wisatawan, memperkaya pengetahuan mereka tentang asal-usul makanan dan budaya daerah yang mereka kunjungi (Ningrum, Turgarini, & Bridha, 2024). Penelitian ini menggugurkan kajian penelitian Hikmat, Praptantya, & Rahmaniah (2024) yang membahas ilmu gastronomi, terdapat empat elemen utama yang menjadi fokus perhatian. Pertama, aspek sejarah yang mengkaji asal-usul bahan baku, termasuk bagaimana dan di mana bahan tersebut dibudidayakan. Kedua, aspek budaya yang melihat faktor-faktor yang mempengaruhi kebiasaan konsumsi makanan oleh masyarakat setempat. Ketiga, aspek lanskap geografis yang membahas pengaruh lingkungan alam dan latar belakang etnis terhadap cara masyarakat mengolah makanan. Keempat, aspek metode memasak yang tidak hanya membahas teknik pengolahan, tetapi juga memahami proses memasak secara keseluruhan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan penelitian kualitatif deskriptif yang merupakan pendekatan digunakan untuk memahami dan menggambarkan fenomena sosial secara mendalam berdasarkan perspektif subjek yang diteliti. Pendekatan ini berfokus pada pengumpulan data yang bersifat alami dan deskriptif. Menurut Lambert dan Lambert (2021), penelitian kualitatif deskriptif digunakan ketika peneliti ingin memperoleh pemahaman kontekstual tentang suatu gejala sosial sebagaimana adanya, dengan menjadikan partisipan sebagai sumber utama informasi. Teknik pengumpulan data dalam metode ini biasanya meliputi wawancara, observasi langsung, dan studi literatur. Dengan demikian, metode ini memberikan kontribusi dalam pengembangan teori dan pemahaman empiris terhadap realitas sosial.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Sejarah Sambal Asam

Sambal Asam merupakan kuliner musiman yang hanya muncul pada momen-momen penting masyarakat Bangka, seperti Lebaran Idul Fitri, Idul Adha, Tahun Baru Islam, Maulid Nabi, dan Ruwahan. Meski tergolong sederhana secara tampilan, sambal ini memiliki makna mendalam dari segi rasa, sejarah, sosial budaya. Dalam kerangka ilmu gastronomi, makanan tidak hanya dilihat dari sisi kulinernya saja, tetapi juga dipelajari melalui pendekatan holistik yang mencakup sejarah bahan, budaya masyarakat, pengaruh lanskap geografis, serta metode memasaknya.

Sejarah awalnya muncul sambal asam ini belum ada yang bisa memastikan. Namun, berdasarkan tradisi lisan dan praktik yang diwariskan dari generasi ke generasi, sambal asam telah lama menjadi bagian dari menu yang dihidangkan pada perayaan-perayaan khusus. Keberadaannya yang konsisten dalam tradisi masyarakat Bangka menunjukkan adanya kesinambungan budaya yang kuat, di mana sambal asam tidak hanya dipertahankan sebagai sajian lezat, tetapi juga sebagai lambang penghormatan terhadap warisan leluhur.

Dengan demikian, sambal asam bukan sekadar makanan musiman, melainkan simbol identitas budaya masyarakat Bangka yang mencerminkan dinamika sosial, kearifan lokal dalam mengelola sumber daya alam, serta nilai-nilai tradisi dalam setiap penyajiannya. Kajian lebih mendalam mengenai sambal asam membuka pemahaman tentang bagaimana suatu produk kuliner dapat berfungsi sebagai sarana pewarisan nilai-nilai budaya, sekaligus sebagai bagian dari upaya mempertahankan keberagaman warisan gastronomi Indonesia.

2. Budaya Konsumsi Masyarakat

Sambal asam secara kultural sangat erat kaitannya dengan perayaan-perayaan yang ada di Pulau Bangka. Selain ada disaat perayaan lima lebaran (Lebaran Idul Fitri, Idul Adha, Tahun Baru Islam, Maulid Nabi, dan Ruwahan), pada saat tradisi nganggung juga sambal asam ini disediakan. Nganggung merupakan tradisi makan bersama yang dilakukan dalam berbagai perayaan adat dan agama (Puspita, Wardiah, & Wahidy, 2024) . Dalam acara nganggung, setiap keluarga membawa makanan dari rumah masing-masing dan menikmatinya secara bersama, menandakan simbol kebersamaan, kesetaran, dan solidaritas sosial. Makanan yang dibawa merupakan makanan rumahan yang biasa disantap disaat lebaran atau momen perayaan, seperti ketupat, lepat ketan, sop, rendang.

Ketupat dan lepat ketan merupakan makanan pokok dalam acara ini dan sambal asam menjadi pendamping utama yang memperkaya rasa. Unikinya, sambal asam disantap tanpa alat makan, cukup diambil menggunakan ketupat yang menggambarkan kesederhanaan namun penuh dengan nilai budaya lokal. Konsumsi sambal asam tidak hanya bersifat individual, tetapi merupakan bagian dari tradisi bersama yang mempererat relasi antarwarga dan merefleksikan identitas kuliner Bangka.

3. Lanskap Geografis dan Pengaruh Etnis

Pulau Bangka terletak di wilayah pesisir timur Sumatra, yang secara geografis kaya akan hasil laut dan memiliki tanah yang subur untuk pertanian. Kondisi ini menjadikan masyarakat Bangka terbiasa memanfaatkan hasil alam sekitar untuk konsumsi sehari-hari maupun acara adat. Sambal asam lahir dari budaya kuliner masyarakat Melayu Bangka. Penggunaan santan dan gula merah menunjukkan ciri khas masakan Melayu, sementara teknik mengolah ebi sebagai bahan dasar mencerminkan kearifan lokal dalam

memanfaatkan hasil laut secara lestari. Topografi Bangka yang didominasi oleh perbukitan dan pesisir menjadikan akses terhadap kelapa, cabai, dan hasil laut sangat mudah, sehingga memengaruhi bahan baku dan pola konsumsi masyarakat setempat.

4. Metode Memasak

Proses memasak sambal asam dalam tradisi masyarakat Bangka tidak sekadar menitikberatkan pada aspek teknis, melainkan juga menuntut pemahaman mendalam terhadap rasa dan keseimbangan komposisi bahan. Tahapan memasak umumnya diawali dengan menumis bawang bombay dan cabai merah keriting yang telah dihaluskan hingga harum. Bawang Bombay ini ada yang dihaluskan dan ada yang hanya diiris tipis sehingga bentuk dari bawang Bombay masih terlihat. Hal ini juga tergantung dari yang memasaknya karena memang tidak ada keharusan dan tergantung selera dari yang memasak. Kemudian menambahkan ebi yang telah direndam sebelumnya untuk mendapatkan tekstur yang lebih lembut dan cita rasa yang kuat. Setelah aroma bumbu mulai tercium, santan dituangkan dan dimasak perlahan hingga mendidih. Pada tahap selanjutnya, gula merah dan asam jawa dimasukkan untuk menghasilkan cita rasa khas sambal asam, yakni perpaduan rasa manis, gurih, dan sedikit asam.

Proses ini menuntut kesabaran dan kepekaan rasa, sebab takaran bahan umumnya tidak diukur secara presisi tertulis, melainkan bergantung pada pengalaman dan intuisi memasak yang diwariskan secara lisan dari generasi ke generasi. Metode memasak sambal asam ini memperlihatkan praktik kearifan lokal yang berbasis pendekatan empiris dan intuitif. Bahan-bahan utama seperti ebi, gula merah, santan, asam jawa, cabai merah, belacan (terasi), serta bahan pelengkap lainnya tidak hanya berfungsi sebagai elemen rasa, tetapi juga menjadi representasi penggunaan sumber daya alam lokal yang mencerminkan adaptasi masyarakat Bangka terhadap lingkungan geografis mereka.

KESIMPULAN

Kesimpulan dari pembahasan ini menunjukkan bahwa sambal asam tidak hanya berfungsi sebagai hidangan musiman, tetapi juga sebagai simbol identitas budaya masyarakat Bangka. Keberadaannya dalam berbagai perayaan penting menunjukkan kesinambungan budaya yang diwariskan turun-temurun, mencerminkan nilai-nilai sosial dan kearifan lokal dalam memanfaatkan sumber daya alam. Sambal asam menjadi media untuk melestarikan tradisi dan memperkuat ikatan sosial antarwarga melalui konsumsi bersama dalam acara nganggung, yang memperlihatkan nilai kebersamaan dan solidaritas.

Selain itu, sambal asam juga mencerminkan pengaruh lanskap geografis dan etnis masyarakat Bangka, dengan pemanfaatan bahan-bahan lokal seperti ebi, santan, dan gula merah yang dipengaruhi oleh kondisi alam sekitar. Proses memasaknya yang berbasis pada intuisi dan pengalaman keluarga menggambarkan metode memasak yang empiris dan intuitif, yang merupakan bagian dari kearifan lokal dalam menjaga keaslian rasa dan kekayaan kuliner Bangka.

DAFTAR REFERENSI

- Hakim, I. N., & Hamidah, S. (2021). Peran Kuliner Tradisional dalam Mendukung Pemajuan Kebudayaan di Destinasi Pariwisata Prioritas Yogyakarta. *Mozaik Humaniora*, 193-208. doi:10.20473/mozaik.v21i2.29444
- Hikmat, I. M., Praptantya, D. B., & Rahmaniah, S. E. (2024). Gastronomi kue bingke sebagai makanan khas kota Pontianak. *Balale' Jurnal Antropologi*, 5(2), 110-124.
-

- Levyda, Giyatmi, & Ratnasari, K. (2020). Identifikasi Wisata Kuliner di Pulau Bangka. *Journal of Tourism Destination and Attraction*, 8(1), 71-80.
- Ningrum, F. C., Turgarini, D., & Bridha, R. L. (2024). Pelestarian tradisi nyeruit sebagai warisan gastronomi kota Bandar Lampung. *The Journal Gastronomy Tourism*, 1(2), 85-95.
- Puspita, S., Wardiah, D., & Wahidy, A. (2024). Kearifan lokal dalam tradisi nganggung di desa sekar biru. *Jurnal Lingue: Bahasa, Budaya, dan Sastra*, 6(1), 26-36.
- Widani, N. N., & Candrawati, A. S. (2019). Be jangkrik dan be bluang sebagai kuliner musiman di bali. *Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management*, 1(1), 98-117. doi:10.46837/journey.v1i1.19
-