

Dwi Setiati

# MAKANAN TRADISIONAL MASYARAKAT JAMBI

Editor : Evawarni



Direktorat  
Budayaan  
15

BALAI PELESTARIAN NILAI BUDAYA  
TANJUNGPINANG  
2012

641.30815 DWI m.

Dwi Setiati

---

**MAKANAN TRADISIONAL  
MASYARAKAT JAMBI**

---

Editor : Evawarni

BALAI PELESTARIAN NILAI BUDAYA  
TANJUNGPINANG  
2012

# **MAKANAN TRADISIONAL MASYARAKAT JAMBI**

**Penulis**

Dwi Setiati

**Editor**

Evawarni

**Desain Cover**

Milaz Grafika

**Tata Letak**

Milaz Grafika

**Penerbit**

**BALAI PELESTARIAN NILAI BUDAYA**

**TANJUNGPINANG**

**2012**

**ISBN : 978-979-1281-54-6**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas izin-Nya Balai Pelestarian Nilai Budaya (BPNB) Tanjungpinang dapat melakukan berbagai penelitian di bidang kebudayaan dan kesejarahan. Sebagai Unit Pelaksana Teknis (UPT) di bawah Direktorat Jenderal Kebudayaan, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, BPNB Tanjungpinang memiliki tugas utama melakukan penelitian kesejarahan dan budaya di wilayah kerjanya yang meliputi Provinsi Kepulauan Riau, Riau, Jambi dan Kepulauan Bangka Belitung. Penelitian yang merupakan salah satu dari rangkaian kegiatan program inventarisasi dan dokumentasi, diperlukan tidak hanya sebagai bahan rujukan dalam merumuskan pembangunan kebudayaan tetapi juga dapat dimanfaatkan oleh masyarakat umum yang membutuhkan informasi atau data tentang berbagai nilai budaya. Agar tujuan tersebut tercapai, maka hasil-hasil penelitian sudah seharusnya diterbitkan dalam bentuk buku dan selanjutnya disebarluaskan kepada masyarakat.

Dalam kaitannya dengan hal itu, sebagai wujud komitmen terhadap tanggungjawab yang diembannya maka pada tahun 2012 ini, BPNB Tanjungpinang menerbitkan buku hasil penelitian berjudul **Makanan Tradisional Masyarakat Jambi**. Untuk itu BPNB Tanjungpinang mengucapkan terima kasih kepada berbagai pihak yang telah memberi bantuan dan dukungan sehingga dapat dihasilkan buku penelitian ini dan terlaksana penerbitannya.

Harapan kami, semoga hasil penelitian ini dapat bermanfaat bagi masyarakat dan memberi kontribusi terhadap pembangunan kebudayaan.



Kepala

Balai Pelestarian Nilai Budaya Tanjungpinang

**Dr. Suarman**

NIP. 19630101 199103 1 001

# DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI .....	v
<b>Makanan Tradisional Masyarakat Jambi .....</b>	<b>1</b>
Latar Belakang .....	1
Tujuan .....	5
Ruang Lingkup .....	5
Metode .....	5
<b>Gambaran Umum Daerah Penelitian .....</b>	<b>7</b>
Lokasi Dan Keadaan Alam .....	7
Keadaan Penduduk Dan Mata Pencaharian .....	8
Kondisi Sosial Budaya .....	12
Sekilas Tentang Jambi Kota Seberang .....	18
<b>Keragaman Budaya Dalam Makanan Tradisional Jambi .....</b>	<b>41</b>
Menemukanali Keragaman Budaya Dalam Makanan Tradisional Jambi .....	42
Jenis-jenis Makanan Dan Cara Pembuatannya .....	49
Makanan Untuk Hajatan .....	50
Makanan Sehari-hari .....	61
Kue-kue Tradisional .....	66
Fungsi Makanan Dalam Kehidupan Sosial Budaya .....	
<b>Upaya Pelestarian Makanan Tradisional Di Era Modern .....</b>	<b>91</b>
<b>Penutup .....</b>	<b>95</b>
Kesimpulan .....	95
Saran .....	96

# MAKANAN TRADISIONAL MASYARAKAT JAMBI

## Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia. Kelangsungan hidup manusia terjamin jika tersedia cukup makanan. Saat ini manusia mengenal bermacam-macam jenis makanan. Di zaman modern ini, dengan perkembangan teknologi yang sangat pesat, manusia dapat dengan mudah memperoleh makanan siap saji tanpa perlu bersusah payah membuatnya. Bagi manusia modern yang hidup berkecukupan, makanan bukan sekedar berfungsi untuk membuat perut merasa kenyang tetapi juga menjadi bagian dari gaya hidup. Oleh karena itu muncul sebuah ungkapan yang bernada satiris sebagai berikut: “Ceritakan apa yang Anda makan, maka saya akan menceritakan siapa Anda”.

Pada dasarnya untuk keperluan penyediaan makanan, manusia sangat tergantung pada alam. Oleh karena itu, proses penyediaan bahan makanan sekaligus juga memperlihatkan hubungan antara manusia dengan lingkungan alamnya. Sejalan dengan perkembangan peradaban, tampak upaya manusia dalam mengembangkan strategi untuk memanfaatkan hasil alam dan mengembangkan pengetahuan di bidang pengolahan makanan.

Dari masa ke masa, pengetahuan manusia tentang manfaat makanan semakin berkembang. Berbagai bahan mentah diolah menjadi santapan yang lezat dan memenuhi nilai gizi yang diperlukan untuk menjaga kesehatan tubuh manusia.

Sebagai bangsa yang besar Indonesia memiliki kekayaan budaya yang tak terhitung banyaknya. Keragaman budaya sebagai aset bangsa yang tak ternilai harganya terbentuk karena kondisi bangsa Indonesia yang multietnis. Keragaman budaya tersebut tidak hanya tercermin dari

perilaku budaya tetapi juga melalui salah satu unsur budaya yang cukup penting perannya dalam kelangsungan hidup manusia, yaitu makanan.

Berbicara tentang makanan pada dasarnya memang tidak bisa lepas dari masalah kebudayaan. Suatu bahan makanan, baik itu tumbuh-tumbuhan, hewan, maupun bahan hasil olahan, agar dapat dikonsumsi oleh manusia, memerlukan pengesahan budaya sebagaimana yang berlaku dalam sebuah kelompok masyarakat. Namun, karena suatu budaya sudah berlangsung sedemikian lamanya, maka masyarakat yang bersangkutan sering tidak menyadari secara langsung masalah itu.

Suatu jenis makanan diterima oleh suatu kelompok masyarakat bila tidak terhambat oleh budaya yang berlaku dalam masyarakat tersebut. Beberapa hal yang menjadi hambatan suatu masyarakat untuk mengkonsumsi makanan tertentu antara lain berkaitan dengan larangan agama, mitos, atau hal-hal lain yang menyangkut kejadian yang kurang menyenangkan di masa lalu. Kemajemukan suku bangsa di Indonesia serta cakupan wilayah negara yang cukup luas dengan kondisi alam yang beragam keadaannya sesuai dengan letak geografisnya menimbulkan adanya keanekaragaman makanan tradisional.

Dalam perkembangan peradaban manusia, khususnya dalam tata kehidupan masyarakat makanan ternyata bukan hanya berfungsi untuk memenuhi kebutuhan jasmani tetapi juga berkaitan dengan tradisi yang nilai budayanya tidak dapat diabaikan. Dalam tradisi makan terkandung etika hidup dan norma-norma tertentu yang perlu dipatuhi oleh masyarakat pendukung suatu kebudayaan. Dengan kata kata lain, makanan tidak saja dapat dipelajari dari sisi ilmu kesehatan tetapi juga dari sudut pandang ilmu antropologi. Dalam ilmu yang disebut terakhir ini, makanan diletakkan dalam kategori folklore bukan lisan. Makanan merupakan fenomena kebudayaan, yang merupakan bagian dari upaya mempertahankan hidup sebagaimana yang ditentukan oleh kebudayaan masing-masing kolektif. Dalam bingkai folklore makanan dapat dipelajari dari sudut pandang yang berkaitan dengan konsep makanan, bahannya, cara memperolehnya cara mengolahnya, cara penyajiannya,

serta fungsinya dalam suatu komunitas budaya. Sesuatu disebut makanan atau bukan, sangat ditentukan oleh kebudayaan kolektif masing-masing. Pada umumnya, dalam kehidupan sehari-hari, konsep makanan mengacu pada segala sesuatu yang tumbuh di areal pertanian seperti sawah, ladang, atau kebun, hasil yang ditangkap dari laut, hasil dari peternakan, dan juga berbagai bahan yang di jual orang di pasar, warung, toko, atau rumah makan. Berbicara tentang makanan dalam hubungannya dengan kebudayaan, tak dapat lepas dengan kaitannya dengan tradisi makan yang berlaku dalam suatu suku bangsa. ( James Dananjaya: Folklor Indonesia, hal 181)

Tradisi makan, khususnya makan bersama memiliki fungsi penting dalam membangun hubungan sosial antar warga masyarakat. Dengan melakukan aktivitas makan dan minum bersama, orang dapat mempererat ikatan sosial dan solidaritas kelompok. Dalam rangka tradisi makan yang berkaitan dengan berbagai acara seperti, kenduri dalam rangka peristiwa peristiwa tertentu, ritual yang diselenggarakan untuk menandai suatu kegiatan, ataupun acara adat dalam suatu kelompok masyarakat, biasanya disediakan makanan tradisional yang menjadi ciri khas suatu daerah atau suatu etnis. Namun, tidak tertutup kemungkinan penyediaan makanan tradisional juga dilakukan dalam kehidupan sehari-hari sebagai menu santapan keluarga.

Makanan tradisional adalah makanan dan minuman, termasuk makanan jajanan serta bahan campuran atau ingredients yang digunakan secara tradisional dan telah lama berkembang secara spesifik di daerah atau masyarakat Indonesia (Nuraida dan Hariyadi, 2001). Makanan tradisional diolah dari resep yang telah lama dikenal oleh masyarakat setempat dengan menggunakan bahan-bahan yang diperoleh dari sumber lokal dan memiliki citarasa yang relatif sesuai dengan masyarakat setempat.

Makanan tradisional pada dasarnya merupakan hasil budi daya masyarakat di suatu daerah yang dikembangkan secara turun temurun sehingga menjadi tradisi dalam masyarakat tersebut. Tentu saja dalam

hal ini potensi alam sekitar yang menjadi wilayah tempat tinggal masyarakat tersebut tidak dapat diabaikan begitu saja. Potensi alam sangat berperan dalam penyediaan bahan baku yang diperlukan dalam membuat makanan.

Di tengah pesatnya perkembangan seni memasak yang menghasilkan jenis-jenis masakan atau makanan olahan dalam bentuk yang baru dan lezat, keberadaan makanan tradisional tetap melekat dalam kehidupan masyarakat. Disamping munculnya kecenderungan untuk tampil dengan gaya hidup yang berbeda dari sebagian masyarakat, termasuk dalam hal pemilihan makanan, pada kenyataannya masih tetap banyak orang yang berminat untuk menyantap makanan tradisional.

Ditilik dari segi kesehatan, makanan tradisional memungkinkan memiliki nilai gizi yang tinggi dan jauh lebih sehat bila dibandingkan makanan siap saji karena makanan tradisional diolah dari bahan baku yang segar dan racikan bumbunya, seperti jahe, serai, kunyit, dan sebagainya, merupakan bahan-bahan yang berkhasiat bagi kesehatan. Oleh karena itu, setiap keluarga perlu untuk terus mempertahankan pola makan dengan sajian makanan tradisional.

Kota Jambi merupakan salah satu daerah di Indonesia yang memiliki kekayaan kuliner dengan cita rasa yang khas. Amat disayangkan jika suatu saat beragam jenis makanan yang ada disana dengan keunikannya masing-masing, hilang tergerus zaman. Di kota Jambi ada suatu kawasan yang terkenal sebagai gudangnya makanan tradisional. Dalam arti, orang Jambi akan selalu menunjuk kawasan itu sebagai tempat asal muasal kuliner tradisional kota Jambi. Kawasan itu terkenal dengan sebutan Jambi Kota Seberang.

Pendokumentasian resep-resep warisan nenek moyang dalam bentuk naskah tertulis sangat penting artinya dalam rangka menjaga kelestarian makanan tradisional Jambi. Pewarisan antar generasi harus terus berlangsung. Sehubungan dengan itu, penulisan tentang makanan tradisional masyarakat Jambi ini dilakukan sebagai upaya

pendokumentasian kekayaan budaya bangsa agar tetap dikenal dan diketahui oleh warga masyarakat antar generasi.

## **Tujuan**

Sebagai aset budaya bangsa yang sangat berharga, keberadaan makanan tradisional hendaknya jangan sampai hilang dimakan zaman. Menyadari betapa pentingnya mewariskan tradisi yang baik kepada generasi penerus bangsa maka penulisan tentang makanan tradisional masyarakat Jambi merupakan salah satu upaya untuk menjaga agar aset budaya bangsa ini tetap dikenal baik oleh masyarakat Indonesia sebagai pemilik kebudayaan ini maupun setiap pembaca yang tertarik untuk mengetahui kekayaan budaya Indonesia. Dengan adanya tulisan yang merupakan laporan hasil penelitian maka tersedia informasi dan dokumentasi tentang makanan tradisional jambi yang mungkin dapat bermanfaat di kemudian hari.

## **Ruang Lingkup**

Sesuai dengan tujuan dari penelitian ini maka ruang lingkup materi penelitian ini adalah makanan tradisional masyarakat Jambi, baik makanan yang disediakan dalam rangka untuk keperluan ritual, adat, perayaan-perayaan maupun untuk keperluan makan sehari-hari. Sedangkan ruang lingkup operasionalnya mencakup kota Jambi

## **Metode**

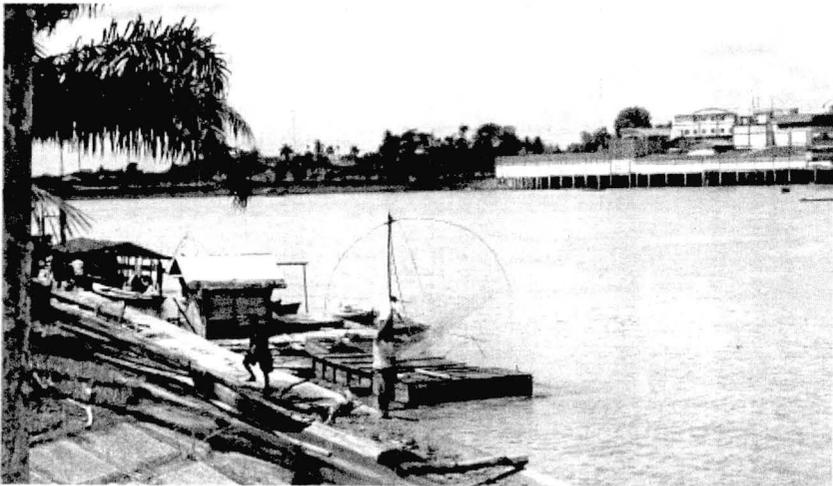
Proses penelitian ini diawali dengan kegiatan kajian pustaka untuk mengumpulkan data awal yang dipakai sebagai bekal untuk melangkah ke lapangan. Selanjutnya dilakukan observasi untuk memperoleh gambaran mengenai daerah penelitian.

Dalam penelitian ini dipakai dua jenis data, yaitu data primer berupa hasil wawancara terhadap beberapa informan dan data sekunder yang berasal dari kajian pustaka serta informasi yang diperoleh secara tidak sengaja dari perbincangan sambil lalu.

# GAMBARAN UMUM DAERAH PENELITIAN

## Lokasi dan Keadaan Alam

Kota Jambi, ibu kota Provinsi Jambi, luas wilayahnya lebih kurang 205.38 km<sup>2</sup>. Kota ini terletak pada kordinat 01° 30' 2.98" - 01° 7' 1.07" Lintang Selatan, dan 103° 40' 1.67" - 103° 40' 0.23" Bujur Timur. Dari letak koordinat tersebut diketahui bahwa Kota Jambi berada tepat dibagian tengah pulau Sumatera. Secara geomorfologis Kota Jambi terletak di bagian barat dari cekungan Sumatera bagian selatan yang disebut Sub-Cekungan Jambi, yang merupakan dataran rendah di Sumatera Timur. Ditilik dari topografinya, Kota Jambi relatif datar dengan ketinggian 0-60 m diatas permukaan laut. Bagian bergelombang terdapat di utara dan selatan kota, sedangkan daerah rawa terdapat di sekitar aliran Sungai Batanghari, yakni sungai terpanjang di Pulau Sumatera. Sungai Batanghari membelah Kota Jambi menjadi dua bagian disisi utara dan selatannya.



**Sungai Batanghari di Kota Jambi**

Kota Jambi beriklim tropis dengan suhu minimum rata-rata berkisar antara 22,1-3,3°C dan suhu maksimum antara 30,8-32,6°C. Kelembaban udara berkisar antara 82-87%. Sebagaimana umumnya daerah tropis, di kota Jambi hanya ada dua musim yaitu musim hujan dan musim kemarau. Musim penghujan terjadi antara Oktober-Maret dengan rata-rata 20 hari hujan/bulan, sedangkan musim kemarau terjadi antara April-September dengan rata-rata 16 hari hujan/bulan. Curah hujan sebesar 2.296,1 mm/tahun (rata-rata 191,34 mm/bulan). Kecepatan angin tertinggi yang tercatat, berkisar antara 7-9 knot (1 knot = 1,8 Km/per jam)



**Kantor Walikota Jambi**

Dari segala arah, yakni utara, selatan, timur, dan barat, Kota Jambi berbatasan langsung dengan Kabupaten Muaro Jambi.

### **Keadaan Penduduk dan Mata Pencaharian**

Penduduk kota Jambi tersebar di 8 kecamatan yang ada di kota tersebut. Kecamatan dengan tingkat kepadatan tertinggi yaitu

Kecamatan Jambi Timur (3.705 jiwa/km<sup>2</sup>), sedangkan kecamatan dengan tingkat kepadatan terendah yaitu Kecamatan Danau Teluk (729 jiwa/km<sup>2</sup>). Tabel berikut ini merupakan gambaran persebaran penduduk di kota Jambi :

Kecamatan	Jumlah Penduduk (Jiwa)	Luas wilayah (km <sup>2</sup> )	Kepadatan penduduk (jiwa/ km <sup>2</sup> )
Jambi Selatan	97.516	34,07	2.862,22
Kota Baru	96.835	77,80	1.244,99
Jambi Timur	77.776	20,21	3.848,39
Telanaipura	75.889	30,39	2.497,17
Jelutung	60.381	7,92	7.623,86 (terpadat)
Pasar Jambi	14.000	4,02	3.482,59
Pelayangan	12.396	15,29	810,73
Danau Teluk	12.079	15,70	769,36 (terjarang)
<b>TOTAL</b>	<b>446.872 jiwa</b>	<b>205,38 km<sup>2</sup></b>	<b>2.175,83 jiwa/km<sup>2</sup></b>

Dari tabel tersebut diketahui bahwa Kecamatan Jelutung, meskipun wilayahnya tidak luas, penduduknya sangat padat. Berbeda dengan Kecamatan Danau Teluk, meskipun wilayah lebih luas, jumlah penduduknya sedikit. Perlu diketahui, Kecamatan Danau Teluk dan Kecamatan Pelayangan merupakan daerah yang letaknya berada di kawasan Jambi Kota Seberang.

Penduduk Kota Jambi bekerja dalam berbagai sektor. Adapun komposisi pekerjaan masyarakat kita Jambi adalah sebagai berikut:

Jenis Lapangan Pekerjaan	Persentase(%)
Perdagangan, Hotel & Restaurant	35,62
Jasa (Kemasyarakatan, Sosial & Perorangan)	24,42
Industri	11,57
Transportasi & Komunikasi	10,70
Konstruksi	9,14
Keuangan	3,43
Pertanian, Perkebunan, Perikanan & Kehutanan	3,06
Pertambangan & Galian	1,56
Listrik, Gas & Air	0,49
Total	100

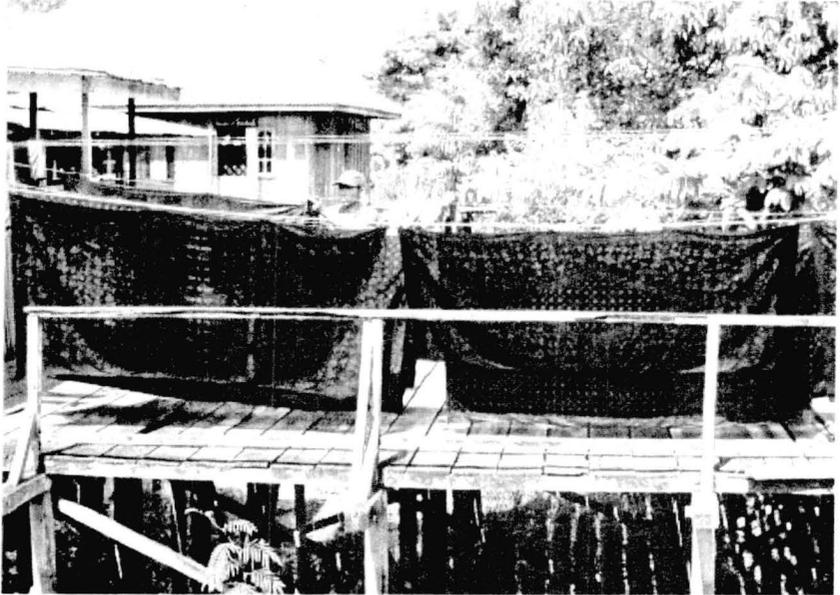
(sumber: website Pemerintah Kota Jambi)

Sektor perdagangan memegang peranan penting dalam menghidupkan perekonomian di Kota Jambi. Dalam hal perdagangan posisi kota Jambi diuntungkan karena statusnya sebagai ibukota provinsi dan adanya pelabuhan laut yang tentu saja sangat mendukung kelancaran aktivitas perdagangan. Melalui Pelabuhan Jambi dikapalkan berbagai macam komoditas seperti *plywood*, *pulp*, dan sebagainya. Perekonomian di kota yang terletak di jalan lintas timur Sumatera ini juga digerakkan oleh sektor usaha jasa. Dari tahun ke tahun usaha jasa ini cenderung meningkat. Selain perdagangan, angkutan juga memegang peran penting di Kota Jambi. Perdagangan maupun angkutan menjadi tulang punggung bagi terciptanya usaha jasa, sebagaimana menjadi ciri sebuah kota.



### **Pasar Angso Duo, Penunjang Aktivitas Perdagangan di Kota Jambi**

Dalam sektor industri, Kota Jambi cukup dikenal secara luas, termasuk dalam percaturannya di dunia internasional. Salah satunya karena hasil industri kerajinan batik, yang ditekuni oleh sekitar 500 pengusaha. Harga jual batik bervariasi, tergantung dari jenis batiknya, yakni batik cap atau tulis. Batik cap harganya mulai dari Rp.80.000,- per lembar, sedangkan batik tulis di atas kain sutera bisa mencapai Rp 3 juta per lembar. (*Sumber: Kompas, 2003, Profil Daerah Kabupaten dan Kota, jilid 3, hlm.361-365, Jakarta: Penerbit Buku Kompas*).



### **Industri Batik Jambi**

Lahan pertanian di kota Jambi masih cukup luas, diantaranya menjadi areal persawahan dengan hasil padi yang dapat memberi kontribusi bagi persediaan pangan. Di samping itu ada lahan yang dimanfaatkan menjadi kolam ikan. Sektor pariwisata juga ikut berperan menghidupkan perekonomian kota Jambi. Dalam hal ini, penyediaan sarana akomodasi dan rekreasi menjadi penting dan harus terus dibenahi sehingga wisatawan menjadi lebih nyaman ketika mereka datang berkunjung ke Jambi. Tumbuhnya industri perhotelan di Kota Jambi memberikan kontribusi positif pada struktur perekonomian kota dan memberikan kesempatan terbukanya lapangan kerja baru bagi masyarakat.

### **Kondisi Sosial Budaya**

Penduduk kota Jambi mayoritas adalah suku **Melayu Jambi**. Mereka hidup berdampingan secara harmonis dengan suku suku

pendatang seperti Aceh, Banjar, Batak, Bugis, Flores, Habib (keturunan Arab), keturunan India, Jawa, Padang, Palembang, Papua, Sunda, dan Tionghoa (Hokhian, Techiu, Khek, Hainan )

Budaya Melayu berakar kuat dalam kehidupan masyarakat kota Jambi. Dalam berinteraksi dengan sesama anggota masyarakat, orang Melayu Jambi selalu mengedepankan kerukunan dan kebersamaan. Nilai-nilai religius dan adat istiadat tetap dijunjung tinggi dalam kehidupan sehari-hari.

Ditilik dari perjalanan panjang sejarah kehidupan masyarakat kota Jambi, ternyata daerah ini menerima berbagai pengaruh budaya dari bangsa lain yang sudah barang tentu berpengaruh juga dalam membentuk budaya Jambi. Sebelum agama Islam masuk ke Jambi, ada beberapa agama dan kepercayaan dianut oleh masyarakat Jambi. Animisme merupakan kepercayaan yang mula-mula dianut oleh masyarakat disana. Kemudian dalam perjalanan waktu yang cukup panjang secara silih berganti masuk agama-agama di wilayah tersebut yaitu agama Hindu, Budha, dan terakhir Islam. Kehadiran agama-agama tersebut memberikan kontribusi dalam membentuk warna dan corak budaya setempat. Dalam perkembangannya, tradisi dan budaya Melayu Jambi tumbuh dengan bersendikan agama Islam namun tetap dapat berdampingan dengan budaya lain yang hadir di daerah itu, antara lain budaya Cina dan Timur Tengah.

Kehadiran orang Cina di kota Jambi meninggalkan jejak budaya dalam berbagai aspek, diantaranya terlihat dalam bidang arsitektur bangunan, kelenteng-kelenteng tua, kesenian , dan juga makanan. Orang Cina telah bermukim di kota Jambi sejak ratusan tahun yang lalu. Mereka sangat berperan dalam kehidupan ekonomi di Kota Jambi. Sejak awal kedatangannya, etnis Cina memang bertujuan untuk berdagang disana. Pelabuhan yang sejak dahulu sudah ada di kota Jambi mempermudah para pedagang untuk singgah. Diantara para pedagang etnis Cina yang datang ke Jambi, ada seseorang yang sampai saat ini namanya selalu disebut orang karena menjadi suatu nama kelurahan, yaitu The Hok.

Tjoa The Hok diperkirakan datang ke Jambi pada sekitar tahun 1890 dan bermukim di suatu kawasan yang kini disebut kelurahan The Hok. Kawasan yang saat itu merupakan hutan belantara, berkat keuletan The Hok berubah menjadi perkebunan karet. Lokasi perkebunan kebun karet yang dikelola The Hok diperkirakan mulai dari simpang Jelutung sampai ke arah Pall Merah Lama. Selain menjadi petani karet, The Hok juga sekaligus seorang pengusaha yang ulet. Ia memiliki pabrik getah (gudang asap) yang berfungsi untuk mengolah hasil karet dari para petani lokal. Salah satu harta peninggalan yang menjadi bukti kejayaannya adalah sebuah gudang asap yang sampai saat ini masih berdiri dengan kokoh di daerah Jambi Kota Seberang. Selain seorang pekerja keras yang berhasil, The Hok juga terkenal berjiwa sosial. Masyarakat mengenangnya sebagai sosok pengusaha yang dermawan. Nama The Hok akhirnya lekat di kawasan yang menjadi daerah perkebunan karetnya dan akhirnya sekarang menjadi nama salah satu kelurahan di Kecamatan Jambi Selatan. Kelurahan The Hok diresmikan menjadi Kelurahan pada tahun 1981, berdasarkan Undang-Undang No. 56 tahun 1979 dan Peraturan Daerah yang berlaku saat itu. Luas Kelurahan The Hok sekitar 660 Ha.

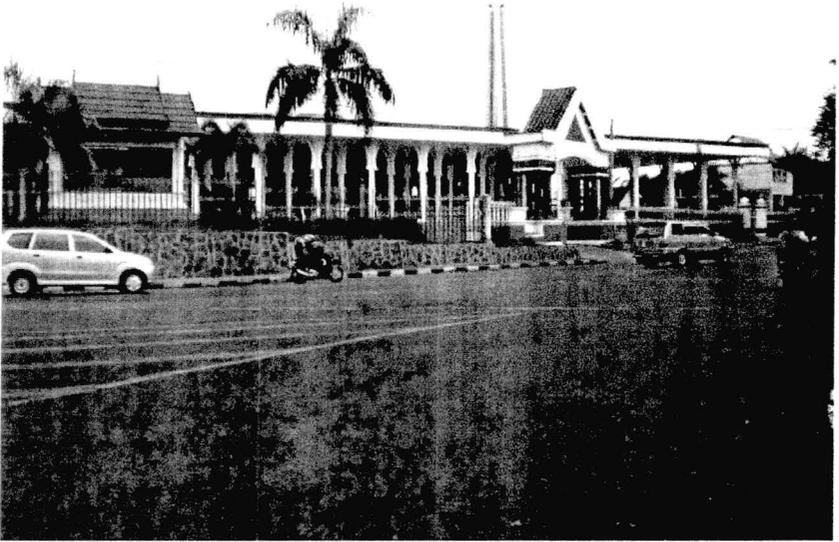
Kehadiran etnis Cina di Jambi juga dilengkapi dengan tempat ibadah berupa kelenteng untuk menjalankan ritual sesuai dengan sistem kepercayaan yang dianutnya. Salah satu kelenteng yang saat ini termasuk sebagai peninggalan bersejarah adalah kelenteng Hok Tek. Kelenteng ini terletak di Jl. Husni Thamrin, Kelurahan Beringin, Kecamatan Pasar, Kota Jambi. Menurut keterangan pengurus Klenteng Hok Tek, tempat ibadah ini merupakan klenteng tertua di Jambi. Usia bangunan tertera pada sebuah papan bertulis yang menyebutkan pertanggalan 154 tahun yang lalu. Pada sisi lain dari papan tersebut, tertera penjelasan mengenai seorang yang telah memberikan sumbangan ketika berkunjung ke klenteng pada tahun 2489 Imlek (1838 M). Sejak tanggal 4 Februari 1984 klenteng ini sudah tidak difungsikan lagi sebagai tempat ritual tetapi dilestarikan sebagai bangunan bersejarah. Kelenteng penggantinya

terletak di Kawasan kampung Manggis, Jl Kirana II RT 10, kelurahan Cempaka Putih, Kecamatan Jelutung, Kota Jambi. Di kelenteng yang baru inilah kegiatan ritual berlangsung. Kelenteng ini juga sering disebut dengan nama kelenteng Siu San Teng



**Kelenteng Siu San Teng**

Kehidupan masyarakat Jambi yang multietnis dilengkapi dengan sarana tempat ibadah yang diperlukan oleh masing-masing pemeluk agama di Kota Jambi. Bagi masyarakat yang beragama Islam, mereka beribadah di mesjid atau surau yang tersebar di seluruh pelosok kota. Salah satu mesjid yang terkenal di kota Jambi adalah Mesjid Agung Al Fallah. Mesjid yang memiliki konsep arsitektur terbuka ini disangga dengan tiang yang sangat banyak sehingga mesjid ini terkenal dengan sebutan mesjid Seribu Tiang. Pada tiang-tiang penyangga dihiasi dengan ornamen-ornamen ukir khas Jambi. Mesjid ini menjadi salah satu landmark kota Jambi.



**Mesjid Al Fallah (Mesjid Seribu Tiang)**

Bagi masyarakat Jambi yang beragama kristen tersedia gereja sebagai sarana untuk tempat ibadah. Kehidupan antar umat beragama di kota Jambi sampai saat ini tidak pernah ada konflik. Kerukunan warga masyarakat yang berbeda suku dan agama terjaga dengan baik.



Foto koleksi Pdt.AR Persang

### **GPIB Marturia , Salah Satu Gereja Di Kota Jambi**

Orang Melayu Jambi tetap mempertahankan tradisi budaya Melayunya yang sangat dipengaruhi oleh agama Islam. Adat istiadat Melayu tetap teguh pada landasannya yaitu “Adat bersendi syarak, dan syarak bersendikan Kitabullah”. Berbagai peristiwa budaya aplikasinya tetap mengacu pada nilai-nilai yang berkaitan dengan ajaran agama Islam. Aturan budaya dalam adat perkawinan Melayu, misalnya, prosesinya mengikuti tatacara yang sesuai dengan agama Islam.

Kebudayaan masyarakat Melayu Jambi juga dilengkapi dengan berbagai jenis kesenian dan permainan rakyat. Kesenian tradisional yang masih sering ditampilkan, antara lain: Kompang, Nasyid, dan Tari

Zapin. Salah satu tari Zapin yang terkenal di kota Jambi adalah Zapin Kampung Manggis. Sesuai dengan namanya, tari ini memang berkembang di Kampung Manggis, sebuah perkampungan yang letaknya di tengah kota Jambi. Zapin Kampung Manggis merupakan tari tradisi yang berkembang di lingkungan masyarakat Jambi dari etnis keturunan Arab. Tidak jelas siapa pencipta tarian ini, namun menurut salah satu pewarisnya, tarian ini berasal dari Adronomi (Arab Selatan) yang oleh nenek moyangnya diwariskan untuk sarana menyebarkan agama Islam. Zapin Kampung Manggis dapat ditarikan oleh 2 sampai 6 orang penari, yang kesemuanya laki-laki atau perempuan saja. Mereka menari secara berpasangan. Lama tarian berkisar 8 hingga 12 menit. Kostum yang digunakan biasanya busana arab (gamis), namun dalam perkembangannya adakalanya mereka mengenakan teluk belango dan peci putih.

Di samping jenis kesenian yang telah disebutkan, suatu tradisi yang tetap menjadi bagian kehidupan orang melayu dan sangat mencerminkan identitas Melayu adalah berpantun. Dalam berbagai peristiwa budaya, misalnya adat perkawinan, berpantun merupakan tradisi yang tidak bisa ditinggalkan.

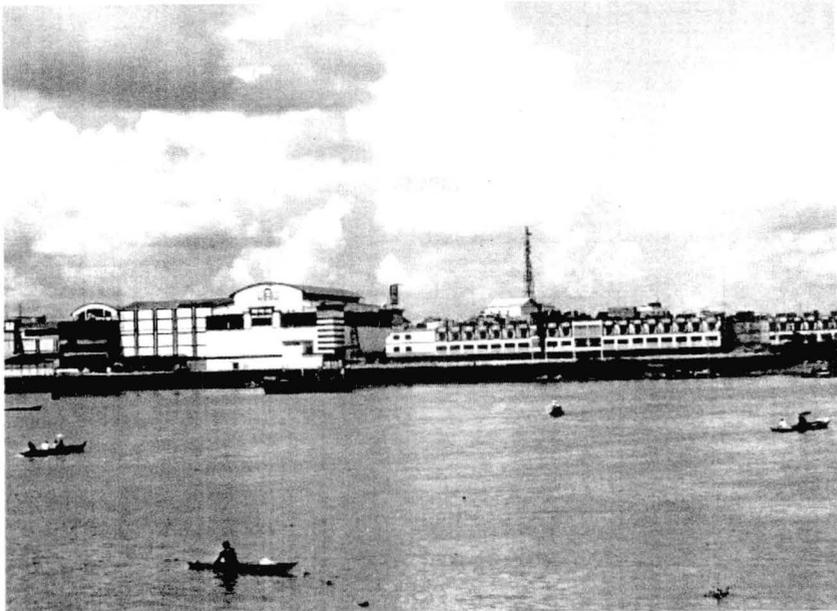
Kesenian yang berkembang di Kota Jambi tidak terbatas pada kesenian Melayu saja. Seni budaya Tionghoa, seperti barongsai, juga melengkapi kekayaan seni budaya di kota itu.

Identitas masyarakat Melayu Jambi dapat dilihat juga dari pakaian adat yang dikenakan. Pada dasarnya pakaian adat Melayu yang dikenakan oleh masyarakat Melayu Jambi, modelnya tidak berbeda dengan pakaian adat Melayu di daerah lain yakni baju kurung untuk wanita dan teluk belanga untuk laki-laki. Hal yang membedakan antara pakaian adat Melayu Jambi dengan pakaian adat Melayu di daerah lain adalah dalam hal warna dan ragam hiasnya.

### **Sekilas Tentang Jambi Kota Seberang**

Kota Jambi memiliki keunikan yang tidak dimiliki oleh daerah lain.

Kota ini bertumbuh dalam perpaduan antara budaya modern dan tradisional. Sungai Batanghari membelah kota Jambi menjadi dua bagian, yaitu kawasan yang berkembang menjadi kota modern dan kawasan yang tetap mempertahankan budaya tradisionalnya.



### **Kota Jambi Modern**

Sebagai Ibu kota provinsi, kota Jambi sudah barang tentu menjadi pusat pemerintahan dan berkembang menjadi kota besar, bahkan menjadi pusat perdagangan yang mengundang minat para pendatang untuk melakukan kegiatan bisnis di kota ini. Oleh karena itu, kota Jambi didiami oleh penduduk dari berbagai etnis seperti Minangkabau, Melayu, Banjar, Bugis, Jawa, Arab dan Cina. Masyarakat pendatang ini sangat berperan dalam memutar roda perekonomian kota Jambi dan memacu Jambi untuk tumbuh menjadi kota modern.



### **Pusat Perdagangan Kota Jambi**

Kawasan kota Jambi yang sampai saat ini masih kental dengan budaya tradisionalnya yaitu Jambi Kota Seberang. Ada beberapa istilah yang dipakai oleh masyarakat untuk menyebut kawasan tersebut. Jika orang menyebut daerah Seberang maka siapapun pasti paham bahwa yang dimaksud adalah Jambi Kota Seberang. Selain itu, ada yang menyebut dengan istilah Sekoja, akronim dari Seberang Kota Jambi. Dalam laporan penelitian ini, penulis memilih menggunakan istilah Jambi Kota Seberang karena menurut seorang informan, sebutan ini akan digunakan oleh pemerintah kota Jambi untuk menamai kawasan tersebut. Alasannya, dengan menggunakan istilah tersebut maka diharapkan tidak ada pemikiran masyarakat bahwa daerah Seberang adalah daerah perifer. Pemerintah Kota Jambi tidak menginginkan adanya kesenjangan antara masyarakat yang hidup dalam budaya modern dan masyarakat yang masih mempertahankan ketradisionalannya.



### **Kawasan Jambi Kota Seberang**

Kawasan Seberang dengan pusat kota sesungguhnya hanya dipisahkan selebar Sungai Batanghari. Jambi Kota Seberang tetap terintegrasikan sebagai bagian dari kota Jambi. Kalaupun di kawasan tersebut masih teguh tradisinya, hal itu justru harus dilestarikan sebagai aset budaya kota Jambi. Oleh karena itu, ada rencana dari pemerintah untuk menjadikan kawasan seberang menjadi kawasan cagar budaya. Gagasan pemerintah kota Jambi untuk menjadikan kawasan Jambi Kota Seberang sebagai cagar budaya didasarkan banyak pertimbangan. Daerah itu dinilai memiliki banyak peninggalan bersejarah dan memiliki kekayaan budaya dalam berbagai bentuk, misalnya menjadi sentra batik Jambi, sulam benang emas, kuliner tradisional, kesenian tradisional, dan sebagainya.



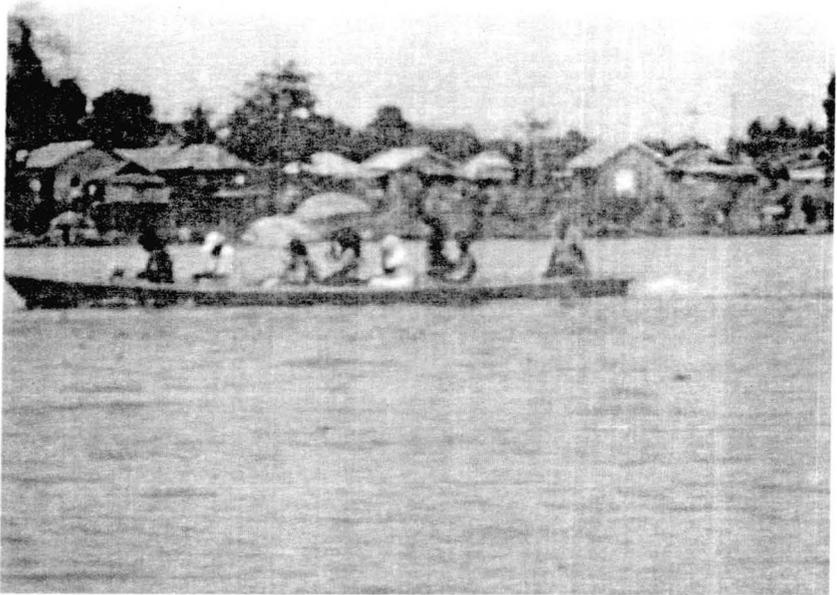
### **Pembuatan Sulam Benang Emas**

Antara pusat kota Jambi dan kawasan Jambi Kota Seberang ada dua alternatif jalan penghubung, yakni jalur darat dan jalur sungai. Jika orang ingin menggunakan jalur darat maka sarana penghubungnya adalah Jembatan Aur Duri. Jembatan yang cukup panjang ini terletak lebih kurang lima kilometer dari pusat kota Jambi, tepatnya di antara Kelurahan Penyengat Rendah dan Kelurahan Teluk Kenali, Kecamatan Telanaipura. Jembatan Aur Duri yang dibangun pada tahun 1989, selain merupakan akses ke Jambi Kota Seberang juga menghubungkan kota Jambi dengan kabupaten yang lain.



### **Jembatan Aur Duri**

Jika orang ingin menggunakan jalur sungai maka sarana transportasi yang digunakan adalah perahu kecil yang dalam istilah setempat disebut **getek**. Masyarakat Jambi Kota Seberang cenderung memilih alternatif kedua karena perjalanan melalui jalur darat membutuhkan waktu dan dana yang lebih besar.



### **Getek, Alat Transportasi di Sungai Batanghari**

Saat ini secara administrasi di Jambi Kota Seberang terbagi atas dua kecamatan yaitu Kecamatan Pelayangan dan Kecamatan Danau Teluk. Kedua kecamatan tersebut merupakan kawasan pemukiman yang terletak di tepian kiri sungai Batanghari. Luas wilayah Kecamatan Pelayangan 15,29 Km<sup>2</sup>, terdiri atas enam kelurahan, yaitu Kelurahan Arab Melayu, Kelurahan Mudung Laut, Kelurahan Jelmu, Kelurahan Kampung Tengah, Kelurahan Tahtul Yaman, dan Kelurahan Tanjung Johor. Jumlah penduduknya 12.396 jiwa.



### Kantor Kecamatan Pelayangan

Penduduk di Kecamatan Pelayangan pada umum hidup sebagai petani dan nelayan. Mata pencaharian yang lain: tukang ojek motor, tukang perahu ketek, buruh pabrik crumb rubber dan plywood. Kawasan kampung Arab Melayu dan Tahtul Yaman terkenal sebagai daerah pembuatan perahu getek dan *speed boat*. Penduduk yang bermatapencaharian di bidang perikanan. menangkap ikan dengan menggunakan jala atau pukat. Ikan hasil tangkapan sebagian dijual dan sebagian lagi disimpan dalam *keramba*. Industri kayu dan pegolahan karet terdapat di Kampung Tanjung Johor. Beberapa perusahaan berdiri di kawasan tersebut.



## Nelayan

Industri batik rumah tangga juga turut menunjang perekonomian masyarakat Pelayangan. Banyak ibu rumah tangga yang mengisi waktu luangnya untuk membuat batik sehingga dapat menambah penghasilan keluarga. Daerah Kampung Tengah dan Mudung Laut merupakan sentra kerajinan batik di kecamatan Pelayangan. Pembuatan batik dilakukan di hampir setiap rumah penduduk.

Luas wilayah Kecamatan Danau Teluk 15,70 Km , terdiri atas lima kelurahan, yaitu Kelurahan Ulu Gedong, Kelurahan Olak Kemang, Kelurahan Tanjung Pasir, Kelurahan Tanjung Raden, Kelurahan Pasir Panjang. Jumlah penduduk kecamatan Danau Teluk 12.079 jiwa.

Penduduk di Kecamatan Danau Teluk selain menggantungkan hidup dalam bidang pertanian, perikanan (berkeramba dan perikanan tangkap), dan peternakan ayam buras, juga banyak berusaha di sektor industri rumah tangga, seperti memproduksi tepek ikan, kerupuk ikan, kerajinan tangan (sulam benang emas), dan batik. Pada umumnya, para ibu yang berperan dalam menjalankan industri rumah tangga.



**Kantor Kecamatan Danau Teluk**

Berdasarkan hasil pendataan kantor Kecamatan Danau Teluk, industri kerupuk ikan dan batik di kecamatan tersebut cukup banyak. Salah satu jenis kerupuk ikan yang menjadi salah satu produk khas kawasan Seberang adalah kerupuk ikan panggang.



### **Kerupuk Ikan Panggang**

Kerupuk Ikan Panggang merupakan salah satu makanan ringan khas Jambi yang banyak di produksi di daerah Jambi Seberang Kota. Berdasarkan penuturan salah seorang pembuatnya, ia memperoleh keterampilan membuat kerupuk ikan panggang dari orang tuanya. Di Jambi Seberang Kota cukup banyak penduduk yang secara turun temurun bermata pencaharian sebagai perajin kerupuk ikan. Di Kecamatan Danau Teluk saja tidak kurang ada 30 perajin kerupuk ikan, beberapa diantaranya khusus membuat kerupuk ikan panggang. Lingkungan alam di daerah Jambi Seberang Kota yang berdekatan dengan sungai Batanghari sangat mendukung para perajin untuk mendapatkan bahan baku pembuat kerupuk, yaitu ikan. Rata-rata para perajin kerupuk masih mengandalkan teknologi tradisional dalam membuat kerupuk.

Batik Jambi diproduksi dalam berbagai kualitas untuk memenuhi kebutuhan pasar. Tentu saja batik tulis merupakan batik yang paling bagus kualitasnya. Batik tulis jambi peminatnya bukan hanya masyarakat Jambi tetapi juga masyarakat dari luar Jambi. Banyaknya peminat tentu membuka peluang bagi para perajin batik untuk mengembangkan usahanya



**Galeri Batik Jambi**

Di Kelurahan Olak Kemang, seorang ibu yang menekuni pekerjaan sebagai pembatik sejak puluhan tahun yang lalu menginformasikan bahwa batik tulis jambi selain memiliki motif ragam hias yang khas, juga masih menggunakan pewarna batik yang berasal dari bahan-bahan alam, yakni campuran dari bermacam-macam getah kayu dan tumbuh-tumbuhan yang mudah di dapat di Jambi, seperti getah kayu lambato , buah kayu bulian, daun pandan, kayu tinggi dan kayu sepong, dan sebagainya.

Pemukiman penduduk di kawasan Jambi Kota Seberang pada umumnya merupakan perkampungan yang berupa deretan rumah-rumah panggung. Ada rumah yang berada di tepi jalan dan ada pula rumah yang berada dalam lingkungan jalan setapak. Sebagai pemukiman yang berada di tepian Sungai Batanghari, rumah-rumah disana memang sudah dipersiapkan untuk mengantisipasi datangnya banjir, luapan dari Sungai Batanghari



### **Rumah Panggung di Kecamatan Pelayangan**

Jika orang memasuki kawasan Jambi Kota Seberang, maka nuansa tradisional yang mula-mula langsung tertangkap oleh mata keberadaan rumah - rumah tradisional yang secara tidak langsung menggambarkan bahwa masyarakat yang bermukim di disana mayoritas adalah orang Melayu yang masih kuat memegang adat budayanya



**Rumah Pangung di Kelurahan Ulu Gedong**

Jambi Kota Seberang menyimpan banyak data sejarah dan budaya yang perlu diungkap melalui penelitian-penelitian. Banyaknya benda-benda peninggalan bersejarah yang ditemukan disana serta jejak budaya dari berbagai etnis yang dapat dijumpai dengan mudah, seakan memberikan penjelasan bahwa Jambi Kota Seberang merupakan sebuah pemukiman lama yang pada masa lalu menjadi tempat berkumpulnya pelbagai suku bangsa.

Salah satu situs yaitu Rumah Batu Olak Kemang, merupakan bukti bahwa pada masa lalu, di Jambi Kota Seberang pernah bermukim penduduk dari golongan strata sosial tinggi. Berdasarkan hasil inventarisasi dari BP3 Jambi, diperoleh keterangan bahwa Rumah Batu Olak Kemang yang terletak di Kelurahan Olak Kemang, Kecamatan Danau Teluk, Kota Jambi, merupakan rumah kediaman Said Idrus bin Hasan Al Djufri yang bergelar Pangeran Wirokusumo. Seorang keturunan arab yang mendapat kedudukan penting di Kesultanan Jambi. Disamping

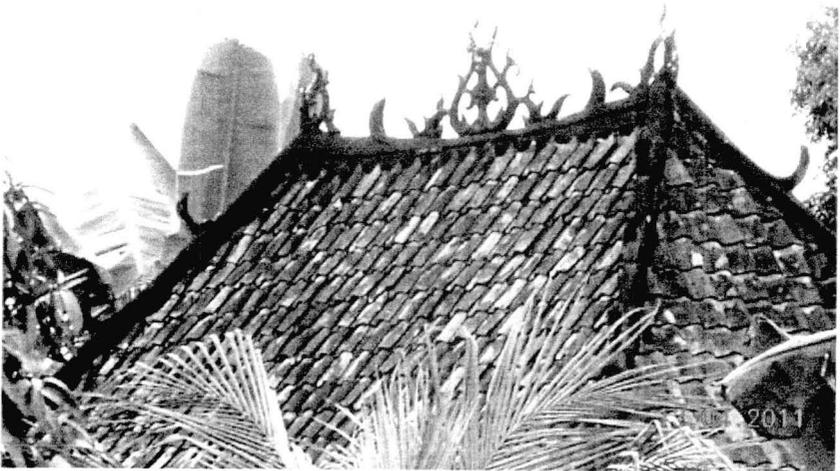
itu menurut penuturan masyarakat Jambi, Wiro Kusumo juga besan dari Sultan Thaha Syaifudin (Sultan terakhir Kerajaan Jambi). Pangeran Wirokusumo wafat pada tahun 1901 dan rumah tersebut dihuni keturunannya. Rumah tersebut didirikan pada tahun 1861. Keunikan Rumah Olak Kemang terdiri dari dua lantai, mempunyai arsitektur perpaduan lokal, cina, dan eropa. Unsur lokal berupa rumah panggung, pengaruh cina pada bentuk atap, gapura, dan ornamen-ornamen berbentuk naga, awan, bunga, dan arca singa. Sedangkan unsur eropa terlihat dari tiang-tiang panggung dari bahan bata dan semen berbentuk pilar menyangga bangunan di atasnya. Pada lantai bawah dilapisi ubin terakota sedangkan pada lantai kedua berupa papan kayu. Kedua lantai ini dihubungkan dengan tangga semen seperti layaknya tangga rumah bertingkat yang banyak dipakai pada bangunan indis.



*Foto koleksi BP3 Jambi*

### **Rumah Batu Olak Kemang**

Arsitektur rumah-rumah di Jambi Kota Seberang memang erat kaitannya dengan perjalanan sejarah dan budaya yang hadir disana. Menurut Irma Tambunan, etnis Cina dan Melayu mulai masuk dan membangun perkampungan di Jambi Kota Seberang sekitar awal tahun 1890. Mereka memilih tinggal di Jambi Kota Seberang demi alasan keamanan. Pada saat itu terjadi pertempuran hebat dengan penjajah kolonial di Kota Jambi. Orang-orang pasar, begitulah sebutan bagi kelompok etnis Cina asal Kampung Sungai Asam, yang pindah ke seberang Sungai Batanghari yang kala itu masih berupa hutan. Pemukiman tempat tinggal mereka yang tersebar dari Kampung Ulu Gedong, Kampung Tengah, Kampung Jelmu, hingga Kampung Mundung Laut disebut Kampung Pacinan.



**Atap Sebuah Rumah Dengan Arsitektur Cina  
di Kelurahan Pasir Panjang**

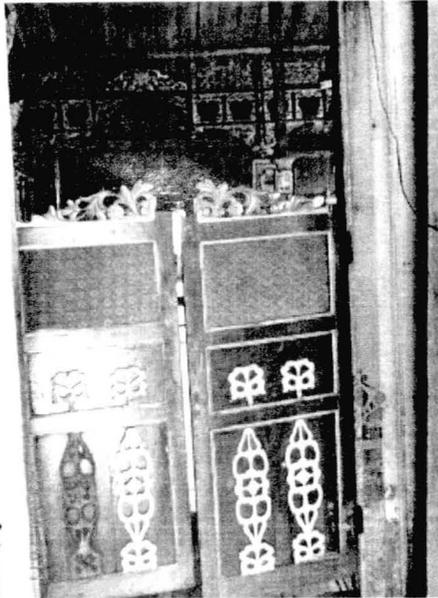
Rumah dengan atap berarsitektur Cina sebagaimana terlihat pada foto diatas merupakan salah satu jejak budaya Cina di Jambi Kota Seberang. Selain bentuk atapnya, bagian dalam rumah tersebut juga dipenuhi dengan ornamen-ornamen khas Cina yang berpadu dengan elemen lokal ukiran ragam hias dengan bentuk sulur-suluran.

Di Jambi Kota Seberang tidak sulit menemukan rumah-rumah lama yang arsitekturnya merupakan hasil perpaduan berbagai kebudayaan yang pernah hadir di kawasan itu. Salah satu rumah lama yang oleh pemiliknya tetap dipertahankan kondisinya dalam bentuk aslinya, adalah rumah keluarga Hajjah Satarina. Warna merah khas Cina mendominasi interior rumah.



**Interior Rumah Keluarga Hajjah Satarina**

Sepintas lalu, rumah keluarga Hajjah Satarina tampak didominasi oleh arsitektur Cina. Namun jika diperhatikan dengan lebih seksama, ada perpaduan multikultur pada rumah ini. Ragam hias lokal yang berbentuk sulur tanaman menempel pada pintu dan dinding yang warna dasarnya merah. Rumah ini sekarang telah menjadi rumah tua yang membutuhkan perawatan khusus untuk dilestarikan. Namun dari keberadaan rumah ini tergambar bahwa pada masa lalu pemilik rumah ini pasti tergolong dari kalangan berada. Ada nuansa kemewahan yang masih tersisa dari rumah tua ini.



**Pintu Angin Khas Budaya Cina  
Dipadukan Dengan Ornamen Lokal**

Berkaitan dengan etnis Cina, masyarakat Jambi Kota Seberang sering menyebut nama Datuk Sintai. Beberapa orang-orang tua di Jambi Kota Seberang mempercayai bahwa Datuk Sintai adalah pembawa agama Islam pertama di Jambi kira-kira 400 tahun lalu. Namun pada kenyataannya, tak seorangpun yang mengetahui dengan pasti sejarah hidup Datuk Sintai di Jambi Kota Seberang. Hanya saja, suatu makam yang terletak di Kelurahan Mudung Laut, Kecamatan Pelayangan, Seberang Kota Jambi, diyakini oleh masyarakat setempat sebagai makam Datuk Sintai.

Jika pada awal bermukimnya etnis Cina dan Melayu di Jambi Kota Seberang, mereka tinggal di lokasi pemukiman yang berbeda, yakni etnis Cina di kawasan kampung Pacinan dan orang Melayu di Kampung Olak Kemang, Kampung Tahtul Yaman, hingga Kampung Tanjung

Johor, namun pada perkembangannya mereka akhirnya saling berasimilasi. Berbaurnya orang Cina dan orang Melayu juga dijumpai oleh hubungan kerja. Masyarakat Melayu berkebun, sedang masyarakat Cina yang menampung dan menjual hasil kebun mereka. Di samping kedua etnis tersebut, hadir pula para pedagang dari Arab. Mereka berdagang dan sekaligus melakukan aktivitas siar agama Islam di Jambi Kota Seberang. Mereka bermukim di kawasan yang sampai saat ini dikenal sebagai Kampung Arab Melayu. Mereka juga berasimilasi dengan penduduk setempat.

Etnis Arab mewariskan budaya yang sampai saat ini tetap terjaga keberadaannya. Salah satu diantaranya adalah Tari Dana Syarah. Tarian merupakan salah satu tari yang berkembang di daerah Pelayangan, yakni suatu daerah di wilayah kota Jambi yang pada masa lalu menjadi tempat bagi masuknya para pedagang Arab untuk berdagang dan sekaligus menyiarkan agama Islam di Jambi. Dapat dikatakan tarian ini merupakan salah satu karya budaya dari Timur Tengah yang diterima oleh masyarakat setempat dan diadopsi menjadi karya budaya daerah. Jika diperhatikan dari struktur lagu pengiring maka tari dana syarah ini terdiri atas dua bagian yakni tari dengan iringan lagu dana dan tari dengan iringan lagu syarah. Jika ditinjau dari asal katanya, dengan mengacu bahwa syarah adalah suatu bentuk syair pujian terhadap Tuhan Yang Maha Esa dan nabi Muhammad SAW, maka tari dana syarah adalah tari yang berfungsi untuk mengungkapkan puji-pujian lewat gerak dan lagu. Jika awalnya tari dana syarah merupakan tari pria yang ditampilkan pada perayaan hari-hari raya Islam dalam kalangan terbatas, yakni keluarga-keluarga keturunan Arab, maka pada perkembangannya, tari dana syarah menjadi tari pergaulan yang dapat dibawakan secara berpasangan, biasanya remaja putra dan putri. Sekarang masyarakat dapat melihat pertunjukan tarian ini dalam berbagai acara, seperti pesta perkawinan penyambutan tamu terhormat, dan perayaan-perayaan hari-hari besar. Kostum bagi penari pria terdiri atas baju dan celana teluk belango, kain sarung atau songket, dan kopiah. Kostum penari wanita

terdiri atas baju kurung, celana panjang, kain sarung atau songket, dan selendang. Alat musik pengiring tari terdiri atas gendang kecil, gendang rebana, biola, dan gambus. Selain itu juga ada penyanyi yang menyanyikan lagu dana dan syarah. Jika pada masa lalu tari dana syarah hanya dipertunjukkan pada malam hari maka sekarang ini waktu pertunjukkan menyesuaikan dengan kebutuhan.

Kuatnya siar agama Islam di Jambi Kota Seberang telah menumbuhkan banyak pesantren dan sekolah agama disana, misalnya Madrasah Nurul Iman yang terletak di Jl. KH. Qodir Ibrahim, Kel. Ulu Gedong, Kecamatan Danau Teluk, Kota Jambi. Madrasah ini didirikan pada tahun 1915 (1333 Hijriah) di atas tanah seluas 2.935 m<sup>2</sup> dengan luas bangunan 1400 m<sup>2</sup>.



**Madrasah Nurul Iman**

Madrasah Nurul Islam terletak di Jl. Jln. K.H. Qodir Ibrahim Kel.

Tanjungpasir Kec. Danau Teluk, Kota Jambi. Madrasah ini didirikan pada tahun 1915 (1333 Hijriah) oleh Kemas Haji Muhammad Saleh dengan luas bangunan 458,78 m<sup>2</sup> di atas tanah seluas 12.160 m<sup>2</sup>.

Selain kedua pesantren tersebut di atas, masih banyak lagi pesantren yang lain, misalnya Pesantren Asaad, Pesantren Sa'adatuddaren. Kedua pesantren tersebut terletak di Kecamatan Pelayangan



**Pesantren Sa'adatuddaren**

Budaya Melayu bernuansa islami masih terpelihara dengan baik di Jambi Kota Seberang. Salah satunya dalam bentuk tradisi kompangan atau hadrah, yakni musik rebana yang biasanya dimainkan pada saat acara mengiring pengantin, cukur rambut anak, menyambut tamu, dan acara-acara adat tradisi lainnya.

Menurut Bunyamin Yusuf, Ketua Ikatan Dewan Hadra Anggut (IDHA) Provinsi Jambi yang bertempat tinggal di Jalan Temenggung

Jakfar RT 02 Kelurahan Tahtul Yaman, keberadaan musik hadrah di Jambi diawali oleh terbentuknya kelompok musik hadrah “Sambilan”. Kelompok musik ini didirikan pada tahun 1943 di Kampung Tengah, Seberang Kota Jambi. Nama Sambilan merupakan akronim dari nama-nama pendirinya, yaitu Safaidin, Ahmad, Marzuki, Burhanudin, Ibrohim, Jalil, Ahmad Jalil dan Nawawi. Pada awal berdirinya, mereka menggunakan rebana yang dibuat sendiri dari kulit sapi dan kayu. Sampai saat ini tradisi kompangan tetap menjadi bagian dari budaya melayu Jambi.

Selain kesenian, Jambi kota Seberang juga menyimpan warisan kuliner khas Jambi yang perlu dilestarikan keberadaannya.

## **KERAGAMAN BUDAYA DALAM MAKANAN TRADISIONAL JAMBI**

Makanan tradisional Indonesia yang mencakup segala jenis makanan olahan asli Indonesia termasuk makanan utama, kudapan maupun minuman yang dikenal dan lazim dikonsumsi masyarakat pada golongan suku bangsa atau wilayah spesifik merupakan aset budaya bangsa yang perlu dijaga kelestariannya, digali kembali melalui program revitalisasi ketika masyarakat pendukungnya mulai melupakannya, bahkan mengembangkannya agar dikenal secara luas. Serbuan kuliner asing sebagai dampak globalisasi memang tidak bisa dihindari, namun kuliner Indonesia harus tetap eksis.

Kuliner merupakan bagian dari kehidupan manusia. Kuliner adalah bagian dari kebudayaan. Melalui kuliner dapat tergambar identitas, pola hidup dan sistem-sistem sosial dari masyarakat pendukungnya. Dengan kata lain, ditilik dari sudut pandang kebudayaan, kuliner dapat menggambarkan identitas lokal pendukung suatu budaya yang mencirikan lingkungan dan kebiasaannya. Selain itu, melalui kuliner akan tercermin latar belakang sosial, ekonomi dan golongan konsumen yang memanfaatkan produk kuliner.

Kota Jambi merupakan salah satu daerah di Indonesia yang memiliki kekayaan kuliner yang beragam jenisnya. Sebagaimana telah diungkapkan di bab sebelumnya, kota Jambi memiliki tata ruang yang unik karena kota ini terbelah oleh sungai Batanghari menjadi dua bagian. Sungai Batanghari ternyata menjadi batas alami antara bagian kota pusat pemerintahan yang bertumbuh menuju kota modern dan bagian kota yang bernuansa tradisional, yakni wilayah yang terkenal dengan sebutan Jambi kota Seberang. Wilayah yang disebut terakhir ini dapat dikatakan sebagai pusat kebudayaan Melayu Jambi karena disana tercatat sejarah budaya yang cukup panjang. Salah satu warisan budaya yang dimiliki

oleh masyarakat Jambi Kota Seberang adalah kuliner tradisional. Alam lingkungan yang kaya, memberikan kemudahan bagi penduduk disana untuk mendapatkan berbagai macam bahan yang dapat diolah menjadi makanan. Oleh karena itu, Jambi Kota Seberang sangat terkenal kaya dengan keragaman kuliner tradisionalnya. Beberapa makanan tradisional Jambi Kota Seberang, seperti kue padamaran, kerupuk ikan panggang, gulai tepek ikan, dan sebagainya, saat ini secara identitas telah direpresentasikan menjadi ikon makanan khas Jambi.

### **Menemukenali Keragaman Budaya dalam Makanan Tradisional Jambi**

Makanan memang merupakan kebutuhan dasar manusia. Sejauh ini, pada umumnya sebagian besar orang memandang makanan hanya dari aspek kesehatan. Makanan memang berfungsi untuk menghilangkan rasa lapar, membangun energi untuk beraktivitas, dan memelihara kesehatan tubuh manusia. Kalaupun saat ini sudah mulai banyak orang mengapresiasi kuliner, perhatian mereka kebanyakan hanya berkisar pada masalah selera. Artinya, apresiasi orang terhadap makanan baru sebatas menikmati enak tidaknya suatu jenis makanan. Jarang sekali orang yang mengapresiasi makanan dari sudut pandang yang lain. Padahal makanan memiliki nilai sosial dan budaya yang menarik untuk diungkapkan. Dalam suatu masyarakat, makanan sering memiliki keterkaitan dengan tradisi budaya yang berlaku diantara mereka. Hal yang disebut terakhir ini dapat dijumpai ditengah kehidupan masyarakat Melayu Jambi yang tinggal di kawasan Jambi Kota Seberang. Sampai saat ini berbagai tradisi masih terpelihara dengan baik di tengah kehidupan masyarakat Jambi Kota Seberang, sepanjang hal itu tidak bertentangan dengan nilai-nilai Islami. Adat budaya yang paling sering dilakukan adalah hajatan dalam rangka upacara cukur rambut, khitanan, khatam quran dan perkawinan. Hajatan pasti berkaitan dengan makanan. Dalam masyarakat Melayu di Jambi kota Seberang, pada acara hajatan, ada tradisi menyajikan jenis-jenis makanan tertentu,

seperti nasi minyak, nasi tumis, daging masak hitam, rendang daging kerbau, dan gulai tepek ikan. Artinya, dalam setiap hajatan yang diadakan oleh masyarakat setempat, makanan tersebut wajib menjadi hidangan pesta. Selain itu, dapat dikatakan bahwa makanan tersebut merupakan makanan khas Jambi Kota Seberang.



### **Makanan yang dipersiapkan untuk acara hajatan**

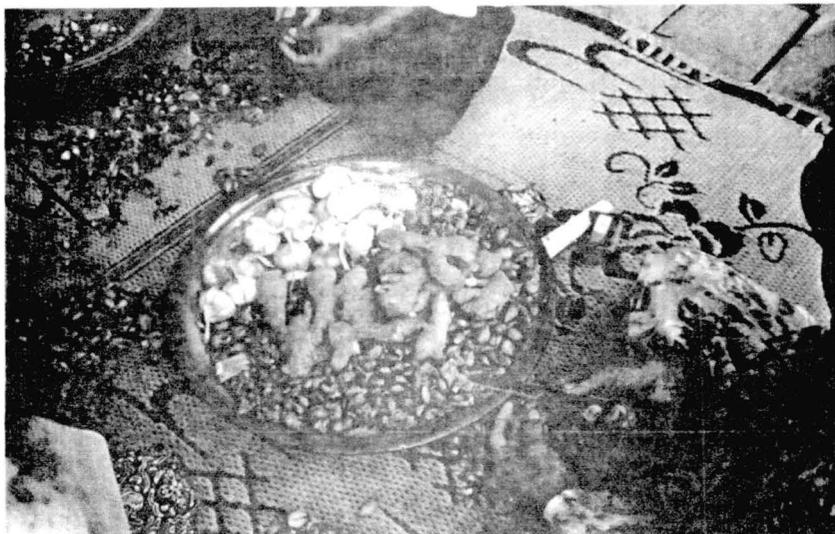
Sudah menjadi kebiasaan dalam kehidupan masyarakat Jambi Kota Seberang, mereka memilih hari Minggu untuk melaksanakan hajatan. Oleh karena itu, sering terjadi dalam satu hari Minggu, secara bersamaan ada beberapa hajatan yang dilaksanakan di kawasan tersebut. Dalam mempersiapkan pesta, sampai saat ini masyarakat setempat masih menjalankan tradisi yang diwariskan oleh nenek moyang. Mereka mempersiapkan hidangan secara bergotong royong.. Ketika suatu keluarga berniat mengadakan suatu hajatan, mereka akan memilih

seseorang yang akan bertindak sebagai koordinator memasak. Orang tersebut dalam istilah setempat disebut **panggung**. Satu minggu menjelang hari H, biasanya tuan rumah akan berkeliling mendatangi para tetangga, kerabat, dan saudara-saudaranya untuk meminta mereka membantu memasak. Keterlibatan warga masyarakat dalam aktivitas mempersiapkan hajatan disebut dengan istilah **manggung**.



### **Rombongan Ibu-Ibu Yang Datang Untuk Manggung**

Kegiatan untuk mempersiapkan makanan, biasanya dimulai beberapa hari sebelumnya. Jadwal **manggung** sudah terbentuk dalam pola tertentu. Kegiatan diawali dengan mengupas bumbu pada hari Rabu, kemudian mengiris dan menumis bumbu pada hari Kamis, lalu mengeringkan santan pada hari Jumat.

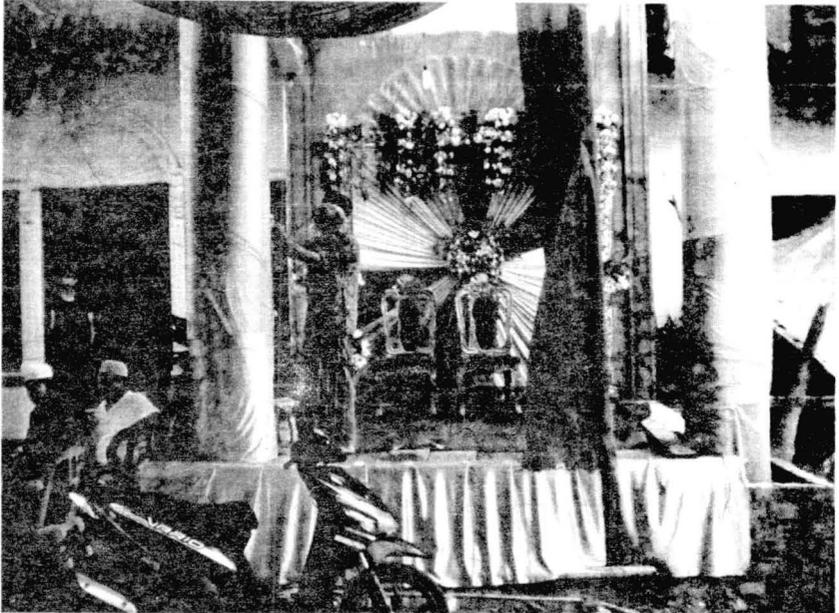


**Mengupas Bumbu Darat**



**Memotong Daging**

Di sela-sela kegiatan kaum ibu memasak, kaum bapak ikut terlibat juga dalam berbagai aktivitas persiapan hajatan, seperti mempersiapkan pelaminan yang akan menjadi tempat duduk bagi pengantin atau anak yang dikhitankan.



### **Mempersiapkan Pelaminan**

Hari Sabtu merupakan hari dengan jadwal kegiatan yang sangat padat. Pada pagi hari, para bapak memotong kerbau, kemudian memilah-milah bagian daging kerbau sesuai dengan jenis masakan yang akan dibuat. Bagian daging yang kualitasnya bagus, dipersiapkan untuk daging masak hitam dan rendang. Kedua jenis masakan ini merupakan masakan utama berbahan baku daging yang akan disajikan dalam pesta pada hari Minggu. Di tengah kesibukan orang mempersiapkan makanan untuk hari H, sebagian orang berperan untuk menyiapkan hidangan untuk santap siang bagi seluruh warga yang terlibat dalam aktivitas

**manggung.** Santap siang bersama dimulai sejak hari pertama orang mulai bekerja. Oleh karena itu, kesibukan para ibu di dapur tidak pernah putus. Sejak hari Rabu, mereka sibuk memasak untuk makan bersama warga yang manggung.

Selain masakan, disiapkan juga kue-kue tradisional yang disajikan sejak pagi hari ketika orang mulai datang bekerja. Jadi dalam suatu hajatan, beragam makanan dibuat baik untuk keperluan pesta maupun untuk santapan bagi orang yang bekerja.

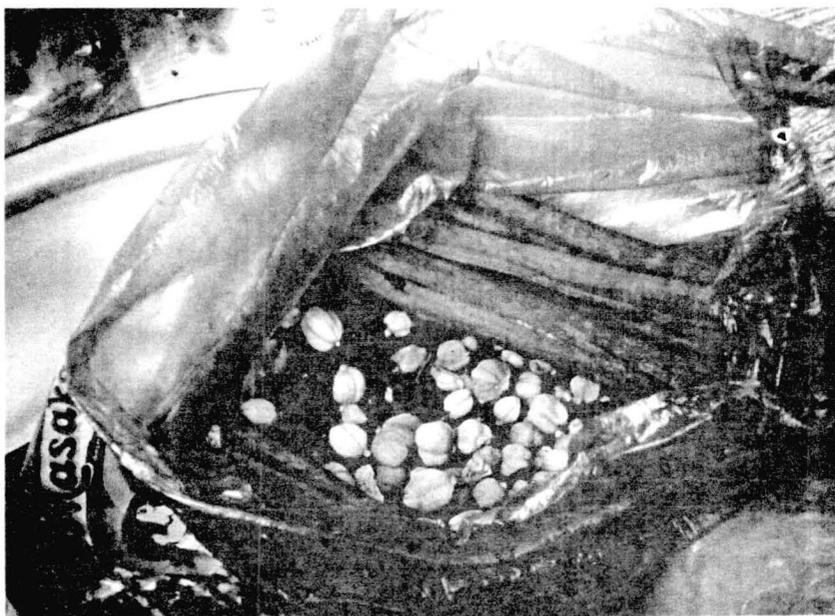


**Mempersiapkan kue-kue untuk sarapan**

Tradisi yang berlaku di tengah masyarakat Jambi Kota Seberang, satu hari menjelang pelaksanaan hajatan, untuk menjamu warga masyarakat yang manggung, orang memasak sup tulang kerbau dan gulai kuning, yaitu gulai yang bahan bakunya berupa “tetelan” dan “jerohan” kerbau, dicampur dengan sayur kacang panjang. Karena

pelaksanaan hajatan hampir selalu dilakukan pada hari Minggu, maka warga menyebut sup tulang kerbau dan gulai kuning sebagai makanan hari Sabtu.

Jika ditilik dari bumbu yang dipakai untuk meramu berbagai masakan pesta khas Jambi, terungkap bahwa masakan Jambi kaya dengan bumbu. Di kalangan masyarakat Jambi Kota Seberang, berkaitan dengan dunia kuliner, orang mengenal istilah **bumbu laut** dan **bumbu darat**. Menurut seorang informan, bumbu laut adalah bumbu-bumbu yang berasal dari tempat jauh sehingga untuk mendapatkannya perlu dikirim melalui lauan. Adapun yang termasuk bumbu laut antara lain kapulaga, adas, kayu manis, cengkih, jintan, ketumbar, dan pala. Sedangkan bumbu darat, adakalanya disebut juga bumbu ladang atau bumbu tanah, mengacu pada bumbu-bumbu seperti bawang merah, bawang putih, lengkuas, jahe, kunyit, dan sebagainya.



**Bumbu Laut**

Dari ramuan bumbunya, terungkap bahwa makanan yang disajikan dalam setiap acara hajatan, seperti daging masak hitam, nasi minyak / nasi tumis, dan gulai tepek ikan merupakan hasil perpaduan dari budaya yang pernah singgah di daerah Jambi, yaitu Cina, India, dan Arab. Pemakaian bumbu laut yang lazimnya disebut rempah-rempah adalah pengaruh dari dapur India dan Arab. Dengan demikian dapat dikatakan bahwa makanan tradisional Jambi merupakan makanan yang tercipta dengan sentuhan multikultural.

### **Jenis-Jenis Makanan dan Cara Pembuatannya**

Keragaman kuliner Jambi memang sangat menarik untuk ditelusuri. Sebagaimana telah dikemukakan diatas, untuk acara hajatan, ada menu tertentu yang “wajib” disajikan, yaitu daging masak hitam, nasi minyak/ nasi tumis, rendang daging kerbau, dan gulai tepek ikan. Menu makanan tersebut dihidangkan pada hari H. Selain itu, ada beberapa jenis hidangan tambahan yang melengkapi hidangan pesta, seperti acar, tumis kacang panjang, sambal goreng hati dan kentang dan gulai tempoyak patin. Masih diseputar kegiatan hajatan yang biasanya berlangsung pada hari Minggu, untuk menjamu para sanak saudara, kerabat, dan tetangga yang datang membantu, pada hari Sabtu siang, orang memasak sup tulang kerbau dan gulai kuning.

Selain makanan untuk hajatan, makanan khas Jambi kota Seberang yang menjadi menu sehari-hari juga menarik untuk diketahui. Makanan tersebut antara lain, gulai umbut rotan, gulai putih, gulai pelapa, dan gulai asem pedas.

Selain lauk pauk, kuliner khas Jambi Kota seberang juga kaya dengan bermacam-macam jenis kue. Ada kue yang selalu disediakan pada acara-acara tertentu, seperti antar belanjo, ada kue “bengen” (istilah setempat untuk mengatakan tempo dulu) yang saat ini hanya muncul pada saat bulan puasa atau hari raya, dan ada pula kue yang biasa dikonsumsi sehari-hari, artinya kue itu biasa disediakan sebagai kudapan keluarga.

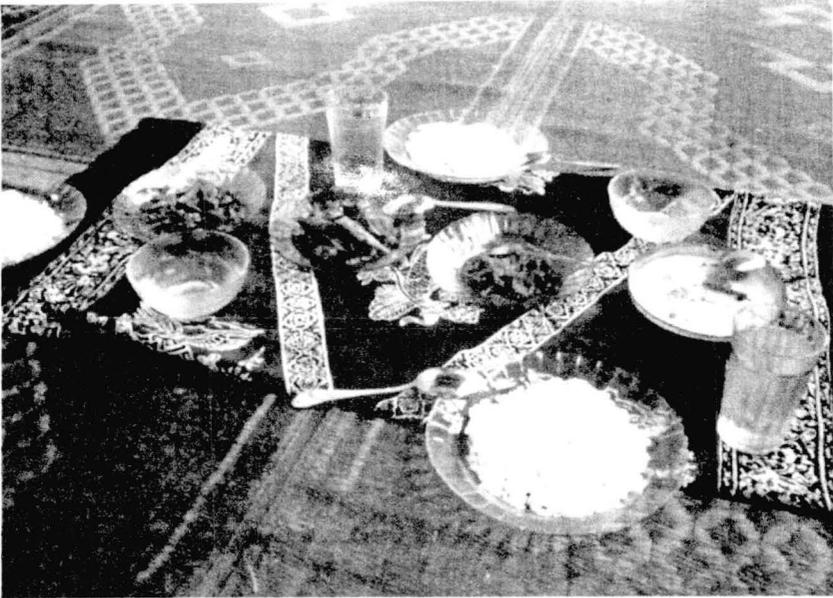
## A. Makanan Untuk Hajatan

Nasi minyak, nasi tumis, gulai tepek ikan, daging masak hitam, rendang dan acar wortel ketimun, merupakan menu yang pasti dihidangkan pada saat ada hajatan di Jambi Kota Seberang. Dalam persiapan mengolah hidangan pesta yang dilakukan selama beberapa hari menjelang hari H, bagi para tetangga, kerabat dan sanak saudara yang **manggung**, tuan rumah selalu menyediakan kudapan berupa kue-kue tradisional untuk sarapan pagi dan beberapa jenis lauk pauk untuk santap siang. Kue-kue yang disediakan antara lain, ketan serundeng, kue kemojo, kue naam, kue putu ayu, dan sebagainya.



**Sarapan Kue Sebelum Memulai Aktivitas Manggung**

Sedang untuk santap siang biasanya disediakan lauk pauk sehari-hari seperti sayur lodeh, ikan labak goreng, sayur pare masak tauco, dan sambal tomat.



### **Tata Saji Makan Siang Untuk Warga Yang Manggung**

Berikut ini resep makanan pesta khas Jambi Kota Seberang .

#### **1) Nasi Minyak**

Nasi minyak bisa dikatakan menjadi bagian dari kehidupan sehari-hari masyarakat Jambi Kota Seberang. Biasanya nasi minyak di sajikan di acara-acara penting, seperti akikah, sunatan hingga pernikahan. Dalam acara hajatan, nasi minyak disajikan bersama daging masak hitam, tumis kacang panjang, dan acar ketimun, dan gulai tepek ikan. Untuk membuat nasi minyak dalam jumlah banyak, biasanya orang mempersiapkan tungku, kualu besar, dan kayu bakar.



### **Memasak Nasi Minyak Untuk Hajatan**

#### **Bahan dan Bumbu-Bumbu Nasi Minyak**

1 kg beras (sebaiknya beras yang tidak pulen)

600 ml air

100 ml susu cair

60 gr minyak samin

6 sdm minyak sayur

100 gr saus tomat

½ – 1 sdt bumbu kari bubuk

1 sdm kaldu sapi bubuk

1 sdm garam

1 sdt gula

5 butir bawang merah, iris.

1 butir tomat diiris kasar  
3 batang daun bawang diiris kasar

### **Bumbu yang dihaluskan**

5 butir bawang merah  
5 butir bawang putih  
1 ruas jahe  
Beberapa lembar daun kari

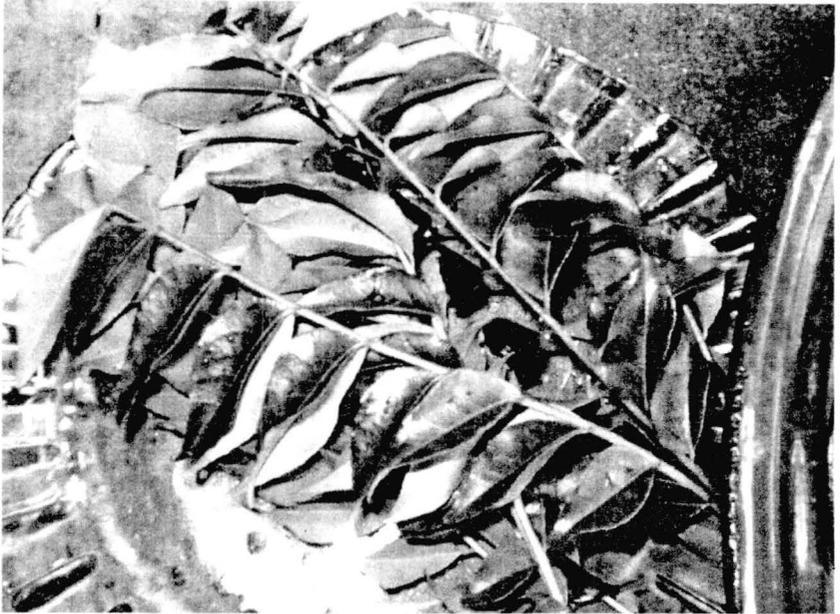
### **Bumbu yang ditumbuk kasar**

Bumbu yang ditumbuk kasar adalah bumbu yang termasuk kategori bumbu laut, terdiri atas:

4 bunga lawang (pekak)  
14 btr kapulaga putih  
10 btr kapulaga hijau  
1 biji pala  
12 btr cengkeh  
1 sdm adas manis  
2 bunga pala kering

### **Cara Memasak**

Didihkan air bersama bumbu laut. Setelah mendidih, air disaring, lalu sisihkan. Panaskan minyak sayur dan minyak samin di dalam kuah. Masukkan bumbu halus, bumbu kari dan bawang merah iris. Masak hingga bawang kekuningan. Masukkan tomat, aduk. Tambahkan saus tomat dan separuh air yang sudah di bumbui tadi (agar saus tomat tidak mengering dan lengket). Aduk. Masukkan garam, kaldu bubuk, bumbu kari dan gula. Aduk-aduk hingga larut. Setelah mendidih, masukkan sisa air, susu, daun kari dan daun bawang, aduk hingga mendidih dan tomat terlihat mulai hancur. Sementara itu, api dikecilkan, lalu masukkan beras yang telah di cuci, aduk hingga rata. Setelah itu, kuah ditutup rapat, sambil sesekali nasi di aduk, hingga nasi matang.



### **Daun Kari**

Untuk memasak nasi minyak atau nasi tumis, takaran air disesuaikan dengan jenis beras. Beras yang pulen tidak memerlukan banyak air pada saat dimasak. Gunakan api kecil agar nasi benar-benar tanak. Pada umumnya, masyarakat Jambi Kota Seberang menggunakan beras dengan merk tertentu untuk membuat nasi minyak, yakni beras cap anggur. Menurut mereka, beras ini sangat cocok untuk membuat nasi minyak.



### **Bapak Solikhin dan Bapak Zulkarnain, “Tukang Tanak Nasi” Sedang Memasak Nasi Tumis**

Dalam hajatan, memasak nasi dilakukan oleh bapak-bapak. Mereka yang bertugas sebagai “tukang tanak nasi” memiliki kemahiran memasak nasi selain dari pengalaman manggung, juga karena mewarisi keahlian orang tuanya.

#### **2) Gulai Tepek Ikan**

Secara geografis letak Provinsi Jambi berdekatan dengan Provinsi Sumatra Selatan dan Sumatra Barat. Oleh karena itu, sedikit banyak pasti ada persamaan budaya di antara ketiga provinsi tersebut, termasuk dalam hal tradisi kulinernya. Salah satu contohnya adalah Tepek Ikan, makanan khas Jambi yang terbuat dari olahan daging ikan. Tepek Ikan

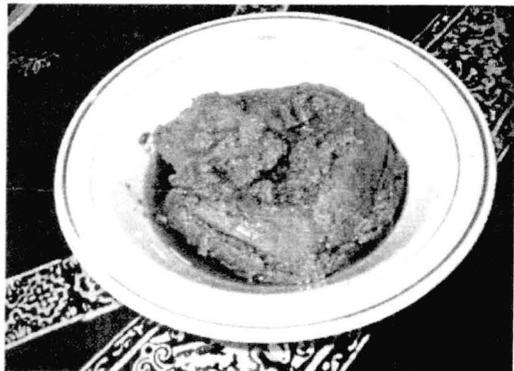
mirip dengan pempek Palembang. Di Jambi, olahan daging ikan tersebut dimasak dengan berbagai macam bumbu dan dikenal dengan nama Gulai Tepek Ikan. Seperti umumnya makanan melayu, cita rasa Gulai Tepek Ikan didominasi oleh rempah dan bumbu seperti merica, bawang merah dan putih, serai, jahe, kunyit, dan sebagainya. Beberapa orang tua menuturkan bahwa pada zaman dahulu Gulai Tepek Ikan hanya dihidangkan pada saat ada momen penting seperti pesta perkawinan, kenduri adat dan jamuan menyambut tamu istimewa. Saat ini, meskipun makanan ini telah menjadi salah satu hidangan keluarga sehari-hari, dalam setiap pesta pernikahan gulai tepek ikan pasti tetap disajikan. Perlu diketahui bahwa tepek ikan yang sudah siap untuk dimasak saat ini mudah didapatkan di pasar karena banyak orang yang telah membuat tepek ikan menjadi salah satu jenis industri rumah tangga. Gulai Tepek Ikan telah menjadi ikon masakan khas Jambi.



**Ikan Gabus, Bahan Baku Utama Tepek Ikan**

### **Cara Pembuatannya:**

Bahan utama gulai ini adalah ikan, biasanya ikan gabus. Kekhasan dari gulai ini terletak pada cara mengolah ikan, yakni dari ikan segar menjadi bahan olahan yang disebut tepek ikan. Pembuatan tepek ikan dilakukan dengan cara melepaskan daging ikan dari tulangnya, lalu digiling. Setelah itu, daging ikan giling dicampur dengan tepung sagu, bawang putih yang sudah dihaluskan, garam dan air secukupnya. Uleni adonan ini sampai bisa dibentuk tipis memanjang. Kemudian rebus adonan tepek hingga matang. Setelah tepek ikan tersedia, langkah selanjutnya adalah membuat kuah gulai. Bahan kuah gulai berupa santan, potongan nenas, dan bumbu-bumbu, yaitu kemiri, bawang merah, bawang putih, kunyit, lengkuas, jahe, cabai merah, serai, adas manis. Sebelum digiling, tumis semua bumbu, setelah aromanya wangi, masukkan adas manis. Selanjutnya, angkat dan haluskan semua bumbu yang telah ditumis tersebut. Tahap berikutnya, masak santan, lalu masukkan tumisan bumbu yang telah dihaluskan. Setelah santan mendidih masukkan tepek ikan dan nenas, kemudian tambahkan gula dan garam secukupnya. Jika sudah matang, angkat dan hidangkan Gulai Tepek Ikan, taburi dengan potongan daun kunyit yang diris kecil. Gulai Tepek Ikan adalah hidangan yang selalu disajikan pada momen-momen penting, seperti pesta perkawinan, kenduri, acara adat dan jamuan menyambut tamu istimewa



**Gulai Tepek Ikan**

### 3) Daging Masak Hitam

Daging Masak Hitam merupakan salah satu masakan khas Jambi yang termasuk kategori makanan pesta. Masakan ini dinamai Daging Masak Hitam karena warnanya hitam. Menurut masyarakat Jambi Kota Seberang, dari sejak dulu sampai sekarang, masakan ini merupakan salah satu menu utama dalam suatu perhelatan. Bahan utama daging masak hitam adalah daging kerbau. Tradisi melestarikan daging masak hitam sebagai menu hajatan merupakan tantangan bagi sebagian besar masyarakat yang saat ini sudah mulai terbiasa untuk memilih hal-hal yang bersifat praktis dan mudah. Masih terpeliharanya semangat warga Jambi Kota Seberang untuk tetap bergotong royong dalam mempersiapkan makanan hajatan, termasuk dalam hal memasak daging masak hitam, mencerminkan bahwa kuliner ternyata bukan hanya sekedar mengungkap cita rasa tetapi dapat menjadi simbol kebersamaan.



**Daging masak Hitam**

Salah satu jenis masakan yang selalu tersaji diatas meja pesta, dalam proses pembuatannya ternyata sarat dengan nilai budaya.

Ramuan bumbunya cukup banyak jenisnya, yakni lada, jintan, cengkeh, pala, kulit kayu manis, pekkak, ketumbar, adas manis, jahe, bawang merah, bawang putih, kecap, mentega, tomat yang dihaluskan, garam, gula, minyak kelapa, asam, dan air. Cara memasaknya: daging dicuci bersih, setelah itu dipotong-potong. Jahe, bawang merah dan bawang putih diiris halus lalu ditumis bersama bumbu-bumbu yang lain sudah dihaluskan. Masukkan mentega, air asam, kecap, potongan tomat, setelah itu masukkan dagingnya. Masak dengan api sedang sampai matang. Dalam pesta, Daging Masak Hitam biasanya disajikan bersama nasi minyak atau nasi tumis. Dalam tata saji tradisional, nasi dan lauk pauk dihadangkan diatas nampan untuk dikonsumsi oleh dua sampai tiga orang.



**Tata Saji Tradisional Hidangan Pesta**

#### **4) Gulai Tempoyak Patin**

Alam Jambi menyediakan bahan yang berlimpah untuk diolah menjadi makanan. Gulai Tempoyak Patin merupakan masakan yang diramu dengan memanfaatkan hasil alam. Ikan patin sebagai bahan utamanya diambil dari sungai Batanghari. Tempoyak sebagai salah satu ramuan bumbunya terbuat dari buah durian yang selalu melimpah di Jambi pada setiap musimnya. Bumbu-bumbu dengan mudah dapat diperoleh di kebun - kebun. Catatan tentang asal usul gulai tempoyak patin memang tidak ada, namun keberadaan makanan tersebut dapat memberikan gambaran bahwa masakan tradisional merupakan hasil kreasi nenek moyang yang tanggap memanfaatkan hasil alam.

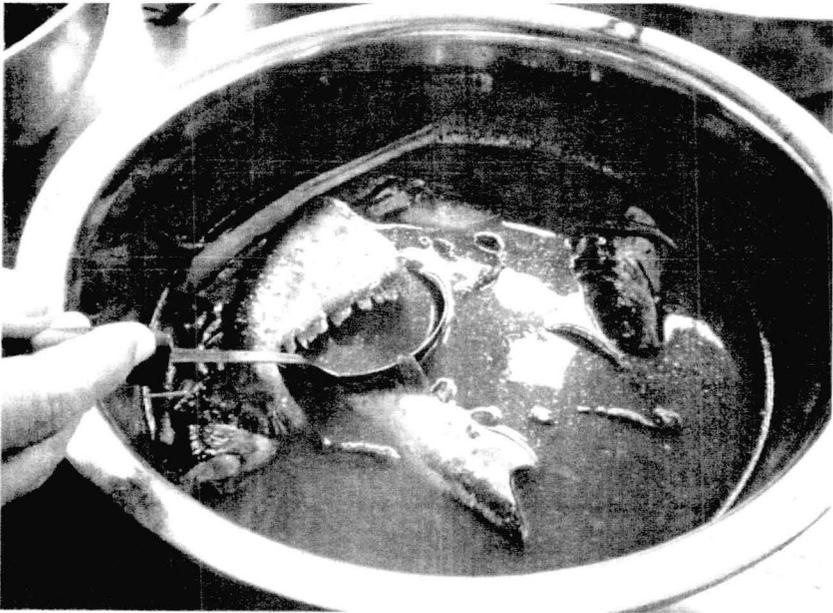
Masakan berbahan baku ikan merupakan makanan andalan Jambi. Gulai atau Gangan Tempoyak Patin merupakan salah satu masakan khas Jambi yang memanfaatkan ikan patin sebagai bahan baku utamanya. Cita rasa gulai menjadi khas karena dicampur tempoyak, yakni buah durian yang difermentasikan. Gulai tempoyak patin merupakan masakan sehari-hari masyarakat Jambi Kota Seberang. Untuk menikmati masakan ini, disarankan agar jangan dimakan bersama dengan lauk yang lain, cukup nasi dan gulai tempoyak saja. Berikut ini resep gulai tempoyak patin dan cara pembuatannya:

#### **Bahan dan bumbu:**

- 1 kg ikan patin, di bersihkan, lalu dipotong-potong
- 50 gr tempoyak
- 1 ruas serai, di geprak
- 40 – 50 gr gula pasir (sesuai selera)
- 800 ml air
- 2 siung bawang putih, digiling halus
- 5 siung bawang merah, digiling halus
- 50 – 60gr cabe rawit hijau/ merah, digiling halus
- 30 gr kunyit, digiling halus
- Garam secukupnya -

### **Caranya Pembuatannya:**

- Campur semua bumbu yang sudah dihalus dengan tempoyak dan gula, aduk rata.
- Masukkan air ke dalam wajan, lalu campurkan tempoyak yang telah diaduk bersama bumbu, masukkan juga serai yang telah di geprak, lalu didihkan.
- Setelah air mendidih, masukkan potongan ikan, aduk pelan-pelan agar semua ikan tertutupi kuah. Masak sampai ikan matang dan kuahnya mengental.



**Gulai Tempoyak Patin**

### **B. Makanan Sehari-hari**

Jambi Kota Seberang sebagai kampung yang masih memegang adat istiadat tradisional sampai sekarang masih memelihara dan melestarikan kuliner tradisional.

Cara pengolahan makanan diperoleh secara turun temurun dan berdasarkan kebiasaan masyarakat desa setempat. Peran wanita yaitu ibu rumah tangga, bibi, nenek, dan anak perempuan sangat penting sebagai penyedia dan pengolah bahan makanan.

Untuk makanan harian, tidak ada pola khusus dalam penyiapan makanan karena dilakukan secara rutin. Untuk sarapan pagi ada beberapa pilihan makanan yang khas, yakni ketan punar dan ketupat lemak. Di samping itu juga ada beberapa jenis kue yang pembuatannya tidak terlalu rumit sehingga mudah disediakan seperti kue apam, kue naam, dan sebagainya. Makanan tradisional masyarakat Jambi Kota seberang dapat dikelompokkan berdasarkan bahan utamanya, misalnya kue dengan bahan baku tepung beras, ketan, ubi jalar, singkong dan sebagainya.



**Membuat Kue Naam dari Ubi Jalar**

Makanan harian yang dikonsepsikan sebagai lauk dan sayur. Masakan berkuah disebut gangan. Berdasarkan cara memasaknya, sebagaimana umumnya memasak makanan dilakukan dengan merebus, menggoreng, membakar, dan mengukus. Dalam kaitannya dengan bumbu masakan, masyarakat Jambi Kota Seberang mengenal istilah **bumbu darat** dan **bumbu laut**. Bumbu darat adalah bumbu yang berasal dari tumbuh-tumbuhan lokal seperti cabai, bawang merah, bawang putih, daun jeruk purut, laos, jahe, serai, kunyit, merica, asam jawa. Sedang bumbu laut adalah bumbu yang didatangkan dari tempat yang jauh, dibawa orang dengan menyeberangi lautan. Adapun yang termasuk sebagai bumbu laut adalah adas manis, kayu manis, kemiri, ketumbar, buah pala, kapulaga, dan sebagainya.

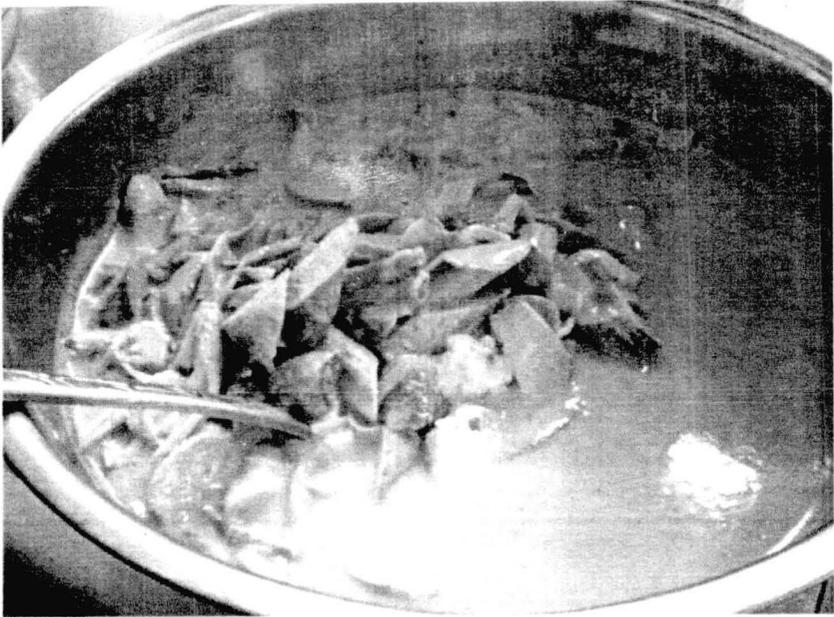
Minuman yang menjadi bagian dari kuliner tradisional di Jambi Kota Seberang adalah minuman sehari-hari seperti kopi, dan teh. Sementara itu ada juga minuman penyegar seperti dogan (kelapa muda).

Berkaitan dengan kesehatan manusia, nilai gizi suatu makanan harus diperhatikan, karena itu pilihan bahan, bumbu, dan cara pengolahannya harus dijaga dengan baik. Dalam kenyataan, pada umumnya masyarakat masih kurang memperhatikan pengolahan makanan yang memenuhi standar kesehatan. Konsep “enak dan mengenyangkan” masih sering mendominasi alam pikiran seseorang dalam hal memilih dan mengolah makanan. Makanan sehat tidak harus mahal. Sayur-sayuran yang tumbuh di halaman rumah atau di kebun dapat diolah dan menjadi masakan yang menyehatkan. Masyarakat Jambi Kota Seberang termasuk masyarakat yang jeli melihat bahan-bahan yang tersedia di alam sekitar untuk diolah menjadi makanan sehari-hari.. Beberapa jenis makanan berikut ini, merupakan contoh makanan yang dikonsumsi sehari-hari.

### 1) Gulai Umbut Rotan

Gulai Umbut Rotan layak disebut sebagai masakan warisan karena keberadaannya diturunkan dari satu generasi ke generasi yang lain.

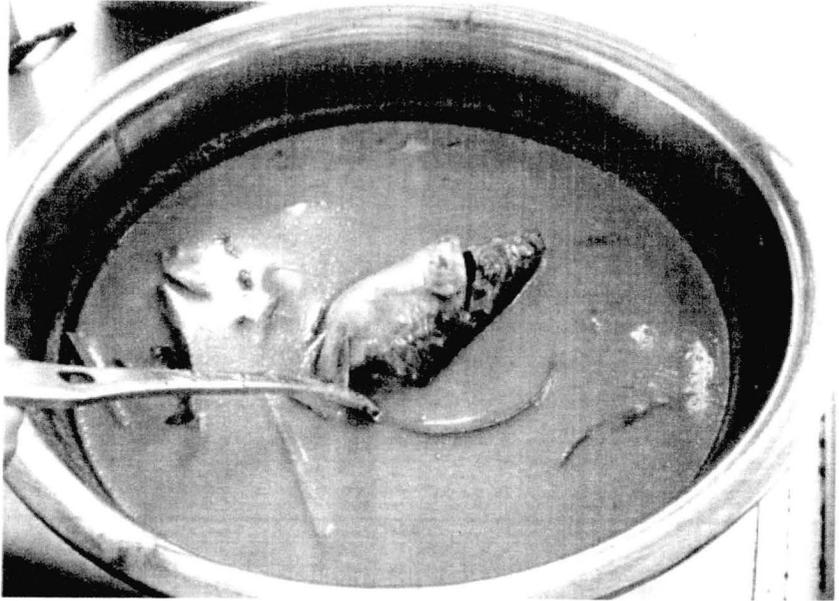
Masyarakat Jambi Seberang Kota menyebut masakan ini sebagai masakan “bengen” yang berarti tempo dulu. Gulai umbut rotan merupakan hasil eksperimen nenek moyang yang memanfaatkan rotan muda, tumbuhan yang mudah dijumpai di hutan-hutan dan pinggir sungai sebagai bahan masakan. Mereka mengolahnya dengan beberapa jenis bumbu sehingga terciptalah masakan yang gurih dan lezat untuk menjadi teman makan nasi. Rotan yang oleh masyarakat pada umumnya dikenal sebagai bahan baku barang-barang kerajinan, meubel, alat pengikat dan sebagainya ternyata dapat diolah menjadi makanan yang lezat. Dalam kehidupan sehari-hari, masyarakat Jambi Kota Seberang cukup akrab dengan masakan yang berbahan baku rotan. Adapun bagian rotan yang diolah menjadi makanan adalah umbut atau batang rotan yang masih muda. Sebagian orang mempercayai umbut rotan mempunyai khasiat sebagai obat, yakni untuk memperkuat daya tahan tubuh terhadap penyakit. Bagian dalam batang rotan yang berwarna agak putih, jika dimasak, cita rasanya gurih agak pahit. Untuk mengolah rotan menjadi masakan prosesnya diawali dengan terlebih dahulu membersihkan batang rotan muda dari duri-durinya dan membuang kulitnya.. Untuk menghilangkan rasa pahit, umbut rotan direbus terlebih dahulu dengan air garam. Lalu bagian dalamnya yang agak lunak, gurih, dan berwarna putih diambil dan dipotong kecil-kecil agar lebih mudah dikonsumsi. Setelah itu umbut rotan siap dimasak menjadi gulai dengan berbagai variasi. Bumbu yang diperlukan untuk membuat gulai umbut rotan terdiri atas bawang merah, bawang putih dan cabai merah yang diiris halus, serta ketumbar yang dihaluskan. Bumbu-bumbu tersebut ditumis, lalu dimasak bersama santan, dibubuhi garam, lalu setelah santan mendidih, masukkan umbut rotannya. Agar masakan menjadi lebih gurih, dapat ditambahkan sedikit teri ke dalam gulai.



**Gulai Umbut Rotan**

## **2) Gulai Asin**

Gulai asin merupakan masakan khas Jambi. Masakan ini merupakan masakan sehari-hari dari masyarakat Melayu yang tinggal di daerah Jambi Kota seberang. Bagi orang yang berkunjung di daerah tersebut, masakan ini dapat dinikmati di sebuah kedai makan yang terletak di kelurahan Olak Kemang, Kecamatan Danau Teluk. Bahan utama masakan ini adalah ikan patin atau ikan gabus. Ikan tersebut dimasak bersama santan dan beragam bumbu. Adapun bumbu-bumbunya terdiri atas bawang merah, bawang putih, jahe, kunyit, ketumbar, cabai hijau ditumbuk kasar, asam kandis, daun salam, serai, dan garam. Cara memasaknya tidak rumit, cukup dididihkan santan, masukkan bumbu. Aduk sampai mendidih, lalu masukkan ikannya.



**Gulai Asin**

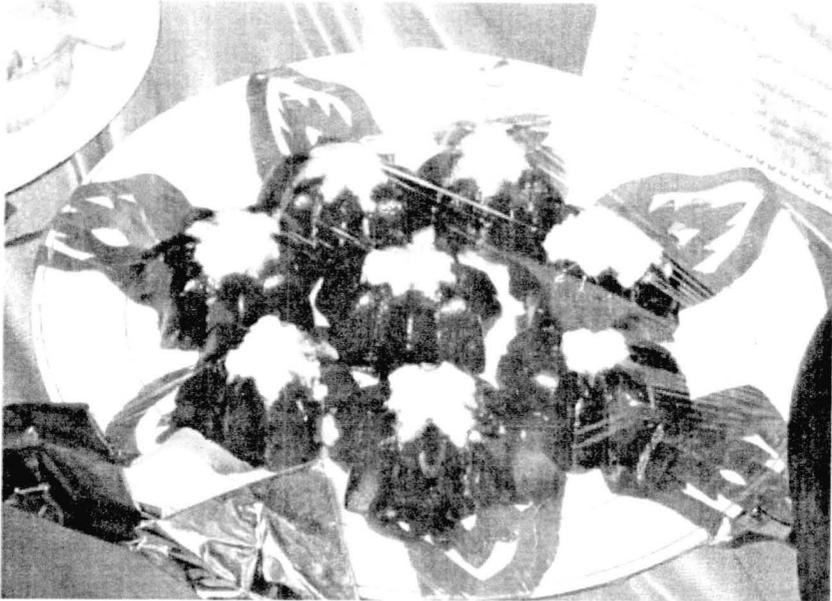
### **C. Kue-Kue Tradisional**

Selain nasi dan lauk pauknya, Jambi Kota Seberang juga menyimpan kekayaan kuliner dalam bentuk kue-kue tradisional. Kue-kue tersebut sering dibuat dalam momen-momen khusus, seperti bulan Ramadhan, acara mengantar belanja, dan sebagainya. Kue-kue tersebut antara lain:

#### **1) Kue Saren**

Kue saren merupakan salah satu kue tradisional khas Jambi yang saat ini sangat jarang dibuat orang dan keberadaannya hampir dilupakan oleh masyarakat Jambi. Pada masa lalu masyarakat Jambi Kota Seberang membuat kue ini sebagai kudapan keluarga, terutama pada saat bulan Ramadhan. Saat ini, di Jambi Kota Seberang yang sering disebut sebagai tempat asal usul kue saren, tidak banyak lagi orang

yang tahu cara membuatnya. Banyak orang mengatakan bahwa untuk kue saren cukup merepotkan pembuatannya, termasuk dalam hal penyediaan bahan-bahannya. Salah satu bahan yang dianggap merepotkan adalah arang yang terbuat dari batang jeruk purut. Saat ini, tinggal beberapa orang saja yang masih mengetahui dengan baik cara pembuatan kue ini dan mau membuatnya. Keunikan kue ini terletak pada cita rasa, aroma, dan warnanya. Cita rasa kue saren merupakan perpaduan antara rasa manis, gurih, dan pedas merica. Aroma yang menonjol dari kue ini adalah aroma jeruk purut dan pandan. Hal yang sangat menarik dari kue ini adalah warnanya yang hitam. Pewarna yang dipakai untuk menghitamkan kue ini sangat alami, yakni berupa abu dari batang jeruk purut yang dibakar. Proses pembuatan kue ini diawali dengan mempersiapkan terlebih dahulu abu batang jeruk purut yang kemudian dicairkan dengan sedikit air, lalu disaring dengan kain sifon sehingga menjadi semacam pasta berwarna hitam. Setelah itu, proses pembuatan adonan dan memasaknya dapat dimulai. Bahan-bahan adonan kue, terdiri atas, tepung beras, tepung hunkwee, gula merah, gula putih, perasan air daun jeruk dan pandan, merica halus, serta sedikit minyak goreng. Tepung beras, tepung hunkwee, gula merah dan gula putih dicampur, lalu diaduk dengan air, setelah itu dimasak dengan api yang tidak terlalu besar. Selama memasak, adonan harus terus diaduk supaya tidak menggumpal. Sambil memasak, tuangkan ke dalam adonan perasan air daun jeruk dan pandan, merica halus, minyak goreng, dan pasta abu batang jeruk. Setelah masak, adonan dituangkan kedalam cetakan, lalu didinginkan. Untuk menyajikannya, adonan dikeluarkan dari cetakan, lalu disiram dengan saus santan yang telah dimasak sampai kental dan mengeluarkan minyak. Pada masa lalu, masyarakat Jambi Seberang Kota sering menyajikan kue ini pada hari-hari istimewa, misalnya pada bulan Ramadhan.



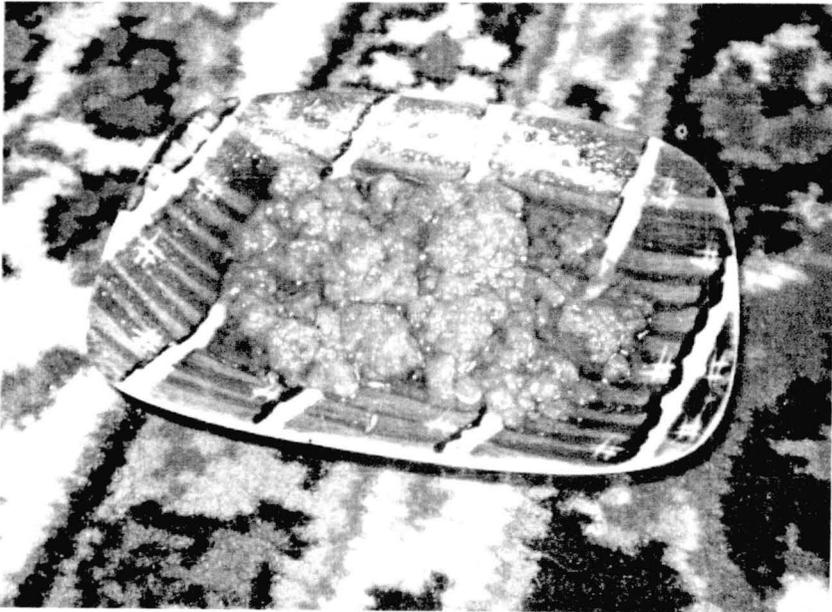
**Kue Saren**

## **2) Ketan Sakmo**

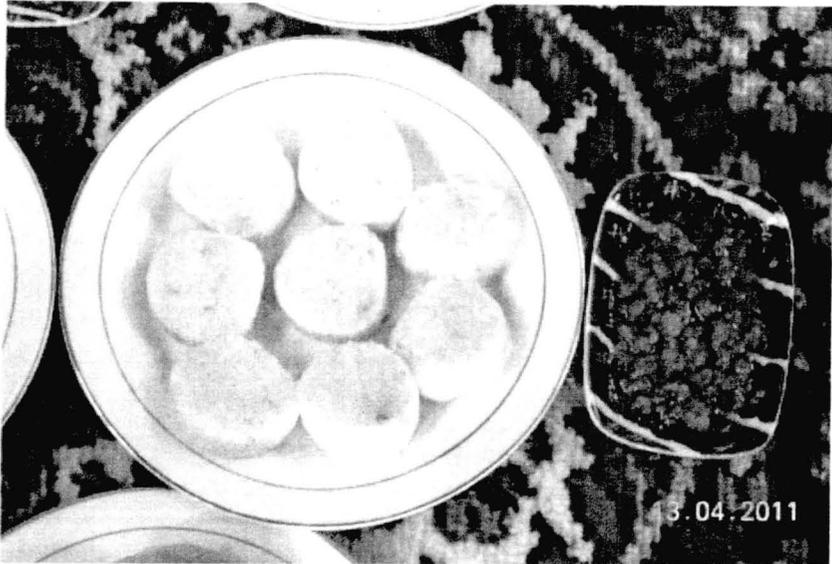
Ketan Sakmo merupakan makanan khas Jambi yang tersedia hanya pada momen-momen tertentu saja. Oleh karena itu, ketan sakmo dapat dikatakan sebagai makanan istimewa. Proses pembuatannya membutuhkan waktu yang agak lama dan kompleks. Meskipun saat ini hanya tersisa sedikit saja orang yang terampil membuat makanan ini, ketan sakmo selalu dibuat orang karena makanan ini diperlukan dalam upacara adat di Jambi, khususnya dalam adat mengantar belanja. Ketan sakmo merupakan salah satu makanan yang disediakan oleh pihak calon pengantin perempuan ketika menerima hantaran dari pihak pengantin laki-laki. Ada makna filosofis yang terkandung dalam ketan sakmo berkaitan dengan harapan dari seluruh keluarga terhadap kelangsungan masa depan calon pengantin. Ketan yang sifatnya lengket melambangkan harapan agar rumah tangga yang akan dibangun oleh calon pengantin

tetap langgeng karena hati mereka selalu saling melekat. Sakmo yang rasanya legit dan manis melambangkan harapan agar kelak kehidupan rumah tangga calon pengantin bahagia.

Ketan Sakmo terdiri atas perpaduan 2 jenis makanan, yaitu ketan dan sakmo. Ketan dimasak tersendiri. Bahannya terdiri atas beras ketan yang dicuci bersih, santan, dan dibubuhi sedikit garam. Sedang sakmo terbuat dari telur yang dikocok secukupnya lalu dicampur dengan santan pekat yang sudah dibubuhi perasan air daun pandan dan gula pasir dan dimasak sampai kental. Untuk menyantap makanan ini, caranya adalah dengan mecolekkan ketan pada sakmo sehingga tercipta cita rasa yang merupakan perpaduan antara rasa gurih dan manis.



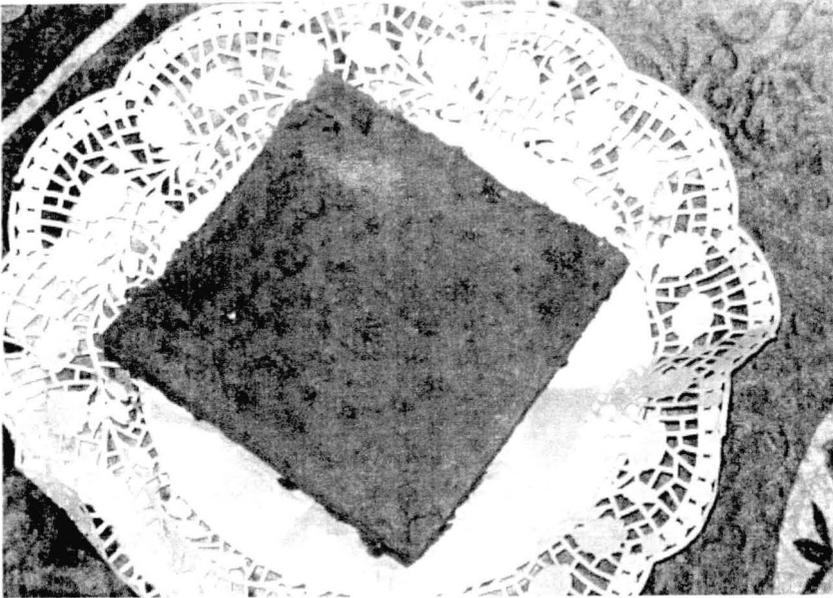
Sakmo



**Ketan Sakmo**

### **3) Engka Ketan**

Engka Ketan adalah kue tradisional Jambi yang adonannya terbuat dari tepung ketan, gula pasir, santan, susu kental manis, mentega, telur, serta sedikit vanili. Pembuatan kue ini membutuhkan kesabaran karena dipanggang selapis demi selapis dengan api yang bergantian dari atas dan bawah. Pada masyarakat Melayu Jambi, kue ini merupakan salah satu jenis kue yang dipersiapkan untuk melengkapi bingkisan balasan dari pihak calon pengantin perempuan yang telah menerima barang-barang hantaran dari pihak calon pengantin laki-laki. Kue yang rasanya didominasi rasa manis ini menjadi lambang harapan dari keluarga pengantin agar kelak rumah tangga yang akan dibangun oleh kedua calon pengantin juga selalu manis dan harmonis. Saat ini, jika orang memerlukan kue engka ketan untuk berbagai acara, biasanya mereka memesan kepada para pembuat kue tradisional yang berdomisili di kawasan Jambi Kota Seberang.



**Engka Ketan**

#### **4) Sumping Tanah**

Sumping tanah adalah kue tradisional khas Jambi yang terbuat dari campuran pisang dan tepung beras. Masyarakat Melayu Jambi yang berdomisili di Jambi Seberang Kota mengenal kue ini sebagai salah satu kue “bengen” (istilah setempat untuk menyebut hal-hal yang dianggap kuno) yang pada masa lalu sering dibuat oleh para orang tua mereka. Seperti umumnya makanan tradisional lainnya, kue ini terbuat bahan-bahan alami, tidak memerlukan bahan pengawet dan pewarna buatan. Proses pembuatan kue ini diawali dengan menghaluskan buah pisang yang cukup masak, kemudian dicampur dengan tepung beras dan sedikit santan. Ketiga bahan tersebut diaduk sehingga menjadi suatu adonan yang tercampur rata, lalu diberi sedikit air kunyit untuk pewarna. Siapkan daun pisang sebagai pembungkus berukuran kira-kira 10 x 12 cm. Taruh sedikit gula merah di atas daun pembungkus kemudian

tuangkan beberapa sendok adonan di atasnya, lalu, adonan dibungkus. Setelah semua adonan terbungkus, kukus di dalam dandang selama kira-kira 30 menit. Jika kue sudah matang, angkat dari dandang, lalu didinginkan. Untuk menyajikannya, lepaskan daun pembungkusnya, taruh kue dengan sisi yang bergula merah dibagian atas, lalu taburkan parutan kelapa yang sudah diberi garam di atas kue. Menurut seorang pembuat kue, nama sumping tanah diperkirakan berasal dari bentuk kue yang tekstur bagian atasnya kasar karena bergula merah sehingga menyerupai punggung tokek yang berwarna kecokelatan seperti tanah. Kue ini sering menjadi sajian dalam acara berbuka puasa.



**Sumping Tanah**

### **5). Kue Kojo Hijau**

Kue Kojo Hijau merupakan salah satu kue tradisional masyarakat Jambi Kota Seberang. Kue yang bercita rasa gurih dan legit ini, sering dibuat untuk disajikan ketika ada acara-acara yang bersifat

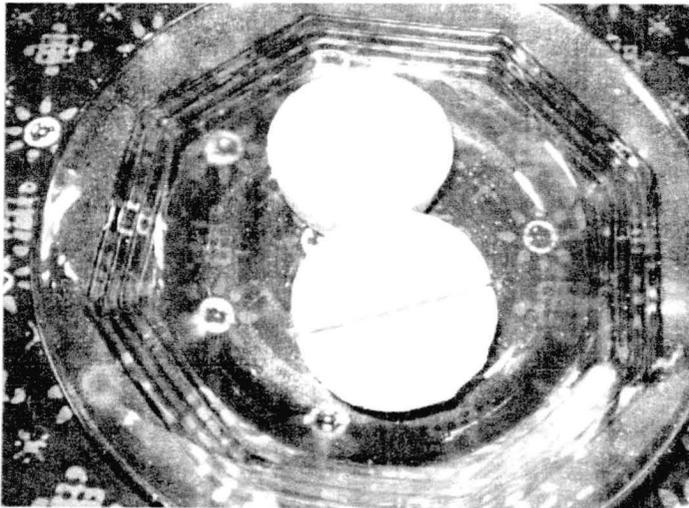
kekeluargaan. Biasanya, kue ini dibuat dengan pewarna hijau alami, yakni dari air daun pandan. Kue ini cocok untuk teman minum teh atau kopi.

**Bahan-bahan:**

- Tepung terigu 1 kg
- Santan dari dua butir kelapa
- 1 kg gula pasir
- Air daun pandan untuk pewarna
- Telur dua butir

**Cara membuat:**

Campurkan air daun pandan ke dalam santan. Aduk sehingga warna hijaunya merata. Kemudian, tuangkan tepung gandum ke dalam santan, sampil diaduk. Setelah itu masukkan telur yang sudah dikocok ke dalam adonan tepung. Aduk hingga adonan tercampur dengan sempurna. Setelah adonan merata masukkan dalam cetakan yang telah diolesi mentega, lalu dipanggang di dalam oven.



**Kue Kojo Hijau**

## 6) Kue Srikaya Tape

Srikaya tape merupakan salah satu jenis kue tradisional yang bahan baku utamanya tape ubi. Tape ubi yang rasanya manis dan sedikit asam karena alkohol yang dihasilkan dalam proses fermentasi ketika diolah dengan campuran beberapa bahan lain, akan tersaji menjadi kue yang kaya rasa. Resep kue srikaya tape adalah sebagai berikut:

### **Bahan-bahan**

- ½ kg tape ubi
- 2 butir telur
- 2 ons tepung gandum
- Mentega secukupnya
- Pewarna makanan warna kuning
- Vanili
- Garam
- Sedikit santan
- Sukade untuk hiasan

Proses pembuatannya adalah sebagai berikut: Tape ubi dibersihkan dari serat-seratnya, lalu dihaluskan ( pada masa sekarang, orang bisa memanfaatkan blender untuk menghaluskannya). Setelah halus, masukkan 2 butir kedalam adonan tape, aduk sampai rata, kemudian sambil terus diaduk, masukkan berturut-turut tepung gandum, mentega, sedikit santan, vanili, garam, dan pewarna kuning. Adonan diaduk sampai semua bahan tercampur dengan rata. Sementara itu, siapkan cetakan yang diolesi dengan minyak, tuangkan adonan dalam cetakan, taburkan sukade diatasnya, lalu kue dikukus di dalam dandang sampai matang. Setelah kue matang, lepaskan kue dari cetakkannya, lalu sajikan.

Kue Srikaya Tape dapat dikatakan merupakan salah satu kue tradisional yang sangat dikenal oleh masyarakat Jambi Kota Seberang. Biasanya orang menyajikannya pada momen-momen istimewa, misalnya dalam bulan Ramadhan.



**Membuat Adonan Kue Srikaya Tape**

### **7) Krokot Ketan Goreng**

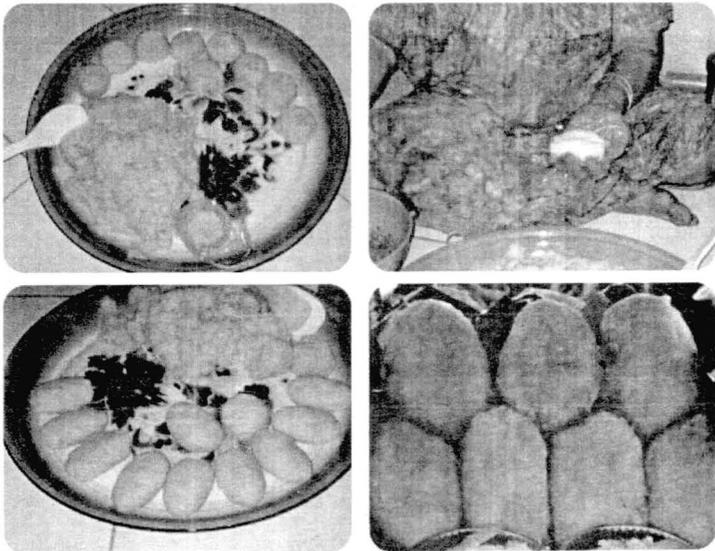
Krokot ketan goreng merupakan kue tradisional dari Jambi Kota Seberang. Kue ini merupakan salah satu warisan budaya yang perlu dilestarikan. Sesuai dengan namanya, kue ini bahan baku utamanya adalah beras ketan. Resep kue ini adalah sebagai berikut:

- 1 kg beras ketan
- 1 liter santan
- $\frac{1}{4}$  kg kentang
- $\frac{1}{4}$  kg wortel
- 1 ons udang kering
- Bawang merah
- Bawang putih
- Ketumbar
- Merica 2

- 2 butir telur
- 2 sendok tepung terigu

**Cara membuat:** Sebelum memasak beras ketan, terlebih dulu dibuat adonan isi. Untuk membuat adonan isi, kentang dan wortel setelah dikupas, dicuci bersih, lalu dipotong –potong dengan bentuk petak-petak kecil. Setelah itu, ditumis bersama bawang merah putih yang sudah dihaluskan, dan udang kering. Bubuhi sedikit garam, merica dan ketumbar bubuk. Setelah matang, angkat dan sisihkan. Beras ketan setelah dicuci, dimasak dengan santan yang dibubuhi garam, lalu dikukus. Setelah ketan masak, dalam keadaan panas, ketan dicetak. Kemudian, masukkan adonan isi di tengah ketan. Setelah itu, celupkan ketan kedalam telur yang sudah dikocok bersama tepung terigu, lalu digoreng.

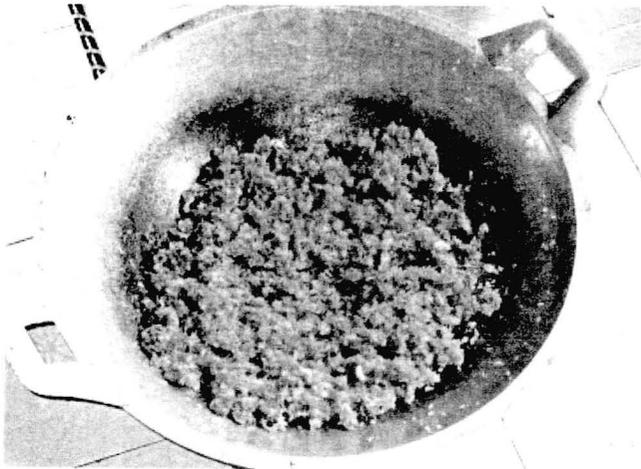
Kue ketan goreng selain dapat menjadi salah satu pilihan kue untuk dinikmati oleh keluarga, dapat juga dijadikan sajian dalam berbagai acara, misalnya kenduri, rapat, dan sebagainya.



**Proses pembuatan kroket ketan goreng**

## 8) Sarang Semut Ubi Kayu

Sarang Semut Ubi Kayu, sesuai dengan namanya, merupakan kue tradisional yang bahan bakunya adalah ubi kayu. Rasa ubi kayu yang tidak manis dipadukan dengan inti, yakni kelapa parut yang dimasak dengan gula merah. Sarang Semut Ubi Kayu merupakan salah satu kue tradisional yang berasal dari daerah Jambi Kota Seberang. Proses pembuatannya memang memerlukan waktu yang lama, karena itu, makin lama makin enggan orang membuat kue ini. Sekarang ini, hanya pada momen-momen tertentu saja kue ini dibuat orang, misalnya pada saat bulan Ramadhan. Untuk membuat kue ini, ada dua adonan yang mesti dipersiapkan yaitu adonan ubi kayu dan adonan inti. Biasanya, orang terlebih dahulu memasak inti. Untuk membuat inti diperlukan gula merah, air, daun pandan, dan kelapa parut. Cara membuatnya: masak gula merah dan air sampai gula larut. Rebus selama beberapa saat sampai air gula menjadi agak kental. Masukkan daun pandan, lalu masukkan juga kelapa parut. Masak dengan api kecil, sampai airnya kering dan adonan menjadi kental dan berminyak. Jika inti akan disimpan dalam kulkas, sebaiknya setelah didinginkan, masukkan dalam wadah tertutup.



**Inti Kelapa**

Setelah membuat inti kelapa, langkah selanjutnya, mempersiapkan pewarna yang terbuat dari daun pandan. Caranya: beberapa lembar daun pandan dicuci bersih, lalu dipotong-potong. Setelah itu, daun pandan di blender, lalu disaring airnya.



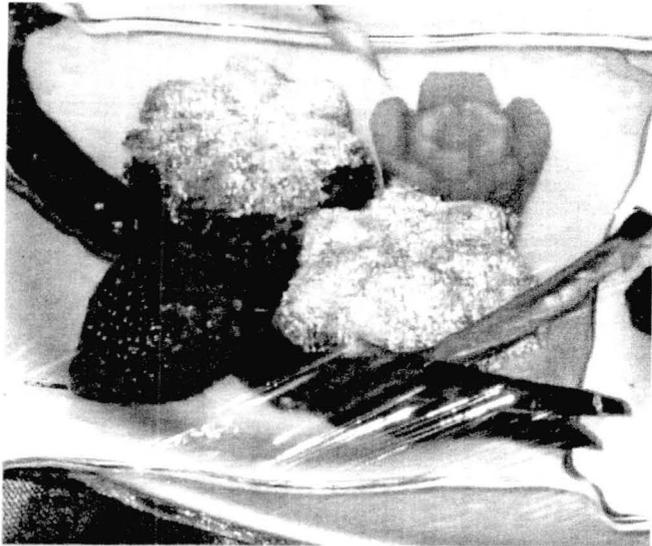
### **Pasta Daun Pandan**

Proses selanjutnya, ubi kayu setelah dikupas, diparut, lalu diperas airnya, dicampur dengan pewarna dari daun pandan. Setelah itu, air ubi yang berwarna hijau, dicampurkan lagi dengan parutan ubi, aduk sampai rata. Adonan parutan ubi yang berwarna hijau diayak dengan tapis untuk memisahkan serat-seratnya yang kasar, sehingga tersedia adonan kue yang menyerupai tepung. Sementara itu, siapkan cetakan, olesi dengan mentega. Isi  $\frac{1}{2}$  bagian cetakan dengan tepung ubi lalu taruh inti dibagian tengah, setelah itu, tutup bagian atasnya dengan adonan tepung ubi. Jika semua bahan telah habis diisikan dalam cetakan, kue sarang semut ubi kayu siap dimasak dengan cara dikukus.



**Proses Pembuatan Sarang Semut Ubi Kayu**

Setelah kue matang, lepaskan dari cetaknya, lalu sajikan dengan membubuhkan sedikit kelapa parut di atasnya.



**Sarang Semut Ubi Kayu**

### **9) Kue Padamaran**

Kue Padamaran merupakan salah satu kue tradisional khas Jambi yang terbuat dari tepung beras, santan, perasan daun pandan wangi sebagai pewarna serta pemberi aroma, dan gula merah. Kue ini memiliki cita rasa yang khas, yakni manis, gurih dan ditambah lagi dengan perpaduan aroma pandan dan daun pisang yang menjadi wadahnya. Kue ini termasuk jenis kue yang mudah basi karena adonannya menggunakan cukup banyak santan. Kue ini biasanya dinikmati orang sebagai takjil dan kudapan setelah tarawih.

Bahan :

150 gr tepung beras

750 ml santan

1 sdt pasta pandan

75 gr gula merah, disisir  
1/2 sdt garam  
Daun pisang secukupnya.

Cara membuat :

1. Larutkan tepung beras dengan santan encer, tambahkan garam dan pandan pasta secukupnya , lalu dimasak dalam panci sambil terus diaduk sampai menjadi bubur yang kental, Jika adonan bubur telah mendidih sampai meletup-letup, matikan apinya.
2. Siapkan wadah berupa takir dari daun pisang, berbentuk persegi, berukuran 7 x 7 cm Sematkan lidi pada kedua ujung takir.
3. Taruh gula merah yang sudah disisir di dasar takir, lalu tuangkan adonan bubur diatasnya.
4. Panaskan dandang untuk mengukus. Susun takir-takir yang berisi adonan di dalam dandang. Kukus sampai matang.
5. Angkat, dan dimakan setelah dingin..

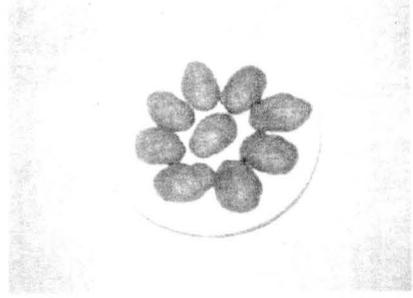


## 10) Kue Tanah

**Kue tanah** termasuk dalam kategori kue kering yang secara umum sering disebut **cookies** yang artinya **small cake**. Di Indonesia orang menyebut **cookies** dengan istilah kue kering. Istilah ini digunakan karena kue kering ketika dimakan terasa renyah dan kering. Proses pembuatan

kue tanah dapat dikatakan agak rumit dan membutuhkan kesabaran. Sebagai kue tradisional, ada beberapa hal yang dapat dijadikan catatan untuk menunjukkan perbedaan antara kue kering tradisional dan kue kering modern. Selain perbedaan dalam proses membuat adonan dan membakar kue, juga ada perbedaan bahan-bahan pembuat kue dan fungsinya. Warna kue tanah yang menyerupai warna tanah diperoleh dari hasil menggoseng tepung beras yang menjadi bahan baku utamanya dan dipertajam dengan warna gula merah yang menjadi bahan pemberi rasa manis pada kue. Jadi tidak menggunakan zat pewarna. Kue tanah tidak menggunakan mentega tetapi santan yang dimasak sampai berminyak. Fungsi santan dalam pembuatan kue tanah ini dapat dikatakan hampir sama dengan mentega, yakni untuk membuat kue terasa empuk dan gurih. Kue tanah juga memiliki cita rasa rempah karena dibubuhi dengan bubuk jintan hitam. Proses pembuatan kue tanah adalah sebagai berikut:

- Gula merah dimasak sampai cair, lalu diaduk terus sampai kental seperti pasta.
- Santan dimasak sampai mengeluarkan minyak, lalu pisahkan minyaknya.
- Tepung beras digongseng sampai berwarna cokelat tua, lalu disimpan 1 hari.
- Keesokan harinya adonan dibuat dengan cara mencampurkan tepung, pasta gula merah, santan, dan jintan hitam yang sudah dihaluskan. Setelah adonan tercampur rata, simpan lagi selama 1 hari.
- Setelah adonan bermalam, cetak adonan sesuai dengan bentuk yang diinginkan, lalu dibakar. Pembakaran kue tanah biasanya dilakukan dengan cara tradisional, yakni dengan menggunakan api arang.

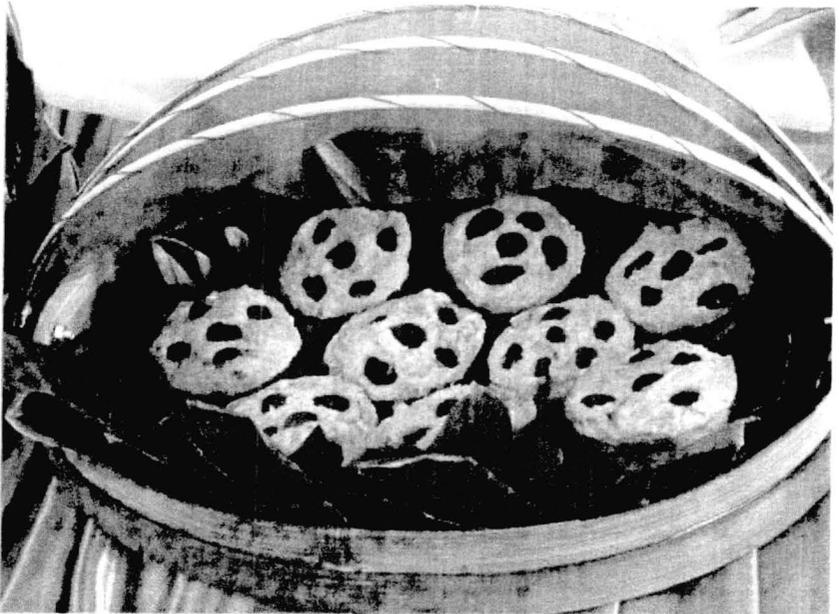


Kue tanah sebagaimana yang terlihat pada foto diatas, dibentuk tanpa memakai cetakan tetapi secara manual. Sampai saat ini, pembuat kue tanah di Jambi Seberang Kota masih mempertahankan bentuk ini, yakni bentuk kue tanah seperti yang diwariskan oleh nenek moyangnya.

### **11) Kue Manan Samin**

Kue manan samin merupakan salah satu kue tradisional Jambi yang hampir tidak dikenal lagi oleh masyarakat Jambi. Padahal kue yang bahan baku utamanya berupa ubi rambat ini cukup enak rasanya. Jika diperhatikan, memang proses pembuatan kue ini agak rumit dan memakan waktu yang agak lama. Namun sangat disayangkan jika keberadaan kue ini tidak dilestarikan. Untuk membuat satu adonan kue manan samin, diperlukan 1 kg ubi rambat, 1 gelas santan pekat, 6 butir telur,  $\frac{1}{2}$  kg tepung terigu, 1 kg gula pasir,  $\frac{1}{4}$  kg minyak samin, 1 sdt garam, dan vanili secukupnya. Proses pembuatannya diawali dengan merebus ubi rambat yang telah dicuci bersih. Setelah ubi masak, kupas kulitnya, lalu dihaluskan. Telur dan gula dikocok sampai berbuih, lalu masukkan ubi yang sudah dihaluskan, uleni sampai rata. Setelah itu, campurkan santan pekat sedikit demi sedikit sambil adonan terus diuleni, masukkan tepung terigu, minyak samin, garam dan vanili. Adonan diaduk sampai semua bahan tercampur dengan rata. Masukkan adonan dalam cetakan yang sudah dipoles dengan mentega dan ditaburi dengan tepung,

lalu dipanggang dengan api sedang. Untuk membuat penampilan kue ini menarik, diatas kue bisa diletakkan hiasan berupa chocolet chip.



**Kue Manan Samin**

Ditinjau dari arti katanya, manan berarti makanan, samin adalah sejenis lemak seperti mentega yang dipakai dalam adonan kue. Kue manan samin merupakan kue “bengen” atau kue tempo dulu yang sudah mulai dilupakan orang Jambi.

## **12) Kuping Kancil**

Kuping kancil merupakan makanan ringan semacam rempeyek kacang. Bahan bakunya tepung beras dan kacang tanah. Beda antara rempeyek kacang dan kuping kancil terletak pada kacangnya. Kacang tanah pada kuping kancil dibuang kulitnya

**Bahan:**

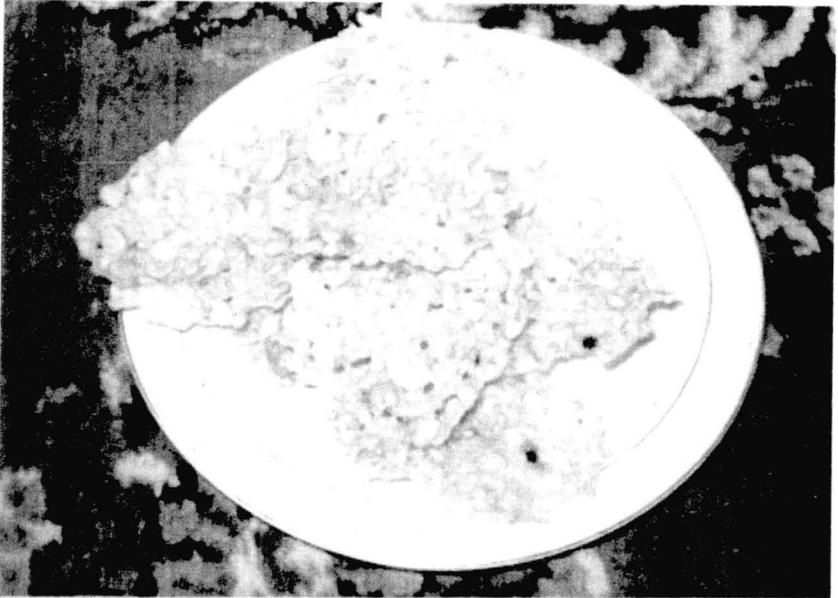
- 250 gr kacang tanah dibersihkan kulit arinya, lalu ditumbuk kasar
- 250 gr tepung beras
- 75 gr tepung sagu
- 1 butir telur
- 500 ml santan dari 1/2 butir k

**Bumbu halus:**

- 1/2 sdt ketumbar sangrai,
- seruas kencur,
- aram secukupnya,
- 2 butir kemiri,
- daun jeruk purut

**Cara membuatnya:**

- Campur santan, telur, tepung terigu dan tepung sagu dengan bumbu yang sudah dihaluskan, aduk rata.
- Siapkan minyak untuk menggoreng, disarankan minyak dengan dua penggorengan, satu dengan api kecil, satu dengan api sedang.
- Tuang adonan dalam minyak pada penggorengan dengan api kecil, biarkan melebar, taruh kacang tanah yang sudah ditumbuk di atasnya.
- Pindahkan rempeyek pada penggorengan dengan api besar, goreng sampai warnanya kecoklatan.



**Kuping Kancil**

### **Fungsi Makanan dalam Kehidupan Sosial Budaya**

Ihroni dalam bukunya yang berjudul Pokok-Pokok Antropologi Budaya mengatakan bahwa dari sudut pandang antropologi, makanan merupakan konsep kebudayaan. Oleh karena itu, makanan bukan sebagai bahan produksi organisme dengan kualitas-kualitas bahan kimia melainkan bagian dari mempertahankan hidup yang ditentukan oleh masing-masing kebudayaan. Makanan mempunyai fungsi majemuk dalam masyarakat setiap bangsa. Fungsi tersebut bukan hanya sebagai fungsi biologis, tetapi juga fungsi sosial, budaya, dan agama. Makanan erat kaitannya dengan tradisi suatu masyarakat setempat, karena itu makanan memiliki fenomena lokal. Seluruh aspek makanan tersebut merupakan bagian-bagian dari warisan tradisi suatu golongan masyarakat. Makanan tradisional dapat digunakan sebagai aset atau

modal bagi suatu bangsa untuk mempertahankan nilai kebiasaan dari suatu masyarakat yang dihasilkan oleh masyarakat itu sendiri.

Dalam kehidupan suatu masyarakat, meskipun terjadi perubahan dalam kehidupan sosial ekonomi, namun hal-hal yang berkaitan dengan makanan seperti konsep tentang makanan, bahan untuk membuat makanan, cara mengolah, cara penyajian, dan fungsi makanan, pada umumnya tidak mengalami banyak perubahan. Artinya, masyarakat pada umumnya masih mengikuti pola yang diwariskan oleh para nenek moyang. Kalaupun ada perubahan, hanya bersifat modifikasi, cara pengolahan lebih efisien, dan cara penyajian yang lebih praktis.



### **Bergotong Royong Mempersiapkan Makanan Untuk Hajatan**

Makanan juga berfungsi sebagai representasi kebersamaan. Proses pembuatan makanan untuk hajatan yang dilakukan secara bersama-sama selama beberapa hari pada hakekatnya merupakan gambaran

masih kentalnya adat gotong royong dan tolong menolong di tengah kehidupan masyarakat Jambi kota Seberang. Makanan tradisional di Jambi Kota Seberang merupakan pewarisan dari nenek moyang. Dengan tetap memanfaatkan makanan tradisional sebagai menu sehari-hari makanan tradisional dapat dijadikan sarana untuk menunjukkan identitas daerah.

Beberapa jenis makanan mengemban fungsi sosial karena makanan tersebut merepresentasikan ungkapan ikatan sosial dengan cara menyantapnya secara bersama-sama. Makan bersama dalam rangka kenduri untuk berbagai acara peringatan kirim doa, tahlilan, yasinan, perkawinan, dan lain-lain merupakan representasi solidaritas kelompok. Pada acara-acara seperti itu sering tersedia kue-kue dan masakan tradisional. Makan bersama dengan hidangan makanan tradisional dapat menjadi momen untuk memperbarui perasaan solidaritas kelompok mungkin semakin memudar mengingat adanya perubahan sosial menuju masyarakat urban perkotaan

Salah satu contoh yang menggambarkan bahwa makanan memiliki fungsi sosial, terlihat dalam tradisi makan bersama yang dijalankan oleh masyarakat keturunan Arab di Jambi Kota Seberang. Masyarakat Arab-Melayu yang tinggal di Jambi Kota Seberang merupakan suatu komunitas muslim yang telah bermukim disana sejak ratusan tahun lalu. Mereka sering disebut habib. Saat ini dalam kehidupan sehari-hari, mereka telah berbaur dengan masyarakat asli Jambi dan pendatang lainnya. Bahkan diantara mereka telah ada yang menikah dengan penduduk setempat, walaupun sebenarnya ada aturan khusus bagi para habib, yakni mereka, baik pria maupun wanita disarankan untuk menikah hanya dengan keturunan Arab atau keluarga besar habib. Pada saat bulan Ramadan, para habib yang tinggal di Jambi Kota Seberang kegiatannya tidak berbeda dengan penduduk setempat. Tradisi yang sampai saat ini masih tetap dipertahankan adalah makan bersama di Mesjid Ba'lawi, mesjid tertua di kawasan kelurahan Arab Melayu, kecamatan Pelayangan pada saat Lebaran. Tradisi makan bersama ini

dilakukan setelah mereka usai menjalani prosesi keagamaan dalam rangka memperingati hari Raya Idul Fitri. Mereka makan bersama dengan tata cara tradisional, yakni dua sampai empat orang duduk melingkari suatu nampan yang berisi makanan dan menyantap secara bersama-sama. Menu utamanya kari. Acara makan bersama ini merupakan ungkapan rasa syukur dan simbol dari rasa kebersamaan. Acara ini hanya diikuti oleh kaum laki-laki.

## UPAYA PELESTARIAN MAKANAN TRADISIONAL DI ERA MODERN

Makanan tradisional Jambi yang mencakup segala jenis makanan olahan baik yang berupa makanan utama, kudapan maupun minuman yang dikenal dan lazim dikonsumsi masyarakat. Saat ini, kuliner sering menjadi topik pembicaraan yang menarik bagi banyak orang. Aktivitas berburu kuliner khas daerah sering dilakukan orang ketika berkunjung ke suatu daerah. Namun, pada umumnya eforia wisata kuliner baru sebatas urusan memanjakan lidah dan selera. Ketika orang sedang menikmati kuliner khas daerah, pada umumnya mereka hampir tidak pernah mengingat keterkaitan makanan pada sistem budaya dari masyarakat yang memiliki kuliner tersebut. Di Jambi Kota Seberang, misalnya, kue-kue tradisional yang dihidangkan untuk sarapan pada saat orang hendak memulai kegiatan manggung menjadi semacam simbol keakraban sebelum orang melakukan kerja secara bergotong royong. Tuan rumah, si empunya hajatan, menjamu para tetangga dan handai tolan yang bekerja mempersiapkan pesta dengan sarapan berbagai jenis kue, Usai mereka bekerja, tuan rumah menyediakan makan siang, sebagai ungkapan rasa terima kasih karena telah dibantu dalam mempersiapkan hajatan. Semangat persaudaraan yang dikukuhkan dalam kebersamaan mempersiapkan hidangan dan menikmatinya secara bersama-sama merupakan sebuah tradisi yang sarat dengan nilai budaya yang patut terus dilestarikan.

Makanan tradisional Jambi, selain merupakan bagian dari kekayaan budaya bangsa juga merupakan aset potensial yang dapat dimanfaatkan dalam berbagai hal.

Pelestarian kuliner tradisional sering dihadapkan dengan tantangan yang berkaitan dengan perilaku makan masyarakat yang cenderung melakukan perubahan gaya hidup. Makanan cepat saji ala Barat yang

diidentikkan dengan kehidupan modern ternyata lebih memiliki daya pikat. Cita rasa makanan tradisional dianggap kurang memenuhi selera generasi muda. Upaya menjadikan makanan tradisional menjadi tuan di negeri sendiri terbentur oleh banyak kendala, Sehubungan dengan itu perlu dilakukan upaya untuk memperkenalkan makanan tradisional kepada anak-anak sejak dini melalui kehangatan meja makan keluarga. Para ibu perlu didorong untuk lebih sering menyajikan menu “rumahan” untuk dinikmati oleh seluruh anggota keluarga. Kebiasaan menghadirkan makanan tradisional sebagai santapan keluarga merupakan suatu upaya untuk menanamkan tradisi agar setiap anggota keluarga terbiasa menikmati kuliner dari negeri sendiri. Makanan tradisional seringkali diabaikan karena kurang menarik dari segi penampilannya. Selain itu, terbatasnya promosi dan penyebaran informasi tentang keberadaan suatu jenis makanan tradisional menyebabkan makanan tersebut tidak dikenal lagi. Padahal berbagai makanan tradisional dapat dikembangkan untuk dijadikan makanan alternatif dalam rangka memenuhi kebutuhan pangan masyarakat.

Makanan tradisional perlu dicarikan peluang dan terobosan agar citra dan cita rasa nya disukai oleh banyak kalangan. Peluang pengembangan makanan tradisional sebagai potensi suatu daerah sebenarnya menjadi semakin terbuka dengan adanya otonomi daerah. Setiap daerah dapat menggali berbagai jenis makanan tradisional yang dimiliki untuk dijadikan identitas daerahnya, termasuk di kota Jambi. Banyak makanan tradisional dari Jambi Kota Seberang dapat direpresentasikan menjadi identitas Jambi, seperti misalnya, kue padamaran, kerupuk ikan panggang, kue saren, gulai tepek ikan, dan sebagainya.

Di era modern ini, promosi makanan daerah sebenarnya dapat dilakukan dengan mudah. Media elektronik dan media cetak dapat dipakai untuk mensosialisasikan makanan tradisional daerah. Stasiun televisi sangat efektif untuk menayangkan program kuliner tradisional dengan cara yang menarik. Jika kita ke toko buku, tak terhitung

banyaknya majalah, tabloid, dan buku resep yang terpajang di rak-rak buku. Sudahkah tersedia resep makanan tradisional Jambi disana?

Makanan tradisional tidak hanya cukup dinikmati kelezatannya tetapi juga menarik untuk dikaji dari berbagai segi. Berbagai kajian tentang makanan tradisional membuka peluang untuk pengembangan potensi makanan tradisional agar lebih diapresiasi oleh masyarakat dan dilestarikan keberadaannya.

Kajian ilmiah tentang makanan tradisional yang dilakukan oleh Perguruan Tinggi misalnya, sangat berperan dalam mengembangkan resep makanan tradisional dengan kalkulasi nilai gizi yang baik dan panduan untuk memilih bahan baku yang sehat dan baik mutunya. Kenyataan bahwa banyak makanan tradisional yang diolah berdasarkan resep makanan atau komposisi bumbu yang telah dikenal dan diterapkan secara turun temurun dalam sistem keluarga atau masyarakat tentu saja harus tetap diapresiasi. Bahkan, kondisi itu memang harus tetap menjadi bahan perhatian dan dijaga kelestariannya.

Pengembangan makanan tradisional pada dasarnya sangat berguna membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat khususnya di pedesaan untuk mendorong dan membantu meningkatkan perekonomian rakyat.

Jambi Kota Seberang memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi daerah wisata kuliner. Masyarakat setempat harus ditumbuhkan kesadarannya untuk melestarikan potensi kulinernya dan memanfaatkannya, misalnya dengan membuka gerai kue-kue tradisional.

Sosialisasi dan pelatihan tata boga makanan tradisional perlu dilakukan untuk memotivasi dan membuka cakrawala wawasan masyarakat setempat bahwa mereka mempunyai kekayaan kuliner yang sangat luar biasa.

Masyarakat perlu mengetahui bahwa makanan tradisional harus tetap dilestarikan karena sesungguhnya makanan berkaitan erat dengan sistem sosial budaya yang menyatukan mereka dalam suatu kelompok masyarakat.

## PENUTUP

Penelitian ini sebagai upaya pendokumentasian melalui inventarisasi dan kajian budaya mengingat Jambi berkembang menjadi kota besar yang mulai mengalami perubahan sosial budaya, sehingga dikhawatirkan terjadi pergeseran budaya, termasuk kurang populernya makanan tradisional yang sarat dengan makna dan kearifan tradisi. Meskipun secara populer telah banyak publikasi makanan tradisional dalam bentuk resep-resep, namun tinjauan mendalam dari perspektif budaya seperti pembahasan tentang konsep makanan, bahan makanan, cara memperoleh makanan, cara mengolah makanan, cara penyajian, dan fungsi makanan belum banyak dilakukan. Kuliner yang mencakup juga makanan rakyat merupakan folklor material bukan lisan. Sesuatu disebut makanan atau bukan sangat ditentukan oleh masing-masing masyarakat yang menjadi pemilik dari suatu kebudayaan. Tentu saja banyak hal yang bisa dikupas dari makanan rakyat dan bisa menjadi bahan penelitian dari berbagai sudut pandang.,

Dalam kenyataan sehari-hari, ada berbagai konsep makanan yang dipahami secara berbeda-beda oleh setiap masyarakat. Ada yang berpendapat makanan adalah bahan-bahan yang bisa diolah, berasal dari sawah, ladang, kebun, laut, dan sebagainya. Pendapat lain, makanan adalah hasil yang diperoleh dari daerah pertanian dan peternakan, atau makanan adalah dibeli di warung, pasar, restoran.

### **Kesimpulan**

Secara umum, penelitian ini merupakan upaya menghimpun data tentang makanan masyarakat Jambi, baik yang sampai saat ini masih menjadi menu sehari-hari maupun makanan yang sudah jarang sekali dibuat orang atau makanan yang dibuat untuk acara tertentu. Sebagai masyarakat Melayu, masyarakat Jambi Kota Seberang memiliki pranata

budaya yang mencerminkan keterkaitan antara pola hidup manusia dengan lingkungan sekitarnya. Namun dengan adanya perubahan lingkungan, sedikit demi sedikit ada pergeseran tentang konsep makanan yang dikonsumsi, bahan makanan yang diolah, cara memperoleh, cara mengolah, cara menyajikan dan fungsi makanan. Saat ini dalam memperoleh bahan makanan pada umumnya masyarakat membelinya di pasar meskipun tetap ada beberapa keluarga yang mengambil bahan makanannya dari kebun., seperti pepaya, kacang panjang, kelapa, labu, dan beberapa buah-buahan, serta daun-daunan untuk bahan lalapan.

Kuliner tradisional sebenarnya menghadirkan identitas kolektivitas dan representasi sosial budaya yang berbasis tata boga baik dalam konsep makanan, fungsi sosial makanan, cara memperoleh makanan, cara mengolah makanan dan cara menyajikan makanan.

Keanekaragaman makanan tradisional sebenarnya dapat diproduksi oleh masyarakat untuk dimanfaatkan sebagai potensi ekonomi, sosial, dan budaya.

Kuliner daerah memiliki potensi besar sebagai sarana untuk mengembangkan dan memasarkan suatu daerah menjadi tujuan pariwisata. Karakter makanan yang dihasilkan dapat mengekspresikan kekhasan daerah dan sekaligus bisa menjadi penanda kondisi geografis dan iklim dari daerah yang bersangkutan.

## **Saran**

Makanan khas Jambi Kota Seberang bisa diangkat menjadi identitas daerah. Oleh karena itu ada baiknya jika pemerintah setempat mendorong Usaha Kecil Mikro (UKM) untuk berperan mengenalkan atau mempromosikan potensi kuliner Jambi baik di tingkat regional, nasional, maupun global.

Mengingat kuliner dapat bermakna sebagai bentuk identitas dan memperkuat ekonomi masyarakat maka ada baiknya setiap keluarga

memperkenalkan menu-menu makanan tradisional kepada anak-anak sejak dini.

Jangan sampai masyarakat atau orangtua justru mengajak keluarganya ke rumah makan atau restoran siap saji merek asing.

Makanan tradisional adalah pusaka yang harus diwariskan kepada anak cucu. Oleh karena itu, jangan sampai mereka tidak mengetahui bahwa nenek moyang mereka memiliki warisan yang tak ternilai harganya.

## DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, Yuyun. **Kue Basah dan Jajan Pasar**. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama, 2006.
- Bujang, Ibrahim. **Makanan: Wujud Variasi dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya Pada Orang Melayu, Jambi**. Jakarta: Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan, 1994/1995.
- Dananjaya, James. **Folklor Indonesia**. Jakarta: Pustaka Utama Grafiti, 1991.
- Femina** No 52/ XXXII. Jakarta: PT. Gaya Favorit Press, 2004/2005.
- Habsari, Rinto. **Info Boga Jakarta**. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama, 2007
- Indriani. **Kue Basah Dalam Wadah Daun**. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama, 2006.
- Jelani, Rohani. **Kue-Kue Khas Melayu**. Jakarta: Periplus Indonesia, 2005.
- Lilyana. **Kue-Kue Tradisional Cina**. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama, 2004
- Ling, Kog-Hwang I, **Symbolism in Chinese Food**. Singapore : Graham Brash (Pte) Ltd, 2001
- Novendra, dan Dwi Setiati. **Makanan Tradisional Masyarakat Pasemah di Sumatra Selatan**. Penelitian Badan Pengembangan Kebudayaan dan Pariwisata, Deputi Pelestarian dan Pengembangan Budaya, Balai Kajian Sejarah dan Nilai Tradisional Tanjungpinang, 2003
- Profil Daerah Kabupaten dan Kota, jilid 3**. Jakarta: Penerbit Buku Kompas, 2003
- Setiati, Dwi. **Tata Saji Hidangan Melayu Pada Peringatan Hari-Hari Besar Islam di Pulau Penyengat**. Penelitian Departemen Pendidikan nasional, Direktorat Jenderal Kebudayaan, Balai Kajian Sejarah dan Nilai Tradisional

Tanjungpinang, 1999 /2000

- Makanan Tradisional Masyarakat Bangka Belitung.**  
Tanjungpinang : Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional, 2008
- Soepono, Sri Saadah dkk. **Ensiklopedi Makanan Tradisional Indonesia (Sumatra)**, Jakarta: Kementerian Kebudayaan dan Pariwisata, Proyek Pelestarian dan Pengembangan Tradisi dan Kepercayaan, 2004
- Tjiauw, Effendi B. (Editor). **Seafood Asia yang Menggiurkan.** Jakarta: Periplus Indonesia, 2005
- Nuraida dan Hariyadi, D. (ed). 2001. **Pangan Tradisional: Basis bagi Industri Pangan Fungsional dan Suplemen.** Pusat Kajian Makanan Tradisional. IPB. Bogor.
- Website Pemerintah Kota Jambi
- Winarno, F.G. 1995. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia. Jakarta.
- Winarno *et al.*, 1999. **Kumpulan Makanan Tradisional I.** Pusat Kajian Makanan Tradisional Perguruan Tinggi, Depdikbud.



**Dwi Setiati**, lahir di Magelang pada tanggal 11 Maret 1957. Lulus Sarjana Muda jurusan Sastra Prancis, Fakultas Sastra Universitas Gadjah Mada tahun 1980, dan menyelesaikan pendidikan Sarjana Sastra Prancis di Universitas Indonesia tahun 1984. Ia bekerja pada Balai Pelestarian Nilai Budaya (BPNB) Tanjungpinang sejak 1990. Beberapa hasil penelitiannya yang sudah diterbitkan antara lain : Budaya Masyarakat Tionghoa di Tanjungpinang, Budaya Masyarakat Cina di Desa Gedong Kabupaten Bangka, Upacara Rebo Kasan di Provinsi Kepulauan Bangka Belitung, dan Makanan Tradisional Masyarakat Bangka Belitung.

**Perpustakaan  
Jenderal**

64

**ISBN : 978-979-1281-54-6**