

**KULINER TRADISIONAL MELAYU DIKAWASAN JAMBI
KOTA SEBERANG PERIODE KESULTANAN HINGGA
KEMERDEKAAN**

SKRIPSI

*Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar Sarjana (S1)
Program Studi Pendidikan Sejarah Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan*



**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN SEJARAH
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS BATANGHARI
JAMBI
2025**

LEMBAR PERSETUJUAN

Judul Skripsi : Kuliner Tradisional Melayu dikawasan Jambi Kota Seberang
Priode kesultanan hingga kemerdekaan

Nama : Tasya Nurhikmah

NPM : 2000887201003

Prodi : Pendidikan Sejarah

Jenjang : S1

Pembimbing I

Siti Heidi Karmela, SS.,MA

Pembimbing II

Ulul Azmi, S.Pd., M.Hum



Diketahui oleh
Ketua Program Studi Pendidikan Sejarah
Universitas Batanghari

Siti Heidi Karmela,SS.,MA

LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi ini telah dipertahankan dihadapan panitia penguji skripsi pada Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Batanghari.

Hari : Jum'at

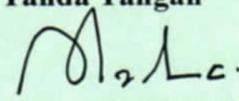
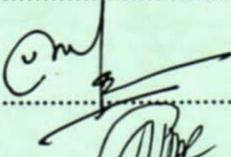
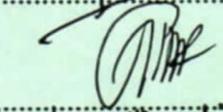
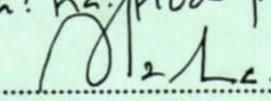
Tanggal : 13 Februari 2025

Jam : 15.00 – 17.00 WIB

Tempat : Ruang FKIP 1

Judul Skripsi : Kuliner Tradisional Melayu dikawasan Jambi Kota Seberang Priode kesultanan hingga kemerdekaan

PENGUJI SKRIPSI

Jabatan	Nama	Tanda Tangan
1. Ketua Penguji	Siti Heidi Karmela, SS., MA	
2. Sekretaris	Ulul Azmi, S.Pd, M.Hum	
3. Penguji Utama	Nur Agustining Sih, M.Pd	 a/n: Ka. Prodi Pced. Sejar
4. Penguji	Ferry Yanto, S.Pd, M.Hum	

Jambi, ... Februari 2025

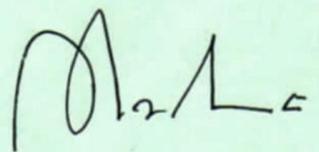
Disahkan Oleh,

Dekan FKIP
Universitas Batanghari



Dr. H. Abdoel Gafar S.Pd. M.Pd

Ketua Program Studi
Pendidikan Sejarah



Siti Heidi Karmela, SS. MA

LEMBAR PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Tasya Nurhikmah
Nim : 2000887201003
Fakultas : Keguruan dan Ilmu Pendidikan
Program Studi : Pendidikan Sejarah
Judul Skripsi : Kuliner Tradisional Melayu dikawasan Jambi Kota Seberang Priode kesultanan hingga kemerdekaan

Dengan ini saya menyatakan sesungguhnya bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri dan bukan jiplakan dari hasil penelitian orang lain.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab.



Jambi, Februari 2025
Penulis

Tasya Nurhikmah

MOTTO

"Sesungguhnya bersama kesulitan ada kemudahan"

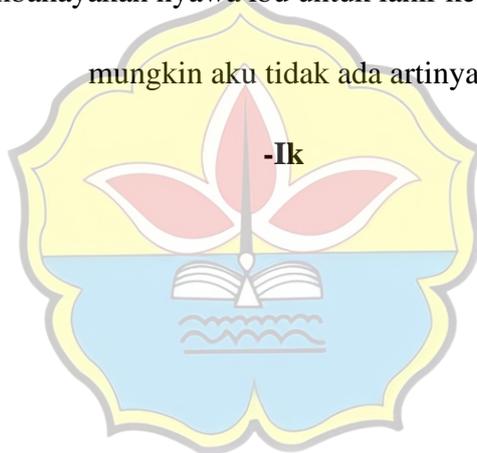
(Q.S Al-Insyirah:5)

Orang tua menanti kepulanganmu dengan hasil yang membanggakan,
jangan kecewakan mereka. Simpan keluhmu, sebab letihmu tak
sebanding dengan perjuangan mereka menghidupimu.

-Ika df

Aku membahayakan nyawa ibu untuk lahir kedunia, jadi tidak

mungkin aku tidak ada artinya



GLOSARIUM

Kepala panggung	: Seseorang yang dianggap ahli dalam memasak dalam jumlah yang sangat banyak
Bekasam	: Makanan yang di fermentasi dari ikan
Gulai tepek	: Makanan hasil dari pengolahan ikan
Rajang	: Irisan
Pati kanen	: Santan inti
Gangan	: masakan yang hanya di rebus menggunakan bumbu (tanpa di tumis)
Bekabu	: Proses menggoseng bumbu hingga layu.
Tungku	: Tempat memasak
Nazar	: Membayar sesuatu niat tercapai
Rerebusan	: Sayur atau lalapan yang direbus
Kerutub	: Menggoreng ikan dengan memasukkan bumbu di dalam perut ikan
Air sahi	: Air teh
Kue besak	:Kue basah khas sebrang Kota Jambi

INTISARI

Skripsi, Februari 2025

Tasya Nurhikmah, 200887201003, Kuliner Tradisional Melayu dikawasan Jambi Kota Seberang Priode kesultanan hingga kemerdekaan

Salah satu kebutuhan primer manusia adalah makanan dan minuman. Hal ini dikarenakan kebutuhan tersebut harus di penuhi dan dikonsumsi setiap saat. Makanan dan minuman pada dasarnya dapat di kelompokkan dalam sektor kuliner, yang diproduksi di daerah tertentu oleh masyarakat yang bersangkutan.

Begitu juga dengan masyarakat di kawasan Jambi Kota Seberang yang telah lama membuat berbagai ragam kuliner tradisional khas melayu mulai dari makanan utama (nasi), minuman, kue, buah-buahan, sayuran, sambal dan lauk pauk. Kuliner tradisional ini sudah menjadi bagian dari kebudayaan mereka yang tetap dilestarikan keberadaannya.

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode sejarah karena penelitian yang dilakukan termasuk jenis penelitian historis. Oleh karena itu metode sejarah yang dimaksud adalah suatu sistem berdasarkan prosedur yang benar untuk mencapai kebenaran sejarah. Keseluruhan prosedur metode sejarah dapat dicapai melalui beberapa tahapan yaitu pengumpulan sumber (heuristic), kritik dan seleksi sumber, interpretasi, dan penulisan (historiografi). -Berdasarkan dari penelitian disimpulkan Kuliner tradisional masyarakat Melayu Jambi di Kota Seberang mencerminkan kebudayaan melayu dan sejarah yang panjang. Hidangan-hidangan yang berbagai macam jenis baik dari makanan ringan hingga makanan berat serta proses memasaknya masih mempertahankan metode tradisional, yang menjaga keaslian rasa dan aroma makanan. Kuliner yang sangat khas ini berkaitan dengan acara-acara yang sangat mengindentikkan Seberang, menadikannya tidak hanya sebagai makanan sehari-hari tetapi juga bagian dari identitas budaya maelayu islam. Secara keseluruhan, kuliner tradisional Masyarakat Melayu Jambi Kota Seberang merupakan Kebudayaan Melayu yang harus dilestarikan, karena ia menyimpan nilai-nilai sejarah, kebersamaan, dan identitas masyarakat yang diwariskan dari generasi ke generasi.

PERSEMBAHAN

Assalamu'alaikum Warahmatullah Wabarakatuh

Moto : “Nikmati dunia tanpa merusak agamamu, dan tanpa merugikan akhiratmu”

Segala puji bagi Allah SWT. Tuhan semesta alam pencipta langit, bumi dan beserta isinya yang telah memberikan segala rahmat, ridho dan hidayah-Nya dalam kelancaran penulisan ini. Dalam proses penyusunan skripsi ini, penulis menyadari bahwa tanpa bantuan, dukungan, dan bimbingan dari berbagai pihak, penyelesaian skripsi ini tidak mungkin dapat tercapai dengan baik. Oleh karena itu, pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

Orang tua saya, abah (**H. Syargawi**) ibu (**almarhumah Hindun**) dan seluruh keluarga. Untuk abah terimakasih banyak atas semua jerih payah titik keringat mencari nafkah yang tiada henti semoga Allah membalas dan memberikan kesehatan serta umur yang panjang, serta ibu yang telah wafat pada tahun 2014 lalu tepat pada tahun ini 10 tahun yang lalu hal yang benar-benar membuat saya hampir putus asa atas segala hal tak terkecuali disegi pendidikan sekalipun, perjuangan menuju gelar sarjana ini saya ucapkan terimakasih harapanmu dan ucapanmu kala itu untuk saya menjadi seorang sarjana telah saya capai meskipun ada banyak patahan dari banyak orang. Terima kasih untuk segala do'a, kasih sayang, jasa pengorbanan serta perjuangan kalian, tanpa abah dan ibu saya bukanlah apa-apa berkat do'a yang selalu kalian langitkan untuk saya sehingga berhasil mendidik anak bungsu kalian sampai dititik perjuangan ini

Ibu **Siti Heidi Karmela, SS,MA** dan **Bapak Ulul Azmi, S.Pd., M.Hum.** selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan, arahan, serta masukan yang sangat berharga selama proses penyusunan skripsi ini. Dengan kesabaran dan ketekunan Bapak/Ibu, penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan lebih baik.

Untuk seluruh kakak dan abang sekarang adik bungsumu berhasil mencapai titik gelar sarjana, cak, bangte, banga, baning, banglok (**Mardiana, Achmad Murni, Abdurrahim, Habiburrahman, Abdillah**) terimakasih berkat perjuangan dan dukungan kalian adikmu sampai di titik perjuangan ini, terutama banglok seorang abang yang mendukung sepenuhnya saya baik itu dari segi materi, pendengar, dan motivator yang handal bagi saya pribadi mungkin tanpa dukungan kuat dari beliau saya tidak akan maju berjuang menuju gelar ini, beliau selalu berkata “Terus berjuang sampai seorang yang merendahkan kita diam terpaksa melihat kesuksesanmu” gelar ini saya berikan khusus untuk beliau (**Abdillah**). Serta saya

ucapkan beribu terimakasih kepada cak (kakak wanita saya satu-satunya yang bersedia mengganti posisi seorang ibu dan kakak sekaligus) serta Dan dengan bangga saya persembahkan untuk kita kerana adik bungsumu berhasil bergelar sarjana dikeluarga satu-satunya.

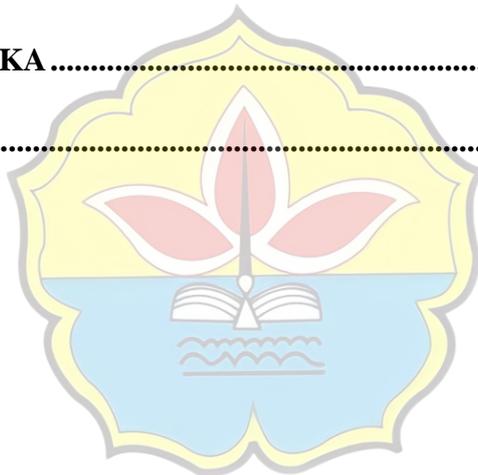
Untuk sahabat terbaikku **Linda Amalia, Muhammad Fariz Rahman S.sos,** Terimakasih kepada linda satu-satunya sahabat cantik berhati lembut dan sabar saya sejak pendidikan SD, terimakasih banyak selalu mensupport dan bersedia menemani saya kemanapun, kapanpun tanpa memandang materi dllnya, jika dapat di bagi mungkin gelar ini juga saya bagi bersamanya (tetap semangat perjuangan merskipun tidak bisa duduk bersama di bangku perkuliahan). Untuk paris terimakasih telah banyak membantu selama ini dalam hal apapun terutama selama proses perkuliahan dari awal hingga akhir sehingga tepat waktu. Serta **Rani Sahira dan Yasmin,** beribu terimakasih juga saya kepada Rani yang merupakan dan yasmin kakak yang begitu baik dalam mengerti keadaan apapun, siap membantu dalam hal apapun, dan menjadi pendengar yang baik selama saya berproses. Untuk teman baikku **Fitri, Irda, Mistia.** Terimakasih banyak untuk perjuangan kita yang setia selama 4 tahun ini baik dari awal perkuliahan sampai akhir kita terus bersama dengan pertemanan yang tulus selama bangku perkuliahan kalian buktikan itu ada. Dan yang terakhir untuk semua teman-teman angkata 2020 Program Studi Pendidikan Sejarah yang selama 4 tahun ini bersama semoga kita semua bias mencapai kesuksesan semuanya aamiin ya robbal'alamin.

Kalian semua adalah orang-orang nyata yang menyaksikan perjuangan saya sampai dititik penyelesaian skripsi ini.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBARAN PENGESAHAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
MOTTO	v
GLOSARIUM	vi
INTISARI	vii
PERSEMBAHAN	viii
DAFTAR ISI	x
BAB 1 PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Permasalahan dan Ruang lingkup	1
C. Arti Penting dan Tujuan	3
D. Kerangka konseptual	3
E. Metode Penelitian	9
F. Tinjauan Pustaka	11
G. Sistematika Penulisan	13
BAB II GAMBARAN UMUM JAMBI KOTA SEBERANG	15
A. Sejarah Jambi Kota Seberang	15
B. Keadaan Geografis	16
C. Demografis	19
BAB III MAKANAN POKOK DAN KULINER TRADISIONAL MASYARAKAT MELAYU JAMBI KOTA SEBERANG	26
A. Masyarakat Melayu	26
B. Makanan Pokok Masyarakat Melayu	28

BAB IV PERKEMBANGAN MASYARAKAT DALAM MEMPERTAHANKAN KULINER TRADISIONAL MASYARAKAT MELAYU JAMBI KOTA SEBERANG	64
A. Transformasi Kuliner Masyarakat Melayu	64
B. Kuliner Hari Besar	67
C. Kuliner Acara Adat	71
D. Kuliner Pada Hari Biasa	73
E. Pengaruh Kuliner Terhadap Ekonomi Masyarakat	78
BAB V PENUTUP.....	86
A. Kesimpulan	86
DAFTAR PUSTAKA	87
LAMPIRAN.....	90



BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Salah satu kebutuhan primer manusia adalah makanan dan minuman. Hal ini dikarenakan kebutuhan tersebut harus di penuhi dan dikonsumsi setiap saat. Makanan dan minuman pada dasarnya dapat di kelompokkan dalam sektor kuliner, yang diproduksi di daerah tertentu oleh masyarakat yang bersangkutan.

Begitu juga dengan masyarakat di kawasan Jambi Kota Seberang yang telah lama membuat berbagai ragam kuliner tradisional khas melayu mulai dari makanan utama (nasi), minumanan, kue, buah-buahan, sayuran, sambal dan lauk pauk. Kuliner tradisional ini sudah menjadi bagian dari kebudayaan mereka yang tetap dilestarikan keberadaannya.

Bahkan beragam kuliner tradisional yang ada , tidak hanya lahir dari ide atau pemikiran orang-orang Melayu Jambi saja, melainkan juga mendapat pengaruh dari berbagai budaya asing seperti Arab, Cina dan India. Oleh karena itu pembuat kuliner tradisional di kawasan Jambi Kota Seberang bisa berasal dari berbagai etnis yang menghasilkan ragam kulinernya masing-masing, sehingga akan memperkaya khasanah budaya kuliner lokal di sana.

B. Permasalahan dan Ruang Lingkup

Penelitian tentang kuliner tradisional melayu di kawasan Jambi Kota Seberang di fokuskan dengan permasalahan pokoknya yaitu “ragam kuliner tradisional masyarakat melayu dikawasan Jambi Kota Seberang”. Permasalahan

pokok ini di rumuskan dengan dua rumusan masalah ; Bagaimana proses perubahan dan perkembangan ragam kuliner tradisonal masyarakat melayu di kawasan Jambi Kota Seberang dan mengapa masyarakat melayu di Jambi Kota Seberang tetap mempertahankan kuliner tradisonal.

Setelah menentukan rumusan masalah, penelitian ini juga mempunyai lingkup spasial dan lingkup temporal sebagai keunikan/ciri khas dari sejarah. Berdasarkan judul yang di teliti maka penelitian perlu membatasi ruang lingkupnya yang terdapat dua jenis pembatasan, adapun lingkup spasial merupakan wilayah di kawasan Jambi Kota Seberang yang menjadi pusat atau suatu kebudayaan Melayu Jambi, kawasan Jambi Kota Seberang secara administratif wilayah memperoleh bagian diwilayah Kota Jambi yang terdiri dari dua kecamatan yaitu Danau Teluk dan Pelayangan.

Selanjutnya lingkup temporal dimulai dari periode kesultanan dijadikan batasan awal penelitian karena semua kuliner tradisonal tersebut sudah dikonsumsi masyarakat melayu di kawasan Jambi Kota Seberang mulai dari kalangan istana (sultan dan bangsawan) hingga rakyat biasa. Batasan akhir dari penelitian mencakup periode kemerdekaan karena kuliner tradisonal di kawasan Jambi Kota Seberang mengalami tingkatan perubahan fungsi dari produk budaya menjadi produk ekonomi untuk mendapatkan keuntungan.

C. Arti Penting dan Tujuan

Arti penting dari skripsi ini tergantung dengan judul penelitian yang di ambil, begitu juga dengan judul tentang kuliner tradisional masyarakat melayu dikawasan Jambi Kota Seberang. Oleh karena itu arti pentingnya adalah akan menjadi sumber bacaan / literatur bagi siapa saja yang memiliki ketertarikan tentang kuliner tradisional khas Melayu Jambi.

Selain itu skripsi ini juga akan memberikan kontribusi bagi karya sejarah bertemakan sejarah kebudayaan. Serta juga akan memberikan kontribusi penting dalam menghargai dan mempromosikan kekayaan budaya kuliner tradisional sebagai bagian tak terpisahkan dari identitas lokal di kawasan jadi ke Seberang.

Tujuan penelitian tentang skripsi ini adalah mendiskripkan proses perubahan dan perkembangan ragam kuliner tradisional masyarakat melayu di kawasan Jambi Kota Seberang, serta alasan menyangkut masyarakat melayu di kawasan Jambi Kota Seberang tetap mempertahankan ciri khas kuliner tradisional yang ada.

D. Kerangka Konseptual

Sejarah kebudayaan merupakan usaha mencari morfologi (bentuk) budaya, studi tentang struktur, menemukan konsep sentral budaya.¹ Budaya adalah suatu pola asumsi dasar yang ditemukan dan ditentukan oleh suatu kelompok tertentu karena mempelajari dan menguasai masalah adaptasi eksternal dan integrasi internal, yang telah bekerja dengan cukup baik untuk dipertimbangkan secara

¹ Kuntowijoyo, *Metodologi Sejarah*, Yogyakarta : Tiara Wacana, hlm.139,141,142.

layak dan karena itu diajarkan pada anggota baru sebagai cara yang dipersepsikan, berpikir dan dirasakan dengan benar dalam hubungan dengan masalah tersebut.²

Budaya adalah suatu konsep yang membangkit minat dan berkenaan dengan cara manusia hidup, belajar berpikir, merasa, mempercayai, dan mengusahakan apa yang patut menurut budaya dalam arti kata merupakan tingkah laku dan gejala sosial yang menggambarkan identitas dan citra suatu masyarakat.³

Koentjaraningrat berpendapat bahwa “kebudayaan” berasal dari kata Sansekerta Buddhayah bentuk jamak dari Buddhi yang berarti budi atau akal, sehingga menurutnya kebudayaan dapat diartikan sebagai hal-hal yang bersangkutan dengan budi dan akal, ada juga yang berpendapat sebagai suatu perkembangan dari majemuk budi daya yang artinya daya dari budi atau kekuatan dari akal.⁴

Kebudayaan tidak diwariskan secara biologis, melainkan hanya mungkin diperoleh dengan cara belajar dan kebudayaan tersebut diperoleh manusia sebagai anggota masyarakat. Hampir semua tindakan manusia adalah

² Jerald, G., Robert., Aslan, Sihalo 2020, dalam Abdul Wahab Syakhrani, 2022. *Budaya dan Kebudayaan: Jurnal Cross-border*. Vol 5 No. 1. Hlm. 783

³ Syaiful Sagala, 2013, dalam Abdul Wahab Syakhrani, 2022. *Budaya dan Kebudayaan: Jurnal Cross-border*. Vol 5 No. 1 Hlm. 784

⁴ Koentjaraningrat, 1923- 1999. dalam Abdul Wahab Syakhrani, 2022. *Budaya dan Kebudayaan: Jurnal Cross-border*. Vol 5 No. 1 Hlm. 785

kebudayaan. Luasnya bidang kebudayaan menimbulkan adanya telaah mengenai apa sebenarnya isi dari kebudayaan itu.⁵

Menurut Sir Edward B. Tylor menggunakan kata kebudayaan untuk menunjuk “keseluruhan kompleks dari ide dan segala sesuatu yang dihasilkan manusia dalam pengalaman historinya”. Termasuk disini ialah “pengetahuan, kepercayaan, seni, moral, hokum, kebiasaan, dan kemampuan serta perilaku lainnya yang diperoleh manusia sebagai anggotamasyarakat. Menurut Robert H. Lowie, kebudayaan adalah “segala sesuatu yang diperoleh oleh individu dari masyarakat, mencakup kepercayaan, adat-istiadat, norma-norma artistik, kebiasaan makan, keahlian yang diperoleh bukan karena kreativitasnya sendiri melainkan merupakan warisan masa lampau yang dapat melalui pendidikan formal atau informal”.

1. Sistem Peralatan Hidup dan Teknologi

Manusia selalu berusaha untuk mempertahankan hidupnya sehingga mereka akan selalu membuat peralatan atau benda-benda tersebut. Perhatian awal para antropolog dalam memahami kebudayaan manusia berdasarkan unsur teknologi yang dipakai suatu masyarakat berupa benda-benda yang dijadikan sebagai peralatan hidup dengan bentuk dan teknologi yang masih sederhana. Dengan demikian, bahasan tentang unsur kebudayaan yang termasuk dalam peralatan hidup dan teknologi merupakan bahasan kebudayaan fisik

⁵ Wahyuni, *Perilaku Beragama Studi Sosiologi Terhadap Asimilasi Agama dan Budaya Di Sulawesi Selatan* (Makassar: Alauddin University Press, 2013), hal. 39-41

2. Sistem Mata Pencaharian Hidup

Mata pencaharian atau aktivitas ekonomi suatu masyarakat menjadi fokus kajian penting etnografi. Penelitian etnografi mengenai sistem mata pencaharian mengkaji bagaimana cara mata pencaharian suatu kelompok masyarakat atau sistem perekonomian mereka untuk mencukupi kebutuhan hidupnya.

3. Sistem Religi

Asal mula permasalahan fungsi religi dalam masyarakat adalah adanya pertanyaan mengapa manusia percaya kepada adanya suatu kekuatan gaib atau supranatural yang dianggap lebih tinggi daripada manusia dan mengapa manusia itu melakukan berbagai cara untuk berkomunikasi dan mencari hubungan dengan kekuatan-kekuatan supranatural tersebut. Dalam usaha untuk memecahkan pertanyaan mendasar yang menjadi penyebab lahirnya asal mula religi tersebut, para ilmuwan sosial berasumsi bahwa religi suku-suku bangsa di luar Eropa adalah sisa dari bentuk-bentuk religi kuno yang dianut oleh seluruh umat manusia pada zaman dahulu ketika kebudayaan mereka masih primitif.

4. Sistem Ekonomi

Sistem ekonomi adalah kerangka kerja atau struktur yang mengatur produksi, distribusi, dan konsumsi barang dan jasa dalam suatu masyarakat atau negara. Ini mencakup aturan, institusi, dan mekanisme yang mengatur bagaimana sumber daya ekonomi seperti tenaga kerja, modal, dan sumber

daya alam dialokasikan untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan masyarakat.⁶

Dalam penelitian kajian dari judul merupakan unsur budaya dalam sistem ekonomi dan mata pencaharian hidup, karena ragam kuliner tersebut tidak hanya sebagai budaya yang di kenal sejak kesultanan, melainkan juga menjadi produk ekonomi. Penulis juga akan menjelaskan wujud budaya mulai dari (Ide, Tindakan, serta Benda).

Wujud kebudayaan bisa di mulai dari bentuk ide tindakan, dan benda. Untuk kuliner tradisional dikawasan Jambi Kota Seberang dimulai dari ide dalam menentukan resep kuliner hingga mempersiapkan peralatan dan perlengkapan. Selanjutnya pada tahap tindakan, pembuatan kuliner tradisional tersebut mulai membuat, menghasilkan, produksi berbagai ragam kuliner seperti nasi, sambal, lauk pauk, buah-buahan, minuman, kue, sayuran, setelah di produksi maka akan terlihat hasil pembuatan kuliner tersebut yang siap di konsumsi sendiri maupun di jual.

Kuliner merujuk pada segala hal yang berkaitan dengan makanan, minuman, dan budaya memasak dari suatu daerah atau bangsa. Ini mencakup jenis-jenis makanan, resep, teknik memasak, kebiasaan makan, dan segala sesuatu yang terkait dengan pengalaman gastronomi. Kuliner tidak hanya tentang makanan itu sendiri tetapi juga melibatkan aspek budaya, sejarah, geografi, dan tradisi. Setiap wilayah atau negara memiliki kekhasan kuliner

⁶ Abdul Wahab Syakhrani, 2022. *Budaya dan Kebudayaan*:Jurnal Cross-border. Vol 5 No. 1 Hlm. 786, 787, 788.

mereka sendiri yang sering kali tercermin dalam hidangan khas, bumbu, cara memasak, dan gaya penyajian.

Secara etimologis merupakan terjemahan dari kata dalam bahasa Inggris 'culinary'. Kata ini berasal dari bahasa Latin 'culinarius' yang didapat dari kata 'culina' yang berarti dapur, tempat memasak makanan. Memasak memiliki makna universal, yaitu transformasi dari alam menuju ke budaya. Selain itu, memasak juga merupakan 'bahasa' yang kita gunakan untuk berbicara tentang diri kita dan tempat kita berada di dunia. Mungkin kita bisa memetik ungkapan Descartes dan mengubahnya menjadi "Saya makan, maka saya ada".⁷

Kata "kuliner" berasal dari bahasa Prancis kuno "cuilliere" yang artinya sendok. Awalnya, kata tersebut digunakan secara khusus untuk mengacu pada seni atau teknik memasak. Namun, seiring waktu, kata "kuliner" berkembang untuk mencakup lebih dari sekadar masakan atau teknik memasak. Sekarang, istilah "kuliner" digunakan untuk merujuk pada semua aspek yang terkait dengan makanan, minuman, pengolahan makanan, kebiasaan makan, serta segala hal yang terkait dengan pengalaman gastronomi. Kata "kuliner" dipilih untuk merangkum seluruh spektrum dari makanan, minuman, dan aspek budaya yang terkait dengannya, memberikan gambaran yang lebih luas tentang pengalaman gastronomi daripada sekadar istilah yang berkaitan dengan teknik memasak.

⁷ Woodward [ed.], 1999: 31-32, dalam Sri Utami, 2018. *Kuliner Sebagai Identitas Budaya: Perspektif Komunikasi Lintas Budaya*: Jurnal CoverAge. Vol 8 No. 2, Hlm. 37

Tradisional merujuk pada sesuatu yang terkait dengan tradisi, yaitu nilai-nilai, kepercayaan, adat istiadat, atau praktik yang telah ada dalam suatu masyarakat atau budaya untuk jangka waktu yang lama. Ini juga mencakup warisan budaya yang diwariskan dari generasi ke generasi. Pengertian tradisional sering kali terkait dengan: adat istiadat, budaya, pengetahuan turun-temurun, nilai-nilai, pola pikir dan perilaku.

Kuliner tradisional Melayu Jambi merupakan bagian penting dari warisan budaya Indonesia yang kaya akan keanekaragaman rasa, bumbu, dan teknik memasak. Makanan khas daerah Jambi seringkali menggabungkan cita rasa khas Melayu dengan pengaruh budaya lokal yang unik.

Jenis-jenis kuliner tradisional merujuk pada beragam hidangan khas yang berkembang dari warisan budaya suatu daerah dan telah diwariskan dari generasi ke generasi. Di setiap wilayah, terdapat makanan khas yang mencerminkan sejarah, iklim, bahan baku lokal, dan kebiasaan masyarakat.

E. Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode sejarah karena penelitian yang dilakukan termasuk jenis penelitian historis, yang merekonstruksi ulang peristiwa sejarah penting di masa lampau dalam kehidupan masyarakat melalui sumber-sumber yang menjadi bukti atau jejak sejarah untuk mengungkapkan fakta-fakta sehingga dapat diambil kesimpulan secara kronologis. Oleh karena itu metode sejarah yang dimaksud adalah suatu sistem berdasarkan prosedur yang benar untuk mencapai kebenaran sejarah. Keseluruhan

prosedur metode sejarah dapat dicapai melalui beberapa tahapan yaitu pengumpulan sumber (heuristic), kritik dan seleksi sumber, interpretasi, dan penulisan (historiografi).⁸

Langkah pertama yaitu, peneliti telah mencari dan mengumpulkan sumber-sumber baik Primer maupun sekunder yang berhubungan dengan penelitian. Adapun sumber primer umumnya berasal dari arsip pribadi pembuat kuliner tradisional Melayu Jambi seperti resep makanan dan minuman serta foto (gambar) kuliner yang di produksi. Selain itu sumber primer juga di dapat dari hasil wawancara pelaku yang terlibat ini, seperti pembuat kue tradisional malayu jambi, tokoh adat (datuk, Nyai), penduduk di Jambi Kota Seberang, serta konsumen atau pembeli di kawasan Kota Jambi. Untuk sumber sekundernya berupa kajian literatur tertulis berupa jurnal, skripsi, buku yang didapat melalui studi kepustakaan dan pencarian di internet.

Langkah selanjutnya adalah kritik sumber dalam penelitian, merupakan pengujian terhadap sumber-sumber yang telah ditemukan, bertujuan untuk menyeleksi sumber tersebut menjadi fakta. Dalam tahapan ini peneliti melakukan dua bentuk kritik, yaitu kritik *intern* dan *ekstern*. Dalam kritik *intern*, peneliti telah melakukan pengumpulan semua sumber, kemudian dibaca sehingga bisa dilakukan pengujian terhadap isi atau kandungan dari sumber itu sendiri. Tahap *ekstern*, peneliti melakukan pengujian terhadap asli, otentik, turunan, palsu serta relevan tidaknya sumber dengan judul penelitian yang akan dilakukan.

⁸ Kuntowijoyo, 1995. *Pengantar Ilmu Sejarah*, Yogyakarta: Bentang, hlm. 95

Langkah ketiga adalah interpretasi, yaitu penafsiran terhadap fakta. Pada langkah ini peneliti telah mencari keterkaitan antar berbagai fakta yang ditemukan diberbagai sumber, baik primer maupun sekunder dn semua fakta sejarah dikonstruksi menjadi sebuah rangkaian fakta sejarah yang harus dicari koherensinya dan sebab akibatnya untuk kemudian ditafsirkan. Penafsiran ini dilakukan setelah peneliti membaca dan menganalisis sumber-sumber, kemudian melakukan analisis hasil dari penafsirannya berdasarkan pokok bahasan.

Langkah terakhir yaitu historiografi, merupakan rekonstruksi masa lampau berdasarkan fakta yang telah ditafsirkan dalam bentuk tulisan sesuai dengan penulisan sejarah yang benar. Pada langkah ini, peneliti akan menyajikan sebuah tulisan sejarah yang berjudul “Kuliner tradisional di Kawasan Jambi Kota Seberang Periode Kesultanan hingga Kemerdekaan” dengan benar sesuai tata bahasa buku. Penulisan sejarah atau historiografi dirangkai dan disajikan dalam sistematika penulisan yang logis dan kronologis.

F. Tinjauan Pustaka

Sumber bacaan yang dijadikan literatur adalah skripsi Ismawati yang berjudul : Industri Kue Tradisional Khas Melayu di Kawasan Seberang Kota Jambi. Skripsi Ismawati bertemakan ekonomi dan objek penelitian hanya mengkaji salah satu kuliner tradisional yaitu Kue. selain itu skripsi Isnawati meliputi periode penelitian tahun 1984-2016 sementara itu skripsi yang ditulis bertemakan sejarah kebudayaan dengan memfokuskan semua kuliner tradisional

Melayu di kawasan Kota Seberang. Perbedaan lainnya dari segi periodisasi penelitian dalam hal ini ialah periode kesultanan-kemerdekaan.⁹

Kesamaan dari penelitian ini adalah sama-sama meneliti tentang kuliner tradisional Melayu Jambi dan memiliki lingkup spasial yang sama juga yaitu dikawasan Jambi Kota Seberang, kelebihan skripsi Isnawati memiliki foto atau gambar berwarna mulai dari pembuatan kue, peralatan dan perlengkapan hingga ragam atau jenis kue tradisional sehingga menarik untuk diteliti.

Selanjutnya sumber bacaan kedua yang dijadikan literatur adalah jurnal dari Novita Ekasari dkk. Berjudul : Implementasi Digital Marketing dan Inovasi Kemasan Kue Bengen Produk Kuliner Khas Jambi jurnal Ekasari membahas tentang marketing dan kemasan kue tradisional objek penelitiannya juga hanya mengkaji tentang pemasaran dan bentuk kemasan kue. Sementara itu skripsi yang di tulis membahas tentang semua makanan dan minuman tradisional melayu di kawasan Jambi Kota Seberang.¹⁰

Kesamaan dari penelitian ini ialah tempat penelitiannya di kawasan Jambi Kota Seberang meskipun di judul penelitian hanya menyebut kawasan Jambi, akan tetap dari hasil jurnal yang penulis baca dan melihat hasil gambar berwarna tersebut jurnal ini di teliti dikawasan daerah Jambi Kota Seberang.

⁹ Isnawati, Siti Heidi Karmela, 2019. *Industri Kue Tradisional Khas Melayu Dikawasan Seberang Kota Jambi* 1984-2016

¹⁰ Novita Ekasari, Nur Hasanah, Ade Pernanda Siregar, Novita Sari, Ade Titi Nifita, 2019. *Implementasi Digital Marketing dan Inovasi Kemasan Kue Bengen Produk Kuliner Khas Jambi*:Jurnal Inovasi, teknologi, dan Dharma Masyarakat. Vol. 1 No. 1 Hlm.38

G. Sistematika Penulisan

Skripsi ini akan di susun dalam 5 (lima) bab setelah penelitian dilakukan sebagai tahapan terakhir dari metode sejarah yaitu historiografi. Bab 1 disebut pengantar atau pendahuluan mulai dari latar belakang masalah, permasalahan dan ruang lingkup, arti penting dan tujuan, metode penelitian, kerangka konseptual dan pendekatan,, tinjauan pustaka, dan sistematika penulisan.

Bab II merupakan uraian lingkup spasial penelitian yaitu Kawasan Jambi Kota Seberang mulai dari latar historis, geografis perencanaan administratif wilayah. Ditambah juga dengan penjelasan tentang kehidupan sosial dan budaya masyarakat setempat. Bab III menjadi bab yang menjawab rumusan pertama tentang perubahan dan perkembangan kuliner tradisional masyarakat melayu Jambi kota seberang. Bab ini berisi tentang ragam dan jenis kuliner tradisional, faktor-faktor penyebab dan pihak-pihak yang terlibat.

Bab IV jawaban rumusan masalah kedua tentang upaya mempertahankan kuliner tradisional masyarakat Melayu di kawasan Jambi Kota Seberang, untuk lebih jelasnya di dalam bab ini akan dimulai dari upaya pelestarian budaya kuliner tradisional dan promosinya. Selain itu juga akan membahas tentang penduduk di kawasan Jambi Kota Seberang yang menjadikan sektor kuliner tradisional sebagai sumber mata pencaharian hidup. Pembahasan diakhiri dengan mengidentifikasi kendala-kendala yang ditemui pembuat kuliner tradisional di kawasan Jambi Kota Seberang.

Bab V adalah kesimpulan isinya tentang simpulan akhir dari penelitian serta hasil temuan dilapangan saat melakukan penelitian. Bab ini pada akhirnya menjadi bab penutup sebagai pelengkap semua bab-bab sebelumnya.



BAB II

GAMBARAN UMUM JAMBI KOTA SEBERANG

A. Sejarah Jambi Kota Seberang

Jambi Merupakan salah satu wilayah provinsi yang terletak di bagian tenggara Pulau Sumatra, berbatasan dengan Riau, Bengkulu, Sumatra Selatan dan Sumatra Barat, secara geografis Jambi berada di tengah-tengah Pulau Sumatra. Provinsi Jambi pada zaman dahulu kala telah dikenal sebagai kerajaan Melayu, Ibu kota kesultanan melayu-jambi terbagi menjadi dua, yaitu Tanah pilih dan kampung Pecinan yang dua daerah itu di pisahkan oleh Sungai Batanghari. pada tahun 644 M kerajaan ini mengirimkan utusannya ke Tiongkok ketika pemerintahannya Dinasti Tang 618-919 M sambil membawa hasil buminya ke Negeri Cina untuk diperjual belikan dengan rakyat Cina. Sehingga sejarah kampung Pacinan atau kini dikenal dengan Kota Jambi Seberang.

Jambi Kota Seberang merupakan salah satu kampung tertua di Jambi yang terletak di Kecamatan Pelayanga dan Kecamatan Danau Teluk. Lokasinya tak jauh dari Kota Jambi, hanya dibatasi oleh sungai terpanjang di Sumatera (sungai Batanghari). Meski dikenal juga sebagai kampung santri, Jambi Kota Seberang merupakan gambaran perpaduan tiga budaya, yakni Tionghoa, Arab dan Melayu. Perpaduan ini adalah cikal bakal berkembangnya budaya Arab Melayu yang menunjukkan kearifan lokal.¹¹

¹¹ Jainab Rayanti, Budi Purnomo, Nelly Indrayani, 2018. *Kearifan Lokal Budaya Arab Melayu Masyarakat Jambi Kota Seberang Sebagai Sumber Belajar Sejarah Kebudayaan Islam*. Hlm.3

B. Keadaan Geografis

Gambar 1 Peta Kecamatan Pelayangan



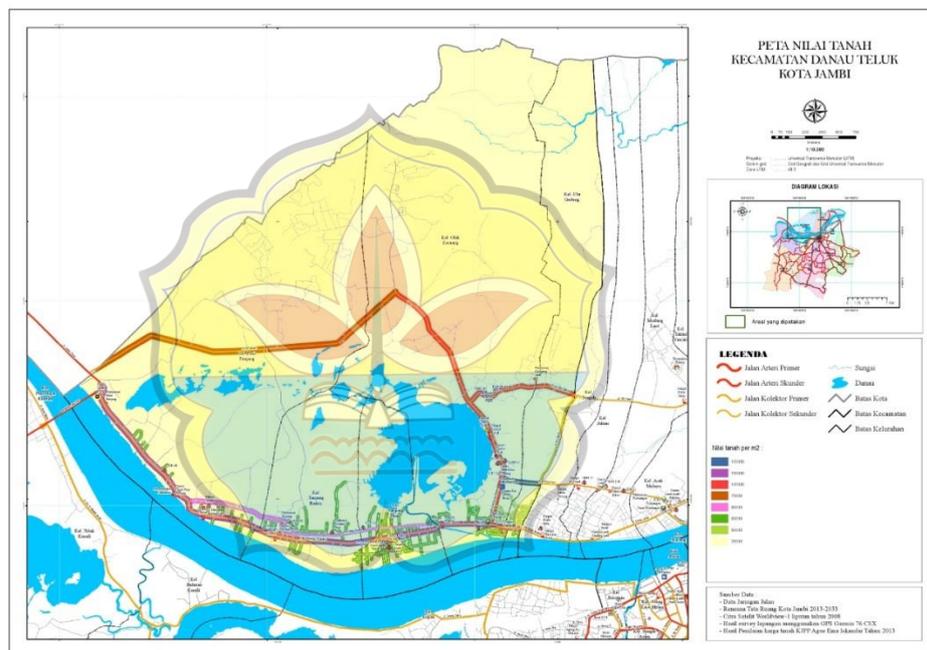
Sumber: Kantor Camat Pelayangan

Kecamatan Pelayangan merupakan salah satu kecamatan di Kota Jambi yang keadaannya geografisnya terletak pada ketinggian 12 m dari permukaan air laut. Batas-batas Kecamatan Pelayangan adalah sebagai berikut : Sebelah Utara berbatasan dengan Kabupaten Muaro Jambi Sebelah Selatan berbatasan dengan Sungai Batanghari Sebelah Timur berbatasan dengan Kabupaten Muaro Jambi Sebelah Barat berbatasan dengan Kecamatan Danau Teluk Kecamatan Pelayangan dengan luas 15,29 Km² dan terdiri dari 6 Kelurahan:

1. Kelurahan Tengah dengan luas 2,31 Km² atau 15,11% dari luas kecamatan.
2. Kelurahan Jelmu dengan luas 2,30 Km² atau 15,04% dari luas kecamatan.
3. Kelurahan Mudung Laut dengan luas 2,23 Km² atau 14,59% dari luas kecamatan.

4. Kelurahan Arab Melayu dengan luas 1,15 Km² atau 7,52% dari luas kecamatan.
5. Kelurahan Tahtul Yaman dengan luas 2,71 Km² atau 17,72% dari luas kecamatan.
6. Kelurahan Tanjung Johor dengan luas 4,59 Km² atau 30,02% dari luas kecamatan.

Gambar 2 Peta Kecamatan Danau Teluk



Sumber: Kantor Kecamatan Danau Teluk

Kecamatan Danau Teluk merupakan Kecamatan yang cukup tua yang dahulunya masih berbentuk wedana yang dipimpin oleh Datuk Anang Bahri sekitar Tahun 1948 dengan pusat kewedanaan di kawasan Pasar Olak Kemang akan tetapi seiring waktu maka di bentuklah Kecamatan Danau Teluk yang dahulunya menyatu dengan Kecamatan Pelayangan dan Telanaipura pada sekitar Tahun 1967 terpisah dan menjadi Kecamatan induk dengan Camat pertama Kms. Muhammad Saman.

Kecamatan Danau Teluk terdiri dari lima kelurahan yang juga mempunyai sejarah tersendiri, yaitu Kelurahan Olak Kemang, Kelurahan Tanjung Pasir, Kelurahan Pasir Panjang, Kelurahan Ulu Gedong, dan Kelurahan Tanjung Raden. Diketahui dulu wilayah Tanjung Raden dan Tanjung Pasir merupakan “kampung baru” karena sebelumnya wilayah itu merupakan wilayah kampung Pasir Panjang. Pemisahan nama tersebut terjadi ketika Belanda pada waktu itu menempatkan dan mengkhususkan lokasinya “dipetak-petakan” ukuran tanahnya bagi orang-orang keturunan “raden” dan diberi nama kampung Tanjung Raden dan orang-orang keturunan “kemas” di wilayah Tanjung Pasir.¹²

Kecamatan Danau Teluk Merupakan Salah satu Kecamatan yang berada di wilayah Seberang Kota Jambi dengan luas Wilayah 15,70 Km² atau 7,64 persen dari luas keseluruhan Kota Jambi dengan ketinggian dari permukaan laut 83 m yang berbatasan dengan :Sebelah Utara berbatasan dengan Kecamatan Mara Sebo Kabupaten Muaro Jambi.

Sebelah Timur berbatasan dengan Kecamatan Pelayangan Kota Jambi

Sebelah Selatan berbatasan dengan Sungai Batanghari.

Sebelah Barat berbatasan dengan Kecamatan Luar Kota.

Kabupaten Muaro Jambi Memiliki 5 (lima) Kelurahan dengan masing-masing luasnya adalah :

1. Kelurahan Pasir Panjang yang luasnya : 3,76 Km²
2. Kelurahan Tanjung Raden yang luasnya : 2,68 Km²

¹² Isnawati, Siti Heidi Karmela, 2019. *Industri Kue Tradisional Khas Melayu Dikawasan Seberang Kota Jambi 1984-2016*

3. Kelurahan Tanjung Pasir yang luasnya : 3,34 Km 2
4. Kelurahan Olak Kemang yang luasnya : 3,52 Km 2
5. Kelurahan Ulu Gedong yang luasnya : 2,40 Km 2

C. Demografis

1. Kependudukan

Kawasan Seberang Kota Jambi dikenal sebagai daerah *enclave* pusat konsentrasi penduduk Melayu Jambi dengan ras yang tergolong ras Melayu.¹³ Namun tidak hanya penduduk melayu saja yang tinggal dan menetap di sana, telah lama ada penduduk pendatang yang berasal dari berbagai daerah di Indonesia seperti Jawa, Banjar, Minangkabau, Bugis, Palembang. Bahkan berdasarkan nama beberapa kelurahan yang ada, mencerminkan asal pendatang yang berasal dari luar Indonesia dan menjadi warga keturunan seperti Arab (di Kampung Arab Melayu), Yaman / India (di Kampung Tahtul Yaman). Perkawinan campuran juga terjadi di antara sesama penduduk pendatang misalnya perkawinan antara pedagang Arab dengan perempuan Cina yang memeluk Islam di Kampung Tengah.¹⁴

Penduduk di Kawasan Seberang Kota Jambi juga ada yang memiliki gelar bangsawan, yang diyakini merupakan pengaruh budaya Jawa. Berdasarkan historisnya, kelompok bangsawan Jambi tersebut terbagi atas suku *keraton*,

¹³Ras Melayu Jambi terbagi atas *proto melayu* (melayu tua) dan *deutro melayu* (melayu muda). "Menyeluk Daerah Kota Jambi", *Hasil Survey Proyek Rehabilitasi dan Perluasan Museum Jambi* (Jambi: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Provinsi Jambi, 1977), hlm. 15.

¹⁴"Jejak Akulturasi Arab- Melayu-Cina", *Kompas*, 28 April 2007.

suku *perban*, suku *raja empat puluh*, dan suku *kemas*.¹⁵ Masing-masing bangsawan memiliki gelar sesuai dengan tingkat kedekatannya dengan Sultan Jambi, mulai dari gelar *raden* dan *kemas* (untuk laki-laki) serta *ratu mas*, *tumas*, dan *nyimas* (untuk perempuan). Semua kelompok bangsawan ini dimasa lalu memiliki posisi tinggi dan hak-hak istimewa baik hak politik dan hak ekonomi yang berbeda dengan rakyat biasa. Namun setelah kemerdekaan, kedudukan mereka dianggap sama dengan masyarakat seberang pada umumnya dan gelar yang masih dipakai hanya digunakan sebagai simbol budaya saja untuk menghormati keturunan mereka.

Mengenai jumlah penduduk di Kawasan Seberang Kota Jambi dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 2.1
Jumlah Penduduk Seberang Kota Jambi Berdasarkan Kecamatan

Tahun	Danau Teluk	Pelayangan
1986	9.888	11.842
1996	10.622	11.863
2002	11.452	11.878
2005	12.079	12.396
2012	13.821	12.400
2016	13.641	12.320
2017	13.690	13.742
2018	13.694	13.123

Sumber : Arsip Kecamatan Danau Teluk dan Pelayangan

¹⁵ A.M. Nasruddin, *Jambi dalam Sejarah Nusantara 692 – 1949 M*, 1990 (Jambi : tanpa penerbit), hlm. 103 – 104.

Kehidupan sosial penduduk di Kawasan Seberang Kota Jambi hampir sama dengan penduduk lain di Jambi, mereka hidup dalam keharmonisan. Keberagaman etnis menyebabkan penduduk di Kawasan Seberang Kota Jambi termasuk penduduk yang heterogen, namun mereka tetap harmonis contohnya gotong royong dan acara keagamaan (tahlilan, yasinan, pengajian) yang dilakukan bersana yang menunjukkan adanya jiwa toleransi dan tolong menolong seperti dalam acara pernikahan dan selamatan.

2. Sosial Budaya

Jambi Kota Seberang merupakan salah satu permukiman penduduk yang mayoritas (hampir seluruhnya) beragam Islam, masyarakat Jambi kota Seberang Bersuku melayu yang mana suku melayu sangat kental dengan agama yang islam oleh karena itu masyarakat jambi kota seberang sangat memegang teguh ajaran agama islam, madrasah merupakan tempat belajar khusus untuk anak-anak mengaji baik itu al-qur'an tata cara sholat yang benar serta belajar kitab-kitab seperti tauhid, fiqih, nahu-sorof dan lain-lainnya.

Selain itu juga wilayah jambi kota seberang memiliki banyak pesantren-pesantren, salah satu pesantren tertua di kota jambi terletak di wilayah Jambi Kota Seberang Yaitu Pondok Pesantren Sa'adatuddaren yang di susul dengan pesantren lainnya seperti Nurul Iman, As'ad, Al-Jauharen dan lainnya. Pesantren sangat berdampak sebagai tempat menimba ilmu akan tetapi juga mendidik akhlak (etika) maka dari itu tidak heran masyarakat jambi kota seberang dari anak-anak, dewasa, hingga orang tua hidup dengan aman damai

dan tenang kerana memegang teguh untuk saling menghargai dan mengutamakan akhlak yang baik dalam kehidupan bermasyarakat.

Itu juga yang membuat kondisi sosial berbeda sangat jauh lebih sederhana di bandingkan pusat kota meskipun hanya terpisahkan oleh sungai Batanghari. Bedanya pesantren dan madrasah yaitu pesantren bukan hanya tempat untuk masyarakat jambi kota seberang saja akan tetapi juga banyak anak-anak remaja dari luar yang datang untuk menuntut ilmu di wilayah jambi kota seberang oleh karena itu jambi kota seberang sering di sebut sebagai kota santri.

Sungai Batanghari merupakan sumber mata pencaharian utama masyarakat jambi kota seberang selain sawah dan ladang, Di bidang kuliner, masyarakat Jambi Kota Seberang juga memiliki kekayaan dan keunikan tersendiri. Masyarakat Jambi kota seberang memiliki beragam hidangan khas yang mencerminkan budaya, tradisi lokal dan hasil alam.

Salah satu contohnya makan beidangan, makan beidangan ini merupakan makan bersama menggunakan nampan (ceper) yang berisikan nasi serta lauk pauknya. Makan beidangan ini biasanya dilakukan oleh masyarakat Seberang jika ada acara sedekah atau perayaan hari besar. Tradisi sosial kemasyarakatan lainnya seperti tradisi tudung lingkup, kesenian gambus, hadrah,¹⁶ gotong royong bersih masjid yang mana hanya pemuda-pemuda kampung yang bergotong royong membersihkan masjid dari dalam hingga keluar untuk menyambut bulan suci ramadhan, dan banyak tradisi sosial lainnya.

¹⁶ Aulia Mawaddah, 2023. *Peran Lembaga Adat Melayu Kota Jambi Dalam Melestarikan Prosesi Pernikahan di Seberang Kota Jambi tahun 1950-2020*

3. Mata pencaharian (Ekonomi)\

Kawasan Seberang Kota Jambi dapat dikatakan merupakan kawasan maritim karena letaknya yang berhadapan langsung dengan Sungai Batanghari, oleh karenanya aktivitas ekonomi yang mereka lakukan sejak lama adalah dengan memanfaatkan keberadaan Sungai Batanghari.

Masyarakat Melayu memiliki berbagai macam mata pencaharian yang berkaitan erat dengan lingkungan geografis, budaya, dan tradisi. Beberapa mata pencaharian yang umum di kalangan masyarakat Melayu yaitu : Nelayan, masyarakat Melayu Jambi Kota Seberang merupakan penduduk yang hidup di pinggir sungai Batang Hari menjadi nelayan sebagai salah satu sumber mata pencaharian. oleh karenanya aktivitas ekonomi yang mereka lakukan sejak lama adalah dengan memanfaatkan keberadaan Sungai Batanghari. Salah satunya adalah sektor perikanan dengan menangkap berbagai jenis hewan yang hidup di Sungai Batanghari seperti berbagai jenis ikan, udang, dan belut dengan menggunakan peralatan sederhana antara lain perahu, jala, tangkul, *serampang*, *lukah* belut, dan *lukah* ikan.¹⁷

Pertanian dan Perkebunan sekitar 40% masyarakat Melayu yang bekerja sebagai petani karena daerah Jambi Kota Seberang merupakan daerah rawah-rawah yang membuat tanah tersebut sangat subur untuk ditanami. Masyarakat tersebut biasanya menanam padi, Umbi-umbian, sayur-sayuran dan buah-buahan sebagai bentuk pertahanan hidup, hasil dari panen mereka bukan hanya sekedar untuk di makan saja tetapi juga bisa untuk di jual, seperti pada

¹⁷ Isnawati, Siti Heidi Karmela, 2019. *Industri Kue Tradisional Khas Melayu Dikawasan Seberang Kota Jambi* 1984-2016

yang sudah di olah beberapa tahap menjadi beras yang di jual lalu uangnya digunakan unruk kebutuhan sseperti untuk lauk pauk ataupun lainnya.

Selain itu terdapat juga masyarakat yang berkerja di sektor industri rumah tangga seperti memproduksi batik, sulam, pembuat kerupuk ikan, tukang masak untuk acara besar seperti nikah atau pun sedekah lainnya yang memasak porsi besar. Ada beberapa faktor yang membuat mata pencaharian berubah atau berpindah faktor utama yang menyebabkan Kawasan Seberang Kota Jambi menjadi sentra awal produksi kue-kue tradisional khas Melayu Jambi adalah karena faktor geografis, penduduk di sana tidak bisa terlalu mengandalkan sektor pertanian yang sebagian daerahnya adalah rawa-rawa untuk memenuhi kebutuhan ekonomi mereka.

Kondisi ini semakin diperparah saat terjadi bencana alam seperti banjir, lahan pertanian yang terendam banjir mengalami gagal panen. Oleh karena itu, dibutuhkan aktivitas non-pertanian sebagai alternatif lain untuk menggantikan peranan sektor pertanian.¹⁸ Aktivitas non-pertanian menjadi alternatif untuk bertahan hidup (*survival strategy*) yang dapat menambah pendapatan ekonomi rumah tangga,¹⁹

Faktor berikutnya faktor ekonomi dimana saat terjadi krisis moneter global di Indonesia menyebabkan kebutuhan hidup semakin mahal namun harus tetap dipenuhi. Pada umumnya hampir semua industri skala menengah dan skala besar yang terkena imbas dari krisis ini, namun hanya industri berskala kecil

¹⁸Siti Heidi Karmela, “Sejarah Industri Batik di Kota Jambi 1980 – 2001”, 2011, *Tesis* (Yogyakarta : Program Pascasarjana Fakultas Ilmu Budaya UGM), hlm. 86.

¹⁹Tajuddin Noer Effendi, 1990, “Kegiatan Non-Farm di Pedesaan: Studi Kasus Jawa Tengah”, *Laporan Penelitian* (Yogyakarta: Pusat Penelitian Kependudukan Universitas Gadjah Mada), hlm. 43.

dan rumah tangga saja yang relatif bisa bertahan bahkan mampu terus berkembang di masa-masa berikutnya.

Hal ini dikarenakan industri kecil dan rumah tangga dapat menciptakan kesempatan kerja, menyerap lebih banyak tenaga kerja, dan mengurangi kemiskinan. Perdagangan Sebagai masyarakat yang sejak lama terlibat dalam perdagangan maritim, banyak masyarakat Melayu yang bekerja sebagai pedagang biasanya menjual hasil tangkapan ikaan ataupun hasil panen kebun. Kemudian ada juga yang berkerja sebagai tukang ojek, tukang perahu ketek, tukang bangunan, serta buruh pabrik.



BAB III

MAKANAN POKOK DAN KULINER TRADISIONAL MASYARAKAT MELAYU JAMBI KOTA SEBERANG

A. Masyarakat Melayu

Asal usul masyarakat Melayu sangat kaya dan kompleks, melibatkan berbagai faktor sejarah, budaya, dan migrasi yang membentuk identitas saat ini. Kerajaan-kerajaan seperti Sriwijaya, Melaka, dan Johor-Riau memainkan peran penting dalam membentuk identitas Melayu. Kerajaan-kerajaan ini menjadi pusat perdagangan, kebudayaan, dan penyebaran agama, yang pada gilirannya memperluas pengaruh Melayu ke seluruh Asia Tenggara.

Istilah Melayu dikembangkan dari toponim Mo-lo-yeu. Seorang pendeta Buddha dari Cina bernama I-tsing berlayar menuju India, tahun 671 Masehi singgah di Mo-Lo-Yeu. Selain itu, istilah Melayu berasal dari nama sebuah sungai Melayu. Menurut sejarawan Malaysia Hj. Muhammad Said, sumber dari Col. Greany dikutip dari kitab Undang-undang Siam, dikatakan ada kerajaan Melayu pada tahun Masehi 677 di sungai Melayu. Sedangkan untuk nama di jumpai di lokasi situs permandian muara Jambi. Nama Melayu ada yang ditulis Malayur, Malayu atau Melayu, sedangkan dalam catatan dinasti Yuan (abad 13-14) ditulis dengan kata MaLi-Yu-Eul (Coedes, 1918).²⁰

Istilah Melayu Nusantara terdiri dari dua kata yang berdiri sendiri dan memiliki arti tersendiri, yaitu "melayu" dan "nusantara". Secara bahasa, kata

²⁰ M. Raihan Alfarizi, *Analisis Sejarah Perkembangan Islam Dan Asal-Usul Bangsa Melayu Di Nusantara (Indonesia)* Hlm.224

"melayu" diperkirakan muncul pertama kalinya dalam tulisan China antara tahun 644 -645 M, disebutkan bahawa orang mo-loyeu mengirimkan utusan ke negara China untuk mempersembahkan hasil-hasil bumi kepada raja China. Kerajaan Melayu merupakan kerajaan besar dan luas pengaruhnya di pulau Sumatera pada pada zaman sebelum kerajaan Sriwijaya.

Kata "melayu" juga berasal dari kata "himalaya" artinya tempat bersalji. Dalam bahasa Jawa kuno, kata "melayu" artinya berlari atau mengembara. Ini merujuk kepada orang Indo-Melayu atau Austronesia yang bergerak mengembara dari Yunan.²¹ Daerah jambi seberang berperan sebagai pusat kosentrasi penduduk asli melayu jambi dan penduduk pendatang yang berasal dari Arab, Cina dan India.

Penduduk pendatang ini tidak hanya membawa barang dagangan, agama, ataupun budaya. Mereka juga membawa kuliner yang hingga saat ini menjadi makanan yang sering di santap oleh masyarakat, seperti arab makanan yang di bawah oleh orang Arab adalah nasi minyak, Cina membawa kuliner makanan berupa sebagian jenis kue-kue tradisional berupa bakpao yang biasa masyarakat jambi kota seberang disebut gomak atau roti goreng, selain itu ada juga tekwan dan bakwan. Sedangkan India membawa kuliner berupa kari kambing, martabak telur, dan roti maryam/bembet.

Kawasan Seberang Kota Jambi merupakan sentra dari semua budaya Melayu Jambi, karena memang sampai hari ini penduduknya masih tetap mempertahankan

²¹ M. Raihan Alfarizi, *Analisis Sejarah Perkembangan Islam Dan Asal-Usul Bangsa Melayu Di Nusantara (Indonesia)* Hlm.224

dan melestarikan semua produk-produk budaya khas Melayu. Salah satu produk budaya khas Melayu Jambi yang di bawah adalah di sektor kuliner.²²

B. Makanan Pokok Masyarakat Melayu

Masyarakat Melayu dikenal sebagai kelompok etnis yang memiliki warisan budaya yang kaya dan beragam, termasuk dalam hal kuliner. Makanan tidak hanya menjadi kebutuhan dasar bagi kehidupan sehari-hari, tetapi juga menjadi bagian integral dari identitas budaya dan tradisi masyarakat Melayu. Setiap hidangan yang disajikan mengandung sejarah, makna, serta filosofi yang mendalam, mencerminkan keanekaragaman geografi, sumber daya alam, serta pengaruh dari berbagai peradaban yang telah berinteraksi dengan masyarakat Melayu sepanjang sejarah. Makanan pokok masyarakat Melayu pada umumnya berupa Nasi. Nasi memiliki peran sentral dalam kehidupan sehari-hari dan dalam berbagai acara adat atau perayaan hari besar, pernikahan dan lainnya.

Kuliner masyarakat Melayu sangat beragam jenisnya baik itu dari makanan berat (makanan Pokok), berupa Nasi Lemak yang merupakan Sebutan khusus bagi masyarakat Melayu.²⁵ Nasi Lemak merupakan Hidangan khas yang terdiri dari nasi yang dimasak dengan santan, biasanya disajikan dengan ikan bilis (teri), kacang tanah, telur rebus, dan sambal.

Selain Nasi Nasi Lemak masyarakat Melayu mempunyai makanan pokok yang beragam seperti : Nasi putih adalah nasi yang dimasak biasa tanpa tambahan bumbu. Ini adalah makanan pokok utama dan sering disajikan dengan

²² Isnawati, Siti Heidi Karmela, 2019. *Industri Kue Tradisional Khas Melayu Dikawasan Seberang Kota Jambi* 1984-2016

berbagai lauk-pauk seperti ikan, ayam, daging, sayuran, dan sambal. Yang membuat beda dari ciri khas orang melayu makan harus di temani dengan sambal karena bagi mereka makan tanpa sambal (*rasa pedas*) itu hambar (*tidak ada rasa*)."

Umbi-Umbian masyarakat melayu Juga sering menjadikan Ubi sebagai makanan pokok nya,terutama Ubi kayu kerana Ubi kayu dapat tumbuh dengan baik di berbagai jenis tanah dan tidak memerlukan perawatan yang intensif. Hal ini menjadikannya tanaman yang mudah dibudidayakan di banyak wilayah, Ubi kayu memiliki daya tahan yang tinggi terhadap kondisi cuaca yang kurang ideal, seperti kekeringan.

Ubi kayu memiliki daya tahan yang tinggi terhadap kondisi cuaca yang kurang ideal, seperti kekeringan. Meskipun tidak setinggi padi dalam hal kandungan gizi, ubi kayu tetap menjadi pilihan yang baik bagi masyarakat karena dapat memenuhi kebutuhan energi masyarakat. Masyarakat menggunakan ubi kayu sebagai makanan pokok karena mudah di dapatkan hampir di daerah perkebunan atau sawah di tanam uumbi-umbian.

Alasan mengapa masyarakat menggunakan ubi kayu sebagai makanan pokok di wilayah jambi kota seberang tepatnya, karena faktor ekonomi yang yang sulit pada saat itu perkelurahan ada 5-15 KK yang menjadikan ubi kayu sebagai makanan pokok, namun itu terakhir di temui pada tahun 2013. Selain nasi dan umbi-umbi masyarakat melayu di wilayah timur juga menjadikan sagu sebagai makanan pokok utama hingga sekarang pun masyarakat melayu di bagian timur

menjadikan sagu sebagai makanan pokok utamanya meskipun tidak keseluruhannya.

C. Kuliner Masyarakat Melayu

Ragam kuliner tradisional masyarakat Melayu di Kota Seberang, Jambi, merujuk pada beragam hidangan tradisi, budaya, dan kreativitas masakan yang telah menjadi bagian integral dari budaya dan identitas lokal. Ini mencakup variasi hidangan yang disiapkan dengan menggunakan bahan-bahan alami, rempah-rempah khas, dan teknik memasak turun-temurun yang telah diwariskan dari generasi ke generasi.

Untuk Menjaga Kearifan Lokal bahan-bahan dan cara memasak dalam kuliner tradisional sering kali merupakan hasil dari kearifan lokal yang beradaptasi dengan lingkungan dan sumber daya yang tersedia. Mempertahankan kuliner tradisional berarti menjaga praktik-praktik lokal yang berkelanjutan dan ramah lingkungan. Banyak kuliner tradisional yang menggunakan bahan-bahan alami dan segar, serta proses memasak yang sehat. Berbeda dengan makanan olahan atau cepat saji, kuliner tradisional sering kali lebih sehat karena rendah bahan kimia, pengawet, dan pemanis buatan.²³

Kuliner lokal sebenarnya merupakan bagran dari budaya setempat yang awalnya berperan sebagai produk budaya yang disajikan di berbagai ritual maupun upacara adat, dimana dalam pengolahan dan pembuatannya diturunkan dari generasi ke generasi secara terus menerus. Dalam pembuatan kuliner lokal

²³ Wawancara dengan Nyai Rosni, Kepala Panggung seberang tahtul Yaman, 14 Juli 2024

berupa makanan tradisional peranan budaya sangat penting yaitu berupa keterampilan, kreativitas, sentuhan seni, tradisi, dan selera. Makin tinggi budaya suatu komunitas, makin luas variasi bentuk dan makin kompleks cara pembuatannya serta makin rumit cara penyajiannya.

Kuliner lokal di suatu daerah biasanya terdiri dari berbagai ragam jenis makanan mulai dari makanan pendamping nasi (lauk) hingga makanan ringan seperti kue atau yang biasa disebut jajanan pasar. Wilayah Jambi Kota Seberang, sebuah kawasan bersejarah yang terletak di tepi Sungai Batanighari, adalah jantung budaya Melayu di Provinsi Jambi. Sebagai salah satu pusat budaya Melayu, kuliner di Kota Seberang mencerminkan kekayaan tradisi islami yang telah diwariskan secara turun-temurun, yang menandakan bahwa melayu masih hidup dan berkembang sangat baik.

Nasi Sombang adalah makanan Melayu yang menggunakan daun pisang sebagai alasnya. Nasi Sombang menggunakan aneka rempah yang menghasilkan rasa yang menggugah selera, yaitu cabai, bawang merah, dan lain sebagainya. Nasi minyak adalah nasi yang dimasak dengan minyak samin atau mentega dan diberi bumbu seperti kayu manis, bunga lawang, dan cengkeh. Hidangan ini biasanya disajikan pada acara-acara khusus seperti pernikahan atau perayaan.

Nasi dagang adalah hidangan khas dari Malaysia Timur, terutama di wilayah Terengganu dan Kelantan. Nasi ini terbuat dari campuran beras dan beras ketan, dimasak dengan santan, dan disajikan dengan gulai ikan tongkol atau ayam. Nasi kandar adalah hidangan yang berasal dari Pulau Pinang, Malaysia. Nasi putih

disajikan dengan berbagai jenis kari dan lauk seperti ayam, daging, ikan, udang, atau cumi. Ini adalah hidangan yang sangat populer di kalangan masyarakat Melayu. Bubur atau nasi yang dimasak menjadi lembut dan berkuah juga sering dikonsumsi, terutama saat sarapan atau ketika seseorang sedang kurang sehat.

Mie Sagu, Penyajian Mie Sagu sama seperti mie goreng pada umumnya. Hanya saja yang membedakan adalah jenis mie yang digunakan. Mie sagu terasa lebih kenyal daripada mie yang lainnya. Selain itu mie sagu dapat dibedakan dari warnanya yang bening setelah diolah. Makanan khas Melayu ini akan lebih nikmat jika ditambahkan dengan beberapa taburan yaitu aneka sayuran.

Ada juga Laksa yaitu Sup mie yang kaya rasa, biasanya berbahan dasar santan atau asam pedas, dengan tambahan udang, ayam, atau ikan. Kuih-Muih yang merupakan Kumpulan jajanan tradisional yang biasanya manis, seperti kuih lapis, onde-onde, kuih talam, dan seri muka. Terbuat dari bahan-bahan seperti tepung beras, santan, gula, dan kelapa.

Ragam kuliner tradisional masyarakat Melayu di Kota Seberang, Jambi, merujuk pada beragam hidangan tradisi, budaya, dan kreativitas masakan yang telah menjadi bagian integral dari budaya dan identitas lokal. Ini mencakup variasi hidangan yang disiapkan dengan menggunakan bahan-bahan alami, rempah-rempah khas, dan teknik memasak turun-temurun yang telah diwariskan dari generasi ke generasi.

Kuliner lokal sebenarnya merupakan bagian dari budaya setempat yang awalnya berperan sebagai produk budaya yang disajikan di berbagai ritual

maupun upacara adat, dimana dalam pengolahan dan pembuatannya diturunkan dari generasi ke generasi secara terus menerus. Dalam pembuatan kuliner lokal berupa makanan tradisional peranan budaya sangat penting yaitu berupa keterampilan, kreativitas, sentuhan seni, tradisi, dan selera. Makin tinggi budaya suatu komunitas, makin luas variasi bentuk dan makin kompleks cara pembuatannya serta makin rumit cara penyajiannya.²⁴

Kuliner lokal di suatu daerah biasanya terdiri dari berbagai ragam jenis makanan mulai dari makanan pendamping nasi (lauk) hingga makanan ringan seperti kue atau yang biasa disebut jajanan pasar. Wilayah Jambi Kota Seberang, sebuah kawasan bersejarah yang terletak di tepi Sungai Batanghari, adalah jantung budaya Melayu di Provinsi Jambi. Sebagai salah satu pusat budaya Melayu, kuliner di Kota Seberang mencerminkan kekayaan tradisi islami yang telah diwariskan secara turun-temurun, yang menandakan bahwa melayu masih hidup dan berkembang sangat baik.

Setiap hidangan yang khas ada di Jambi Kota Seberang sangat beragam bukan hanya menggugah selera dan memanjakan lidah, tetapi juga menyimpan cerita, beragam makna dan nilai budaya yang diwariskan dari generasi ke generasi. Kuliner masyarakat Melayu Jambi di Kota Seberang mencerminkan perpaduan yang harmonis antara alam, adat tradisi, kreativitas, dan akulturasi budaya yang menjadikannya bagian tak terpisahkan dari identitasnya.²⁵ Kuliner

²⁴ Isnawati, Siti Heidi Karmela, 2019. *Industri Kue Tradisional Khas Melayu Dikawasan Seberang Kota Jambi* 1984-2016

²⁵ Wawancara dengan Datuk Amir Arrahman, Ketua Lembaga adat jambi kota seberang, 17 mei 2024

lokal di suatu daerah biasanya terdiri dari berbagai ragam jenis makanan mulai dari makanan pendamping nasi, lauk, sambal, sayur, buah, minuman hingga makanan ringan yaitu kue atau yang biasa disebut jajanan pasar. Oleh karenanya istilah kuliner lokal dimaksudkan sebagai hasil olahan yang berupa masakan yang erat kaitannya dengan makanan yang dikonsumsi sehari-hari dan menjadi gaya hidup di setiap daerah dengan cita rasa yang khas.

Masyarakat Jambi kota seberang sangat menyukai makanan yang berat karena bagi mereka makanan yang mengenyangkan bisa membuat perut tenang untuk melakukan aktivitas yang berat dengan waktu yang lama, karena pekerjaan mereka yang biasa bertani dan melayaan. Makanan pokok khas melayu Jambi Kota Seberang adalah nasi, akan nasi bukan hanya sekedar nasi putih biasa, akan tetapi memiliki banyak jenis kreasi dalam memasak salah satunya Nasi Gemuk awal mulanya di sebut Nasi Lemak, Nasi lemak adalah hidangan khas Asia Tenggara yang sangat terkenal, khususnya di Malaysia, Singapura, Brunei, dan sebagian Indonesia.

Asal mula nasi lemak dapat ditelusuri ke komunitas Melayu di Semenanjung Malaya. Sejarahnya berakar pada budaya agraris, di mana nasi lemak menjadi makanan yang menyediakan energi untuk para petani yang bekerja di ladang. Hidangan ini awalnya disiapkan sebagai sarapan yang mudah dibawa dan kaya akan nutrisi, membantu para petani bertahan sepanjang hari. Pada awalnya, nasi lemak hanya dikenal di kalangan masyarakat melayu saja akan tetapi seiring

perkembangan zaman nasi lemak sangat di gemari berbagai kalangan masyarakat meskipun bukan orang melayu baik itu dari kalangan anak hingga lansai.²⁶

Nasi Lemak, sebagai salah satu hidangan ikonik Malaysia, merefleksikan hubungan yang dalam antara budaya, masyarakat, dan persekitaran tempatan. Kearifan tempatan memainkan peranan penting dalam evolusi Nasi Lemak di Tanah Melayu. Ia juga tercermin dalam teknik-teknik memasak yang diwarisi secara turun-temurun, penggunaan bahan-bahan yang terdapat di sekitar setiap rumah Melayu, cara pembungkusan, serta penggunaan rempah tradisional.²⁷

Meskipun asal-usulnya sederhana, Nasi Lemak terus berevolusi sebagai hidangan yang terus menarik minat dan mempertahankan kedudukannya sebagai hidangan kebanggaan Tanah Melayu. Seiring perubahan zaman masyarakat jambi kota merubah penyebutan nasi lemak tersebut menjadi Nasi gemuk karena nasi tersebut dimasak menggunakan banyak pati kanen (santan inti) membuat nasi tersebut masak dengan bagus hingga merkah dan berisi gemuk (gendut), karena penyebutan gendut di seberang itu gemuk maka disebut Nasi Gemuk.²⁸

Penyajian Nasi gemuk mempunyai dua cara penyajian yang pertama jika makannya dirumah disajikan dengan piring yang mana tersaji dalam 1 piring ada nasi dan lauk yang berupa telur rebus, telur dadar yang di iris, sambal tumis teri, kacang goreng dan timun. Cara penyajian yang satu lagi ialah dibungkus menggunakan daun pisang biasanya nasi yang dibungkus biasa untuk dibawah

²⁶ Wawancara dengan Drs. Ujang Hariadi , Kepala Dinas Pariwisata Prov. Jambi 3 Maret 2024

²⁷ Nonglaksana, Lili Suriani, Faten, *Kearifan Ketempatan Dalam Evolusi Nasi Lemak di Tanah Melayu: Jurnal*

²⁸ Wawancara dengan Mutmainnah, Panggung masak seberang, 3 juli 2024

untuk aktivitas diluar rumah seperti bekerja diladang, mencari ikan dan lainnya, alasan mengapa nasi gemuk dibungkus dengan daun pisang agar makanan tersebut lebih harum aromanya serta membuat makanan tersebut tidak menguap dan cepat basi.²⁹

Bukan hanya nasi gemuk saja tetapi ada juga jenis nasi lain yang dibuat sama seperti nasi gemuk. Contohnya nasi tumis sama halnya dengan nasi gemuk akan tetapi lauknya berupa telur rebus yang di belah dua di sirami dengan kuah semur, irisan timun, sambal kacang dan taburan bawang goreng. Nasi tumis merupakan khas asli masyarakat jambi kota seberang, asal mula nasi tumis berawal dari nasi goreng yang nasinya sudah matang lalu di goreng agar bisa di makan tanpa lauk, namun nasi tumis berbeda cara pembuatannya nasi tumis di buat dengan cara bumbu-bumbu di tumis (di goreng) terlebih dahulu, setelah itu dimasukkan beras kedalam tumisan tersebut hingga tercampur merata barula nasi tersebut dimasak layaknya nasi biasa³⁰. Nasi tumis dapat dimakan tanpa adanya lauk karena sudah mempunyai rasa sendiri, akan tetapi juga bisa dimakan dengan lauk seperti nasi putih pada umumnya.

Serlanjutnya ada nasi minyak berasal dari pengaruh arab, Sultan toha merupakan orang said beliaulah yang mebawa nasi briyani khas arab akan tetapi karena bumbu nasi briyani itu menggunakan lebih banyak bahan di bandingkan nasi minyak, bahan nasi briyani lebih mewah menggunakan ayam dan pisang ambon, maka orang melayu jambi kota seberang menguranginya karena nasi

²⁹ Wawancara dengan Zuhria, seorang petani seberang, 13 Juni 2024

³⁰ Wawancara dengan Mutmainnah, panggung masak 9 maret 2024

minyak tersebut menggunakan minyak samin (minyak yang di khususkan untuk memasak nasi minyak) yang cukup banyak oleh sebab itu maka di sebut dengan Nasi Minyak, oleh karena biasanya masyarakat sering menyebut nasi minyak itu sebagai nasi orang arab.³¹

Tabel B.1
Nama kuliner Nasi, akulturasi budaya, dan bumbu.

No	Nama Nasi	Akulturasi	Perlengkapan	Bahan Rempah / Bumbu
1	Nasi minyak	Arab		<ul style="list-style-type: none"> - Bawang merah - Bawang putih - Jahe - Minyak samin - Saos tomat ABC - Daun bawang - Susu beruang - Hadas manis - Cengkeh - Pikak - Kapulaga - Kulit manis - Pala - Jintan - Gula - Garam
2	Nasi tumis	Jambi kota seberang	<ul style="list-style-type: none"> - Daun kari - Daun bawang - Ikan teri 	<ul style="list-style-type: none"> - Bawang putih - Bawang merah - Cengkeh - Kulit manis - Cengkeh - Palago hijau
3	Nasi lemak / Nasi gemuk	Melayu	<ul style="list-style-type: none"> - Serai - Laos - Daun salam - Nanas - Santan 	<ul style="list-style-type: none"> - Bawang putih - Bawang merah

³¹ Wawancara dengan Datuk zainul Bahri, Ahli Sejarah Seberang 11 Juni 2024

Berdiri di tepian Sungai Batanghari, Kota Seberang di Jambi menyimpan warisan kuliner yang kaya, salah satunya adalah lauk tradisional yang telah diwariskan dari generasi ke generasi. Di sini, keunikan rasa dan kelezatan lauk ini menjadi cerminan harmonis dari perpaduan akulturasi budaya, budaya lokal dan kekayaan alam sekitar. Dengan sentuhan bumbu-bumbu khas, lauk tradisional masyarakat Jambi Kota Seberang menjadi sajian yang tak hanya menggugah selera, tetapi juga membawa rasa yang nikmat dengan nilai sejarah dan kearifan lokal.

Lauk pauk khas jambi kota seberang sangat banyak jenisnya baik itu berupa gagan (*rebus saja*) tumisan biasa, bersantan, goreng dan berukus. Lauk yang berupa tumisan bermacam-macam yaitu : pindang tumis, pindang tumis menggunakan bumbu darat berupa bawang putih, bawang merah, cabai merah atau rawit, kunyit, jahe, serai, laos, yang hanya di iris (rajang) lalu di tumis menggunakan minyak setelah layu barulah di tambahkan air dan di masukkan ikan untuk menghilangkan aroma amis dari ikan biasanya masak menggunakan tambahan irisan tomat, bilimbing wuluh ataupun nanas pilih hanya salah satu saja, agar masakan tersebut lebih segar untuk disantap.

Gagan Pelapa mempunyai dua cara memasaknya yang pertama, gagan pelapa tumis bahan atau bumbu halus untuk pengolah berupa bawang merah, serai, cabai, kunyit kemiri, yang dihaluskan lalu ditumis sampai benar-benar masak dan mengeluarkan aroma yang harus barulah di masukkan ikan dan asam kandis. Untuk gagan pelapa rebus bumbunya

sama saja dengan gangan pelapa tumis beda nya hanya di tidak direbus gangan pelapa rebus semua bahan langsung di masukkan saja tidak perlu ditumis lagi, masakan gangan pelapa ini biasanya di tambahkan terong ataupun sawi hijau.

Gangan pelapa memiliki Filosofi yaitu Sumpah Pati gajah Mada sebelum mempersatukan Nusantara tanda andilnya kerajaan budaya melayu itu ada, beliau tidak akan memakan buah kelapa sebelum kemerdekaan memihak kepada rakyat Melayu, itulah sebab adanya Gangan pelapa masaknya tidak menggunakan santan tetapi menggunakan kemiri sebagai santan dan pengentalnya. Kerena khasnya orang sumatera itu hampir rata-rata masakan menggunakan santan.³²

Selain itu ada juga lauk yang namanya gangan caro ulu ialah masakan yang berbaahan oalahan santan yang ditumis dengan bumbu halus yaitu : serai, lengkuas, bawang putih, bawang merah, kunyit, ketumbar, jintan, adas manis masakan gangan caro ulu menggunakan bumbu darat dan beberapa bumbu laut, gangan caro ulu menggunakan tetelan daging sabagai olahan utamanya yang di campur dengan sayuran berupa kacang panjang, terong dan nangka muda, tidak lupa masak ini menggunakan irisan daun kunyit yang membuat aroma dan rasa yang lebih menarik.³³

Ada gangan yang khas asli jambi kota seberang yaitu gangan tempoyak, Di dalam setiap sendok tempoyak, tersimpan cerita panjang tentang tradisi, budaya, dan keahlian memasak yang diwariskan dari

³² Wawancara dengan Datuk zainul Bahri, Ahli Sejarah Seberang 11 Juni 2024

³³ Wawancara dengan Nyai Rosni, Kepala Panggung seberang tahtul Yaman, 3 Juli 2024

generasi ke generasi di Nusantara, khususnya di kalangan masyarakat Melayu. Tempoyak, yang terbuat dari fermentasi durian, adalah salah satu bahan makanan yang paling unik dan kaya rasa, Lauk tempoyak bukan sekadar hidangan ia adalah simbol dari kreativitas masyarakat dalam memanfaatkan kekayaan alam sekitarnya. Bagi yang belum pernah mencicipinya, rasa asam yang tajam mungkin mengejutkan, namun bagi mereka yang terbiasa, tempoyak adalah cita rasa nostalgia yang penuh kenangan.³⁴

Di daerah Sumatra, terutama di Jambi. Pengolahan tempoyak yang melibatkan proses fermentasi mencerminkan kearifan lokal dalam mengawetkan makanan, menciptakan rasa yang tak hanya unik, tetapi juga memukau. Melalui lauk tempoyak, kita dapat menyelami bagaimana budaya kuliner Melayu membaur dengan alam dan tradisi. Setiap hidangan yang menggunakan tempoyak, seperti gulai tempoyak ikan patin, menyajikan perpaduan rasa yang kaya gurih, pedas, dan asam menyatu sempurna dalam setiap gigitan.

Ini adalah sebuah warisan yang bukan hanya tentang makanan, tetapi juga tentang bagaimana masyarakat setempat merespons dan merayakan musim durian dengan cara yang cerdas dan penuh rasa. Ikan yang biasa digunakan dalam masakan gangan tempoyak ini berbagai jenis ikan yaitu ikan patin sungai, baung, betok dan nila.

³⁴ Wawancara dengan Hanin, tangan kanan Panggung seberang, 5 Juli 2024

santan bukan hanya bahan masakan, tetapi elemen penting yang menyatukan rasa, tekstur, dan aroma dalam setiap hidangan. Lauk bersantan telah menjadi bagian tak terpisahkan dari kehidupan sehari-hari masyarakat setempat, menghadirkan kelezatan yang tidak hanya memanjakan lidah tetapi juga menghangatkan jiwa. Santan yang diekstrak dari kelapa tua, memberikan cita rasa yang kaya, gurih, dan lembut pada setiap masakan. Di tangan para ibu rumah tangga dan juru masak tradisional di Kota Seberang, santan diolah dengan berbagai bumbu rempah yang kaya, menciptakan lauk-lauk dengan rasa yang mendalam dan kompleks. Dari gulai ikan patin yang terkenal hingga rendang khas Sumatra barat, setiap hidangan bersantan memiliki cerita tersendiri, cerita tentang budaya, sejarah, dan ikatan keluarga yang erat.

Jambi Kota Seberang, dengan kehidupan yang lekat dengan Sungai Batanghari, telah lama menjadi pusat perpaduan berbagai pengaruh kuliner. Namun, apa yang membuat lauk bersantan di sini begitu istimewa adalah cara masyarakatnya menjaga keaslian rasa sambil tetap terbuka terhadap inovasi. Santan menjadi media yang mengikat berbagai elemen rasa menjadi satu harmoni yang sempurna.

Salah satu makanan yang khas yaitu Tepek ikan karena pembuatnya di pek-pek (*ditekan-tekan membentuk lingkaran*) di rebus menggunakan alasa daun pisang agar tidak lengket satu sama lain, setelah matang (*masak*) dan dingin barulah di potong (*iris*) lepek dan bahan baku utamanya ialah ikan, ikan yang biasa di gunakan ialah ikan sungai batanghari (ikan lambak, ikan

seluang dan sejenisnya) karena sesuai dengan tempat tinggal jambi kota seberang itu di pinggir sungai jadi kaya dan melimpah akan ikan tersebut, akan tetapi sekarang sudah banyak yang menukar ikan tersebut dengan ikan gabus (*ikan ruan*) dan ikan-ikan laut.³⁵

Masakan ini menggunakan bahan utama berupa daging ikan yang sudah di giling. Gulai ikan tepek merupakan masakan yang sangat khas akan jambi kota seberang dalam acara pernikahan ataupun sedekah masakan ini hampir tidak pernah tinggal untuk di sajikan. Masakan bersantan alasan mengapa seberang banyak masak menggunakan santan karena padaa zaman dahulu hampir seluruh rumah mempunyai pohon kelapa yang berati bisa mendapat santan dengan mudah.

Lauk bersantan tidak hanya berasal dari Seberang, tetapi juga dipengaruhi oleh akulturasi budaya asing, salah satunya adalah kari. Kari merupakan masakan asli dari India yang dibawa oleh para pedagang pada zaman dahulu. Perbedaannya, jika dahulu kari hanya dinikmati oleh kalangan bangsawan, seperti kesultanan, kini kari bisa dinikmati oleh semua kalangan. Kari yang awalnya fokus pada masakan daging, terutama kambing, sekarang sudah memiliki berbagai variasi, seperti kari ayam. Masyarakat Jambi Kota Seberang juga mengikuti tradisi dari masa kesultanan, di mana kari tidak hanya disantap bersama nasi minyak, tetapi juga dinikmati dengan martabak telur atau roti maryam.³⁶

³⁵ Wawancara dengan Yuhana, Panggung Masak seberang, 10 Mei 2024

³⁶ Wawancara dengan Datuk Amir Arrahman, Ketua Lembaga adat jambi kotaa kota seberang, 17 mei 2024

Sayur pati merupakan olahan berbahan utama santan dan sayur, bumbu untuk masak sayur pati ini berupa olahan bumbu sambal pada umumnya akan tetapi di beri santan agar mendapatkan kuah yang lemak, bahan untuk memasak yaitu bawang putih, bawang merah, cabai, santan. Sayur yang biasa di gunakan di dalam sayur tersebut ialah tahu, tempe, udang, sayur buncis, dan toge.³⁷

Menurut sejarah orang seberang ibu-ibu rumah tangga jika mengunjungi orang meninggal membawa beras gunanya untuk suami mereka makan setelah mengubur mayit, pada zaman dahulu jaarak antara rumah satu dengan yang lainnya sangat jauh jadi sangat memakan waktu, jika menyolatkan mayit pukul 10 biasa selesai sampai pemakaman itu pukul 12 sudah masuk jam makan siang jika mereka tidak makan di tempat orang yang berduka tersebut otomatis sampai dirumah sekitar jam 2 atau 3 itu suda melewati jam makan siang.

Sayur pati pada saat orang meninggal itu biasanya hasil dari gorong royong sayur dari sanak keluarga terdekat. Itulah menunjukkan bahwa masyarakat tersebut sangat peduli dan gotong royong antar sesamanya.³⁸ Lauk santan yang biasa dimasak selain dari tepek ada juga, berupa masak itam (malbi), rendang, tumis kacang, dan jelata timun.

Selanjutnya lauk yang di goreng mempunyai banyak jenis olahan baik itu ayam, udang, ikan ataupun lainnya akan tetapi karena faktor geografis yang mana daerah kawasan jambi kota seberang ini merupakan kehidupan

³⁷ Wawancara dengan Nyai Rosni, Kepala Panggung seberang tahtul Yaman, 3 Juli 2024

³⁸ Wawancara dengan Datuk Amir Arrahman, Ketua Lembaga adat jambi kotaa kota seberang, 17 mei 2024

di pinggiran sungai batanghari, masyarakat lebih sering memasak hasil dari sungai yang di rasa lebih segar dan punya ciri khas manis gurih karena hasil tangkapan yang yang langsung dimasak tersebut.³⁹

Masyarakat jambi kota seberang sangat menyukai sayur yang dibuat dengan simple atau mudah, selain masakan yang berolahan santan biasanya masyarakat memasak sayur untuk dimakan dihari biasa dengan tumisan bawang saja, biasa di sebut sebagai sayur tumis ataupun sayur bening, sayur tumis yaitu sayur yang dimasak menggunakan tumisan bawang merah yang di goreng baru di masukkan sayur.

Untuk sayur bening biasanya irisan bawang merah tidak lagi di goreng langsung dimasukkan saja kedalam air yang mendidih beserta sayur, sayur bening biasanya menggunakan satu btang serai yaang diikat dan di campurkan. Untuk sayur tumis jenis sayuran lebih banyak varian. Namun sayur bening hanya sering di masak untuk sayur bayam, ketolo, dan toge. Sayur putih seperti sayur bening tetapi menggunakan santan, sayur yang biasa di gunakan bermacam jenis seperti tahu, toge, sawi putih dan sayur labu.⁴⁰

Sayuran khas jambi Kota seberang juga memiliki jenis masakan yang hanya di rebus ataupun sayur segar yang tanpa ada olahan masaknya : Rerebusan (pucuk ubi, pucuk rotan, kates muda, buncis, kacang panjang) masyarakat kota seberang menyebur rerebusan karena semua sayuran di

³⁹ Wawancara dengan Hanin, tangan kanan Panggung seberang, 5 Juli 2024

⁴⁰ Wawancara dengan Mutmainnah, panggung masak 3 maret 2024

rebus. Jika sayuran itu mentah (tidak dimasak) baru di sebut lalapan (*paket*) yaitu mangga muda, terong ungu kecil, jengkol muda).

Ada juga sayur timun yang di beri sambal bawang mentah yang bernama rak-ruk merupakan berbahan utama timun yang di keruk isi dalamnya menggunakan sendok diberikan sambal tumbuk mentah lalu di cambur kedua bahan tersebut. Rak-ruk sangat di sukai karena rasanya yang segar dan pedas biasa di buat dan makan pada siang hari ataupun pada saat makan berawangan (*makan siang beramai-ramai di suatu tempat biasanya di sawah, di bawah pohon yang rindang atau tempat yang teduh*).⁴¹

Kerutup Ikan yaitu ikan yang di goreng menggunakan bumbu khas seberang karena pada saat proses di goreng ikan tersebut meletus (bahasa seberangnya di sebut meletup) meskipun sudah di bungkus dengan daun kunyit. jadi harus di goreng dengan cara di tutup agar letusan tidak menyebar keman-mana. jadi karena itula ikan tersebut di sebut kerutup (meletup) ikan yang biasa di buat sejenis ikan yang lebar seperti, ikan tembakang, ikan Nila, dan ikan Bawal sungai.⁴²

Ada juga ikan goreng biasa yang mana merupakan ikan yang hanya di beri asam jawa (*asam jeruk, asam tomat*) dan garam tapi biasanya lebih menggunakan asam jawa. Proses pembuatan ikan goreng sangatlah mudah hanya dengan mengasam garam ikan tersebut tunggu dalam waktu 5-10menit hingga meresap agar tidak amis lagi lalu di goreng setelah itu bisa di santap menggunakan nasi. Ikan yang biasa di gunakan ialah ikan sungai

⁴¹ Wawancara dengan Datuk Amir Arrahman, Ketua Lembaga adat jambi kotaa kota seberang, 17 mei 2024

⁴² Wawancara dengan Mutmainnah, panggung masak 9 maret 2024

seperti ikan lambak, seluang, sepat, serapil, betok dan jenis ikan sungai lainnya.

Berikut merupakan tabel lauk dalam berbagai jenis masakan, serta akulturasi.

Tabel B.2
Nama kuliner Lauk, akulturasi budaya, dan bumbu.

No	Nama	Akulturasi	Perlengkapan	Bahan
1.	Gangan pelapa	Melayu	- kacang panjang - terong	- ikan - bawang merah - serai - cabai - kunyit - kemiri - terasi - asam kandis - air - garam - gula
2.	rusip ikan	Melayu	- belimbing buluh	- Ikan - garam - beras gongseng - gula - santan - serai - lengkuas - kunyit - bawang merah - cabai rawit
3.	Masak itam keloak	Melayu	- minyak - air	- ikan betok - ketumbar - bawang merah - serai - cabai - kunyit - kemiri - terasi - asam kandis - air - garam - gula - keloak (rawon)

No	Nama	Akulturas	Perlengkapan	Bahan yang di gancurkan
4.	Gangan caro ulu	Jambi Kota seberang	<ul style="list-style-type: none"> - minyak - air - garam - gula 	<ul style="list-style-type: none"> - serai - lengkuas - bawang putih - bawang merah - kunyit - ketumbar jintan - adas manis - jintan - santan
5.	Gulai rebung	Melayu	<ul style="list-style-type: none"> - minyak - air - garam 	<ul style="list-style-type: none"> - bawang putih - bawang merah - serai - lengkuas - jahe - kunyit - daun jeruk - daun salam - daun kunyit - ketumbar - jintan - santan
6.	Kerutup ikan	Jambi Kota seberang	<ul style="list-style-type: none"> - minyak goreng - daun kunyit - penyedap rasa 	<ul style="list-style-type: none"> - ikan - bawang putih - bawang merah - jahe - lada - garam - asam jawa
7.	Pindang bungkus	Melayu	<ul style="list-style-type: none"> - daun nangka muda - kecap 	<ul style="list-style-type: none"> - ikan - cabai - bawang putih - bawang merah - cengkeh - kulit manis
8.	pindang asam	Melayu	<ul style="list-style-type: none"> - air 	<ul style="list-style-type: none"> - ikan - bawang merah - bawang putih - jahe - asam jawa
9.	brengkes ikan	Jambi Kota	<ul style="list-style-type: none"> - air 	<ul style="list-style-type: none"> - cabe - bawang putih

No	Nama	Akulturasi	Perlengkapan	Bahan
		seberang		<ul style="list-style-type: none"> - bawang merah - serai - lengkuas - kemiri
10.	kuah ketupat jambi	Jambi Kota Seberang	<ul style="list-style-type: none"> - sambal ikan - teri tumis - kerupuk emping - ubi rambat 	<ul style="list-style-type: none"> - ketumbar - kemiri - bawang putih - bawang merah - serai - laos - kunyit - kelapa gongseng - ketumbar - jintan
11.	kuah lontong	Melayu	<ul style="list-style-type: none"> - nangka muda - kacang panjang 	<ul style="list-style-type: none"> - cabai - ketumbar - bawang merah - bawang putih - serai - lengkuas - jintan - buah pala
12.	sate ikan	Jambi Kota Seberang	<ul style="list-style-type: none"> - daun bawang - daun pisang 	<ul style="list-style-type: none"> - ikan - bawang putih - cabai - santan - penyedap rasa
13.	brengek tempoyak	Jambi Kota Seberang	<ul style="list-style-type: none"> - gula - garam - daun pisang 	<ul style="list-style-type: none"> - ikan - tempoyak - cabai - kunyit - serai
14.	ikan senggung	Melayu	- Bambu	<ul style="list-style-type: none"> - bawang putih - bawang merah - kunyit - jahe - lengkuas - serai - santan
15.	sambal bekasam ikan toman	Jambi Kota		<ul style="list-style-type: none"> - ikan - bawang merah - bawang putih

No	Nama	Akulturas	Perlengkapan	Bahan
		Seberang		- cabai
16.	sambal pati	Asli Jambi Kota Seberang		- bawang merah - bawang putih - cabai - santan
17.	Cempung	Asli Melayu	- daun kunyit - daun bangung - daun kemangi - daun salam - daun jeruk	- bawang putih - bawang merah - jintan - lada - kemiri - ketumbar - cabai - serai - lengkuas - santan - kunyit
18.	Kalio	Jambi Kota Seberang		- bawang merah - bawang putih - ketumbar - serai - lengkuas - cabai - puah pala
19.	Malbi / masak itam	Melayu	- kecap	- bawang merah goreng - bawang putih doreng - jahe goreng - ketumbar - jintan - hadas manis - pala - cengkeh - pikak - kembang pala - palaga - kulit manis - santan
20.	ikan saos	Jambi Kota Seberang	- daun bawang - cabai rawit - wortel - bawang	- bawang merah - bawang putih - jahe - kemiri

No	Nama	Akulturasasi	Perlengkapan	Bahan
			bomay	<ul style="list-style-type: none"> - lada - cabai merah - tomat

Dengan banyak jenis lauk pauk khas masyarakat melayu jambi kota seberang baik itu pedas, gurih, manis, dan berkuah. Ada satu hal yang menarik pada sambalnya yaitu sambal mentah (*sambal belacan*), yang merupakan sambal yang dibuat menggunakan dengan cara tradisional yaitu di giling menggunakan batu gilangan yang batu terbuat dari alam. Rasanya pedas dan asam, sering digunakan sebagai pelengkap hidangan, bahan-bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan sambal cukup simpel yaitu cabai, terasi, buah-bahan yang asam-asam segar yaitu kuini, belimbing buluh, jeruk kunci, mangga, dan tomat kecil (*belinjan*).

Sambal ini sangat di sukai masyarakat karna proses pembuatan yang cepat, asal mula sambal ini ada disebabkan masyarakat yang merupakan seorang petani yang berkebun/bertani menanam padi yang jauh dari rumah dan tidak memiliki perlengkapan yang cukup pada saat berkebun akhirnya membuat sambal mentah dengan bahan-bahan yang di dapatkan dari hasil perkebunannya sendiri. Bagi masyarakat melayu jambi kota seberang makan tanpa sambal itu hambar (*tidak ada rasa*), kata-kata yang tidak tinggal di ucapkan jika saat menyantap makanan tidak terhidangn sambal yaitu biyakla makan dak belauk asal ado sambal (*biyarla makan tidak menggunakan lauk yang mewah asal ada sambal dan nasi yang terpenting*).⁴³

⁴³ Wawancara dengan Datuk zainul Bahri, Ahli Sejarah Seberang 11 Juni 2024

Di wilayah kampung tengah ada satu momen zaman dulu pada hari biasa / musim menanam padi masyarakat di daerah keluran Jelmu membawa makanan bernama sagu romeo yaitu berupa inti putih di dalam batang pohon ubi kayu yang di masak, beras gelugur yaitu beras yang di hancurkan menggunakan kisan batu beras ini merupakan beras yang berasal dari arab, Tiwol yaitu ampas ubi kayu yang parut lalu di jemur setelah kering baru di kukus dan baru bisa di makan biasanya dimakan dengan menggunakan garam ataupun sambal tumis ikan teri, sambal keladi, dan sayur pak ipuk (eceng gondok), namun sayang sekitar 15 tahun yang lalu tradisi ini sudah tidak ada lagi dilakukan.⁴⁴

Dalam masakan tradisional Jambi, khususnya di wilayah Kota Seberang, bawang merah dan bawang putih memiliki peran yang sangat penting, layaknya seorang laki-laki atau suami dalam sebuah keluarga. Keduanya merupakan bahan dasar yang tidak boleh ditinggalkan dalam setiap hidangan. Bawang merah dan bawang putih memberikan aroma dan rasa khas yang menjadi ciri khas masakan Jambi. Tanpa kehadiran dua bahan ini, masakan akan kehilangan esensi dan kelezatan yang diharapkan, sehingga keduanya selalu diandalkan untuk memberikan dasar rasa yang kuat dan seimbang.

Selain bawang merah dan bawang putih, masyarakat Jambi juga mengenal istilah "bumbu darat," yang merujuk pada tanaman rempah-rempah yang tumbuh subur di tanah Jambi. Bumbu darat meliputi kunyit,

⁴⁴ Wawancara dengan maryati, panggung masak 5 Juli 2024

jahe, lengkuas, dan jahe. Rempah-rempah ini merupakan bagian integral dari masakan tradisional Jambi dan digunakan secara meluas dalam berbagai hidangan. Kehadiran bumbu darat ini tidak hanya menambah cita rasa tetapi juga memiliki manfaat kesehatan, karena kaya akan antioksidan dan senyawa bioaktif yang baik untuk tubuh.⁴⁵

Di sisi lain, ada juga yang disebut "bumbu laut," yang terdiri dari rempah-rempah yang tidak tumbuh di wilayah Jambi, tetapi sangat dibutuhkan dalam masakan setempat. Bumbu laut ini mencakup hadas manis (anis bintang), cengkeh, pikak (biji pala), kapulaga, kulit manis (kayu manis), pala, dan jintan. Meskipun tanaman ini tidak berasal dari wilayah Jambi, mereka diimpor atau diperoleh dari daerah lain untuk memperkaya rasa masakan. Bumbu laut ini memberikan sentuhan eksotis dan aroma yang kompleks pada masakan Jambi, menjadikannya lebih istimewa dan benuansa.⁴⁶

Salah satu teknik memasak yang khas dalam masakan Jambi adalah "bekabu," yaitu proses menggoseng bumbu hingga layu. Proses ini bertujuan untuk mengeluarkan aroma dan rasa dari rempah-rempah yang digunakan sebelum dicampurkan dengan bahan lain. Teknik bekabu ini sering dilakukan pada bawang merah, bawang putih, dan rempah-rempah lainnya untuk memastikan bahwa setiap bumbu menyatu dengan sempurna dan memberikan kedalaman rasa yang khas pada masakan. Dengan begitu,

⁴⁵ Wawancara dengan Nyai Rosni, Kepala Panggung seberang tahtul Yaman, 3 Juli 2024

⁴⁶ Wawancara dengan Mutmainnah, panggung masak 3 maret 2024

setiap hidangan yang dihasilkan memiliki rasa yang kaya dan berlapis, mencerminkan keahlian dan tradisi kuliner masyarakat Jambi.⁴⁷

Bukan hanya dikenal dengan warisan kuliner yang kaya, tetapi juga dengan minuman khasnya yang unik. Minuman khas Jambi dari Kota Seberang biasanya berbahan dasar alami, diwariskan turun-temurun dari nenek moyang. Minuman ini tidak hanya disajikan sebagai pelepas dahaga, tetapi juga memiliki fungsi lain seperti kesehatan.

Minuman yang sangat khas di wilayah jambi kota seberang ialah Air spang merah, yang juga dikenal sebagai air rebusan daun spang merah (*Hibiscus rosa-sinensis*), adalah minuman herbal diwariskan turun-temurun dari nenek moyang. Minuman ini sudah ada sejak dahulu dan merupakan minuman khas asli masyarakat jambi kota seberang, Air Spang yaitu Air dari potongan pohon spang yang direbus biasanya diminus pada saat hangat kuku, minuman ini tidak hanya disajikan sebagai pelepas dahaga, tetapi juga memiliki fungsi lain seperti kesehatan.⁴⁸

Beberapa manfaat air spang merah Antioksidan Alami : Air spang merah kaya akan antioksidan, yang membantu melawan radikal bebas dalam tubuh. Ini dapat membantu melindungi sel-sel tubuh dari kerusakan, mengurangi risiko penyakit kronis seperti kanker dan penyakit jantung. Selain itu air spang juga bagus untuk menurunkan tekanan darah serta meningkatkan kesehatan pencernaan. Air spang biasanya di minum sebagai pengganti teh, ibaratkan ingin meminum air putih tetapi ingin ada warnanya,

⁴⁷ Wawancara dengan Hanin, tangan kanan Panggung seberang, 5 Juli 2024

⁴⁸ Wawancara dengan Datuk zainul Bahri, Ahli Sejarah Seberang 11 Juni 2024

seiring perkembangan zaman minuman ini tidak lagi di kenal ataupun diminati dikarenakan banyaknya minuman instan yang lebih enak dan memanjakan lidah, minuman air spang hanya di minum atau dicari bagi kalangan orang tua yang tau bagaimana bagusnya manfaat minuman tersebut.

Selanjutnya ada minuman Aek Sahi, juga dikenal sebagai air teh, adalah minuman khas dari Jambi, terutama di daerah Jambi Kota Seberang, yang memiliki sejarah panjang dan kaya akan pengaruh budaya, termasuk dari para pedagang dan pendatang Arab yang datang ke wilayah ini pada masa lalu. Minuman ini tidak hanya menjadi bagian dari tradisi kuliner lokal tetapi juga mencerminkan akulturasi budaya yang terjadi di Jambi sejak ratusan tahun yang lalu.

Ciri khas utama dari Air teh adalah penggunaan daun nak-nak, yang dikenal sebagai daun mint. Daun ini memberikan rasa segar dan aroma yang khas pada teh, mirip dengan penggunaan mint dalam teh yang umum ditemukan di budaya Timur Tengah. Daun nak-nak, dengan rasa yang sedikit pedas dan aroma yang menenangkan, menjadi elemen penting yang membedakan Aek Sahi (*air teh*) dari jenis teh lainnya. Selain memberikan rasa yang khas, daun nak-nak juga memiliki khasiat kesehatan, seperti membantu pencernaan, menenangkan pikiran, dan menyegarkan napas.

Pengaruh Arab pada Aek Sahi (*air teh*) dapat dilihat dari cara penyajian dan komposisi minuman ini. Seperti teh yang biasa dinikmati di negara-negara Arab, Aek Sahi (*air teh*) juga disajikan dalam suasana sosial yang

santai, seringkali di tengah percakapan atau pertemuan keluarga. Tradisi meminum teh dari Arab yang dibawa oleh para pedagang dan pengelana pada masa lampau, berbaur dengan tradisi lokal, menghasilkan minuman yang tidak hanya sekadar melepas dahaga, tetapi juga simbol keramahan dan kehangatan budaya Melayu Jambi.

Cara penyajian Aek Sahi biasanya melibatkan teknik menyeduh teh dengan air panas, kemudian menambahkan daun nak-nak segar ke dalam teh yang telah diseduh. Beberapa orang juga menambahkan sedikit gula atau madu untuk memberikan rasa manis, namun esensinya tetap pada rasa alami dari teh dan daun nak-nak itu sendiri. Minuman ini sering disajikan dalam cangkir-cangkir kecil, mirip dengan tradisi minum teh di Timur Tengah, di mana tamu dihidangkan teh dalam porsi kecil namun terus diisi ulang sebagai tanda penghormatan.

Air teh tidak hanya menjadi minuman sehari-hari bagi masyarakat Jambi Kota Seberang, tetapi juga disajikan pada saat-saat khusus, seperti dalam acara adat, pertemuan keluarga besar, dan dalam upacara keagamaan. Kehadirannya dalam berbagai kesempatan tersebut menjadikan Aek Sahi lebih dari sekadar minuman, ia adalah lambang tradisi, kebersamaan, dan penghormatan terhadap tamu, yang diwariskan dari generasi ke generasi. Dengan demikian, Aek Sahi adalah representasi dari kekayaan budaya Jambi yang terbentuk dari perpaduan antara tradisi lokal dan pengaruh asing, terutama dari budaya Arab. Keunikan dan warisan sejarah yang terkandung dalam secangkir Aek Sahi menjadikannya salah satu simbol

identitas budaya yang kuat bagi masyarakat Melayu Jambi di Kota Seberang.⁴⁹

Kawasan Seberang Kota Jambi merupakan sentra dari semua budaya Melayu Jambi, karena memang sampai hari ini penduduknya masih tetap mempertahankan dan melestarikan semua produk-produk budaya khas Melayu. Salah satu produk budaya khas Melayu Jambi yang tetap ada adalah di sektor kuliner, termasuk makanan ringan seperti kue-kue tradisional yang oleh penduduk di sana telah diubah fungsinya menjadi produk ekonomi yang dapat mendatangkan keuntungan secara ekonomis..⁵⁰

Secara umum faktor utama yang menyebabkan Kawasan Seberang Kota Jambi menjadi sentra awal produksi kue-kue tradisional khas Melayu Jambi adalah karena faktor geografis.⁵¹ Makin dikenalnya Kawasan Seberang Kota Jambi sebagai sentra awal produksi kue-kue tradisional khas Melayu Jambi adalah makin bertambahnya jumlah pembuat kue baik yang memiliki usaha kue sendiri maupun yang merupakan usaha bersama/kelompok. Kehadiran para pembuat kue tradisional ini tentu dilatarbelakangi oleh alasan yang beragam satu sama lain. Namun yang jelas mereka telah berperan dalam pelestarian produk budaya Jambi di bidang kuliner tradisional.⁵²

⁴⁹ Wawancara dengan Datuk Amir Arrahman, Ketua Lembaga adat jambi kotaa kota seberang, 17 mei 2024

⁵⁰ Isnawati, Siti Heidi Karmela, 2019. *Industri Kue Tradisional Khas Melayu Dikawasan Seberang Kota Jambi* 1984-2016. Hlm.24

⁵¹ Isnawati, Siti Heidi Karmela, 2019. *Industri Kue Tradisional Khas Melayu Dikawasan Seberang Kota Jambi* 1984-2016

⁵² Isnawati, Siti Heidi Karmela, 2019. *Industri Kue Tradisional Khas Melayu Dikawasan Seberang Kota Jambi* 1984-2016. Hlm.25

Kue tradisional masyarakat Melayu Jambi umumnya terbuat dari bahan-bahan alami seperti tepung beras, kelapa, gula, dan daun pandan, yang mencerminkan kearifan lokal dan pemanfaatan sumber daya alam yang tersedia di sekitar mereka. Proses pembuatan kue ini masih dilakukan secara manual, dengan resep yang diwariskan dari generasi ke generasi, menjaga cita rasa autentik yang menjadi ciri khas kue-kue ini.

Hampir sama dengan kue-kue tradisional di daerah lainnya, kue tradisional khas Melayu Jambi di Kawasan Seberang Kota Jambi dapat dibagi menjadi dua jenis, yaitu berdasarkan kadar airnya dan karakteristik teknik pengolahannya. Jika berdasarkan kadar airnya, maka kue tradisional pada umumnya terbagi atas kue kering dan kue basah, sedangkan berdasarkan karakteristik pengolahannya kue tradisional dapat dimasak dengan cara dikukus, direbus, digoreng, dan dibakar / dipanggang / di oven.⁵³

Pertama ada kue basah yang ukuran besar memiliki berbagai jenis nama seperti engkak, masubah, lapis legit dan putri kandis kue ini biasa di sebut masyarakat sebagai kue besak (*kue besar*) penyebutan ini karena penyajian kue langsung di susun di atas meja dengan ukuran seutuhnya, jika ada tamu yang datang barula kue tersebut di potong dan bahan yang dibutuhkan untuk proses pembuat menggunakan biaya yang banyak seperti 1 piring telur (30 butir), gula, santan, serta bahan lainnya. Kue ini sudah ada sejak adanya kaum bangsawan dan kesultanan sampai sekarang kue masih di buat hanya

⁵³ Isnawati, Siti Heidi Karmela, 2019. *Industri Kue Tradisional Khas Melayu Dikawasan Seberang Kota Jambi* 1984-2016. Hlm.27

pada saat hari besar atau jika ada acara tertentu saja karena bagi masyarakat membuat kue ini membutuhkan dan yang besar, dan juga tidak baik untuk dikonsumsi secara terus menerus akan beresiko pada kesehatan.

Yang berubah dari kue tersebut ada pada proses memasak saat zaman dahulu masyarakat memasaknya masih menggunakan tungku api dua (*bara kayu api*) yaitu di atas dan di bawah agar matang secara merata dan tidak meninggalkan aroma amis, namun pada zaman sekarang masyarakat membuat memasak kue besar menggunakan oven baik itu oven listrik, ataupun oven kompor. Perkembangan kue ini juga sangat pesat karena seiring perkembangan zaman yang mengenal kue besar bukan lagi hanya masyarakat seberang tetapi juga masyarakat-masyarakat luar hal itu membuat kue ini bisa di jual untuk menambahkan hasil ekonomi bukan lagi hanya untuk buat sendiri.⁵⁴

Selain kue basah ada juga kue kering khas jambi kota seberang yang merupakan penduduk asli melayu yang menciptakannya seperti Kue Bengen, Kembang Goyang, Lempeng kapit dan kue kacang. Nama-nama kue tradisional khas Melayu Jambi tersebut maka terlihat bahwa ada penyebutan nama yang berbeda oleh penduduk Seberang Kota Jambi, Begitu juga penyebutan nama yang berbeda tapi sama untuk beberapa kue kering seperti joda bengen ada yang bilang kue bengen atau kue tanah, lempeng kapit atau semprong.

⁵⁴ Wawancara dengan Zakiyah, pembuat kue 21 mei 2024

Ada juga kue yang bernama Pempek Sambal adalah salah satu variasi unik dari pempek yang berasal dari Jambi, khususnya dari daerah Kota Seberang. Ciri khas pempek sambal berbeda dengan pempek tradisional yang menggunakan ikan sebagai bahan utama, pempek sambal dibuat tanpa ikan. Adonannya hanya terdiri dari tepung terigu dan sagu, yang memberikan tekstur kenyal dan sedikit lebih lembut dibandingkan pempek berbahan dasar ikan. Tepung terigu digunakan sebagai bahan utama yang memberikan tubuh pada pempek, sementara sagu menambah kekenyalan khas pempek. Pembuatan pempek sambal dimulai dengan mencampur tepung terigu dan sagu dengan air hingga membentuk adonan yang lembut.

Setelah adonan siap, pempek ini kemudian dibentuk menjadi bulatan lebar kecil lalu direbus atau digoreng hingga matang, keunikan lain dari pempek sambal adalah penyajiannya. Setelah pempek matang, langsung disiram dengan sambal pedas yang lebih banyak menggunakan bawang putih dibandingkan bawang merah menjadi ciri khasnya. Sambal ini tidak hanya memberikan rasa pedas, tetapi juga aroma dan rasa yang kaya karena mengandung irisan daun kunyit. Daun kunyit memberikan aroma segar dan khas pada sambal, yang menjadikan pempek sambal ini berbeda dari jenis pempek lainnya yang biasanya disajikan dengan cuka atau kuah manis asam. Pempek sambal mencerminkan kreativitas masyarakat Jambi dalam beradaptasi dengan bahan-bahan lokal yang tersedia.⁵⁵

⁵⁵ Wawancara dengan Hanin, tangan kanan Panggung seberang, 5 Juli 2024

Meskipun tidak menggunakan ikan, pempek sambal tetap mempertahankan esensi pempek melalui tekstur dan cara pembuatannya. Sambal yang disajikan dengan irisan daun kunyit menunjukkan betapa kaya dan beragamnya rempah-rempah yang digunakan dalam masakan tradisional Jambi. Hidangan ini sering ditemukan dalam acara-acara lokal atau dijadikan camilan sehari-hari oleh masyarakat Jambi kota seberang.

Seiring perkembangan zaman pempek sambal yang dulunya hanya pempek bulat lebar biasa tanpa ada varian isi, sekarang pempek sambal memiliki berbagai varian isi yang membedakannya jika pempek sambal tersebut berbentuk lebar (lepek) bulat tidak ada isinya jika berbentuk seperti pastel pempek tersebut berisi mihun, kates, ataupun telur. Kehadirannya menunjukkan betapa kuliner tradisional dapat berkembang dan beradaptasi dengan selera lokal, sambil tetap menjaga akar budayanya.

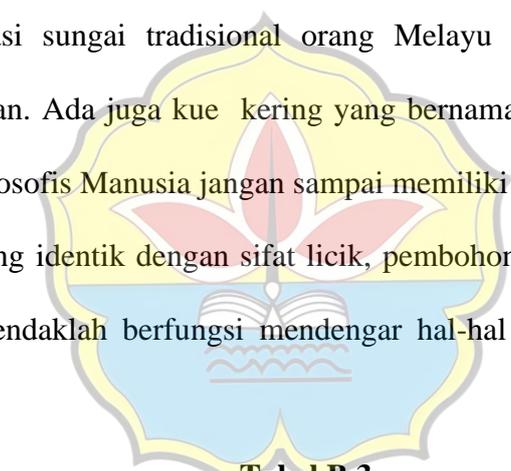
kue – kue tradisional khas Melayu Jambi tentu mengandung arti dan makna filosofis karena berhubungan dengan situasi dan kondisi dari penduduk di Seberang Kota Jambi itu sendiri. Selain itu juga memiliki pesan moral yang berasal dari ajaran-ajaran Islam, karena Penduduk Seberang Kota Jambi memang identik dengan Islam yang taat sebagai salah satu ciri masyarakat Melayu.⁵⁶

Berdasarkan nama-nama dari kue tradisional khas Melayu Jambi ini juga ada merupakan perpaduan dari lebih satu pengaruh budaya, misalnya risoles atau *risole* diyakini merupakan pengaruh dari masakan dan

⁵⁶ Wawancara dengan Datuk Amir Arrahman, Ketua Lembaga adat jambi kotaa kota seberang, 17 mei 2024

makanan Belanda, yaitu hidangan lokal dengan Belanda semacam bistik, sosis, bergedel atau risole. Ada juga pengaruh budaya India seperti hidangan semacam kari, ini tampak pada kue jalo / roti jalo dan martabak kari.⁵⁷

Seperti kue Putri Kandis yang memiliki makna filosofis Perempuan Melayu Jambi identik dengan rapi dalam mengurus pekerjaan rumah tangga dan menjaga kebersihan diri dan lingkungan. Kue kapal/perahu (*Pedamaran*) memiliki makna filosofis berupa Identik dengan istilah *ketek*, transportasi sungai tradisional orang Melayu Jambi yang harus tetap dilestarikan. Ada juga kue kering yang bernama Kuping kancil memiliki makna filosofis Manusia jangan sampai memiliki penyakit hati/sifat seperti kancil yang identik dengan sifat licik, pembohong, penipu. Sementara itu telinga hendaklah berfungsi mendengar hal-hal yang baik sesuai ajaran agama.



Tabel B.3.
Kue Tradisional Khas Melayu Jambi
Berdasarkan Karakteristik Pengolahannya

Dikukus	Digoreng	Dibakar / Dipanggang / Di oven	Direbus
Kue Basah : Padamaran / Kue Kapal, Muso, Putu Ayu, Putu Mayang, Lempeng Gedok/ Dada Rasap, Bawang Putih, Sumping Tanah, Jando Braes, Caro Lemak / Gandus, Ipuk-Ipuk / Kubang Boyo, Pais Pisang, Ketan Serundeng, Ketan	Kue Basah : Onde – Onde, Gomak / Roti Goreng, Risoles, Martabak Kuah Kari	Kue Basah : Maksuba, Engkak Ketan, Lapis Susu, Putri Kandis, Putri Tonton, Lemang	Kue Basah : Klepon

⁵⁷ Isnawati, Siti Heidi Karmela, 2019. *Industri Kue Tradisional Khas Melayu Dikawasan Seberang Kota Jambi* 1984-2016. Hlm.28

Serikaya, Lapis Nanas, Kue Talam			
Kue Kering : -	Kue Kering : Keripik Bawang, Kuping Kancil, Kacang Sembunyi/ Kacang Ngintip	Kue Kering : Jodah Bengen / Kue Tanah, Lempeng Kapit / Semprong, Kue Satu, Sagon Bubuk, Sagon Wijem, Sagon	Kue Kering : -

Sumber : Skripsi Isnawati tentang Industri Kue Tradisional Khas Melayu Dikawasan Seberang Kota Jambi 1984-2016

Dalam kekayaan kuliner tradisional Melayu Jambi, khususnya di Kota Seberang, buah-buahan lokal yang tumbuh banyak dan subur di daerah kawasan jambi Kota Seberang selain bisa dimakan secara langsung juga memainkan peran penting dalam menciptakan berbagai olahan yang khas dan memiliki cita rasa unik. Beberapa buah yang sering dijadikan bahan utama dalam kuliner tradisional antara lain pisang, sawo, mangga kampung, mengkudu dan manggis. Masing-masing buah ini tidak hanya dijadikan olahan yang lezat tetapi juga menjadi bagian dari identitas kuliner Melayu Jambi di Kota Seberang. Setiap olahan mencerminkan kearifan lokal dalam memanfaatkan hasil bumi yang tersedia di sekitar.

Berikut adalah penjelasan tentang bagaimana masing-masing buah ini diolah dan disajikan sebagai bagian dari warisan kuliner yang berharga. Pisang merupakan buah yang sangat serbaguna dan menjadi bahan utama dalam berbagai olahan tradisional Melayu Jambi. Pisang yang digunakan umumnya adalah pisang lokal yang memiliki rasa manis dan tekstur yang lembut. Salah satu olahan populer dari pisang adalah "kolak pisang". Mangga kampung adalah jenis mangga lokal yang dikenal dengan rasanya yang manis-asam serta aromanya yang khas. Buah ini sering diolah menjadi asinan

ataupun rujak. Selain itu buah mengkudu mentah juga di buat masyarakat sebagai coletan yaitu makan menggunakan garam.



BAB IV

PERKEMBANGAN MASYARAKAT DALAM MEMPERTAHANKAN KULINER TRADISIONAL MASYARAKAT MELAYU JAMBI KOTA SEBERANG

A. Transformasi Kuliner Masyarakat Melayu

Zaman Kesultanan Jambi menyimpan jejak budaya dan tradisi yang kaya, termasuk dalam aspek kuliner. Makanan pada masa itu tidak hanya sekadar untuk memenuhi kebutuhan fisik, tetapi juga menjadi simbol status, identitas, dan spiritualitas masyarakat Jambi. Kesultanan Jambi, yang berdiri megah di tepian Sungai Batanghari, adalah pusat dari pertemuan berbagai pengaruh budaya, termasuk dari Melayu, Minangkabau, Jawa, serta pedagang-pedagang dari Arab dan Tiongkok. Hal ini tercermin dalam keanekaragaman kuliner yang berkembang di lingkungan istana dan masyarakatnya.

Di istana, makanan yang disajikan kepada Sultan dan keluarganya merupakan lambang kemewahan dan kekuasaan. Bahan-bahan terbaik dari seluruh wilayah kesultanan dikumpulkan untuk diolah menjadi hidangan istimewa, yang seringkali berakar pada tradisi lokal namun diperkaya dengan sentuhan dari budaya asing. Hidangan-hidangan ini bukan hanya mencenninkan kelezatan rasa, tetapi juga keahlian memasak yang diwariskan dari generasi ke generasi.

Makanan dalam Kesultanan Jambi juga berperan penting dalam berbagai upacara adat dan keagamaan. Beragam hidangan disiapkan untuk upacara adat, mulai dari pernikahan, kelahiran, hingga perayaan panen, dimana makanan menjadi medium untuk menyampaikan rasa syukur kepada leluhur dan para

dewa. Pada saat-saat tertentu, masyarakat dari berbagai lapisan sosial berkumpul dan menikmati hidangan yang sama, memperkuat ikatan sosial di antara mereka.

Secara sosial, makanan di Kesultanan Jambi juga mencerminkan stratifikasi yang ada. Hidangan untuk kaum bangsawan dan rakyat biasa memiliki perbedaan yang jelas, baik dari segi bahan maupun penyajiannya. Namun, tradisi berbagi dalam perayaan bersama menunjukkan betapa pentingnya nilai kebersamaan dan solidaritas dalam masyarakat Jambi.

Sejarah kuliner Kesultanan Jambi adalah kisah tentang bagaimana makanan menjadi cermin dari kekayaan budaya, identitas, dan nilai-nilai sosial yang dijunjung tinggi oleh masyarakatnya. Setiap hidangan yang tersaji tidak hanya memuaskan perut, tetapi juga mengandung makna yang dalam tentang hubungan manusia dengan alam, tradisi, dan sesama, adapun beberapa makanan yang populer pada masa Kesultanan Jambi yaitu nasi minyak, kari kambing, martabak, roti maryam, roti gomak, air teh, kue pedamaran, tempoyak ikan patin, kue gandum. Sampai saat ini semua makanan yang populer pada saat zaman kesultanan masih ada, yang membedakan hanya saja pada zaman dahulu hidangan makanan, minuman dan kue-kue tersebut hanya dapat dimakan dan dinikmati oleh kaum bangsawan dan Raja, sedangkan sekarang semua hidangan kuliner dapat disantap oleh berbagai kalangan baik itu kaum menengah keatas dan menengah ke atas tanpa melihat status sosial.

B. Kuliner Hari Besar

Hari besar dalam budaya Indonesia, Malaysia, dan banyak negara dengan mayoritas penduduk Muslim atau masyarakat Melayu, biasanya dirayakan dengan berbagai tradisi dan penyajian makanan yang khas. Makanan yang disajikan pada setiap hari besar biasanya memiliki makna dan simbolisme tertentu yang sesuai dengan nilai-nilai dan tujuan perayaan tersebut.

Di daerah Jambi, munculnya tradisi makan bersama ini dimulai pada tahun 1502. Raja membuat keputusan dalam pertemuan tradisional tentang perpaduan hukum adat dan hukum syariah, sehingga menghasilkan adat istiadat *adat basandi syarak syarak basandi kitabullah*. Dalam perkembangannya pada saat Sultan Kerajaan Melayu Jambi Orang Kayo Hitam menyatakan bahwa umat Islam dapat melaksanakan perayaan hari keagamaan yang besar tersebut.

Bagi masyarakat Melayu Jambi di Kota Seberang, setiap hari besar adalah lebih dari sekadar perayaan adalah jalinan nilai-nilai luhur, kebersamaan, dan ungkapan rasa syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa. Dalam setiap perayaan, baik itu Houl, Maulid Nabi, Hari Asyurah, Isra' mi'raj, Idul Fitri, dan Idul Adha.

Houl/ Haul merupakan akulturasi dari orang-orang arab yang sudah ada setelah adanya kedatangan kesultan diwilayah jambi terutama di kota seberang seperti adanya kampung yang bernama arab melayu, sampai sekarang acara ini masih dilaksanakan di acara houl ini masyarakat membuat

memasakan khas yang berupa nasi minyak, kari kambing, rendang, asinan dan sambal yang dihidangkan menggunakan nampan.⁵⁸

Makanan yang dihindangkan mengandung filosofis bahwa orang arab memang pernah masuk di wilayah jambi kota seberang, pada proses memasak pada acara ini memiliki cara memasak yang unik yaitu Nasi minyak yang merupakan makanan pokok utamanya itu di masak oleh kaum laki-laki sebagai bentuk meringankan beban untuk kaum perempuan, sedangkan lauk pauk hingga minuman baru di masak oleh kaum perempuan.

Pada zaman dahulu untuk penyajian makanan pada saat haul hanya dengan satu hidangan dengan nasi, lauk sudah di tuangkan kedalam satu nampan, kerana banyak makanan yang tersisa (*mubazir*) masyarakat mengubah hidangan tersebut dengan makan beidang yang mana nasi, lauk, sambal disajikan dalam satu hidangan dengan piring yang di susun di atas hidangan tersebut. Akan tetapi itu sekarang juga ada yang merubahnya dengan nasi kotak tetapi isi di dalam makan tersebut masih tetap sama.

Dalam Islam memperingati dan mendoakan orang yang telah meninggal adalah hal yang dianjurkan, terutama untuk meminta ampunan bagi mereka dan berharap agar mereka mendapat tempat yang baik di sisi Allah. Haul adalah tradisi yang menggabungkan aspek-aspek keagamaan dan sosial. Ini adalah waktu untuk mengenang, mendoakan, dan meneladani kebaikan orang yang telah meninggal, sambil memperkuat ikatan sosial di antara mereka yang masih hidup.

⁵⁸ Wawancara dengan Datuk Amir Arrahman, Ketua Lembaga adat jambi kotaa kota seberang, 17 mei 2024

Bulan Asyura adalah bulan yang penuh makna dalam kalender Islam, khususnya pada tanggal 10 Muharram, yang dikenal sebagai Hari Asyura. Muharram, sebagai bulan pertama dalam kalender Hijriyah, dianggap sebagai salah satu dari bulan-bulan haram yang dimuliakan dalam Islam. Umat Islam dianjurkan untuk memperbanyak amal shaleh, seperti puasa, sedekah, dan ibadah lainnya. Dalam tradisi beberapa masyarakat Muslim, bulan Asyura, khususnya pada hari ke-10, menjadi momentum untuk berbagi kepada sesama, baik melalui sedekah maupun kegiatan sosial lainnya. Hal ini dilakukan untuk memperingati berbagai peristiwa kebaikan yang terjadi pada hari Asyura dalam sejarah para nabi.

Pada hari asyurah masyarakat biasanya melakukan beberapa macam jenis sedekah, pada malam asyurah biasanya masyarakat jambi kota seberang membuat bubur yang bernama bubur asyurah dibuat secara gotong royong baik dari bahan-bahan sampai proses pembuatan bubur asyura dimakan pada malam 10 muharram setelah acara pembacaan yasin dan do'a.

Hari besar Maulid Nabi dan Isra' Mi'raj Nabi Muhammad SAW merupakan hari yang sangat penting bagi masyarakat jambi kota seberang, masyarakat biasanya mengadakan acara peringat hari-hari besar mengingat nabi, hampir seluruh masjid dikawasan jambi kota seberang selama bulan Robi'ul Awal (bulan kelahiran) ataupun bulan rajab mengadakan peringat hari tersebut. Masyarakat mengadakan acara pengajian dan mengundang para tokoh agama untuk bercermah setelah acara selesai mereka makan bersama, biasanya masyarakat membawa berbagai hidangan khas Jambi seperti nasi

putih/ nasi minyak, lauknya berupa tempoyak, gangan pelapa, masak itam tak lupa dengan sayuran ada yaang masak ada juga sayur lalapan, sesuai kemampuan ekonomi mereka dihidangkan menggunakan ceper (*nampan*) masakan ini berasal dari rumah masing-masing yang di sedekahkan ke masjid tanpa ada unsur paksaan sedikitpun.

Namun ada juga sebagian masjid dalam merayakan hari besar Maulid Nabi dan Isra' Mi'raj Nabi Muhammad SAW, cukup dengan membawa kue tradisional dan membuat air teh di masjid untuk meringankan masyarakat, kue tersebut boleh dibuat sendiri ataupun beli biasanya anak laki-laki remaja yang bertugas mengantarkan kertas kotak kue kerumah-masyarakat di pagi hari setelah itu disore hari atau setelah magrib barula di antarkan ke masjid.

Hari besar yang sangat di tunggu-tunggu oleh masyarakat melayu jambi kota seberang yaitu hari raya, dalam perayaan Idul Fitri, rumah-rumah di Jambi Kota Seberang dipenuhi berbagai aroma khas seperti rendang, opor ayam, ketupat, dan lontong, Ketupat adalah simbol kesucian dan pengampunan. Makanan ini biasanya disajikan bersama opor ayam atau rendang. Ketupat yang dianyaman juga melambangkan keutuhan dan kebersamaan.

Tak hanya itu mereka juga membuat olahan sayuran acar timun, jelatah timur, dan Asinan guna menyambut sanak saudara yang datang dari jauh dan dekat. Jelatah timun adalah acar yang dibuat dari timun, bawang merah, dan cabai yang diiris tipis dan direndam dalam cuka, gula, dan garam. Asinan adalah hidangan sayuran dan buah-buahan yang diawetkan dalam larutan

cuka, garam, dan gula. Asinan sering kali memiliki rasa asam, manis, dan segar. Kombinasi sayur dan buah yang umum dalam asinan termasuk timun, nanas, wortel, dan bengkoang, Ini adalah pelengkap yang menyegarkan untuk hidangan berlemak atau berbumbu berat seperti nasi minyak atau rendang.⁵⁹

Selain makanan tersebut masyarakat juga menyiapkan berbagai jenis kue baik itu kue besar yang di susun rapi di atas meja ruang tamu ataupun ruang tengah beserta kue kering, serta kue yang asin seperti ketan punar, martabak telur, apam dan lainnya namu kue ini hanya di hidangkan untuk sanak saudara di hari raya pertama. Suasana ini bukan hanya tentang menikmati hidangan yang lezat, tetapi juga tentang merajut kembali tali silaturahmi yang mungkin sempat renggang selama setahun penuh.

Sama halnya dengan hari raya Idul Fitri Saat Idul Adha tiba, hidangan yang disajikan tidak jauh berbeda akan tetapi biasanya masyarakat jambi kota seberang sebagian tidak memasak olahan daging, mereka juga tidak menyiapkan kue basa dan kering karena masyarakat lebih fokus pada penyembelihan kurban, akan tetapi sebagian rumah tetap ada yang menyiapkan kue tersebut untuk sanak keluarga terdekat saja, biasanya masyarakat yang tidak masak daging akan membuat masakan rendang ayam.⁶⁰

Gema takbir bergema dari setiap sudut masjid dan rumah, mengiringi prosesi penyembelihan hewan kurban yang dilakukan dengan penuh khidmat. Daging kurban kemudian dibagikan kepada yang membutuhkan, sebagai

⁵⁹ Wawancara dengan Nyai Rosni, Kepala Panggung seberang tahtul Yaman, 3 Juli 2024

⁶⁰ Wawancara dengan Zakiyah, pembuat kue 21 mei 2024

wujud nyata kepedulian dan solidaritas antar sesama. setelah mendapatkan pembagian daging kurban baru mereka membuat masakan dengan bahan utama daging seperti masak hitam, rendang daging, sate dan lainnya.

C. Kuliner Acara Adat

Pesta Hari Pernikahan atau syukuran lainnya, tergambar jelas harmoni antara adat dan agama yang melekat kuat dalam kehidupan sehari-hari mereka. Syukuran adalah wujud rasa syukur kepada Tuhan atas berkah yang diberikan. Dalam masyarakat Jambi Kota Seberang, syukuran sering dilakukan dalam berbagai momen penting seperti kelahiran anak, pernikahan, khitanan, atau bahkan ketika seseorang berhasil mencapai sesuatu yang signifikan dalam hidupnya. Makanan yang dihidangkan juga berbagai macam jenis baik itu makanan berat, makanan ringan, kue serta buah. Setiap acara syukuran masakan yang di hidangkan tidak jauh berbeda jika pada hari-H acara, namun yang membuat berbebeda jika porsi yang dibuat itu besar maka hari-hari untuk mempersiapkan masakan lebih panjang seperti acara pernikahan.

Pernikahan dianggap sebagai ikatan yang sakral dan merupakan perintah agama yang harus dipatuhi. Ini bukan hanya penyatuan dua individu, tetapi juga dua keluarga besar, yang menjadikan pernikahan sebagai momen penting dalam mempererat hubungan sosial dan kekerabatan. Pernikahan di Jambi Kota Seberang biasanya melibatkan serangkaian upacara adat yang kaya akan simbolisme. Mulai dari lamaran, akad nikah, hingga resepsi, setiap tahapan mencerminkan tradisi dan kepercayaan yang telah diwariskan turun-temurun.

Pernikahan merupakan peristiwa sosial yang melibatkan banyak orang, baik dari keluarga besar, tetangga, maupun teman-teman. Gotong royong dalam mempersiapkan pernikahan merupakan bagian penting dari tradisi ini, di mana semua pihak bekerja sama untuk memastikan acara berjalan lancar. Acara besar tersebut sudah mengumpulkan masyarakat sejak H-4 acara, di wilayah kawasan jambi kota seberang mengambil hari menjadi hari yang khusus untuk melakukan acara yaitu pada hari jum'at akad nikah dan pada hari minggu resepsi acara, berikut menu makanan yang di hidangkan :

1. Kamis :Nasi putih, Sayur putih, ikan asin, dan sambal tomat.
2. Jum'at :Nasi putih, sambal pati, ikan asin, tumis kangkung, sambal nanas. Jika acara nikah dilakukan hari jum'at akan di masak opor ayam/telur, sambal mentah nanas, acar timun dan sambal kacang.
3. Sabtu :Gangan caro ulu, ikan asin, rusip, pucuk ubi, tumis kangkung, sambal jeruk mentah.
4. Minggu (Hari pelaksanaan resepsi) : Nasi minyak dan nasi putih, lauknya berupa kari kambing, rendang, masak itam, acar timun, tepek ikan, sambal mentah (nanas/tomat/jeruk) dan erupuk ikan.

Untuk penyajian pada hari kamis – sabtu makanan terhidang prasmanan (ambil sendiri), pada hari minggu ada dua jenis penyajian yaitu makan beridang yang di khususkan pada acara pagi padaan pembacaan marhabah dan nazom, makanan ini dihidangkan untuk tetangga terdekat sanak keluarga mempelai, yang satu lagi pramanan yaitu penyajian (ambil sendiri). Namun seiring perkembangan zaman dan banyaknya pendatang

makan beidang terkadang tidak lagi disajikan, apalagi jika yang mempunyai acara hanya memesan catering.⁶¹

Selain makanan pokok seperti di atas ada juga makanan yang disiapkan untuk menemani masyarakat yang membantu proses persiapan acara yaitu kue-kue yang dihidangkan beserta hari-harinya juga :

1. Pagi : ketan punar (ketan serundeng) , apam, roti goreng. Air teh dan air kopi
2. Sore : Bubur kacang, kolak pisang, bubur jagung dan air es
3. Malam : pempek sambal, kerupuk ikan, nasi goreng minuman air teh dan air kopi.

D. Kuliner Pada Hari Biasa

Makanan-makanan hari biasa yang di khususkan pada jam- jam tertentu. Masyarakat jambi Kota Seberang sangat mengatur pembagian jenis makanan setiap waktunya, karena sejak zaman kesultanan kehidupan masyarakat memang menata pola makan dengan rapi dengan gizi yang tercukupi .

- Makan pagi : lebih banyak Umbi-umbian karena rata-rata masyarakat bertani, berkebun, dan nelayan. Oleh karena itu mereka membutuhkan makan yang mengenyangkan tetapi mudah di dapat dan dibuat agar tenaga dan energi untuk beraktivitas itu cukup.

⁶¹ Wawancara dengan Nyai Rosni, Kepala Panggung seberang tahtul Yaman, 3 Juli 2024

- Makan siang : semua membutuhkan makanan berat untuk memulihkan tubuh yang telah lelah beraktivitas.
- Makanan Sore : sebagai makanan untuk bersantai bersama keluarga disore hari lebih kepada makanan yang bekuah dan asin (gorengan).⁶²

Makanan pada hari biasa merupakan makan yang di butuhkan dan harus dipenuhi dalam menjalankan aktivitas sehari-hari, pada tahun 1990an masyarakat masih membuat makanan sehari-hari sendiri seiring perkembangan zaman, perubahan mulai terlihat masyarakat membuat berbagai jenis kuliner bukan lagi untuk makan sendiri akan tetapi untuk dijual sebagai penunjang ekonomi mereka. Awal mula masyarakat hanya menjual kuliner tersebut dipagi hari saja yaitu berupa sarapan mereka menjual berbagai jenis makanan seperti nasi gemuk dan berbagai jenis kue tradisional, biasanya penjual hanya membuat beberapa jenis makanan saja, selebihnya mereka memberi kesempatan kepada tetangga atau keluarga untuk membuat kue tersebut dan menitipnya di tempat mereka berjualan.

Dari hasil jualan sarapan masyarakat berkembang mejual berbagai lauk masak di siang - sore hari karena banyaknya minat pembeli, yang membuat

⁶² Wawancara dengan Datuk Amir Arrahman, Ketua Lembaga adat jambi kotaa kota seberang, 17 mei 2024

lauk masak laris dimanati karena masyarakat jambi kota seberang terutama para perempuan sudah mulai banyak yang bekerja dan untuk mengambil mudah agar tidak menghabiskan banyak waktu mereka lebih memilih untuk membeli saja.

Di hari-hari biasa masyarakat jambi kota seberang sering bersedekah kerana boleh di bilang semua masyarakat jambi kota seberang beragama islam, hal itu yang tertanam di jiwa mereka semakin rajin bersedekah (berbagi rezeki) semakin berkah dan berlimpah rezekinya. Acara sedekah pagi merupakan acara pembacaan Yasin dan tahlil yang dilakukan setelah sholat subuh. Sedekah ini biasanya dihadiri oleh para laki-laki saja, jamaah masjid yang melaksanakan sholat subuh, tetangga laki-laki di sekitar rumah, serta santri pondok yang laki-laki. Sedekah pagi ini umumnya dilaksanakan ketika tuan rumah memiliki nazar (*sesuatu niat tercapai*) dan berniat untuk bersedekah.

Selain itu, sedekah pagi juga dapat diadakan jika ada keluarga yang meninggal, baik selama tiga hari berturut-turut setelah wafat, pada hari ketiga, atau hari ketujuh. Namun, pelaksanaan sedekah ini tidak diwajibkan dan bergantung pada kondisi ekonomi serta niat keluarga yang bersangkutan. Makanan yang dihidangkan pada saat sedekah pagi yaitu Nasi gemuk atau Nasi tumis, serta minuman berupa air teh hangat dan berbagai macam jenis kue tradisional.

Beberapa jenis makanan memiliki keunikan tersendiri yang membuatnya tidak disajikan pada hari-hari biasa. Salah satu alasan utamanya adalah karena proses pembuatannya yang sangat memakan waktu. Pembuatan makanan ini seringkali melibatkan serangkaian langkah yang rumit dan membutuhkan perhatian penuh. Misalnya, beberapa makanan tradisional memerlukan proses fermentasi, pengasapan, atau pengolahan khusus yang membutuhkan waktu berjam-jam, bahkan berhari-hari. Oleh karena itu, orang biasanya enggan membuatnya secara rutin karena bisa menyita waktu yang seharusnya digunakan untuk menyelesaikan pekerjaan lain.

Selain itu, proses pembuatan makanan tersebut sering kali melibatkan beberapa tahap yang kompleks. Setiap langkah memerlukan ketelitian dan kesabaran agar hasil akhirnya sesuai dengan harapan. Ini berarti bahwa orang yang membuatnya harus benar-benar fokus dan tidak bisa terburu-buru. Sebagai contoh, ada makanan yang harus diolah dengan metode khusus, seperti penggilingan, penumbukan, atau pengukusan berulang kali, yang tentunya menambah durasi waktu pengerjaan.

Tidak hanya prosesnya yang memakan waktu, tetapi bahan baku yang dibutuhkan juga sangat beragam dan dalam jumlah yang cukup banyak. Berbagai jenis bahan ini seringkali harus dipersiapkan terlebih dahulu, dan beberapa di antaranya mungkin tidak mudah ditemukan atau memerlukan waktu untuk diolah. Persiapan bahan-bahan ini juga menambah waktu yang dibutuhkan sebelum proses pembuatan makanan dimulai.

Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat makanan tersebut biasanya cukup mahal. Harga bahan-bahan berkualitas tinggi yang dibutuhkan untuk mencapai cita rasa dan tekstur yang sempurna sering kali tidak murah. Oleh karena itu, makanan ini lebih sering disajikan pada acara-acara khusus atau hari-hari perayaan, di mana biaya yang dikeluarkan sebanding dengan momen yang dirayakan. Dengan semua alasan ini, makanan-makanan ini jarang dihidangkan pada hari biasa, karena membutuhkan waktu, usaha, dan biaya yang cukup besar untuk membuatnya.

Meskipun memiliki rasa yang lezat dan menggugah selera, dapat memberikan dampak negatif pada kesehatan tubuh jika dikonsumsi terlalu sering atau dalam jumlah yang berlebihan. Salah satu alasannya adalah kandungan nutrisi yang tidak seimbang dalam makanan tersebut. Misalnya, makanan yang tinggi lemak, gula, atau garam, jika dikonsumsi secara berlebihan, dapat meningkatkan risiko berbagai penyakit, seperti obesitas, diabetes, hipertensi, dan penyakit jantung. Kandungan kalori yang tinggi dalam makanan ini bisa menyebabkan penumpukan lemak dalam tubuh, yang pada akhirnya dapat mengganggu kesehatan. Apa lagi seperti kue besak (*kue tradisional*) bisa membuat kadar gula meningkat serta menyebabkan penyakit lainnya dikarenakan bahan-bahannya menggunakan gula dan santan yang sangat banyak bisa menimbulkan diabetes atau kolesterol.⁶³

⁶³ Wawancara dengan Datuk zainul Bahri, Ahli Sejarah Seberang 11 Juni 2024

E. Pengaruh Kuliner Terhadap ekonomi masyarakat

Pelestarian budaya kuliner tradisional merupakan salah satu langkah penting dalam menjaga identitas dan warisan budaya suatu bangsa. Kuliner tradisional tidak hanya sekadar makanan, tetapi juga cerminan dari sejarah, nilai-nilai, dan cara hidup masyarakat yang telah diwariskan dari generasi ke generasi. Di tengah arus modernisasi yang semakin kuat, banyak tradisi kuliner yang mulai terpinggirkan atau bahkan terancam punah. Oleh karena itu, upaya pelestarian dan promosi kuliner tradisional menjadi krusial untuk memastikan bahwa kekayaan budaya ini tetap hidup dan terus dikenal oleh generasi yang akan datang.

Dalam hal itu masyarakat melakukan berbagai upaya dalam melestarikan kuliner tradisional masyarakat jambi Kota seberang. Mulai dari mengajarkan anak-anak terutama anak perempuan, untuk memasak dan membuat kue tradisional masyarakat Melayu Jambi Kota Seberang merupakan upaya penting dalam melestarikan warisan budaya yang kaya. Keterampilan memasak dan membuat kue tradisional ini tidak hanya sekadar pengetahuan kuliner, tetapi juga sarat dengan nilai-nilai budaya yang telah diwariskan turun-temurun. Melalui proses belajar ini, anak-anak diajarkan untuk mengenal dan menghargai kekayaan budaya mereka sendiri, sehingga mereka dapat menjaga dan meneruskan tradisi tersebut ke generasi selanjutnya. Hal ini juga membantu mereka memahami

identitas mereka sebagai bagian dari komunitas Melayu Jambi yang memiliki ciri khas kuliner tersendiri.⁶⁴

Menjual kuliner tradisional secara langsung, terutama saat bulan puasa, adalah praktik yang sudah menjadi bagian tak terpisahkan dari kehidupan masyarakat Melayu Jambi Kota Seberang. Bulan puasa merupakan waktu di mana makanan-makanan tradisional, seperti kue-kue khas dan hidangan berbuka puasa, menjadi sangat diminati. Dengan menjual kuliner tradisional, masyarakat tidak hanya mendukung perekonomian keluarga mereka, tetapi juga turut menjaga agar makanan-makanan khas ini tetap hidup dan dikenal oleh masyarakat luas. Pasar dan bazar Ramadan biasanya dipenuhi oleh berbagai pilihan makanan tradisional, menciptakan suasana yang kental dengan nuansa budaya dan keakraban.

Pemasaran kuliner tradisional di media sosial menjadi salah satu strategi yang sangat efektif di era digital ini. Dengan memanfaatkan platform seperti Instagram, Facebook, atau TikTok, kuliner tradisional Melayu Jambi Kota Seberang dapat diperkenalkan kepada khalayak yang lebih luas, baik di dalam negeri maupun internasional. Melalui foto-foto yang menarik, video resep, dan cerita di balik setiap hidangan, masyarakat dapat menarik minat berbagai kalangan untuk mencoba dan menghargai kuliner tradisional mereka. Media sosial juga memungkinkan interaksi yang lebih intens dengan pengikut, sehingga dapat membangun komunitas pecinta kuliner yang setia dan terus berkembang.⁶⁵

⁶⁴ Wawancara dengan Datuk Amir Arrahman, Ketua Lembaga adat jambi kotaa kota seberang, 17 mei 2024

⁶⁵ Wawancara dengan Nyai Rosni, Kepala Panggung seberang tahtul Yaman, 3 Juli 2024

Memulai kursus pembuatan kue tradisional merupakan langkah konkret dalam upaya pelestarian kuliner tradisional Melayu Jambi Kota Seberang. Kursus ini tidak hanya berfungsi sebagai sarana edukasi, tetapi juga sebagai platform untuk memperkenalkan dan memperkuat kesadaran akan pentingnya menjaga warisan kuliner tersebut. Dengan mengajarkan keterampilan membuat kue-kue tradisional, peserta kursus dapat memahami teknik-teknik tradisional dan bahan-bahan khas yang mungkin sudah jarang ditemukan. Kursus ini juga dapat membuka peluang bagi generasi muda untuk mengembangkan keterampilan baru yang bisa digunakan dalam berbagai konteks, baik untuk keperluan pribadi maupun sebagai peluang usaha.⁶⁶

Di tengah arus globalisasi yang semakin deras, masyarakat Indonesia terus bergulat dengan perubahan zaman yang memengaruhi berbagai aspek kehidupan, termasuk dalam hal kuliner. Alasan utama dalam mempertahankan kuliner tradisional bukan sekadar nostalgia, tetapi juga keinginan untuk menjaga warisan yang sudah ada sejak masa bangsawan dan kesultanan, merawat identitas budaya, dan memastikan bahwa nilai-nilai kearifan lokal tetap hidup dan berkembang.

Kuliner tradisional yang sangat berpengaruh dan berkembang pesat akan meningkatkan perekonomian masyarakat, membuat masyarakat sangat ingin mempertahankan kuliner. Hal itu juga menjadikan Kuliner tradisional dapat menjadi daya tarik wisata dan menjadi sumber pendapatan bagi masyarakat lokal. Restoran, pasar, dan festival makanan tradisional dapat menarik wisatawan yang

⁶⁶ Wawancara dengan Zakiyah, pembuat kue 21 mei 2024

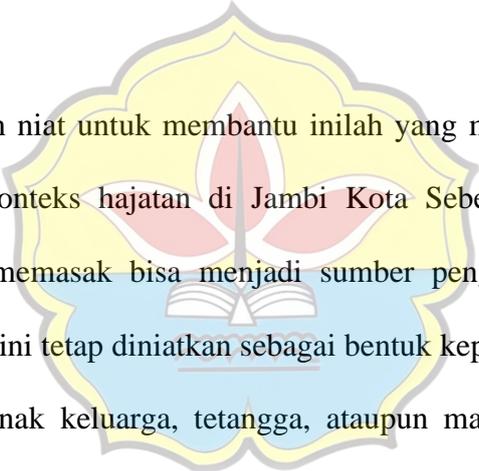
ingin merasakan keunikan cita rasa daerah, sehingga membantu menggerakkan roda perekonomian setempat.⁶⁷

Bagi masyarakat seberang pada awal mulanya keterampilan bukanlah kesempatan untuk mencari keuntungan dalam hal apapun, apalagi dari sebagai materi. Bagi masyarakat memasak adalah hobi yang merupakan sebuah kegiatan yang bukan hanya sekadar kegiatan sehari-hari, tetapi juga menjadi bagian penting dalam kehidupan seseorang yang memiliki kecintaan mendalam terhadap dunia kuliner. Dari hobi ini, seseorang dapat mempelajari berbagai resep, teknik, dan budaya masakan yang diwariskan dari generasi ke generasi. Memasak tidak hanya tentang mengolah bahan menjadi makanan, tetapi juga menciptakan kenangan, menghidupkan tradisi, dan menyatukan orang-orang dalam suasana yang penuh kehangatan.

Awal mula hobi memasak ini seringkali dimulai dari keterlibatan dalam acara keluarga, seperti hajatan. Saat ada anggota keluarga yang mengadakan hajatan, mereka yang memiliki hobi memasak biasanya akan turut serta membantu dalam persiapan hidangan. Keterlibatan ini bukan hanya tentang membantu secara fisik, tetapi juga tentang melestarikan resep-resep tradisional yang menjadi bagian dari identitas keluarga. Dengan ikut serta dalam kegiatan ini, hobi memasak yang awalnya sederhana bisa berkembang menjadi keterampilan yang semakin terasah dan dikenal luas di kalangan masyarakat.

⁶⁷ Wawancara dengan Zakiyah, pembuat kue 21 mei 2024

Selain menjadi sarana melestarikan tradisi kuliner, hobi memasak juga bisa menjadi mata pencaharian. Dengan menetapkan patokan harga yang wajar, seseorang bisa menjadikan keterampilannya sebagai sumber rezeki. Namun, hal ini memiliki pengecualian khusus di wilayah Jambi Kota Seberang. Di sana, tradisi dan nilai-nilai kekeluargaan sangat dijunjung tinggi. Membantu dalam hajatan di wilayah ini lebih diniatkan sebagai bentuk gotong-royong dan sedekah, tanpa mengharapkan imbalan yang pasti. Mereka yang membantu biasanya tidak meminta bayaran, dan tergantung pada keikhlasan tuan rumah untuk memberikan balas jasa.



Keikhlasan dan niat untuk membantu inilah yang menjadi inti dari kegiatan memasak dalam konteks hajatan di Jambi Kota Seberang. Meskipun di luar wilayah ini hobi memasak bisa menjadi sumber penghasilan, di Jambi Kota Seberang, kegiatan ini tetap diniatkan sebagai bentuk kepedulian terhadap sesama, baik itu kepada sanak keluarga, tetangga, ataupun masyarakat sekitar. Hal ini menunjukkan bahwa hobi memasak bukan hanya tentang materi, tetapi juga tentang nilai-nilai sosial dan kebersamaan yang terus dilestarikan.

Mempertahankan kuliner tradisional menjadi sebuah keharusan. Ini bukan hanya tentang melestarikan makanan, tetapi juga tentang menjaga identitas budaya yang ada, memperkuat ikatan sosial antar sesama, dan meneruskan warisan budaya kepada generasi mendatang. Masyarakat merasa bahwa dengan menjaga kuliner tradisional, mereka tidak hanya merawat warisan masa lalu, tetapi juga membangun fondasi yang kuat untuk masa depan.

Di beberapa daerah di Indonesia, terutama dalam acara-acara besar seperti pernikahan, syukuran, atau acara adat, struktur organisasi tim masak sangat penting. Dalam budaya masyarakat melayu, makanan bukan sekadar hidangan akan tetapi ada simbol dan makna berupa kebersamaan, warisan, dan tradisi yang diwariskan dari generasi ke generasi. Di balik setiap hidangan yang tersaji di meja, tersembunyi kisah kerja keras, kephahaman keahlian, dan kerjasama tim yang terorganisir dengan baik.

Di proses ini berdiri tiga hal utama yang memastikan setiap rasa, setiap aroma, dan setiap sentuhan sesuai dengan tradisi yang telah lama dijaga: Kepala Panggung, Panggung, dan Tukang Masak. Penjelasan spesifik tentang peran-peran dalam tim masak adalah sebagai berikut:

a. Kepala Panggung adalah individu yang memiliki peran sentral dalam tim masak. Dia bertanggung jawab untuk mengkoordinasi seluruh orang yang terlibat dalam proses memasak. Berikut adalah tugas-tugas utama dari Kepala Panggung:

- **Meracik Bumbu:** Kepala Panggung adalah orang yang paling mengetahui resep dan takaran bumbu yang digunakan dalam masakan. Dia yang memastikan bahwa setiap masakan memiliki rasa yang sesuai dengan standar atau tradisi yang diikuti.
- **Mengatur dan Mengarahkan:** Dia mengarahkan anggota tim masak lainnya mengenai apa yang harus dilakukan, kapan melakukan tugas tertentu, dan bagaimana melakukannya dengan benar.

- **Koordinasi:** Kepala Panggung juga mengkoordinasikan jadwal memasak, memastikan bahwa semua bahan tersedia, dan mengatur alur kerja agar semuanya berjalan lancar.
- b. Panggung adalah sekelompok orang yang berjumlah 2 hingga 5 orang yang berfungsi sebagai tangan kanan Kepala Panggung. Mereka memainkan peran penting dalam mendukung Kepala Panggung, terutama dalam hal:
- **Membantu Meracik Bumbu:** Mereka bekerja di bawah pengawasan Kepala Panggung untuk menyiapkan bumbu sesuai dengan arahan yang diberikan.
 - **Eksekusi Tugas:** Panggung bertanggung jawab melaksanakan instruksi Kepala Panggung, memastikan bahwa semua pekerjaan yang diperlukan dalam proses memasak dilakukan dengan benar dan efisien.
 - **Pengawasan:** Selain membantu, Panggung juga bisa mengawasi proses memasak, memastikan bahwa anggota tim lainnya mengikuti instruksi yang diberikan.
- c. Tukang Masak adalah orang yang terlibat langsung dalam proses memasak. Jumlah Tukang Masak bisa bervariasi, tergantung pada skala acara dan jumlah makanan yang harus disiapkan. Untuk acara dengan jumlah masakan yang relatif sedikit (sekitar 1-20 orang), biasanya ada beberapa Tukang Masak yang bertugas. Peran mereka meliputi:

- **Pelaksanaan:** Tukang Masak yang bertanggung jawab untuk memasak hidangan sesuai dengan instruksi yang diberikan oleh Kepala Panggung atau Panggung.
- **Penyiapan Bahan:** Mereka mungkin juga terlibat dalam mempersiapkan bahan-bahan, seperti memotong sayuran, mencuci bahan baku, dan melakukan pekerjaan dasar lainnya sebelum proses memasak dimulai.
- **Kepatuhan:** Tukang Masak harus mengikuti arahan Kepala Panggung atau Panggung dengan tepat, terutama dalam hal waktu memasak dan teknik memasak yang digunakan.

Secara keseluruhan, struktur ini mencerminkan pentingnya kerja tim dan koordinasi dalam memasak untuk acara besar, di mana setiap peran memiliki tanggung jawab khusus yang berkontribusi terhadap kesuksesan acara.⁶⁸

Kepala panggung beserta anggotanya hampir keseluruhan tidak mempunyai catatan khusus apalagi panggung-panggung yang sudah berumur (tergolong tua) untuk menakarkan suatu masakan mereka cukup mengandalkan otak dan perkiraan, namun setiap masakan mereka tidak pernah gagal dalam segi rasa, sekali pun masak satu kerbaupun tidak mengandalkan catatan takaran dalam memasaknya.

Pembuat kuliner tradisional sering kali menghadapi berbagai kendala dalam mempertahankan dan mengembangkan usaha mereka. Beberapa di

⁶⁸ Wawancara dengan Datuk zainul Bahri, Ahli Sejarah Seberang 11 Juni 2024

antaranya meliputi, Tantangan regenerasi menjadi salah satu kendala utama dalam pelestarian kuliner tradisional. Banyak generasi muda yang tidak tertarik untuk meneruskan usaha keluarga dalam bidang kuliner tradisional, karena dianggap tidak menguntungkan atau kurang prestisius dibandingkan pekerjaan lain. Ini menyebabkan risiko hilangnya keahlian dan resep-resep tradisional yang tidak terdokumentasi dengan baik.



BAB V

KESIMPULAN

Berdasarkan dari penelitian yang telah di uraikan dan dijelaskan pada bab-bab sebelumnya, maka dapat disimpulkan Kuliner tradisional masyarakat Melayu Jambi di Kota Seberang mencerminkan kebudayaan melayu dan sejarah yang panjang. Hidangan-hidangan yang berbagai macam jenis baik dari makanan ringan hingga makanan berat serta proses memasaknya masih mempertahankan metode tradisional, yang menjaga keaslian rasa dan aroma makanan.

Kuliner yang sangat khas ini berkaitan dengan acara-acara yang sangat mengindentikkan Seberang, menadikannya tidak hanya sebagai makanan sehari-hari tetapi juga bagian dari identitas budaya maelayu islam. Secara keseluruhan, kuliner tradisional Masyarakat Melayu Jambi Kota Seberang merupakan Kebudayaan Melayu yang harus dilestarikan, karena ia menyimpan nilai-nilai sejarah, kebersamaan, dan identitas masyarakat yang diwariskan dari generasi ke generasi.

DAFTAR PUSTAKA

- A.M. Nasruddin, *Jambi dalam Sejarah Nusantara 692 – 1949 M*, 1990 (Jambi : tanpa penerbit),
- Abdul Wahab Syakhrani, 2022. *Budaya dan Kebudayaan:Jurnal Cross-border*. Vol 5 No. 1
- Aulia Mawaddah, 2023. *Peran Lembaga Adat Melayu Kota Jambi Dalam Melestarikan Prosesi Pernikahan di Seberang Kota Jambi tahun 1950-2020*
- Isnawati, Siti Heidi Karmela, 2019. *Industri Kue Tradisional Khas Melayu Dikawasan Seberang Kota Jambi 1984-2016*
- Jainab Rayanti, Budi Purnomo, Nelly Indrayani, 2018. *Kearifan Lokal Budaya Arab Melayu Masyarakat Jambi Kota Seberang Sebagai Sumber Belajar Sejarah Kebudayaan Islam*.
- Jejak Akulturasi Arab- Melayu-Cina”, *Kompas*, 28 April 2007.
- Jerald, G., Robert., Aslan, Sihalo 2020, dalam Abdul Wahab Syakhrani, 2022. *Budaya dan Kebudayaan:Jurnal Cross-border*. Vol 5 No. 1.
- Koentjaraningrat, 1923- 1999. dalam Abdul Wahab Syakhrani, 2022. *Budaya dan Kebudayaan:Jurnal Cross-border*. Vol 5 No. 1
- Kuntowijoyo, 1995. *Pengantar Ilmu Sejarah*, Yogyakarta: Bentang,
- Kuntowijoyo, *Metodologi Sejarah*, Yogyakarta : Tiara Wacana
- M. Raihan Alfarizi, *Analisis Sejarah Perkembangan Islam Dan Asal-Usul Bangsa Melayu Di Nusantara (Indonesia)*
- Mahdayeni, Muhammad Roihan Alhaddad, Ahmad Syukri Saleh, 2019. *Manusia Dan Kebudayaan (Manusia Dan Sejarah Kebudayaan, Manusia Dalam Keanekaragaman Budaya Dan Peradaban, Manusia Dan Sumber Penghidupan):Jurnal Manajemen Pendidikan Islam* Vol.7 No. 2
- Novita Ekasari, Nur Hasanah, Ade Pernanda Siregar, Novita Sari, Ade Titi Nifita, 2019. *Implementasi Digital Marketing dan Inovasi Kemasan Kue Bengen Produk Kuliner Khas Jambi:Jurnal Inovasi, teknologi, dan Dharma Masyarakat*. Vol. 1 No. 1
- Ras Melayu Jambi terbagi atas *proto melayu* (melayu tua) dan *deutro melayu* (melayu muda). “Menyeluk Daerah Kota Jambi”, *Hasil Survey Proyek Rehabilitasi dan Perluasan Museum Jambi* (Jambi: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Provinsi Jambi, 1977),
- Siti Heidi Karmela, “Sejarah Industri Batik di Kota Jambi 1980 – 2001”, 2011, *Tesis* (Yogyakarta : Program Pascasarjana Fakultas Ilmu Budaya UGM),
- Soejono Soekanto, *Sosiologi Suatu Pengantar* (Jakarta: Rajawali Pers, 2012),
- Syaiful Sagala, 2013, dalam Abdul Wahab Syakhrani, 2022. *Budaya dan Kebudayaan:Jurnal Cross-border*. Vol 5 No. 1
- Tadjuddin Noer Effendi, 1990, “Kegiatan Non-Farm di Pedesaan: Studi Kasus Jawa Tengah”, *Laporan Penelitian* (Yogyakarta: Pusat Penelitian Kependudukan Universitas Gadjah Mada)

Wahyuni, *Perilaku Beragama Studi Sosiologi Terhadap Asimilasi Agama dan Budaya Di Sulawesi Selatan* (Makassar: Alauddin University Press, 2013),

Woodward [ed.], 1999: 31-32, dalam Sri Utami, 2018. *Kuliner Sebagai Identitas Budaya: Perspektif Komunikasi Lintas Budaya: Jurnal CoverAge*. Vol 8 No. 2,

Wawancara :

Hasil Wawancara Dengan Drs. Ujang Hariadi , Kepala Dinas Pariwisata Prov. Jambi

Hasil Wawancara Dengan Zuhria, Masyarakat Melayu

Hasil Wawancara Dengan Datuk Amir Arrahman, Ketua Lembaga Adat Jambi Kota Seberang

Hasil Wawancara Dengan Mutmainnah, Panggung Masak Seberang

Hasil Wawancara Dengan Datuk Zainul Bahri, Ahli Sejarah Seberang

Hasil Wawancara Dengan Nyai Rosni, Kepala Panggung Seberang Tahtul Yaman

Hasil Wawancara Dengan Hanin, Tangan Kanan Panggung Seberang

Hasil Wawancara Dengan Yuhana, Panggung Masak Seberang

Hasil Wawancara Dengan Maryati, Panggung Masak

Hasil Wawancara Dengan Zakiyah, Pembuat Kue





LAMPIRAN



Wawancara dengan wak maryani



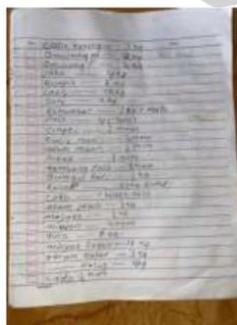
Nasi minyak



Wawancara bersama datuk Zainul Bahri



Ikan Senggung



Catatan resep



Tepek ikan



Air Spang



Makan keluarga menggunakan Kain Sprei



Kue Kapal/ Kue Perahu



Makan Beidang



Tempoyak Ikan Patin



Martabak Kari



Makanan khas Ketika acara syukuran baik pernikahan, cukuran, khitanan



Makan Bersama acara syukuran



Pempek Sambal



Makan Bersama acara Pengantin Besanjo



Sayur Asem



Persiapan penghidangan makanan



Acara hantaran belanja



Angkat hidangan setelah selesai acara