

Oleh : Dra. Evawarni, M.Ag

# TEKNOLOGI PENGOLAHAN MAKANAN HASIL LAUT di KABUPATEN BANGKA

Editor : Endri Sanopaka, S.Sos. MPM



an Direktorat  
Kebudayaan

5.2  
VA  
t



KEMENTERIAN KEBUDAYAAN DAN PARIWISATA  
BALAI PELESTARIAN SEJARAH DAN NILAI TRADISIONAL  
TANJUNGPINANG 2010

Oleh : Dra. Evawarni, M.Ag

S08

665.2

EVA  
t

# **TEKNOLOGI PENGOLAHAN MAKANAN HASIL LAUT DI KABUPATEN BANGKA**

**Editor : Endri Sanopaka, S.Sos. MPM**

**KEMENTERIAN KEBUDAYAAN DAN PARIWISATA  
BALAI PELESTARIAN SEJARAH DAN NILAI TRADISIONAL  
TANJUNGPINANG 2010**



# **TEKNOLOGI PENGOLAHAN MAKANAN HASIL LAUT DI KABUPATEN BANGKA**

**Oleh :**

**Dra. Evawarni, M.Ag**

**Editor :**

**Endri Sanopaka, S.Sos. MPM**

**Desain Cover :**

**@jiem**

**Tata Letak :**

**Milaz Grafika**

**Cetakan I,**

**Hak Cipta dilindungi Undang-undang**

***All right reserved***

**Penerbit :**

**Kementerian Kebudayaan dan Pariwisata  
Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional  
Tanjungpinang 2010**

**ISBN : 978-979-1281-40-9**

## **SAMBUTAN DIREKTUR TRADISI**

**DIIRINGI** puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, saya menyambut gembira dengan diterbitkannya naskah hasil penelitian mengenai makanan hasil laut yang berjudul Teknologi Pengolahan Makanan Hasil Laut di Kabupaten Bangka oleh Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional - Tanjungpinang. Tulisan ini dimaksudkan sebagai upaya melestarikan dan mengembangkan tradisi-tradisi daerah khususnya pengolahan makanan hasil laut yang ada di Kabupaten Bangka Provinsi Bangka Belitung.

Sebagai diketahui bahwa era globalisasi yang ditandai dengan pesatnya kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi, tanpa disadari telah menyebabkan terjadinya pergeseran dan perubahan nilai-nilai tradisional. Sementara itu usaha

untuk menggali, menyelematkan, memelihara, dan mengembangkan warisan budaya bangsa seperti yang disusun dalam naskah ini masih dirasakan sangat kurang, terutama dalam hal penerbitan. Oleh karena itu, penerbitan buku sebagai salah satu upaya untuk memperluas cakrawala budaya merupakan suatu usaha yang patut dihargai.

Walaupun tulisan ini masih merupakan tahap awal yang memerlukan penyempurnaan, akan tetapi dapat dipergunakan sebagai bahan bacaan serta bahan referensi untuk penelitian lebih lanjut. Oleh karena itu, tulisan ini perlu disebarluaskan kepada masyarakat luas, terutama di kalangan generasi muda.

Mudah-mudahan dengan diterbitkannya naskah hasil penelitian ini dapat menjadi inspirasi untuk memperluas cakrawala budaya masyarakat dan dapat menambah pengetahuan serta wawasan generasi sekarang dalam memahami keanekaragaman budaya masyarakatnya.

Akhirnya saya mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu terbitnya naskah ini.

Jakarta, Juli 2010

Direktur Tradisi  
Direktorat Jenderal Nilai Budaya,  
Seni dan Film



**Dra. Popy Savitri**

NIP. 19591115 198 703 2 001



## **KATA PENGANTAR**

**PUJI** dan syukur ke Hadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena atas karunia-Nya laporan penelitian Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional (BPSNT) Tanjungpinang ini telah dapat dijadikan buku dan diterbitkan.

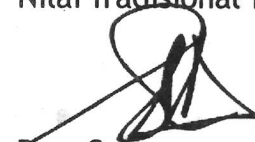
Sebagai Unit Pelaksana Teknis (UPT) di bawah Direktorat Jenderal Nilai Budaya Seni dan Film, Kementerian Kebudayaan dan Pariwisata, BPSNT Tanjungpinang memiliki tugas utama melakukan penelitian kesejarahan dan budaya di wilayah kerjanya. Buku ini merupakan hasil penelitian sebagai rangkaian dari program inventarisasi dan dokumentasi yang bisa dipergunakan tidak hanya sebagai bahan rujukan dalam merumuskan kebijakan dalam bidang kebudayaan tetapi juga bagi masyarakat umum. Agar tujuan tercapai, maka sudah seharusnya hasil-hasil penelitian tersebut diterbitkan dalam bentuk buku untuk disebarakan

kepada masyarakat. Untuk itu, kegiatan penerbitan hasil-hasil penelitian menjadi kegiatan rutin BPSNT Tanjungpinang sebagai wujud komitmennya.

Tahun 2010 ini, Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional Tanjungpinang menerbitkan delapan (8) judul buku dari hasil penelitian bidang kebudayaan yang dilakukan di empat provinsi yang menjadi wilayah kerja BPSNT Tanjungpinang, yaitu Provinsi Riau, Kepulauan Riau, Jambi dan Bangka Belitung. Salah satu penelitian tersebut adalah “Teknologi Pengolahan Makanan Hasil Laut di Kabupaten Bangka”.

Dengan terbitnya buku ini, kami ucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan. Semoga buku yang telah diterbitkan ini dapat berguna bagi masyarakat.

Tanjungpinang,      Oktober 2010  
Kepala  
Balai Pelestarian Sejarah dan  
Nilai Tradisional Tanjungpinang



Drs. Suarman  
NIP. 19630101 199103 1001

# DAFTAR ISI

	Halaman
<b>SAMBUTAN DIREKTUR TRADISI .....</b>	iii
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	v
<b>DAFTAR ISI .....</b>	vii
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Maksud dan Tujuan .....	4
C. Ruang Lingkup .....	4
D. Metode .....	5
<b>BAB II GAMBARAN UMUM DAERAH PENELITIAN .....</b>	7
A. Lokasi Geografis dan Keadaan Alam .....	7
B. Kependudukan .....	11
C. Kehidupan Sosial Budaya .....	16
<b>BAB III TEKNOLOGI PENGOLAHAN MAKANAN .....</b>	19
A. Jenis Olahan .....	20
1. Makanan Setengah Jadi .....	20
2. Makanan Siap Saji .....	33
3. Makanan Khas .....	39
B. Teknologi (Alat) Pengolahan Makanan .....	66
1. Alat Untuk Menggoreng.....	66
2. Alat Untuk Merebus .....	72
3. Alat Untuk Mengukus.....	74
4. Alat Untuk Pemanggang (Bakar).....	77
5. Alat Pengering .....	83



6. Alat Tumbuk atau Penggiling .....	88
7. Alat Permentasi .....	94
8. Alat Ukur .....	95
9. Alat Pengaduk Makanan .....	97
10. Bahan Bakar .....	99
<b>BAB IV ANALISA .....</b>	<b>101</b>
A. Kesimpulan .....	101
B. Saran .....	102
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>103</b>

# BAB

# I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Manusia sebagai makhluk sosial ataupun makhluk individual mempunyai banyak kebutuhan dalam kehidupan sehari-harinya. Selain itu, manusia juga merupakan makhluk yang terus menerus memiliki keinginan-keinginan. Segera apabila kebutuhan-kebutuhan tertentu sudah terpenuhi, maka kebutuhan berikutnya akan muncul dan muncul lagi. Proses tersebut tidak berhenti di situ saja tetapi berkelanjutan sepanjang hidup manusia sampai akhir hayatnya.

Kebutuhan tersebut bermacam-macam, namun pada prinsipnya dapat dikelompokkan kepada dua yaitu kebutuhan primer dan kebutuhan sekunder. Makan pangan) adalah salah satu dari sejumlah kebutuhan pokok (primer) manusia yang harus dipenuhi untuk kelangsungan hidupnya. Berbagai bahan mentah dari unsur hewan, tumbuhan dan air yang terdapat

di lingkungan tempat tinggal masyarakat dapat diolah menjadi makanan yang dapat dimakan.

Ikan adalah salah satu hasil laut yang sangat bermanfaat untuk kesehatan karena mengandung banyak protein, vitamin, mineral dan rendah kadar lemak. Ikan sangat baik diolah dengan teknologi tradisional yang dipadukan dengan bumbu-bumbu yang berkhasiat untuk kesehatan seperti ; kunyit, jahe, kencur, bawang putih, bawang merah dan cabe. Dengan adanya era globalisasi pangan dimana makanan modern banyak membaaur dengan makanan tradisional, sebagian pengolahan makanan dengan mempergunakan teknologi tradisional mulai ditinggalkan dan beralih kepada teknologi modern yang lebih praktis. Sebagai contoh, masakan tidak lagi dibakar di atas bara kayu (arang) melainkan dalam oven listrik. Rasa bumbunya mungkin tidak akan hilang, cuma aromanya akan berbeda. “Teknologi pengolahan makanan boleh saja berubah tetapi cita rasa tetaplah asli” demikianlah pendapat segelintir orang.

Bagi sebagian orang, makan bukanlah untuk kenyang tapi untuk senang. Senang dalam arti sedap dipandang mata, enak di lidah (walupun rasa enak itu relatif), cukup bergizi dan yang tak kalah penting adalah karena teknologi pengolahannya. Sehingga ritual makanpun sudah menjadi gaya hidup.

Teknologi pengolahan makanan bukan hanya sekedar mengolah bahan mentah menjadi makanan siap saji tetapi memerlukan kepiawaian sehingga orang yang tidak suka terhadap suatu makanan tetapi karena teknologi pengolahannya yang berbeda, bisa berubah menjadi suka. Dan pada gilirannya dapat dijadikan sebagai mata pencarian hidup.

Teknologi yang dipunyai setiap masyarakat selain akan



dipengaruhi oleh lingkungan alam, dilain pihak sistem budaya yang dipunyai oleh suatu masyarakat akan mewarnai teknologi itu. Oleh karenanya setiap daerah atau pun suku bangsa akan mempunyai perangkat teknologi sesuai dengan lingkungan dan kebudayaannya. Teknologi yang dimaksudkan di sini adalah cara-cara yang digunakan manusia dalam kehidupannya untuk mencapai pemenuhan kebutuhan yang diwariskan dari generasi ke generasi. Kedalaman teknologi termasuk alat-alat dan strategi untuk membuat dan menggunakannya.

Kabupaten Bangka yang letaknya berdekatan dengan laut Laut Cina Selatan dan Laut Jawa kaya dengan hasil laut. Berbagai macam makanan olahan hasil laut seperti otak-otak cumi, pempek ikan tenggiri, kerupuk udang adalah diantara jenis makanan hasil laut yang sangat menggoda selera. Makanan-makanan ini dengan mudah dapat dijumpai di warung-warung pinggir jalan ataupun di pasar kecamatan.

Untuk pengolahan makanan hasil laut ini, masyarakat mempergunakan teknologi yang diwarisi secara turun temurun dari nenek moyang mereka. Kegiatan ini sudah berlangsung dalam kurun waktu yang cukup lama. Bahkan dapat dikatakan keberadaannya sejalan dengan keberadaan masyarakat itu sendiri. Hal ini dapat kita lihat dari peralatan yang mereka pergunakan dan proses pembuatannya dalam kehidupan sehari-hari.

Kebudayaan itu bersifat dinamis bukan statis, cepat atau lambat akan mengalami perubahan. Perubahan tersebut bisa saja terjadi karena kemajuan ilmu pengetahuan, teknologi, kerusakan lingkungan dan lain-lain. Dengan demikian, akan terjadi pula perubahan pada cara-cara yang digunakan masyarakat dalam kehidupannya untuk mencapai pemenuhan kebutuhannya. Demikian juga halnya dengan teknologi

pengolahan makanan hasil laut. Seiring dengan kemajuan teknologi dan gaya hidup yang berkembang, sedikit banyaknya akan mempengaruhi teknologi yang mereka pergunakan.

Bertolak dari permasalahan di atas, Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional Tanjungpinang melalui kegiatan rutusnya memandang perlu untuk melakukan penelitian tentang **Teknologi Pengolahan Makanan Hasil Laut di Kabupaten Bangka**. Adapun permasalahan yang akan di bahas dalam penelitian ini adalah bagaimana bentuk teknologi yang dipergunakan dalam pengolahan makanan hasil laut dan bagaimana proses penggunaanya.

## **B. Maksud dan Tujuan**

Penelitian tentang Teknologi Pengolahan Makanan Hasil Laut di Kabupaten Bangka ini dimaksudkan untuk menggali dan menemuknenali teknologi pengolahan makanan hasil laut di Kabupaten Bangka. Adapun tujuannya adalah :

1. Mengetahui bentuk teknologi pengolahan makanan hasil laut di Kabupaten Bangka.
2. Mengetahui proses penggunaan teknologi makanan hasil laut di Kabupaten Bangka.
3. Menyebarkan teknologi dan pengolahan makanan hasil laut yang dimiliki masyarakat di Kabupaten Bangka.

## **C. Ruang Lingkup**

Bertitik tolak dari latar belakang masalah di atas, maka ruang lingkup materi dari penelitian ini adalah tata cara pengolahan makanan hasil laut dan teknologi atau alat-alat yang dipergunakan masyarakat dalam pengolahan makanan tersebut, sedangkan ruang lingkup operasionalnya adalah Belinyu dengan pertimbangan bahwa daerah ini merupakan

sentra penghasil makanan olahan hasil laut yang telah merambah pasar di daerah-daerah Bangka Belitung maupun luar daerah seperti Jawa dan Sumatra.

#### D. Metode

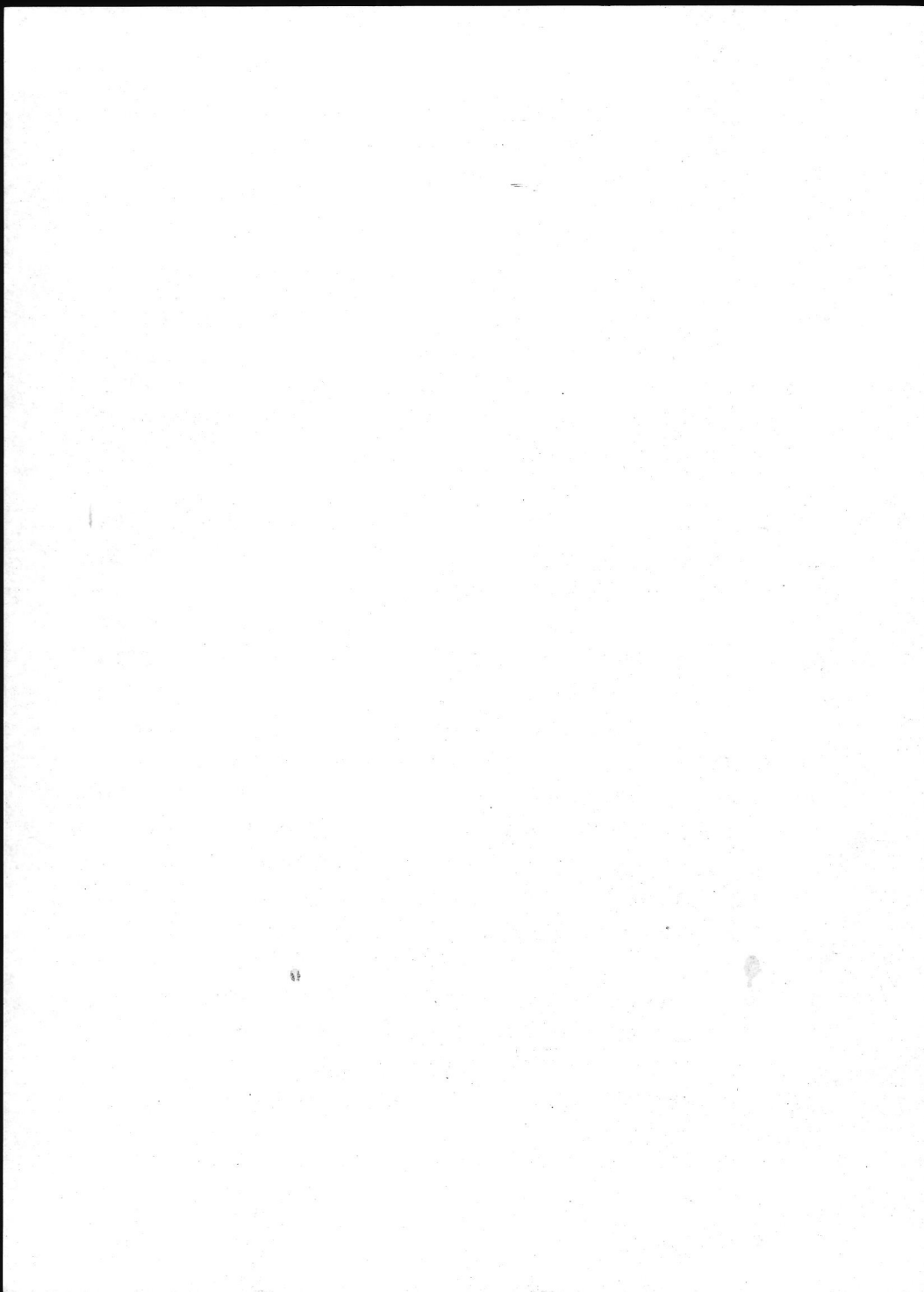
Pengumpulan data, fakta dan informasi pada penelitian ini bersifat deskriptif melalui pendekatan kualitatif. Penggunaan metode ini dimaksudkan agar data yang terkumpul dapat lebih bersifat representatif dan tepat guna serta memberi gambaran yang secermat mungkin mengenai realitas dari penggunaan teknologi pengolahan makanan hasil laut.

Proses penelitian ini diawali dengan kegiatan kajian pustaka untuk mengumpulkan data awal yang dipakai sebagai bekal untuk melangkah ke lapangan. Untuk mendapatkan data, fakta dan informasi di lapangan dipergunakan teknik pengumpulan data wawancara, observasi, dan analisis data sekunder.

Wawancara mendalam (*depth-interview*) dilakukan terhadap beberapa informan yang menguasai permasalahan penelitian. Pelaksanaan wawancara dilakukan dengan menggunakan pedoman wawancara. Disamping itu, dilakukan observasi untuk mengetahui pelaksanaan pengolahan makanan dan alat-alat yang dipakai, serta mengumpulkan data sekunder yang terdapat di desa dan kecamatan.

Setelah data, fakta dan informasi dikumpulkan serta dilengkapi dengan studi kepustakaan, selanjutnya dalam penulisan laporan penelitian, data, fakta dan informasi yang telah diperoleh tersebut dianalisis secara terperinci dalam masing-masing bagiannya agar isi laporan tidak tumpang tindih.





# BAB II

## **GAMBARAN UMUM DAERAH PENELITIAN**

### **A. Letak Geografis dan Keadaan Alam**

Provinsi Kepulauan Bangka Belitung merupakan provinsi yang ke-31 di wilayah Republik Indonesia yang terbentuk berdasarkan Undang-Undang No. 27 Tahun 2000 tentang Pembentukan Provinsi Kepulauan Bangka Belitung pada tanggal 4 Desember 2000. Wilayahnya terbagi dalam tiga (3) Kabupaten/Kota yaitu: Kota Pangkal Pinang, Kabupaten Bangka, Kabupaten Belitung. Selanjutnya berdasarkan Undang-Undang No. 5 Tahun 2003 tanggal 25 Februari 2003 Kabupaten Bangka dan Kabupaten Belitung dimekarkan menjadi Kabupaten Bangka Selatan, Kabupaten Bangka Tengah, Kabupaten Bangka Barat, dan Kabupaten Belitung Timur.

Kabupaten Bangka yang sering juga disebut Bangka Induk terletak di Pulau Bangka dengan luas wilayah  $\pm 2.950.68$  km<sup>2</sup> atau 295.068 Ha, dengan jumlah penduduk pada akhir

tahun 2005 sebanyak 231.519 jiwa. Sebutan Bangka Induk merujuk kepada Kabupaten Bangka yang pada awalnya merupakan bagian dari Provinsi Sumatera Selatan. Setelah dimekarkan Kabupaten Bangka terdiri dari Kabupaten Bangka, Kabupaten Bangka Barat, Kabupaten Bangka Tengah dan Kabupaten Bangka Selatan.

Kabupaten Bangka dengan ibu kota Sungai Liat, terbagi dalam delapan (8) kecamatan yaitu : Kecamatan Sungai Liat, Kecamatan Belinyu, Kecamatan Riau Silip, Kecamatan Bakam, Kecamatan Pemali, Kecamatan Merawang, Kecamatan Mendo Barat dan Kecamatan Puding Besar.



**Gerbang selamat datang memasuki daerah Belinyu**

Kecamatan Belinyu yang menjadi lokasi penelitian ini adalah salah satu dari delapan kecamatan yang ada di

Kabupaten Bangka sebagaimana yang telah disebutkan di atas dengan ibu kota kecamatan Belinyu. Adapun Kecamatan Belinyu terdiri atas delapan (8) kelurahan dan desa yaitu : Lumut, Riding Panjang, Gunung Muda, Kuto Panji, Air Jukung, Bukit Ketok, Bintet dan Gunung Pelawan.

Belinyu terletak  $\pm$  88 km sebelah Utara Kota Pangkalpinang. Wilayahnya terdiri dari daratan, perbukitan dan pantai landai. Perjalanan dari Pangkalpinang ke Belinyu dapat ditempuh dengan kendaraan umum atau pribadi. Keberadaan kendaraan umum sangat terbatas. Selain memakai kendaraan umum dan pribadi, perjalanan dapat ditempuh dengan cara menyewa atau carter mobil.

Belinyu yang sebagian daerahnya berbatasan dengan laut, memiliki pantai-pantai yang indah, pasirnya putih, air yang biru membuat mata tak jemu memandangi seperti pantai Penyusuk, pantai Romondong, pantai Bubus, pantai Pejam dan lain-lain. Beragam pantai dengan keistimewaan masing-masing merupakan anugerah Tuhan yang patut disyukuri dan dimanfaatkan untuk menambah devisa daerah dan kesejahteraan masyarakatnya. Hutan bakau masih tumbuh subur di bibir pantai Teluk Kelabat, tetapi di beberapa pantai lainnya hutan bakau telah mulai berkurang karena ditebang untuk tiang junjung sahang dan lainnya. Sementara kota Belinyu sendiri, disamping terdapat bangunan-bangunan baru, kesan kota tua sangat terasa dimana bangunan-bangunan khas tahun 60-an dan bangunan peninggalan zaman Belanda masih banyak berdiri kokoh di kiri kanan jalan.

Kecamatan Belinyu dengan luas wilayah 546.496 km<sup>2</sup>, pada masa penjajahan Belanda, merupakan salah satu kawasan penambangan timah yang dikerjakan oleh kuli kontrak dari Cina. Kemudian berkembang menjadi pemukiman penduduk, kebun-kebun sahang atau lada dan

pasar. Selain lokasi penambangan timah, tanah juga dapat dimanfaatkan untuk lahan pertanian. Tanaman keras yang dapat tumbuh di kecamatan Belinyu adalah karet, kelapa, coklat, durian, duku, jeruk dan lain-lain. Disamping itu, tanaman lain terdapat lada, jagung, ketela pohon, ubi jalar, kacang tanah, kacang panjang, timun dan sayuran lainnya.

Sebagaimana daerah lainnya di kabupaten Bangka, Kecamatan Belinyu beriklim tropis dengan curah hujan rata-rata 163,2 mm/bulan dengan kecepatan angin rata-rata/bulan 4 knots. Suhu maksimum rata-rata 31,18° Celcius dan minimum rata-rata 23,7° Celcius pada tahun 2006. Di Belinyu tidak terdapat lahan untuk menanam padi sawah, tetapi terdapat sedikit lahan untuk menanam padi ladang. Untuk kebutuhan beras, pemerintah dan pengusaha mendatangkan beras dari Pulau Jawa dan Sumatera.

Pembangunan fisik Kecamatan Belinyu cukup baik, hal ini dapat dilihat melalui pembangunan sarana jalan raya, listrik, PDAM, kesehatan dan fasilitas umum lainnya. Panjang jalan di Kecamatan Belinyu ± 346 Km. Sebagian jalan sudah di aspal dan sebagian lagi masih jalan tanah dengan kondisi baik. Dan ada juga beberapa ruas jalan terutama di pedesaan dengan kondisi rusak apalagi pada musim hujan. Sarana angkutan darat tersedia bus umum, mobil *pick up* umum dan pribadi, *ambulance*, sepeda motor dan sepeda. Fasilitas lainnya yang terdapat di Kecamatan Belinyu adalah sekolah, tempat ibadah, sarana kesehatan, sarana olah raga dan sebagainya.

Daerah Belinyu kaya dengan hasil ikan laut dan salah satu daerah sentra produksi ikan laut dan makanan olahan hasil laut. Hasil perikanan laut, selain dikonsumsi oleh penduduk Belinyu dan Bangka Belitung lainnya juga diekspor ke luar negeri. Makanan olahan hasil laut menjadi makanan khas

daerah. Jenis makan tersebut antara lain : kerupuk, kemplang, kletek, getas, terasi, kericu, sambal lingkung siput gong-gong, teritip, rusip kecalok, sirip hiu dan cumi.

## B. Kependudukan

Berdasarkan data terakhir dari “Kecamatan Belinyu Dalam Angka 2006”, penduduk Kecamatan Belinyu berjumlah 38.922 jiwa dengan kepadatan penduduk rata-rata 71/km<sup>2</sup>, terdiri atas 9.036 rumah tangga/KK dengan rata-rata penduduk per rumah tangga 4 orang. Ini adalah jumlah anggota keluarga yang ideal yaitu satu rumah tangga terdiri atas ayah, ibu dan dua orang anak.

Perhatikan jumlah penduduk menurut jenis kelamin dan kelompok umur pada tabel berikut ini :

**Tabel 1**  
**Jumlah Penduduk Menurut Jenis Kelamin dan Kelompok Umur**  
**Di Kecamatan Belinyu Tahun 2006**

Kelompok Umur	Laki-laki	Perempuan	Jumlah
(1)	(2)	(3)	(4)
.. .	2.124	2.005	4.129
.. .	2.048	1.926	3.974
.. .	1.759	1.676	3.435
.. .	2.416	2.289	4.705
.. .	2.469	2.312	4.781
.. .	1.963	1.761	3.744
.. .	1.360	1.329	2.695
.. .	1.188	1.185	2.373
.. .	1.215	1.192	2.407
.. .	1.175	1.129	2.304
.. .	857	696	1.553
.. .	556	475	1.031
.. .	338	348	686
.. .	250	289	539
.. .	258	308	566
<b>Jumlah</b>	<b>19.982</b>	<b>18.940</b>	<b>38.922</b>

Sumber : Kecamatan Belinyu Dalam Angka 2006

Mencermati tabel di atas, dapat diketahui bahwa kelompok usia balita (0-4 th) relatif rendah yaitu 4.129 orang, sedangkan kelompok usia sekolah (5-19 th) cukup tinggi yaitu 12.114 orang. Adapun kelompok usia produktif (20-50 th) lebih tinggi lagi yaitu 19.857 orang.

No.	Jenis Usaha	Jumlah
(1)	(2)	(3)
1.	Petani	5.042
2.	Industri	479
3.	Konstruksi	444
4.	Pedagang	963
5.	Transportasi	204
6.	PNS	205
7.	ABRI	25
8.	Pensiunan PNS/ABRI	26
9.	Buruh Bangunan	268
10.	Peternak Sapi	9
11.	Peternak Itik	157
12.	Nelayan	1.494
13.	Lainnya	5.913
Total		15.229

Sumber : Kecamatan Belinyu Dalam Angka 2006

Berdasarkan tabel di atas, dapat diketahui bahwa hampir separoh penduduk Kecamatan Belinyu termasuk dalam kelompok usia produktif (20-54 th) yaitu 19.857 orang dari 38.922 orang jumlah penduduk. Tetapi apabila diperhatikan jumlah penduduk yang bekerja atau punya mata pencaharian (tabel 2), hanya 15.229 orang penduduk yang bekerja. Ini artinya tidak semua penduduk usia produktif yang memiliki mata pencaharian. Hal ini dimungkinkan karena masih ada



penduduk yang mencari pekerjaan dan sebagian penduduk berprofesi sebagai ibu rumah tangga.

Tabel di atas juga menunjukkan bahwa pekerjaan dengan jenis usaha lainnya menjadi peringkat teratas, kemudian diikuti oleh jenis usaha petani dan nelayan. Apabila dibandingkan jumlah penduduk usia produktif dengan jumlah penduduk yang mempunyai pekerjaan (jenis usaha) dapat diperkirakan kehidupan penduduk adalah sejahtera.

Mayoritas penduduk Kecamatan Belinyu adalah orang Melayu, disamping itu juga terdapat suku bangsa lainya seperti Cina, Jawa, Minang, Bugis Batak, Mapur dan sebagainya. Berapa jumlah persentasenya tidak diketahui secara pasti, karena tidak ada data statistik yang memuat data penduduk berdasarkan suku bangsa sebagai kebijakan pemerintah untuk memperkecil kemungkinan adanya konflik antar suku.

Sebagian masyarakat menganggap bahwa suku bangsa Mapur adalah sekelompok masyarakat tertua di Pulau Bangka. Mereka diduga sisa-sisa dari suku bangsa Proto Melayu yang datang dari Hoabuih di Indo China hingga 1500 tahun sebelum Masehi. Dalam keseharian mereka tata bahasa dan adat istiadatnya berbeda dengan masyarakat lainnya sehingga timbul anggapan bahwa kehidupan orang Mapur dekat dengan dunia magis. Mereka belum beragama sehingga mereka disebut juga dengan sebutan orang Lom yaitu orang yang belum beragama. Sampai sekarang, Mapur masih dianggap sebagai daerah magis. Bahkan ada orang datang ke sana untuk meminta pertolongan dan berguru.

Keragaman suku bangsa juga diikuti oleh keragaman agama yang dianut oleh masyarakatnya. Agama yang dominan adalah agama Islam kemudian diikuti oleh agama Budha, Protestan dan Katholik. Untuk lebih jelasnya perhatikan tabel di bawah

ini !

**Tabel 3**  
**Jumlah Pemeluk Agama Dirinci per Kelurahan/Desa**  
**di Kec. Belinyu Tahun 2006**

Kelurahan/Desa	Islam	Protestan	Katholik	Budha	Hindu
1	2	3	4	5	6
1. Lumut	507	63	45	1.058	-
2. Riding Panjang	1.558	72	32	612	-
3. Gunung Muda	2.808	92	20	2.142	-
4. Kuto Panji	2.768	2.750	118	4.501	-
5. Air Jukung	5.292	31	7	490	-
6. Bukit Ketok	5.442	69	55	2.125	-
7. Bintet	519	30	14	401	-
8. Gunung Pelawan	527	162	16	1.913	-
Jumlah	19.421	3.269	307	13.242	-

*Sumber : Kecamatan Belinyu Dalam Angka 2006*

Fasilitas tempat ibadah adalah mesjid 31 buah, langgar 31 buah, surau 2 buah, gereja Kristen Protestan 4 buah, gereja Kristen Protestan 5 buah dan vihara 6 buah. Sedangkan sarana kesehatan tersedia Poliklinik swasta 1 buah, rumah bersalin swasta 4 buah, Puskesmas induk 2 buah, puskesmas pembantu 4 buah, puskesmas keliling 1 buah, praktek dokter swasta 7 buah, praktek bidan pemerintah 3 buah, praktek bidan swasta 8 buah dan dua tukang gigi swasta.

Pemukiman penduduk atau masyarakat di daerah ini mengelompok dan saling berdekatan. Pemukiman yang padat lebih mendekati kepada jalan raya dengan posisi saling berhadapan. Kebanyakan rumah dibangun berbentuk rumah biasa dengan bangunan semi permanen. Bentuk dan bahan bangunan rumah sangat dipengaruhi oleh cara berfikir, tingkat pendidikan dan tingkat ekonomi masyarakat.



### **Salah Satu Pemukiman Penduduk di Belinyu**

Fasilitas pendidikan di Belinyu cukup memadai, baik sarana pendidikan maupun tenaga pengajarnya. Berdasarkan data Kecamatan Belinyu Dalam Angka 2006, jumlah sekolah TK Negeri dan Swasta dengan rincian 5 TK Swasta di Kuto Panji dan di Air Jukung serta Buntet masing-masing 1 TK Swasta. Sekolah Dasar ada 30 dengan rincian 27 SDN dan 3 SD Swasta . Sekolah Menengah Pertama (SMP) ada 6 dengan rincian, 3 SMP Negeri dan 3 SMP Swasta. Sekolah Menengah Umum (SMU) ada 4 dengan rincian 1 SMU Negeri dan 3 SMU Swasta. Sekolah kejuruan ada 2 yaitu Sekolah Kejuruan Swasta, dan Sekolah Agama Islam Swasta (Ibtidaiyah) di Air Jukung.

● Sekolah-sekolah ini kebanyakan terdapat di Kuto Panji

baik negeri maupun swasta. Hal ini disebabkan antara lain karena jumlah penduduk Kuto Panji memang paling banyak diantara kelurahan/desa lainnya di Kecamatan Belinyu. Lihat tabel di bawah ini !

**Tabel 4**  
**Jumlah Penduduk Menurut Jenis Kelamin**  
**Per Kelurahan/Desa di Kecamatan Belinyu, Tahun 2006**

Kelurahan/Desa	Laki-Laki	Perempuan	Jumlah
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Lumut	993	853	1.846
2. Riding Panjang	1.243	1.172	2.415
3. Gunung Muda	2.289	2.433	4.722
4. Kuto Panji	5.977	5.685	11.662
5. Air Jukung	3.721	3.555	7.276
6. Bukit Ketok	3.770	3.528	7.298
7. Bintet	1.028	917	1.945
8. Gunung Pelawan	961	797	1.758
Jumlah	19.982	18.940	38.922

*Sumber : Kecamatan Belinyu Dalam Angka 2006*

### C. Kehidupan Sosial Budaya

Masyarakat Kecamatan Belinyu terdiri atas berbagai suku bangsa dan agama. Dalam kesehariannya mereka hidup rukun dan damai. Hal ini tercermin dalam kehidupan sosial budayanya. Mereka hidup berdampingan di pemukiman, tempat bekerja dan sebagainya. Masing-masing suku bangsa mempunyai cara hidup dan kebudayaan tersendiri dalam masyarakat suku bangsanya, sehingga terlihat adanya perbedaan antara suku bangsa yang satu dengan suku bangsa lainnya.

Dalam masyarakat yang multi etnis tersebut, pendukung suatu kebudayaan suku bangsa tertentu tidak mungkin hanya berhubungan dengan sesamanya saja. Jadi orang Melayu

dalam kehidupan sehari-harinya tidak mungkin hanya berhubungan dengan sesamanya, tetapi ia juga berhubungan dengan pendukung kebudayaan lainnya. Dengan perkataan lain, orang Melayu juga berhubungan dengan suku bangsa Cina, Jawa, Bugis dan lain-lain dan begitu juga sebaliknya.

Interaksi (hubungan antar etnis) bisa saja terjadi di lingkungan pemukiman, tempat bekerja (pasar), tempat-tempat ibadah dan fasilitas umum lainnya. Mereka berinteraksi satu sama lainnya dalam suatu ruang sosial yaitu "wilayah" yang memungkinkan mereka bertemu, berkomunikasi dan berusaha. Dan tidak tertutup kemungkinan mereka saling mempengaruhi, karena dalam situasi seperti ini setiap orang memiliki gagasan, sikap dan perilaku yang berbeda, namun pada saat yang sama mereka juga berbagi banyak karakteristik yang mereka miliki satu sama lainnya. Maka tidak mengherankan kalau ada corak tenun Bangka terlihat adanya pengaruh budaya Cina dan begitu juga dalam pengolahan makanan terdapat warisan budaya Cina dan sebagainya. Karena dalam perjalanan sejarahnya, kedatangan orang-orang Cina ke Bangka, dan Belinyu khususnya telah memperkaya khasanah budaya masyarakat Melayu yang terlebih dahulu telah mendiami pulau Bangka.

Orang Melayu yang tinggal di Belinyu masih mempertahankan tradisi budayanya. Budaya Melayu masih hidup dan lestari di tengah-tengah dinamika kehidupan masyarakat sehari-hari. "Adat bersendi syarak dan syarak bersendikan kitabullah" tercermin dalam tindak tanduk dan perilaku masyarakatnya, seperti tata cara berpakaian, tata krama atau sopan santun, adat istiadat dan lain-lain. Pengaruh ajaran Islam tampak jelas dalam hampir seluruh kegiatan masyarakat, antara lain dalam hal perkawinan, pembagian warisan, kesenian, acara syukuran atau slamatan dan lain-lain.

Tradisi nganggung merupakan refleksi dari ajaran Islam dimana dalam tradisi ini terkandung nilai-nilai kegotong royongan, ukhuwah islamiyah (persaudaraan) dan keikhlasan. Tradisi nganggung adalah tradisi gotong royong yang dilaksanakan masyarakat dengan membawa makanan lengkap (nasi, lauk-pauk, kue dan buah-buahan) di atas dulang kuningan yang ditutup dengan tudung saji. Setiap pintu rumah (keluarga) membawa satu dulang makanan. Oleh karena itu tradisi nganggung disebut juga Adat Sepintu Sedulang. Tradisi ini biasanya dilakukan di mesjid pada upacara-upacara keagamaan seperti: hari raya Idul Fitri, Idul Adha, Mauludan, Nifsu Sya'ban, dan pada kegiatan Muharram.

Berbagai tradisi yang dilaksanakan di Belinyu yang menggambarkan keharmonisan warga masyarakat yang terdiri dari berbagai etnis adalah pelaksanaan perayaan hari-hari besar keagamaan seperti Idul Fitri (Hari Raya Umat Islam), Natal dan Tahun Baru (Hari Raya Umat Kristiani), Imlek (Hari Raya Umat Budhis atau Konghuchu). Sanak saudara, sahabat, handai taulan dan juga para tetangga dalam perayaan hari raya ini akan saling mengunjungi bahkan saling mengantar makanan.

Pada hari-hari besar Nasional, masing-masing suku bangsa atau etnis yang ada di Belinyu akan ikut serta memeriahkan acara yang diadakan pemerintah. Umpamanya dalam pelaksanaan perayaan H.U.T Kemerdekaan Republik Indonesia. Pada acara ini biasanya ditampilkan tradisi-tradisi budaya daerah dari masing-masing suku bangsa. Acara ini kadang-kadang diawali dengan pawai pembangunan dan acara-acara kesenian.

# BAB III

## TEKNOLOGI PENGOLAHAN MAKANAN

ALAM sekitar merupakan lingkungan tempat manusia berada dan sekaligus menyediakan kebutuhan-kebutuhan yang diperlukan dalam kehidupannya. Oleh karena itu antara manusia dan alam sekitar atau lingkungan terdapat hubungan yang saling pengaruh mempengaruhi. Apabila manusia dapat menjaga dan memanfaatkan lingkungan dengan baik maka lingkungan tersebut akan memberi manfaat kepada manusia untuk memenuhi kebutuhannya. Dan sebaliknya, apabila manusia tidak menjaga harmoni antara manusia dan alam sekitar maka lingkungan bisa jadi ancaman bagi kelangsungan hidup manusia. Sejauh mana alam sekitar memberi manfaat kepada manusia? Jawabannya tergantung kepada manusia. Apakah manusianya mampu mengolah benda-benda atau bahan-bahan yang disediakan alam sekitar untuk memenuhi kebutuhannya atau tidak. Dalam hal ini, peran teknologi yang dimiliki manusia atau masyarakat sangat menentukan

keberhasilan mereka. Semakin tinggi teknologi yang dimiliki suatu masyarakat, maka semakin banyak manfaat yang diperolehnya dari lingkungannya. Disamping itu, sistem budaya yang dimiliki oleh suatu masyarakat akan ikut mewarnai teknologinya. Maka tidak mengherankan kalau setiap daerah ataupun suku bangsa mempunyai perangkat teknologi yang sesuai dengan lingkungan dan kebudayaannya. Teknologi yang dimaksudkan adalah cara-cara yang digunakan masyarakat dalam kehidupannya untuk memenuhi kebutuhannya yang diwariskan dari generasi ke generasi. Kedalaman teknologi termasuk alat-alat dan strategi untuk membuat dan menggunakannya.

Belinyu merupakan daerah kepulauan, dengan luas lautan 242.823 Km<sup>2</sup> ( 96,13% ) dan daratan 9.776,7 Km<sup>2</sup> (3,87%). Dengan demikian, wilayah laut lebih luas dari pada wilayah daratan. Kondisi lingkungan alam yang seperti ini, menjadikan teknologi atau peralatan yang dimiliki oleh masyarakat kebanyakan berorientasi kepada kelautan. Hamparan laut luas merupakan sumber kehidupan yang tidak akan habis-habisnya apabila masyarakat memperlakukannya dengan cara yang ramah lingkungan.

Teknologi pengolahan makanan adalah teknik atau cara pengolahan makanan mulai dari mempersiapkan bahan-bahan yang diperlukan, peralatan dan proses pengolahan sampai selesai.

## **A. Jenis Olahan**

### **1. Makanan Setengah Jadi**

Yang dimaksud dengan makanan setengah jadi dalam tulisan ini adalah makanan yang telah diolah dari berbagai bahan baku tetapi untuk mengkomsumsinya atau memakannya perlu proses pengolahan lebih lanjut, seperti terasi.



Terasi dibuat dari udang atau ikan dengan campuran bahan lainnya. Setelah menjadi terasi, perlu diolah lagi menjadi sambal terasi baru bisa dikonsumsi (dimakan). Berikut ini akan dikemukakan beberapa bentuk makanan setengah jadi yang proses pembuatannya melalui fermentasi dan proses biasa. Pengolahan makanan melalui proses fermentasi atau peragian adalah rusip, calok, teritip dan pekasem.

#### ✓ Rusip

Pada dasarnya untuk membuat rusip berbagai jenis ikan dapat dipergunakan. Akan tetapi untuk memudahkan pengolahan dan menjamin kualitas, masyarakat biasanya mempergunakan ikan kecil-kecil. Disamping itu, ikan kecil-kecil tersebut seperti teri tidak banyak mengandung lemak.

Bahan yang diperlukan untuk membuat rusip adalah ikan, beras atau nasi, gula, garam dan air. Sedangkan peralatan yang diperlukan untuk proses fermentasi adalah kain tipis sebagai penyaring dan botol (stoples) sebagai wadah untuk menyimpan.

Cara pengolahannya : ikan dibersihkan dan ditiriskan. Kemudian ikan diletakkan diatas kain tipis lalu diperas agar airnya keluar. Sedangkan beras, bagi sebagian masyarakat ada yang memasaknya menjadi nasi dan ada juga sebagian masyarakat yang menggongsengnya lalu digiling halus.

Ikan yang telah dibersihkan dan diperas airnya, ditaburi garam, gula dan nasi atau beras gongseng yang telah digiling halus. Dan terakhir, adonan ini dimasukkan kedalam botol atau wadah lainnya yang tertutup rapat agar udara tidak masuk. Lalu dibiarkan selama ± 25 hari. Apabila adonan rusip yang sudah dimasukkan ke dalam botol atau wadah lainnya (dalam proses peragian atau fermentasi), kemasukkan udara, maka rusip akan busuk atau tidak jadi. Setelah melalui proses

permentasi, maka rusip siap untuk dipergunakan.

Agar rusip dapat dijadikan bahan makanan siap saji (siap untuk dikosumsi), masih memerlukan proses pengolahan lebih lanjut. Bahan yang diperlukan cabe merah, bawang merah dan bawang putih. Semua bahan ini digiling halus atau diiris lalu ditumis, setelah harum masukkan rusip dan serai. Kemudian masak sampai matang, lalu angkat dan siap disajikan bersama nasi dan lalapan.

#### ✓ **Pekasem**

Bahan yang diperlukan untuk membuat pekasem adalah ikan ukuran sedang atau besar. Ini berbeda dengan ikan yang diperlukan untuk membuat rusip. Kalau untuk membuat rusip dipilih ikan kecil-kecil maka untuk membuat pekasem dipilih ikan yang ukuran sedang atau besar. Namun tidak semua jenis ikan ukuran sedang atau besar bisa dipergunakan, tetapi dipilih ikan yang tidak banyak mengandung lemak. Kemudian bahan lainnya nasi, garam, gula pasir dan air bersih.

Cara pengolahannya : ikan dibersihkan dan dipotong-potong dengan ukuran sesuai selera. Kemudian setiap potongan disayat kira-kira dua atau tiga sayatan. Sayatan ini dimaksudkan agar bumbu-bumbu dapat masuk (meresap) ke dalam daging ikan, sehingga proses pembuatan pekasem berhasil dengan baik.

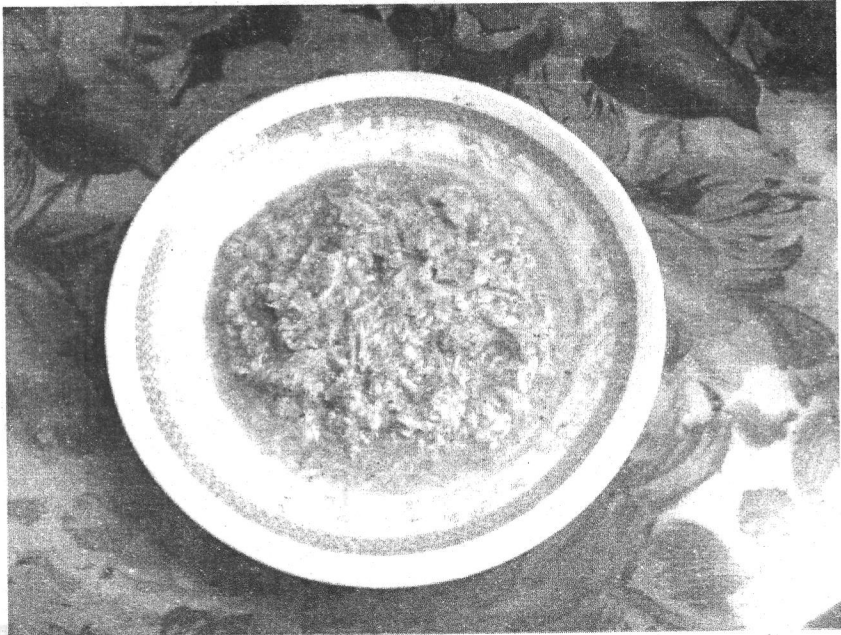
Nasi, garam dan gula pasir dicampur jadi satu lalu diaduk dalam baskom agar lemas dan menyatu. Kemudian masukkan ikan yang sudah dicuci bersih dan diaduk rata. Setelah semua adonan menyatu lalu masukkan ke dalam guci atau stoples dan ditutup rapat. Biarkan ± 5 hari atau seminggu. Setelah ± 5 hari atau seminggu proses peragian atau membuat pekasem selesai. Pekasem yang sudah jadi, belum bisa dikosumsi (dimakan) begitu saja tetapi perlu pengolahan

atau proses selanjutnya.

Pekasem ini merupakan bahan baku untuk membuat gulai atau sayur pakai santan. Jadi proses pengolahannya tergantung kepada gulai apa yang diinginkan, seperti gulai kacang panjang, sayur kangkung dan sebagainya.

Untuk membuat gulai tentu diperlukan kelapa (diambil santannya), bumbu (cabe, bawang merah, bawang putih, jahe) dan sayuran sesuai selera. Cara pengolahannya, semua bumbu digiling halus atau diiris lalu masukkan ke dalam santan. Kemudian dipanaskan di atas kompor. Setelah mendidih masukkan sayuran dan pekasem. Kira-kira sayuran matang lalu diangkat dan siap disajikan.

#### ✓ Kecalok (Cencalok)



**Kecalok**

Untuk membuat kecalok diperlukan udang kecil-kecil atau disebut juga udang serum atau udang rebon. Bahan tambahan lainnya adalah garam dan gula. Cara pengolahannya, udang dicuci bersih lalu diletakkan di atas kain tipis lalu diperas agar keluar airnya. Setelah udang diperas, lalu masukkan ke dalam baskom. Kemudian tambahkan garam dan gula lalu aduk rata. Setelah semua tercampur rata, masukkan ke dalam botol, guci atau wadah lainnya yang tertutup rapat dan biarkan ± 3 hari. Setelah ± 3 hari kecalok (cencalok) telah jadi, namun demikian untuk dikonsumsi kecalok perlu proses pengolahan lebih lanjut. Kecalok ini bisa dijadikan bahan untuk membuat gulai ataupun sambal.

#### ✓ Teritip

Teritip adalah bahan makanan yang terbuat dari isi kerang (teritip) yang diolah melalui fermentasi (peragian). Bahan yang diperlukan, teritip, garam dan gula. Cara pengolahannya hampir sama dengan membuat kecalok dan rusip. Teritip diambil isinya lalu dibersihkan dan dikeringkan airnya. Kemudian ditambahkan garam dan gula lalu diaduk rata. Setelah itu dimasukkan ke dalam botol, stoples atau wadah lainnya yang tertutup rapat. Kemudian biarkan ± 3 hari. Setelah ± 3 hari maka teritip telah jadi (siap).

Untuk bisa dikonsumsi atau dimakan, teritip diolah lebih lanjut menjadi sambal teritip. Bahan yang diperlukan bawang putih, bawang merah, cabe giling, terasi, minyak makan dan serai. Cara membuatnya, bawang merah dan bawang putih diiris halus lalu digoreng sampai kuning. Setelah kuning masukkan cabe, terasi dan serai lalu diaduk dan biarkan sampai harum. Setelah harum masukkan teritip dan tambahkan air sedikit. Kemudian biarkan sebentar, kira-kira sudah matang dan airnya kering lalu diangkat dan siap

untuk disajikan.

Disamping itu, cara lain menyajikan teritip adalah dengan cara mencampurnya dengan telur sebagai campuran membuat telur dadar. Membuatnya sama dengan cara membuat telur dadar yaitu telur, cabe giling, irisan bawang merah, bawang putih dan bawang prai, garam dan sedikit bumbu penyedap rasa dikocok jadi satu lalu ditambahkan teritip. Setelah ditambahkan teritip lalu dikocok lagi kemudian digoreng dengan minyak panas sama seperti membuat dadar telur.



**Teritip**

Pengolahan makanan melalui proses biasa (tanpa fermentasi atau peragian) :

✓ **Sirip Hiu**

Sirip Hiu adalah bahan untuk membuat sup. Tidak semua sirip hiu dapat diolah untuk bahan makanan. Yang diambil hanyalah sirip ekor, sirip perut bawah dan sirip belakang. Agar sirip hiu dapat diolah menjadi bahan makanan, terlebih dahulu sirip hiu dipisahkan dari dagingnya. Kemudian dicuci bersih dan dijemur sampai kering. Sirip hiu yang sudah kering ini dapat disimpan dalam waktu yang cukup lama.

Untuk menjadikan sirip hiu sebagai bahan membuat sup, sirip hiu yang sudah kering tersebut direndam dengan air panas. Hasilnya nanti akan menjadi serat-serat halus dan kenyal. Lalu tiriskan dan siap untuk dijadikan bahan membuat sup. Membuat sup sirip hiu diperlukan sirip hiu siap pakai (sirip hiu yang telah diolah seperti diuraikan di atas), bumbu untuk merebus sirip hiu : jahe diiris tipis, garam, batang bawang kecil. Minyak goreng, kecap asin, kaldu ayam, asparagus (disuir-suir), daging rajungan, garam, gula pasir, tepung maizena (cairkan dengan air), telur (dikocok dengan sedikit bubuk merica), bubuk merica, minyak wijen, cuka hitam secukupnya.

✓ **Tripang**

Tripang selain untuk bahan makanan juga dapat diolah sebagai bahan ramuan obat-obatan. Untuk mendapatkannya agak sulit karena dia hidup di laut pada tempat-tempat tertentu dan tidak semua orang dapat menangkapnya. Olah karena itu harga jualnya cukup tinggi

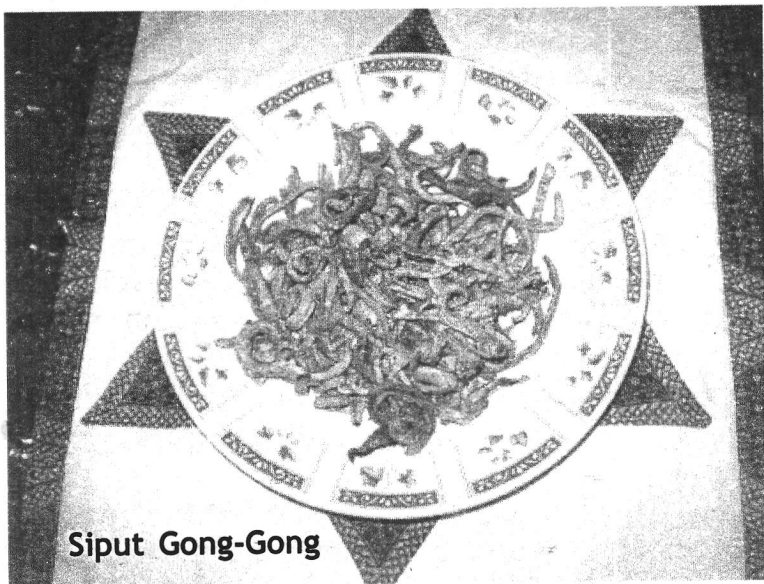
Di punggung teripang terdapat kapur. Untuk menghilangkan kapur tersebut tripang harus direbus dengan isi gadung dan

daun pepaya. Gadung adalah sejenis umbi-umbian yang mengandung racun. Untuk menghilangkan racunnya, gadung harus direndam dalam air yang mengalir.

Tripang yang sudah dibuang kapur di punggungnya dengan cara merebus, lalu disalai di atas api dan selanjutnya dijemur sampai kering. Tripang yang sudah kering ini bisa tahan lama dan dapat diolah menjadi bahan makanan dan obat-obatan.

### ✓ Siput Gong-Gong

Siput gong-gong adalah sejenis kerang-kerangan yang banyak terdapat di laut Kepulauan Bangka Belitung. Untuk mengolahnya menjadi makanan, siput dikeluarkan dari sarangnya dengan cara menyiramnya dengan air panas. Daging siput ini dicuci bersih lalu ditiriskan. Kemudian diberi garam lalu dijemur sampai kering. Siput gong-gong yang sudah kering ini bisa disimpan dalam jangka waktu yang lama (tahan lama).



**Siput Gong-Gong**



Untuk memakan (mengkonsumsinya) siput gong-gong yang telah kering ini dibumbui dengan sedikit garam, merica dan bawang putih lalu digoreng kering. Siput gong-gong yang sudah digoreng kering ini bisa dijadikan lauk untuk makan nasi dan bisa juga dimakan begitu saja sebagai cemilan.

#### ✓ Sotong (Cumi Kering)

Sotong kering ada dua macam. Pertama sotong kering kecil-kecil dan yang kedua sotong kering besar dan tipis. Sotong kering yang kecil-kecil pengolahannya dengan cara merebus. Sotong dibersihkan, dibuang mata dan tinta hitamnya setelah bersih lalu direbus kemudian dijemur sampai kering. Sedangkan sotong kering yang besar, pengolahannya memakai alat atau mesin untuk menipiskannya (press). Proses pembuatannya hampir sama dengan sotong kecil-kecil yaitu sotong dibersihkan, dibuang mata dan tinta hitamnya kemudian direbus. Setelah direbus, sotong ini dipress sehingga menjadi tipis dan lebar kemudian baru dijemur.

#### ✓ Terasi (Belacan)

Terasi atau belacan adalah salah satu bumbu masak favorit bagi masyarakat Kepulauan Bangka Belitung. Diantara ciri khas kulinernya terletak pada pemakaian terasi atau belacan ini dalam berbagai macam masakan. Bahkan untuk membuat suatu masakan masyarakat hanya menggunakan bumbu tiga yaitu terasi (belacan), cabe dan garam. Dinamakan bumbu tiga karena bumbunya memang hanya terdiri atas tiga macam bahan.

Terasi dapat dibuat dari ikan atau udang. Terasi yang terbuat dari ikan warnanya agak kehitam-hitaman sedangkan



terasi yang terbuat dari udang warnanya agak kemerah-merahan. Adapun terasi yang enak dan paling digemari masyarakat adalah terasi udang yang berwarna kemerah-merahan.

Dalam proses pembuatannya, bahan yang diperlukan hanyalah udang dan garam. Untuk 1 kg terasi diperlukan 3 kg udang dan 1 ons garam. Udang dibersihkan lalu diperas dengan kain agar airnya keluar, setelah airnya keluar udang dicampur dengan garam kemudian ditumbuk sampai halus.



**Terasi dijual di pasar**

Untuk mendapatkan hasil terasi yang baik dan enak, proses menumbuknya harus lama dan betul-betul halus. Kemudian, terasi yang telah ditumbuk halus ini dicetak sesuai dengan bentuk dan ukuran yang dikehendaki lalu dijemur sampai

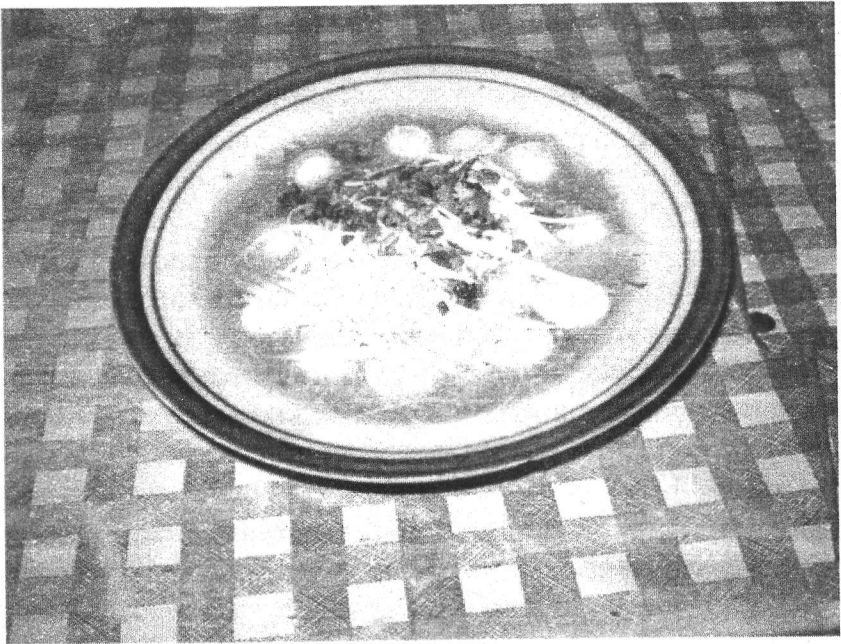
kering. Dalam proses pengeringan ini ada dua macam yaitu ada yang benar-benar kering, sehingga hasilnya padat dan tahan lama. Sedangkan terasi yang kurang kering hasilnya agak lembek dan tidak tahan lama. Terasi ini baru bisa dikonsumsi setelah diproses lebih lanjut sesuai dengan keinginan.

#### ✓ Tekwan

Bahan yang diperlukan untuk membuat tekwan adalah daging ikan tenggiri yang telah dihaluskan, tepung sagu, air, bawang putih dihaluskan, lada bubuk, telur, garam dan penyedap rasa.

Cara pengolahannya, campurkan semua bahan kecuali air lalu aduk sampai rata. Setelah rata masukkan air sedikit-sedikit, aduk terus sampai benar-benar rata kemudian uleni hingga kalis dan dapat dibentuk. Setelah adonan siap, bentuk adonan menjadi bola-bola kecil dengan bantuan sendok atau digenggam dengan tangan lalu ditekan dengan tangan lalu ditekan hingga adonan keluar dari sela ibu jari, lalu diambil dengan sendok. Rebus adonan yang telah dibentuk ini dalam air mendidih sampai matang. Tekwan yang telah matang akan mengapung lalu angkat dan tiriskan.

Tekwan yang sudah matang ini biasanya disajikan dengan kuah. Bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat kuah adalah udang cincang, ebi yang dihaluskan, bengkuang, jamur, kol yang telah dipotong-potong dan bumbu yang digiling halus yaitu bawang putih, lada bubuk dan garam. Bumbu ditumis, setelah harum masukkan semua bahan dan terakhir masukkan air. Untuk pelengkap penyajian bisa ditambah dengan suun yang sudah direndam dengan air panas, bawang goreng dan seledri yang diiris halus.



**Tekwan**

✓ **Bakso**

Bakso merupakan salah satu jenis makanan yang banyak digemari masyarakat, baik orang tua, anak muda maupun anak-anak. Jenisnya pun bermacam-macam, seperti bakso daging, bakso ikan, bakso cumi, bakso udang dan sebagainya. Bakso ikan adalah salah satu jenis bakso yang banyak diolah oleh masyarakat Belinyu khususnya dan Bangka pada umumnya. Bakso ikan ini tidak hanya dimakan dengan kuah cuka, tetapi bisa disajikan dengan berbagai variasi seperti campuran dalam penyajian cap-cai, sup, nasi goreng, mie goreng, sayuran, oseng-oseng dan sebagainya.

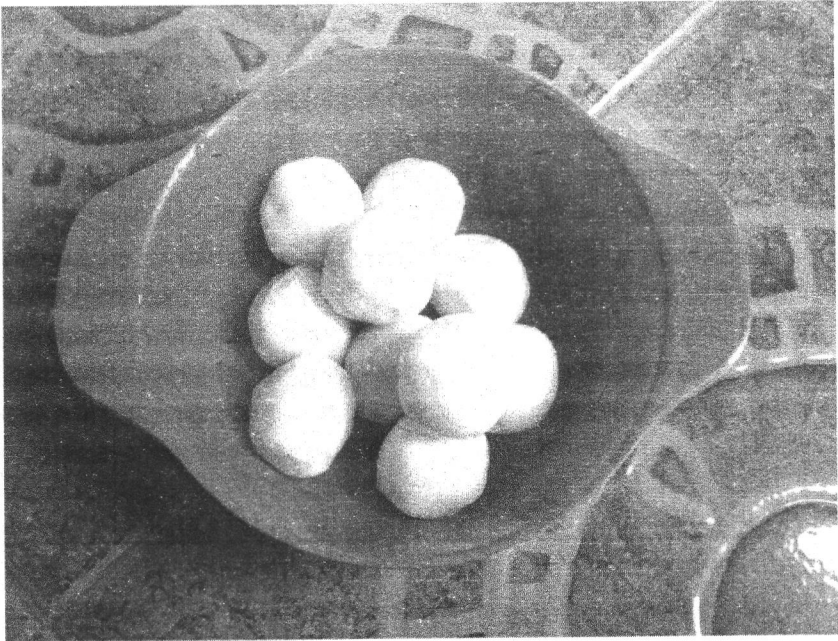
Kelezatan rasa bakso ikan terletak pada jenis dan kesegaran ikan yang dipilih serta teknik pengolahannya. Ada

sebagian jenis ikan tersebut baunya kurang sedap, atau pun menimbulkan rasa gatal. Pada dasarnya, hampir semua jenis ikan dapat dimanfaatkan dagingnya untuk membuat bakso, tetapi yang paling enak adalah ikan tenggiri, kakap dan kerapu.

Bahan yang diperlukan untuk pengolahan bakso ikan adalah daging ikan yang telah dihaluskan, tepung tapioka atau tepung kanji, es batu, bumbu dihaluskan (garam, bawang putih, bawang merah dan merica) dan penyedap rasa.

Proses pengolahan : ikan yang telah digiling halus, dicampur dengan bumbu, penyedap rasa dan es batu lalu di aduk rata dan dilumatkan lagi agar semua bahan betul-betul tercampur rata. Setelah rata, tambahkan tepung tapioka sedikit demi sedikit sambil diaduk dan dilumatkan sampai rata.

Adonan yang sudah menyatu di cetak menjadi bola-bola kecil dengan menggunakan sendok atau tangan. Mencetak adonan menjadi bola-bola kecil dengan tangan yaitu ambil adonan dan letakkan dalam genggam tangan hingga adonan keluar dari sela-sela ibu jari. Lalu ambil dengan sendok, lalu masukkan dalam air mendidih. Masak bakso sampai matang. Jika bakso yang dimasukkan ke dalam air mendidih telah mengapung, itu berarti bakso telah matang dan dapat diangkat lalu tiriskan. Disamping itu, kematangan bakso dapat juga diketahui dengan melihat bagian dalam bakso. Bakso yang sudah matang bagian dalamnya tampak mengkilat dan transparan. Waktu yang diperlukan untuk memasak bakso  $\pm$  15 menit. Pengolahan bakso ikan ini bisa dibuat dengan berbagai variasi seperti menambah telur di dalam bulatan bola-bola bakso atau menambah potongan sayuran dalam adonan bakso. Penambahan variasi ini selain menambah cantik juga menambah cita rasa dan asupan gizi.



**Bakso Ikan**

## **2. Makanan Siap Saji**

### **✓ Sotong Gulai**

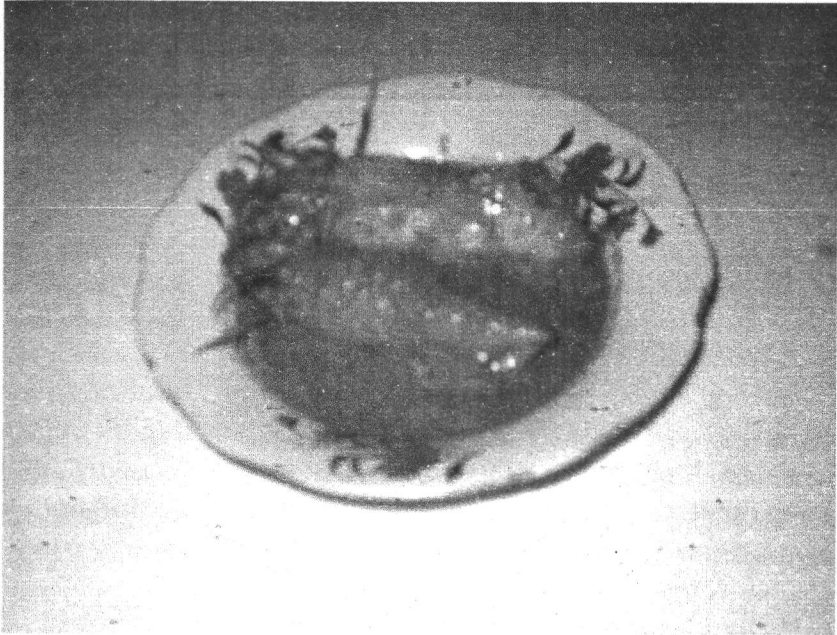
Sotong atau cumi adalah salah satu jenis binatang laut yang banyak disukai orang. Sotong dapat diolah dalam berbagai bentuk makanan. Untuk mendapatkan daging cumi yang lunak dan sedikit kenyal, memasaknya haruslah benar. Kalau tidak, daging sotong akan seperti karet gulung waktu mengunyah.

Sotong segar, memasaknya hanya sebentar atau lama sekali agar dagingnya tidak alot. Sedangkan sotong asin yang biasa digoreng, terlebih dahulu harus direndam agar tidak terlalu asin dan sekaligus untuk membersihkannya. Memasak sotong yang besar, sebelumnya sotong harus direndam dalam

air yang dicampur dengan jeruk nipis, garam dan merica.

Untuk membuat sotong gulai diperlukan bahan : sotong segar ukuran besar, minyak goreng dan santan. Dan bumbu yang diperlukan bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas dan cabe. Serai dimemarkan, daun kunyit, daun jeruk, tomat diiris, air jeruk dan garam.

Cara pengolahan, sotong yang telah dibersihkan, dilumuri dengan air jeruk dan garam lalu diamkan  $\pm$  20 menit. Kemudian tiriskan dan rebus sotong dalam air mendidih sampai kaku dan angkat. Setelah dingin masukkan kepala sotong ke dalam badan dan semat dengan lidi.



**Sotong Gulai**

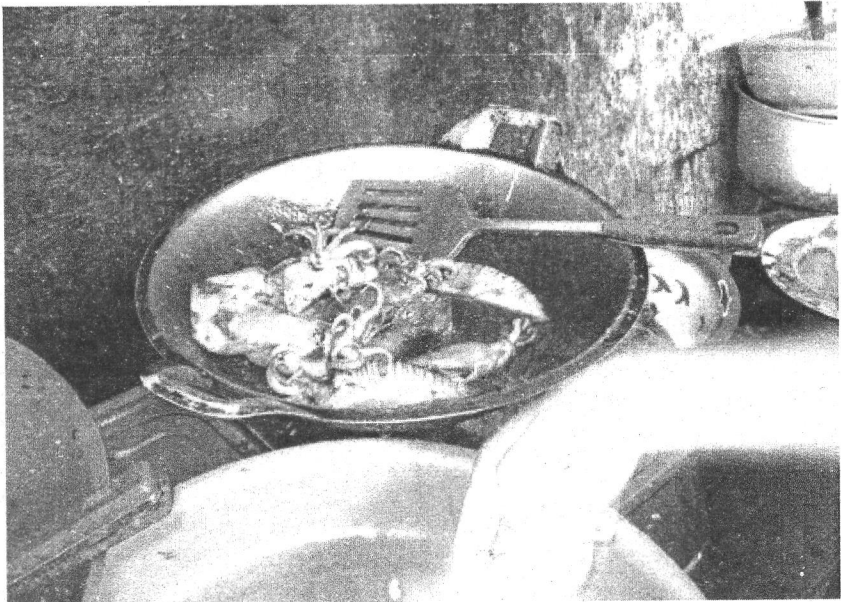
Bumbu yang sudah digiling halus, ditumis dengan sedikit minyak kemudian masukkan serai, daun kunyit dan daun jeruk. Setelah harum masukkan sotong dan biarkan sebentar



agar bumbu meresap ke dalam dagingnya. Kemudian masukkan santan dan aduk terus. Setelah mendidih kecilkan apinya dan masak sampai santan mengental. Terakhir masukkan tomat iris, air jeruk dan garam. Setelah masak, angkat dan siap untuk disajikan (dihidangkan).

#### ✓ Sotong Asam Manis

Bahan yang diperlukan adalah sotong. Bumbu untuk perendam sotong diperlukan wijen sangrai yang dihaluskan, minyak wijen, kecap asin, minyak makan, merica bulat dimemarkan. Sedangkan bumbu untuk saus asam manis adalah bawang putih cincang, bawang bombay cincang, saus tomat (botol), saus sambal (botol), cuka, merica bubuk, gula pasir, garam, tepung maizena (larutkan dengan sedikit air), minyak makan dan minyak wijen.



**Memasak Sotong Asam Manis**



Cara pengolahan, sotong yang sudah dibersihkan rendam dalam bumbu perendam kemudian tiriskan. Tumis bawang putih dan bawang bombay hingga harum lalu masukkan bumbu untuk saus kecuali tepung maizena, sambil diaduk dan masak dengan api kecil. Setelah mendidih, masukkan sotong dan tambahkan tepung maizena yang telah dilarutkan dengan air. Setelah masak angkat dan siap untuk disajikan.

#### ✓ Sotong Panggang

Membuat sotong panggang diperlukan sotong segar dengan ukuran besar atau sedang, air jeruk nipis dan sedikit minyak goreng. Bumbu yang dihaluskan terdiri dari bawang putih, merica bulat dan garam secukupnya. Sedangkan untuk saus diperlukan margarine untuk menumis, bawang putih cincang, air jeruk nipis, gula pasir dan garam secukupnya.

Cara pengolahan, sotong dibersihkan, kepalanya dilepas dari badan. Kemudian rendam sotong dengan campuran air jeruk nipis, bumbu yang dihaluskan dan minyak goreng selama satu jam. Setelah direndam, kepala cumi dimasukkan kembali ke badannya dan disemat dengan lidi. Kemudian dipanggang hingga matang lalu diangkat. Sotong yang sudah dipanggang ini, potong badannya dengan cara melintang (horizontal) tetapi jangan sampai putus.

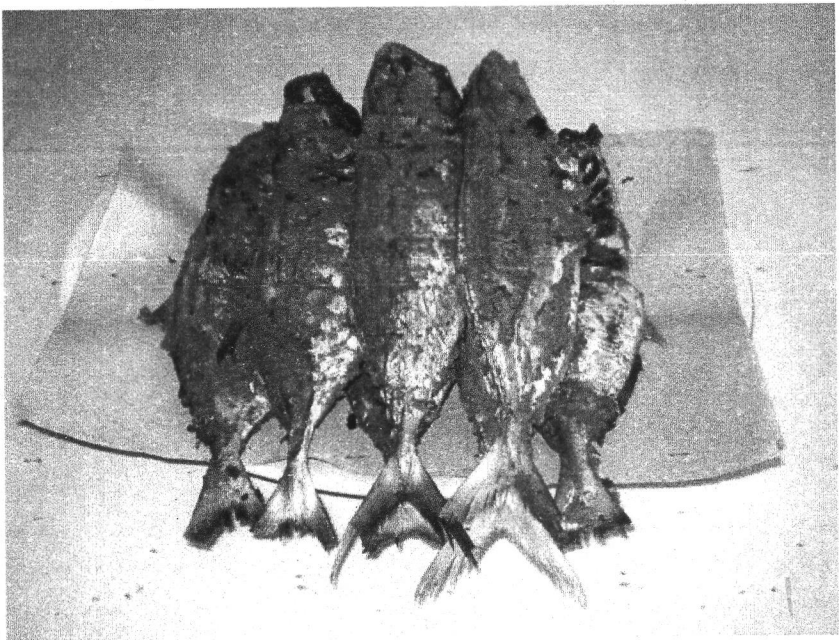
Untuk membuat saus, tumis bawang putih hingga harum, masukkan air jeruk nipis, garam, gula dan merica. Aduk dan masak sampai mendidih tambahkan bumbu penyedap rasa lalu angkat. Terakhir sotong siap disajikan dengan saus.

#### ✓ Ikan Panggang Bumbu

Berbagai jenis ikan dapat diolah menjadi ikan panggang, seperti bawal, kembung, kerisi, kerapu dan sebagainya. Untuk memasak ikan panggang, selain ikan juga diperlukan

bumbu yang digiling halus terdiri dari bawang merah, bawang putih, ketumbar, terasi, merica, dan garam. Bahan lainnya asam jawa dan santan kental.

Cara pengolahan, ikan dibersihkan dan diberi sayatan dibagian badan, lalu direndam dengan air jeruk dan garam. Kemudian lumari ikan dengan bumbu yang telah dicampur dengan santan kental, termasuk juga bagian dalam perut lalu dipanggang. Bumbu yang tersisa, sapukan ke badan ikan dalam proses memanggang. Setelah masak, angkat dan siap untuk disajikan.



**Ikan Panggang**

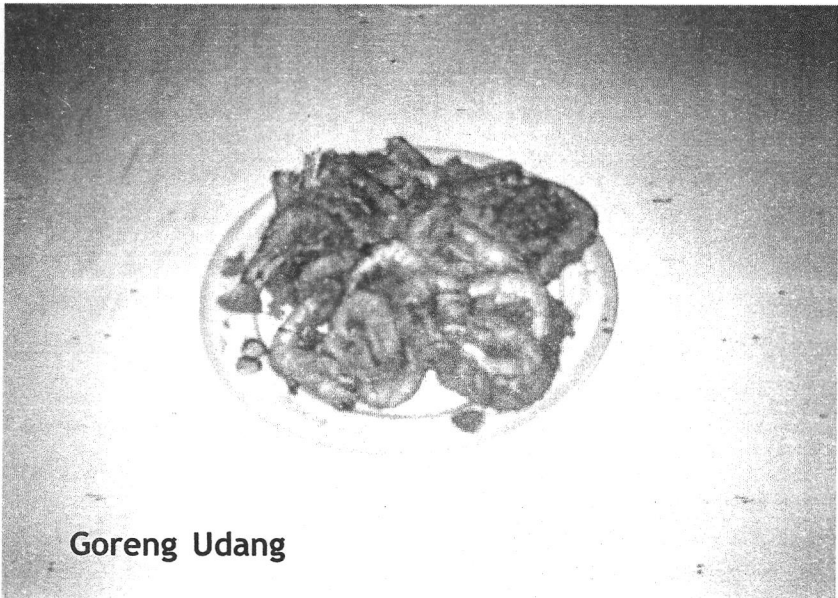
✓ **Asam Pedas Ikan**

Ikan yang diperlukan hampir sama dengan ikan panggang yaitu bawal, kembung, kerapu, ikan merah dan lain-lain

dapat diolah menjadi asam pedas. Bumbu yang diperlukan, bawang putih, bawang merah, kemiri, lengkuas, terasi, cabe merah dan garam. Bahan lainnya asam pedas dan daun kedondong.

Cara pengolahan, ikan dibersihkan dan dipotong-potong dengan ukuran sesuai selera. Bumbu yang sudah digiling halus ditumis dengan sedikit minyak sayur. Setelah harum masukkan air lalu masak sampai mendidih. Setelah mendidih, masukkan ikan, masak dengan api kecil agar bumbu meresap ke dalam ikan dan tambahkan air asam jawa. Untuk memberi aroma khusus, pucuk daun kedondong dapat ditambahkan ke dalam masakan ini beberapa saat sebelum masakan diangkat. Setelah masak, lalu diangkat dan sajikan dalam keadaan panas atau hangat.

#### ✓ Udang Goreng



**Goreng Udang**

Untuk membuat udang goreng diperlukan udang ukuran sedang atau besar. Kemudian bumbu yang terdiri dari bawang putih, kunyit, jahe, serai dan garam digiling halus. Cara pengolahan, udang dibersihkan. Kepala udang bagian bawah dibelah sedikit agar mudah mengeluarkan kotorannya. Belah punggungnya (jangan sampai putus) agar bumbu meresap ke dalam daging udang. Setelah udang bersih, lumari dengan bumbu dan diamkan selama 20 menit agar bumbu benar-benar meresap. Kemudian goreng sampai matang.

### 3. Makanan Khas

Setiap daerah mempunyai keunggulan masing-masing sesuai dengan kekayaan atau potensi yang dimilikinya. Keunggulan tersebut bisa di bidang pariwisata, pertanian, industri dan sebagainya. Industri makanan misalnya, apakah dalam bentuk skala besar atau pun hanya berbentuk industri rumah tangga (home industri) bisa menjadi keunggulan suatu daerah dan melalui makanan khas yang dimiliki suatu daerah, orang akan mudah mengenali daerah asalnya seperti rendang dari Padang, gudek dari Yogyakarta dan kerupuk ikan dari Bangka.

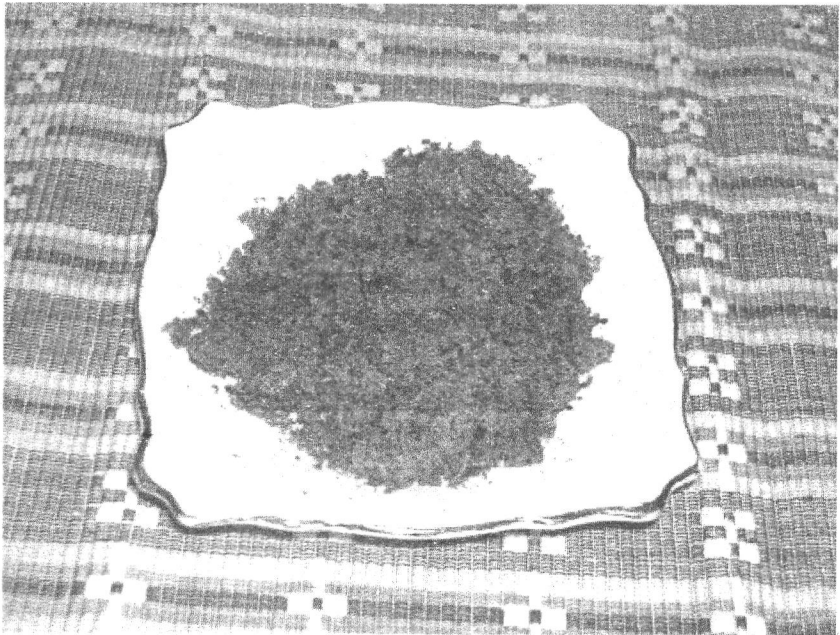
Kerupuk Bangka, sambal lingkung dan lempah kuning adalah diantara makanan khas yang terdapat di Bangka. Kerupuk bangka dengan berbagai macam jenisnya serta sambal lingkung yang sentra industrinya terdapat di Belinyu (Bangka) merupakan makanan khas yang bahan pokoknya berasal dari hasil laut. Di samping itu, banyak lagi makanan khas Bangka yang bahan pokoknya berasal dari hasil laut.

Makanan khas Belinyu (Bangka) yang bahan pokoknya terdiri dari hasil laut beraneka ragam, diantaranya :

#### ✓ Sambal Lingkung

Bahan yang diperlukan untuk membuat sambal lingkung

adalah ikan (ikan hiu kecil, ikan tenggiri, ikan parang dan ikan mayong), santan kelapa, bumbu (bawang merah, bawang putih, garam) dan serai.



### Sambal Lingkung

Cara pengolahan : ikan dibersihkan lalu direbus atau dikukus, sesudah itu diambil dagingnya dengan cara disuir-suir pakai sendok kemudian digiling supaya halus. Semua bumbu digiling halus. Selanjutnya, bumbu yang sudah digiling halus ditumis dengan sedikit minyak sayur. Setelah harum aromanya masukkan serai dan daging ikan sambil diaduk terus dan masukkan santan sambil diaduk terus agar santan tidak mengumpal. Masak adonan ini sampai kuning kecoklatan. Hasil akhirnya nanti seperti abon atau tepung.

Memasak sambal lingkung ini, apinya harus diperhatikan

dan adonan yang sedang dimasak harus selalu diaduk agar masaknya rata. Bahan bakar yang baik untuk memasaknya adalah kayu dan sabut kelapa. Sedangkan kuali yang dipakai sebaiknya kuali besi agar adonan sambal lingkung tidak gampang hangus. Mula-mula memasak api boleh agak besar atau sedang dengan menggunakan kayu sebagai bahan bakar sampai santan mulai mengering. Setelah santan mulai mengering, adonan terus diaduk sedangkan api sudah harus kecil dan menggunakan bahan bakar sabut kelapa. Api dari sabut kelapa ini tidak terlalu kuat panasnya jadi adonan bisa masak dengan sempurna.

Sambal lingkung, selain dimakan dengan nasi sebagai lauk dapat juga dimakan dengan roti tawar serta dapat dijadikan sebagai bahan isi kue lempur dan lainnya. Sambal lingkung yang sifatnya kering, tahan lama dan sangat mudah untuk dibawa dalam perjalanan jauh sebagai bekal makanan atau oleh-oleh makanan khas Bangka.

Di Belinyu atau Bangka, sambal lingkung dikemas dalam bentuk yang menarik dan banyak dijual di toko-toko atau pun di pasar, baik untuk memenuhi kebutuhan masyarakat lokal maupun untuk dijual ke luar daerah.

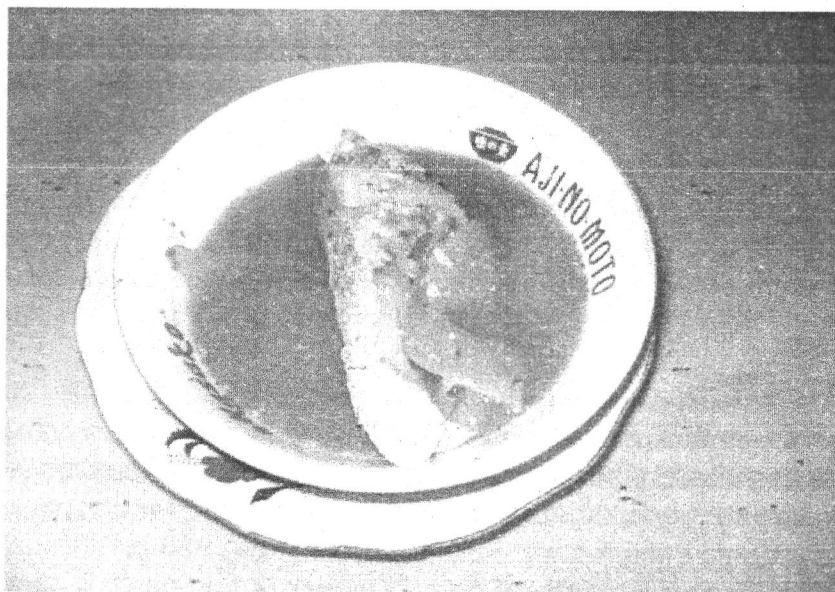
#### ✓ Lempah Kuning Ikan

Lempah kuning ikan merupakan lauk sehari-hari yang sering dihidangkan dalam keluarga. Namun demikian banyak juga kita temukan di warung-warung makan dan restoran terutama yang menyediakan masakan khas Bangka. Sesuai dengan namanya masakan ini berwarna kuning baik ikan maupun kuahnya.

Bahan yang diperlukan untuk membuat lempah kuning ini adalah ikan (ikan tenggiri, pari, kembung, kerisi dan bisa juga ikan air tawar seperti ikan mas, baung, lele, gabus dan

sebagainya), air bersih dan bumbu. Bumbu terdiri dari cabe merah, bawang merah, bawang putih, lengkuas, kunyit, terasi, asam jawa dan belimbing sayur.

Cara pengolahan : ikan dibersihkan dan dipotong sesuai selera. Bumbu digiling halus kecuali asam jawa dan belimbing sayur. Bumbu yang sudah digiling halus dicampurkan ke dalam air bersih yang sudah disediakan lalu masukkan ke dalam kuah atau periuk yang sudah disediakan. Setelah mendidih masukkan ikan, biarkan sebentar lalu masukkan asam jawa dan belimbing sayur. Biarkan sampai kira-kira ikan matang lalu kecilkan apinya agar bumbu benar-benar meresap. Kemudian angkat dan sajikan dalam keadaan panas.



**Lempah Kuning Ikan**

✓ **Otak-otak**

Nama lain dari otak-otak adalah sate panggang. Untuk



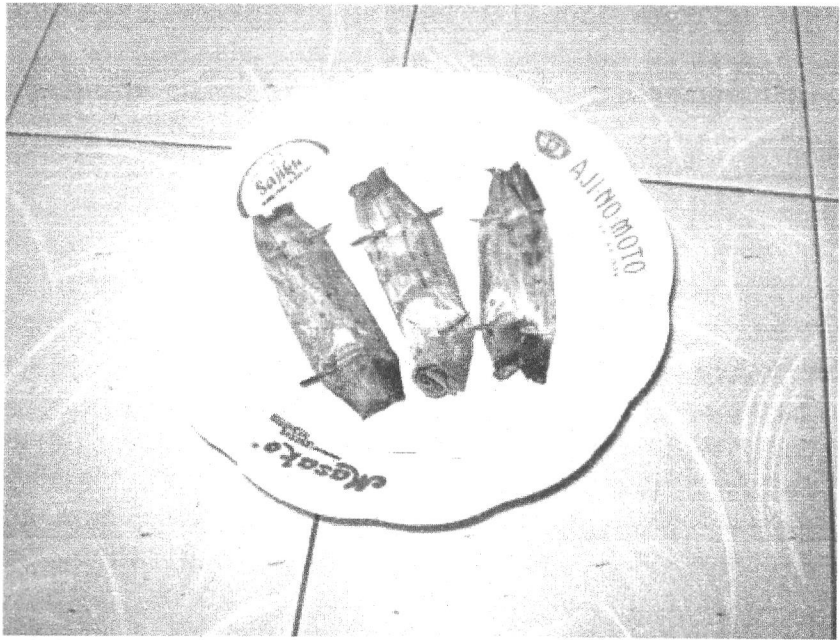
membuat otak-otak atau sate panggang diperlukan ikan sebagai bahan utama. Ikan yang dipakai adalah ikan tenggiri, ikan parang-parang dan ikan lainnya. Tetapi hasilnya yang paling enak adalah kalau memakai ikan tenggiri. Bahan lainnya tepung sagu, santan kental, telur, gula, garam dan bumbu penyedap rasa. Sedangkan bumbunya cabe merah, bawang merah dan kunyit serta aun pisang untuk pembungkus.

Cara pengolahan : daging ikan dihaluskan dan begitu juga semua bumbu. Selanjutnya ikan dan bumbu yang telah dihaluskan dicampur jadi satu dan aduk rata, lalu masukkan tepung, telur, garam, gula dan bumbu penyedap. Semua bahan ini di aduk menjadi satu dan betul-betul rata. Setelah itu masukkan santan kental sedikit demi sedikit sampai adonan agak lemas. Selanjutnya adonan dibungkus memanjang dengan daun pisang dengan kedua ujungnya disemat dengan lidi agar adonan tidak keluar. Besar kecil bungkus otak-otak ini tergantung kebutuhan dan harga yang akan dijual. Tetapi ukuran yang biasa untuk dijual adalah  $\pm$  4 sendok makan adonan.

Adonan yang telah dibungkus daun pisang ini dibakar di atas tungku dengan bahan bakar bara api. Cara memanggangnya harus dibolak balik agar tidak hangus atau masak sebelah. Daun pisang pembungkus adonan otak-otak ini waktu dipanggang memberi aroma yang khas terhadap cita rasa otak-otak itu sendiri.

Otak-otak yang sudah matang dimakan dengan sambal cuca atau cuca terasi yang terbuat dari cabe merah, bawang merah dan terasi yang telah dibakar lalu digiling halus. Lalu dimasak dengan air sampai mendidih, tambahkan garam, gula pasir, dan air asam (jeruk kunci). Otak-otak ini enak dimakan diwaktu hangat-hangat.





## Otak-otak

### ✓ Pempek

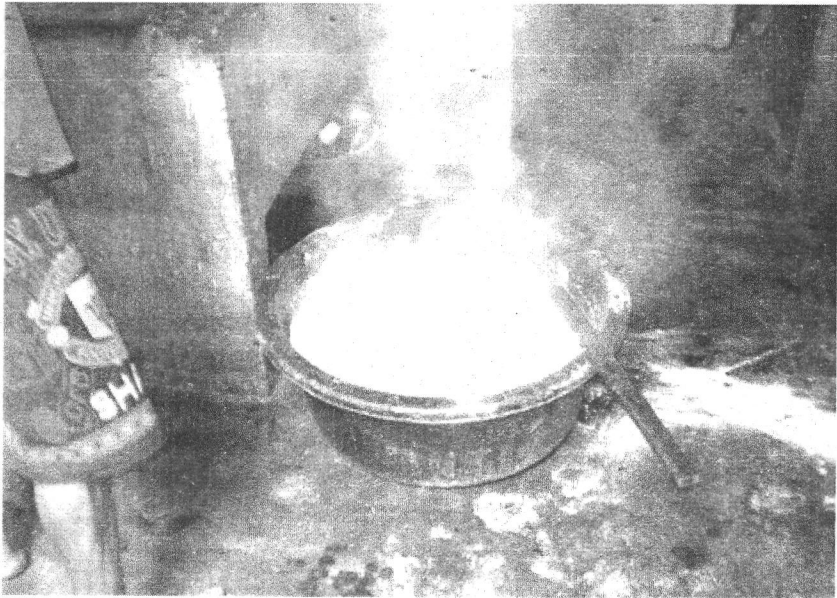
Pempek Bangka berbeda dengan pempek Palembang. Pempek Palembang menggunakan ikan sungai sebagai bahan pokok, sedangkan pempek Bangka menggunakan ikan tenggiri atau ikan laut lainnya. Bahan pokok membuat pempek adalah ikan dan tepung. Untuk memperoleh hasil pempek yang enak dan gurih diperlukan ikan dan tepung pilihan yang terbaik. Ikan yang dipergunakan untuk pempek adalah tenggiri. Pempek yang terbuat dari ikan tenggiri rasanya sangat enak dan harganya memang agak mahal karena ikan tenggiri juga mahal harganya. Disamping itu, pempek bisa juga dibuat dari ikan parang-parang dengan cita rasa tersendiri.

Sedangkan tepung yang dipergunakan adalah tepung sagu.



adalah tepung sagu, tepung terigu dengan perbandingan 1 : 0,1 daging ikan tenggiri dan kulit ikan tenggiri yang telah digiling halus dengan perbandingan 1 : 1,5. Adapun bahan lainnya : air, bawang putih (dihaluskan), garam, baking powder, gula pasir dan penyedap rasa.

Cara pengolahan, mula-mula daging ikan dihaluskan dengan cara mengikis ikan dengan sendok secara perlahan-lahan atau dihaluskan dengan mesin penggiling. Sedangkan untuk menghaluskan kulit ikan, dengan cara mencincang sampai halus atau setelah dicincang, digiling dengan mesin. Setelah daging dan kulit ikan benar-benar halus lalu dicampur dan aduk sampai rata. Selanjutnya buat bubur tepung terigu dengan cara menuangkan air mendidih ke dalam tepung terigu yang telah dicampur dengan bawang putih, lalu aduk sampai kental.



**Membuat Bubur Tepung**

Langkah selanjutnya, daging dan kulit ikan yang telah dicampur dan diaduk rata ditambahkan garam, baking powder, gula pasir dan penyedap rasa lalu diaduk rata. Setelah rata masukkan bubur tepung sambil diaduk sampai rata dan kemudian tambahkan tepung sagu. Adonan ini terus diaduk rata dan dibanting-banting serta diuleni sampai kalis. Lalu bentuk bulet pipih dengan diameter  $\pm$  5-8 cm, kemudian goreng dalam minyak panas sampai matang.

Pempek ini biasa dimakan dengan kuah cuko dan pelengkap timun potong dadu. Untuk membuat kuah cuko diperlukan gula merah, asam jawa, garam, air dan bumbu yang dihaluskan (cabe rawit dan bawang putih). Membuatnya, rebus gula merah dengan air sampai larut, lalu masukkan asam jawa, garam dan bumbu. Masak sampai matang lalu disaring dan siap untuk disajikan.

### ● Pempek Adaan

Bahan utama yang diperlukan untuk membuat pempek adaan adalah tepung sagu dan daging ikan tenggiri. Sedangkan bahan lainnya adalah garam, gula pasir, penyedap rasa, bawang merah (dihaluskan) dan daun bawang (diiris halus), santan kental dan minyak untuk penggoreng.

Cara pengolahan, campurkan jadi satu daging ikan yang telah digiling halus, gula pasir, penyedap rasa, bawang merah dan daun bawang, lalu uleni agak lama. Kemudian masukkan santan sedikit-sedikit sambil diuleni sampai adonan lemas. Setelah adonan lemas, masukkan tepung sagu sambil diaduk sampai rata. Kemudian bentuk adonan menjadi bola-bola kecil (sesuai keinginan) lalu digoreng dalam minyak panas dengan api sedang, goreng sampai matang (kuning kecoklatan). Jika pempek belum mau dimakan, menggorengnya jangan sampai kecoklatan agar dapat dipanaskan lagi waktu

mau dimakan. Sajikan pempek dengan kuah cuko. Dalam pengolahan pempek adaan, takaran ikan lebih banyak jika dibandingkan dengan pempek lenjer. Sehingga rasanya lebih gurih.

### ● Pempek Lenjer

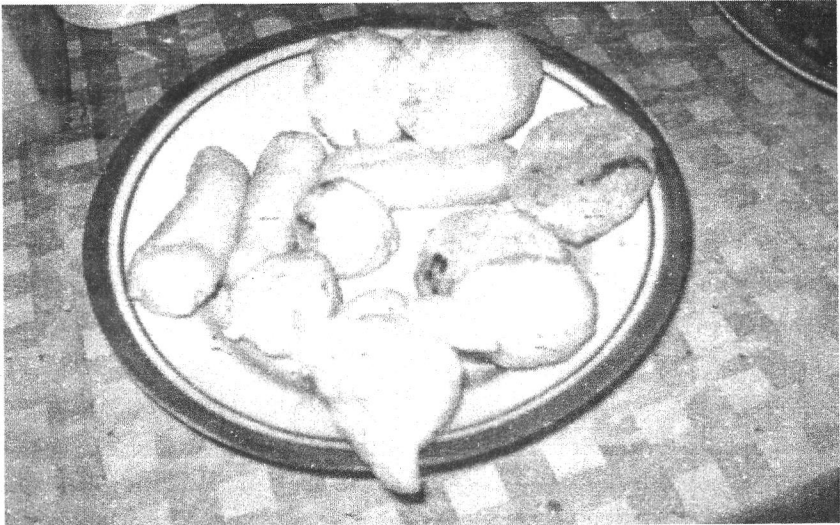
Tidak jauh berbeda dengan pempek adaan, untuk membuat pempek lenjer diperlukan daging ikan tenggiri yang telah dihaluskan, tepung sagu, tepung terigu, air es, bawah putih (dihaluskan), putih telur dan garam. Pemakaian tepung terigu sedikit saja yaitu untuk 150 gram tepung sagu, maka tepung terigunya cukup 3 sendok makan saja.

Cara pengolahan, satukan bawang putih yang telah digiling halus dengan daging ikan, air es dan garam lalu diaduk sampai rata. Setelah adonan rata, masukkan tepung sagu dan tepung terigu sambil dibanting-banting sampai rata. Kemudian tambahkan putih telur dan diuleni sampai rata, lalu dibentuk dengan bentuk bulat memanjang dan rebus dalam air mendidih. Setelah matang angkat dan tiriskan. Goreng adonan ini dalam minyak panas dengan api sedang sampai kuning kecoklatan. Setelah matang, sajikan dengan kuah cuko. Kalau pempek belum mau dimakan, setelah direbus jangan langsung digoreng. Karena menyantap pempek lebih nikmat apabila disajikan dalam keadaan panas-panas.

### ● Pempek Kapal Selam

Bahan yang diperlukan untuk membuat pempek kapal selam adalah daging ikan tenggiri yang telah dihaluskan, tepung sagu, tepung terigu (dengan perbandingan tepung sagu dan tepung terigu sama dengan pempek lenjer), garam, gula pasir, bumbu penyedap, air dan bawang putih yang telah digiling halus (parut). Sedangkan bahan untuk isi adalah telur.

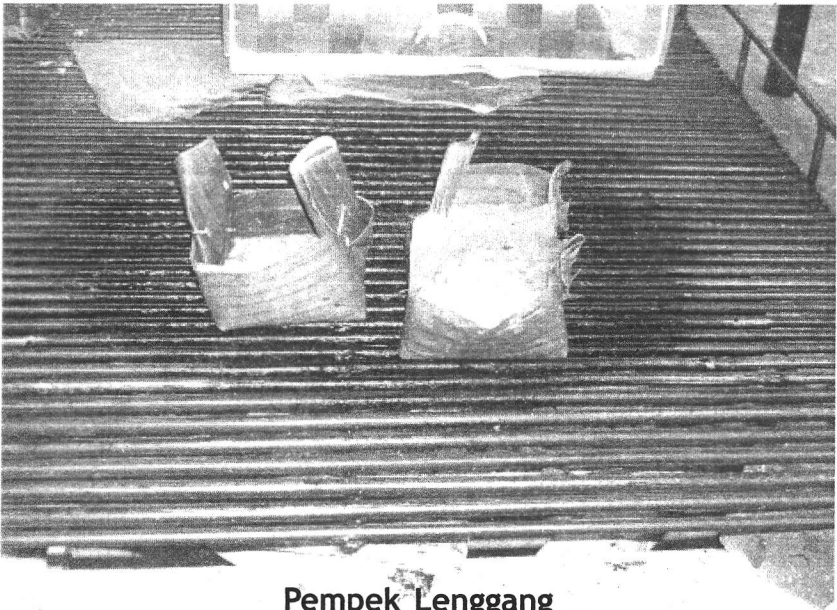
Cara pengolahan, campurkan tepung terigu, air, bawang putih dan aduk sampai rata, kemudian masak sampai kental sambil diaduk. Setelah kental tuang adonan ke atas daging ikan sambil diuleni sampai rata, tambahkan garam, gula pasir dan penyedap rasa. Uleni terus dan dibanting-banting sampai adonan kalis, lalu masukkan tepung sagu, aduk rata. Selanjutnya, lumari tangan dengan tepung sagu, ambil sedikit adonan dan pipihkan lalu dibuat lobang seperti kantong. Kantong atau lobang ini diisi dengan telur utuh atau kocok, kemudian kantong ini ditutup kembali serta bentuknya dirapikan sehingga telur terbungkus di dalamnya. Terakhir, rebus adonan ini dalam air mendidih sampai matang (mengapung) lalu diangkat dan tiriskan. Sebelum disantap atau disajikan, goreng adonan dalam minyak panas dengan api sedang sampai kuning kecoklatan. Pempek disajikan dengan kuah cuko dan bisa ditambah dengan pelengkap yang disukai.



**Berbagai macam pempek (pempek kulit, adaan, lenjer dan kapal selam)**

### ● Pempek Lenggang

Pengolahan pempek lenggang berbeda dengan pengolahan pempek yang telah disebutkan di atas ( pempek kulit, adaan, lenjer dan selam). Pempek lenggang tidak digoreng ataupun direbus, tetapi dipanggang atau dibakar dengan memakai daun pisang sebagai cetakan. Bahan yang diperlukan hampir sama dengan pempek lainnya yaitu daging ikan tenggiri yang telah dihaluskan, tepung sagu, garam, penyedap rasa, bawang putih yang telah digiling dan telur.



**Pempek Lenggang**

Cara pengolahannya, campurkan daging ikan, tepung, garam, penyedap rasa, bawang putih lalu diaduk sampai rata. Setelah rata masukkan telur dan diaduk lagi sampai rata. Kalau adonan masih kental, tambahkan sedikit air. Adonan pempek lenggang agak encer jika dibandingkan



dengan pempek lainnya. Untuk memanggang atau membakar pempek, siapkan daun pisang dan lidi kemudian bentuk seperti kotak empat persegi sebagai cetakan. Setelah cetakan selesai lalu tuang adonan ke dalam cetakan tersebut dan bakar di tempat memanggang yang di bawahnya telah ada bara. Setelah pempek setengah matang, pempek dikeluarkan dari cetakan atau dilepaskan dari cetakan dan dibakar lagi dengan posisi terbalik agar pempek benar-benar matang timbal balik. Setelah matang, pempek di angkat dan dihidangkan dengan kuah cuko.

#### ✓ Kerupuk

Kerupuk adalah salah satu jenis makanan yang bahan pokoknya berasal dari hasil laut seperti ikan, udang dan cumi. Sehingga dikenal nama kerupuk ikan, kerupuk udang dan telur cumi. Berbagai macam ikan bisa dijadikan sebagai bahan untuk membuat kerupuk, tetapi ikan tenggiri punya cita rasa tersendiri, begitu juga kerupuk udang dan cumi masing-masing punya kelebihan. Kerupuk yang terbuat dari ikan tenggiri harganya lebih mahal karena harga ikan tenggiri memang lebih mahal dari pada ikan lainnya. Namun demikian, kerupuk ikan tenggiri tetap dicari oleh penggemarnya. Selain ikan tenggiri, jenis ikan lainnya bisa juga untuk membuat kerupuk.

Kerupuk ini namanya bermacam-macam sesuai dengan bahannya, seperti kerupuk ikan, kerupuk udang, kerupuk cumi dan kricu. Kricu adalah kependekan dari kerupuk ikan dan cumi. Dan ada juga nama lainnya seperti kemplang, getas dan kletek.

Di Belinyu, pembuatan kerupuk ini bukan hanya untuk keperluan pribadi atau keluarga saja tetapi sudah menjadi

usaha keluarga atau pun Usaha Kecil Menengah (UKM) yang omsetnya sudah besar. Pemasarannya selain di Belinyu sendiri dan daerah-daerah Bangka Belitung lainnya, juga telah merambah pasar di daerah pulau Jawa dan Sumatera.

Kemudian apabila diperhatikan lebih jauh lagi, masyarakat setempat membedakan kerupuk ini kepada tiga macam yaitu kerupuk, kemplang dan getas (kletek). Perbedaan nama ini didasarkan kepada cara mencetak dan mengolah. Kalau adonan kerupuk dicetak bermotif seperti gulungan mie, itu disebut kerupuk sedangkan adonan yang dicetak polos baik empat persegi, bulat dan lonjong disebut kemplang. Adapun getas dan kletek proses pengolahannya menggunakan ikan beku yang telah disiapkan di freezer. Kemudian dibentuk dengan bentuk bulat-bulat panjang sebesar jari telunjuk. Kalau ukuran panjangnya  $\pm 5$  cm di sebut getas dan kalau ukuran panjangnya  $\pm 10$  cm disebut kletek.

### ● Kerupuk Ikan

Kerupuk ikan tenggiri sangat disukai oleh masyarakat, baik di dalam maupun luar daerah Bangka Belitung. Namun demikian, jenis ikan lainnya dapat juga dioleh menjadi kerupuk tentunya dengan cita rasa yang lain pula. Masing-masing punya kelebihan dan kekurangan.

Untuk membuat kerupuk ikan, diperlukan daging ikan yang telah dihaluskan, tepung sagu atau tapioka, air, telur, garam dan bumbu penyedap rasa. Cara pengolahannya, semua bahan dicampur jadi satu dan diaduk sampai rata. Setelah rata baru dimasukkan air sedikit demi sedikit. Adonan diuleni terus sampai halus. Selanjutnya adonan dicetak. Proses mencetak bisa dilakukan secara tradisional maupun memakai alat modern.

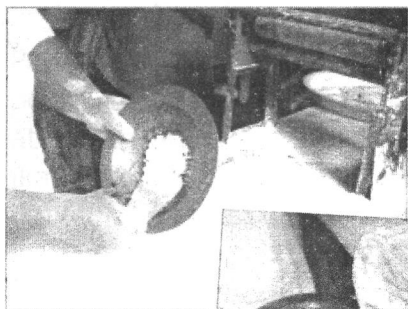
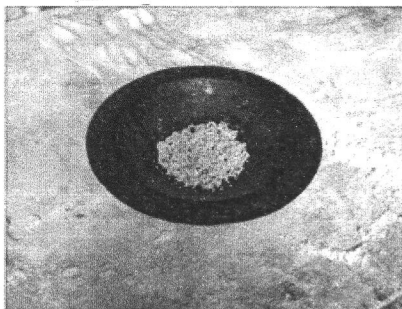


**Membuat adonan kerupuk**



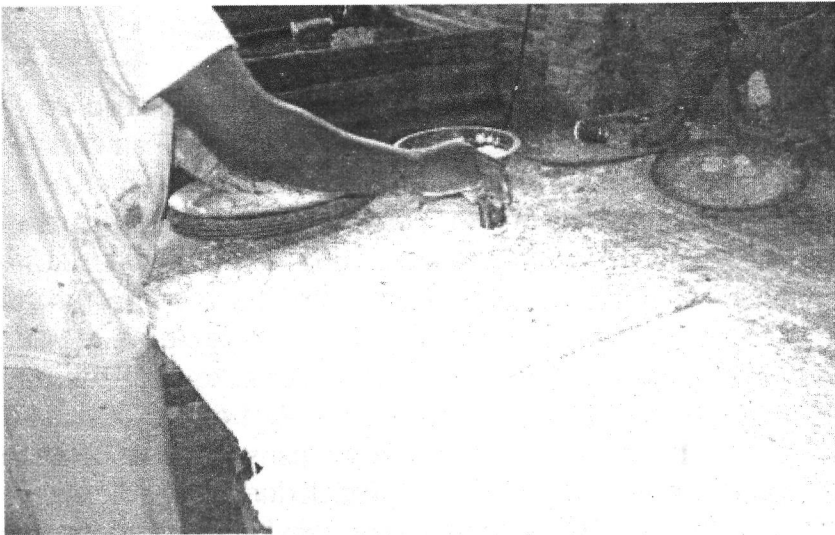
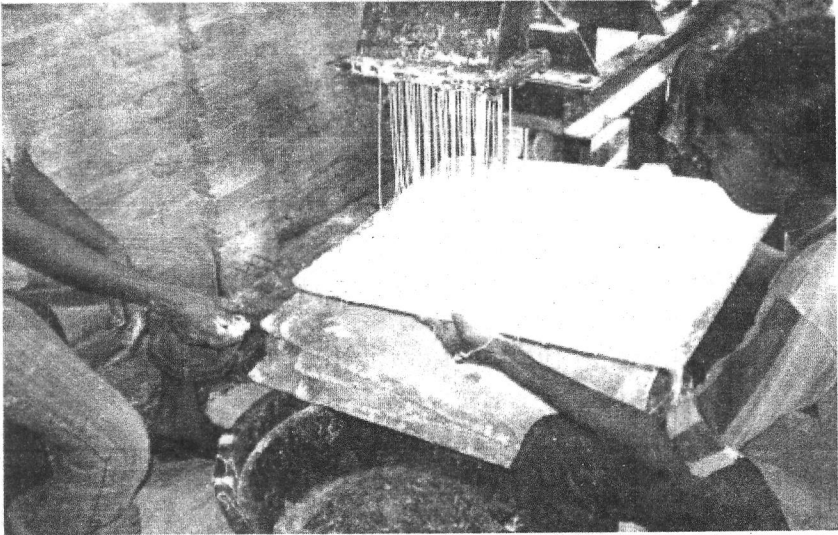
**Menghaluskan adonan kerupuk**

Proses mencetak kerupuk dengan cara tradisional, ambil sebagian adonan yang telah dihaluskan lalu letakkan di atas meja. Kemudian ditekan dengan cetakan sambil didorong ke depan. Adonan yang keluar dari cetakan ini diambil dengan sendok khusus lalu diletakkan di atas meja dan cetak lagi dengan cetakan sesuai ukuran yang diperlukan. Kerupuk yang sudah dicetak ini disusun di atas alat untuk mengukus seperti tampah. Tampah ini ada yang bentuknya bundar dan ada juga yang persegi empat. Untuk tampah bundar, yang dipakai adalah bagian belakangnya atau posisi terbalik untuk memudahkan mengukus.

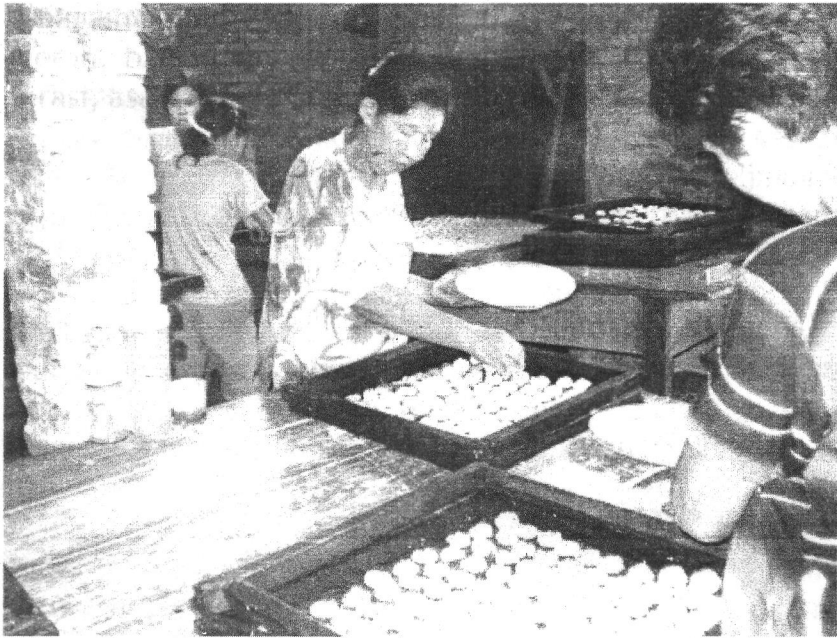


**Proses  
mencetak  
kerupuk  
dengan alat  
tradisional**

Adapun proses mencetak kerupuk dengan mesin (alat) modern, tergantung model mesin yang dimiliki.



**Proses mencetak kerupuk dengan mesin**



### **Menyusun kerupuk di tampah**

Setelah adonan kerupuk selesai dicetak dan disusun di tampah lalu dikukus. Pengukusan dapat dilakukan dengan kual atau periuk, ini tergantung kebutuhan. Untuk mengukus dalam ukuran banyak biasanya dipergunakan kual yang besar, sehingga bisa memuat lima tampah atau lebih. Lama mengukus  $\pm$  20 menit. Apinya harus diperhatikan dan jangan dibiarkan uap air dari kual keluar dari kukusan. Untuk menjaga uap air tidak keluar dari kual, sekeliling kukusan bagian bawah ditutup dengan kain basah. Dengan demikian, uap panas dari air di kual betul-betul fokus masuk ke kukusan dan kerupuk yang dikukus akan masak dengan sempurna.

Setelah kerupuk yang dikukus masak, kecilkan apinya dan tampah yang berisi kerupuk diangkat dan didinginkan dengan

meletakkannya dengan posisi miring agar airnya cepat menetes dan kering.

Setelah dingin, kerupuk dipindahkan ke jar yaitu wadah yang terbuat dari anyaman bambu atau rotan yang digunakan untuk menjemur. Memindahkan kerupuk ini pun punya kiat khusus agar kerjanya cepat. Kerupuk dipindahkan bukan satu per satu tetapi kerupuk dirangkai 5 sampai sepuluh atau lebih kemudian baru diletakkan ke atas jar dan dilakukan berulang-ulang. Cara ini lebih cepat daripada diambil satu lalu diletakkan ke jar kemudian ambil lagi satu dan seterusnya sampai selesai. Kemudian kerupuk yang sudah disusun di atas jar dijemur dengan meletakkan jar di atas para-para atau kaki alat penjemur yang terbuat dari bambu atau kayu.

Kerupuk yang telah kering bisa langsung digoreng dan bisa juga disimpan begitu saja, karena ada juga sebagian orang yang menjual kerupuk mentah (belum digoreng). Kerupuk mentah ini tahan lama dan mudah membawanya untuk dibawa dalam perjalanan jauh, umpamanya untuk oleh-oleh.

Seseorang yang membeli kerupuk mentah, apabila tidak pandai menggorengnya tidak akan mendapat hasil yang baik sebagaimana kerupuk yang dijual sudah digoreng atau matang. Karena untuk menggoreng kerupuk ini punya cara khusus tidak sama dengan menggoreng kerupuk biasa.

Untuk menggoreng kerupuk diperlukan dua buah kual, satu kual berisi minyak panas dan satu kual lagi berisi minyak hangat. Kerupuk yang akan digoreng terlebih dahulu direndam di dalam minyak hangat sambil diaduk-aduk. Setelah mulai mengembang, lalu dipindahkan ke dalam minyak panas. Di dalam minyak panas ini kerupuk akan semakin mengembang. Kerupuk terus dibolak balik agar tidak hangus dan masaknya rata dan setelah kembang semua dan



matang, lalu diangkat dan tiriskan.

- **Kerupuk Udang, Kerupuk Cumi dan Kerupuk Kulit Ikan**

Kerupuk udang dan kerupuk cumi, proses pengolahannya sama dengan kerupuk ikan. Bedanya hanya terletak pada bahan. Untuk membuat kerupuk udang, bahan ikan diganti dengan udang dan begitu juga kerupuk cumi, bahan ikan diganti dengan cumi. Waktu membersihkan cumi, kantong tinta, mata dan kepala harus dibuang.

Adapun pembuatan kerupuk kulit ikan, cara pengolahan (prosesnya) sama dengan kerupuk ikan, cumi dan udang. Yang berbeda adalah bahan, ikan diganti dengan kulit ikan. Kulit ikan ini sebelum dihaluskan harus direbus dengan perbandingan air 2:1 atau 2 kg kulit ikan : 1ml air. Setelah kulit ikan empuk, lalu diblender atau digiling sampai halus. Setelah halus baru dicampurkan dengan bahan lainnya.

- **Kricu (Kerupuk Ikan dan Cumi)**

Kricu adalah kependekan dari kerupuk ikan dan cumi. Kricu sering juga disebut dengan sebutan telur cumi. Rasanya berbeda dengan kerupuk ikan atau pun kerupuk cumi. Hal ini tentu saja berbeda karena bahanya terbuat dari gabungan ikan dan cumi. Bahan yang diperlukan untuk membuat kricu adalah daging ikan dan cumi yang telah dihaluskan, tepung sagu atau tapioka, telur, garam, air dan bumbu penyedap.

Cara pengolahan, daging ikan dan cumi yang telah halus dicampur dengan tepung sagu, telur, garam dan bumbu penyedap, lalu diaduk rata. Setelah rata masukkan air sambil terus diaduk. Setelah adonan benar-benar rata, ambil secuil adonan lalu letakkan di atas telapak tangan dan dihaluskan. Kedua ujung dibentuk mengecil dengan jari tangan. Adonan yang sudah jadi ini dimasukkan ke dalam wadah yang telah

diisi dengan minyak dingin. Lakukan sampai adonan habis kemudian baru digoreng seperti menggoreng kerupuk biasa. Waktu merendam dalam minyak dingin usahakan agar jangan terlalu berdempet-dempet.

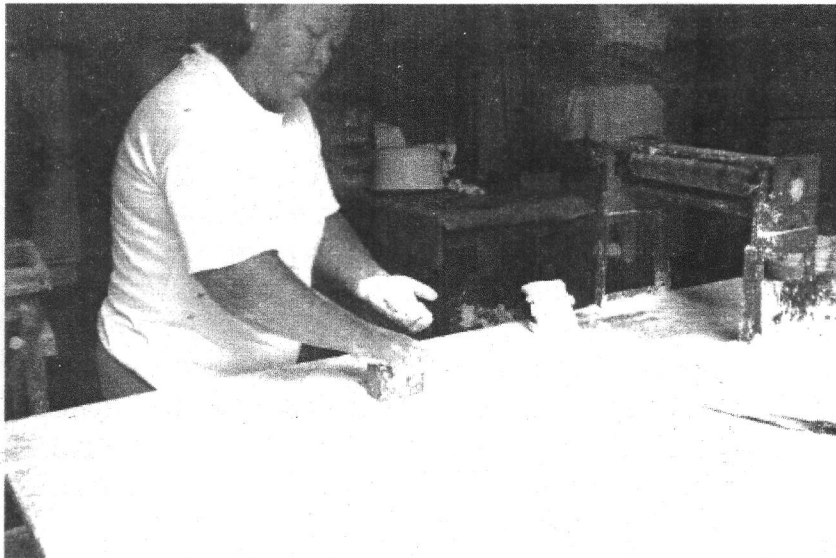


Kricu

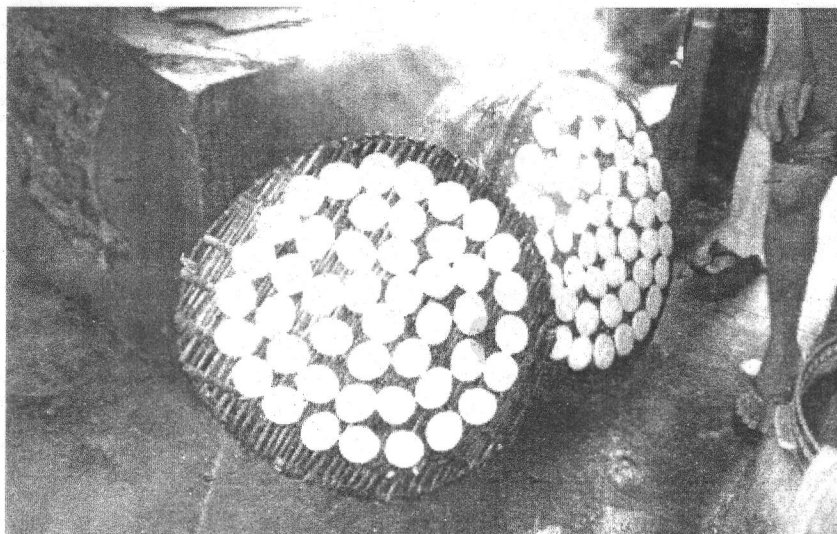
#### ● Kemplang

Bahan yang diperlukan untuk membuat kemplang sama dengan bahan membuat kerupuk. Perbedaannya hanya dalam proses mencetak dan mengukus. Setelah semua bahan dicampur dan diuleni sampai halus, adonan digiling dengan mesin penggiling dengan ketebalan  $\pm 1/5$  cm. Kemudian dicetak dengan cetakan berbentuk lingkaran, oval atau pun empat persegi. Adonan yang sudah dicetak ini disusun di atas tampah lalu dikukus. Proses mengukusnya sama dengan

mengukus kerupuk.



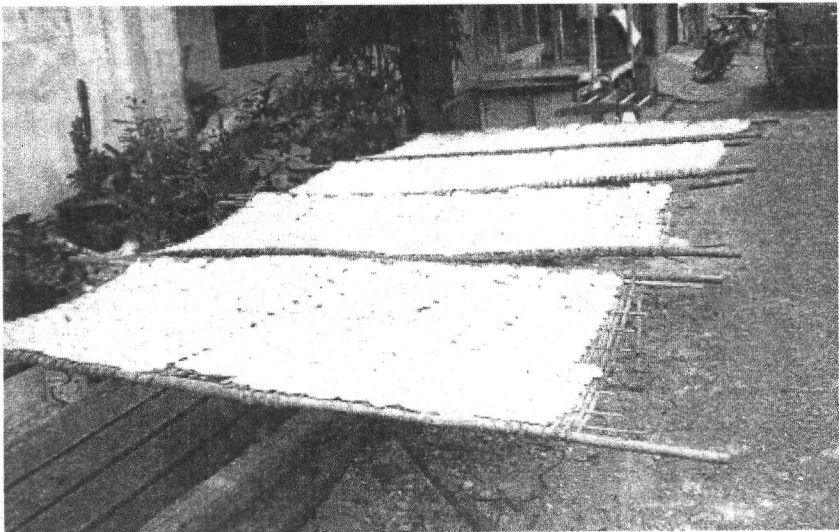
**Mencetak Kemplang**



**Mendinginkan kemplang**



**Memindahkan kemplang ke jar**



**Menjemur Kemplang**

Cara lain mencetak kemplang adalah adonan yang telah diuleni sampai halus, dibungkus dengan plastik dengan bentuk bulat panjang ( panjang  $\pm 30 / 40$  cm dan garis tengah  $\pm 5$  cm), kedua ujung diikat . Kemudian adonan dikukus  $\pm 20$  menit. Setelah matang, diangkat dan didinginkan serta dijemur sebentar atau di oven. Kemudian dipotong-potong dengan ketebalan  $\frac{1}{2}$  cm lalu dijemur sampai kering.

Setelah kemplang kering, proses selanjutnya kemplang bisa digoreng dengan minyak atau digoreng dengan pasir dan dapat juga dipanggang. Menggoreng kemplang dengan minyak sama prosesnya dengan menggoreng kerupuk sebagaimana telah dijelaskan di atas. Adapun menggoreng dengan pasir, pasir yang digunakan adalah pasir putih dan terlebih dahulu harus dicuci bersih lalu dikeringkan. Kemudian masukkan ke dalam kualii sama seperti memasukkan minyak. Nyalakan api dengan panas sedang, setelah pasir panas masukkan kemplang satu atau dua buah sambil ditekan-tekan dan dibolak balik. Setelah matang, lalu diangkat.



Kemplang yang digoreng dengan pasir

Sedangkan untuk memanggang kemplang, diperlukan tungku dengan bara dari arang kayu kemudian di atasnya ada bale-bale atau para-para untuk menghangatkan kemplang. Untuk memulai memanggang kemplang, tungku diisi dengan bara kemudian kemplang diletakkan di atas bale-bale. Setelah kemplang hangat, diambil satu dengan penjepit lalu didekatkan ke bara api ( $\pm 10$  cm di atas bara api ) sambil dibolak balik . Setelah mengembang diratakan dengan alat perata agar kemplangnya rata (tidak melengkung) kemudian dipanggang lagi sampai mengembang. Masyarakat menyebutnya dengan istilah di hong. Kalau semua sudah mengembang berarti sudah matang atau masak.



**Kemplang Panggang**

● **Getas (Kletek)**

Ada sedikit perbedaan dalam proses pengolahan getas atau kletek dan penggunaan bahan. Getas atau kletek



menggunakan air abu dan ikan beku bukan ikan segar. Bahan yang diperlukan daging ikan yang telah dihaluskan, sagu aren, telur, air, air abu, garam dan bumbu penyedap. Untuk menggunakan air abu, maka perbandingannya 100 ml air : 1 gram soda abu. Untuk 10 kg ikan, tepung sagunya 10 kg dan soda abu 10 gram.

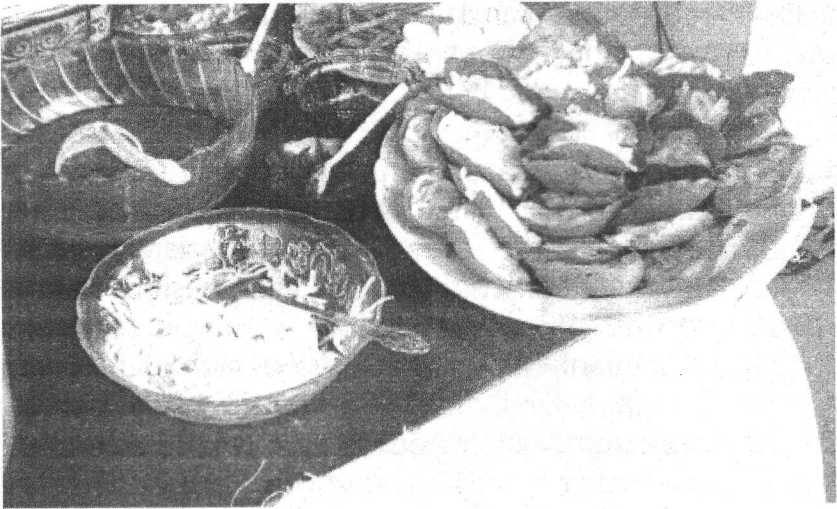
Cara pengolahan, campurkan semua bahan kecuali air. Aduk-aduk sampai rata, terakhir masukkan air. Aduk lagi sampai betul-betul rata dan menyatu, lalu dicetak atau dibuat bulat-bulat panjang sesuai selera dan rendam dalam minyak dingin kemudian baru digoreng dengan minyak panas. Waktu merendam dalam minyak dingin usahakan jangan terlalu berdempet.

#### ✓ Lakso

Lakso adalah makanan yang dimakan atau disantap dengan kuah dan sambal. Kuah dan sambal inilah yang bahannya berasal dari hasil laut yaitu ikan. Untuk membuat lakso diperlukan bahan tepung sagu dan air. Cara pengolahannya, tepung diaduk dengan air kemudian diuleni sampai kalis. Kemudian adonan digiling dengan mesin atau ampia, hampir sama dengan membuat mie dengan bentuk memanjang dan lebar  $\frac{1}{2}$  cm. Adonan yang sudah jadi ini masukkan ke dalam air mendidih dan biarkan sebentar. Kemudian tiriskan dan rendam dalam air dingin. Supaya tidak lengket satu sama lainnya, air rendaman diganti dua kali, lalu tiriskan. Lakso yang sudah jadi ini dapat disajikan dengan kuah dan sambal. Tetapi untuk tahan lama, lakso yang sudah matang tadi dikeringkan dengan cara menjemur di panas matahari atau menggunakan mesin. Lakso yang sudah kering ini tahan lama dan dapat dibawa dalam perjalanan jauh. Untuk menyajikannya, lakso kering ini cukup direndam dengan air panas (mendi-



dih) dan setelah lembut tiriskan dan siap disajikan dengan kuah dan sambal.



### Lakso

Untuk membuat kuah lakso diperlukan daging ikan yang telah dihaluskan (sebelum dihaluskan, ikan diambil dagingnya dan direbus), santan kelapa, kelapa parut (digonseng dan digiling halus), bumbu (ketumbar, jintan, adas manis, bawang merah, bawang putih, kunyit, jahe digiling halus), daun kari, garam, bumbu penyedap dan minyak makan untuk penumis. Setelah semua bahan tersedia, tumis bumbu sampai harum lalu masukkan santan encer sambil diaduk, kemudian masukkan kelapa gonseng yang telah digiling halus dan daging ikan sambil diaduk. Terakhir masukkan santan kental, daun kari, garam dan bumbu penyedap. Biarkan kuah sampai mendidih sambil diaduk dan setelah agak mengental diangkat. Adapun untuk membuat sambal, diperlukan cabe merah, cabe rawit dan terasi. Membuat sambal terasi, cabe dan terasi digoreng dengan

minyak sedikit kemudian digiling halus dengan menambahkan sedikit garam. Setelah halus tambahkan sedikit air. Lakso disajikan dalam daun mangkok-mangkok, kemudian apabila akan makan lakso dimasukkan ke dalam piring lalu tambahkan kuah dan sambal.

## **B. Teknologi (Alat) Pengolahan Makanan**

Keberadaan teknologi atau alat pengolahan makanan sangat beragam, sesuai dengan jenis makanan yang akan dibuat dan peralatan yang tersedia. Keberhasilan olahan makanan yang dibuat seperti cita rasa yang enak, penampilan bentuk yang menarik dan kecepatan waktu mengolah, selain ditentukan oleh bahan-bahan yang diperlukan juga sangat tergantung kepada teknologi atau alat-alat yang dipergunakan waktu pengolahan makanan tersebut.

Pemakaian alat untuk pengolahan makanan ini ada yang sudah modern dan ada juga yang masih mempergunakan alat-alat tradisional. Alat-alat tradisional, selain mudah didapat cara penggunaannya pun sudah dipahami oleh kebanyakan masyarakat. Sedangkan alat-alat modern, sebagian hanya bisa dipergunakan oleh orang-orang tertentu dan harganya juga mahal.

Adapun teknologi atau alat yang dipergunakan oleh masyarakat Belinyu dalam pengolahan makanan hasil laut antara lain adalah :

### **1. Alat untuk menggoreng**

#### **✓ Kualii**

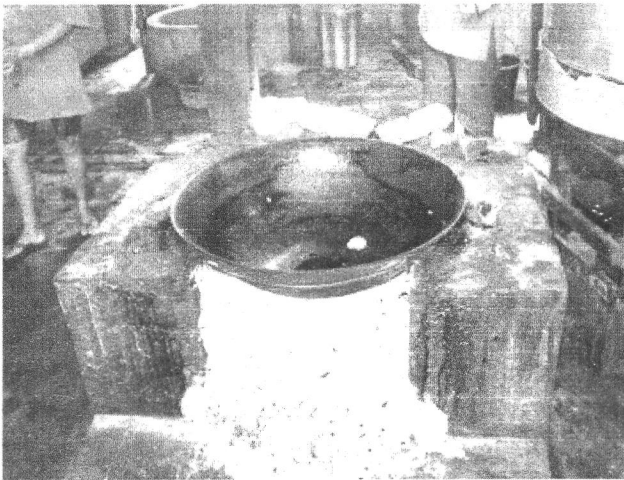
Kualii adalah suatu wadah yang terbuat dari besi, aluminium, stainless dan lain-lain. Kualii yang terbuat dari besi disebut kualii besi, sedangkan kualii yang terbuat dari aluminium disebut kualii aluminium. Bentuknya bulat dan agak

cekung, di kiri kanan ada telinga yang berfungsi sebagai alat pemegang. Dan ada juga kuali yang tidak pakai telinga. Ukuran kuali ada yang besar, menengah dan kecil. Pemakaian ukuran kuali yang besar, menengah atau pun yang kecil tergantung kebutuhan. Untuk keperluan rumah tangga atau usaha kecil-kecilan, kuali yang dipakai adalah ukuran kecil dan sedang. Sementara untuk usaha besar (home industri), dipakai kuali besar. Kuali dipergunakan untuk menggoreng, menggulai dan kadang-kadang ada juga yang dipergunakan untuk merebus atau mengukus.

Untuk menggoreng kerupuk atau kemplang, masyarakat biasanya menggunakan dua kuali. Kuali yang dipakai dalam ukuran besar dan terbuat dari besi. Kuali besi ini panasnya rata dan sangat bagus digunakan untuk mengoreng kerupuk. Satu kuali digunakan tempat menggoreng dengan minyak panas, sedangkan satu lagi kuali yang digunakan tempat merendam kerupuk dengan minyak hangat sebelum dimasukkan ke dalam minyak yang panas. Dan ada juga cara mengoreng kerupuk tidak menggunakan minyak tetapi pasir.



**Kuali  
Aluminium  
ukuran  
sedang**



**Kuali besi  
ukuran  
besar**

### ● **Sendok Penggoreng**

Sendok yang dipergunakan untuk penggoreng makanan hasil laut ini, terbuat dari besi, aluminium dan staines. Bentuknya pipih dan persegi empat atau empat persegi panjang dan bertangkai kayu. Tangkainya dari kayu bulat berfungsi sebagai pegangan agar tidak panas. Ukurannya bervariasi, ada yang kecil, menengah dan besar. Sendok ini digunakan untuk membolak balik makanan yang sedang dimasak, mengangkat makanan yang sudah masak (matang) dari kuali. Dan bisa juga digunakan untuk memasukkan makanan yang akan digoreng ke dalam kuali agar tangan tidak kena minyak panas.

Sendok besi yang besar dipergunakan untuk membolak-balik makanan dalam ukuran besar atau banyak. Umpamanya membuat sambal lingkung dalam ukuran banyak (biasanya juga menggunakan kuali besar). Dalam proses pembuatan sambal lingkung, kalau adonan sudah mulai mengering untuk membolak-baliknya dipergunakan sendok ini. Ini bertujuan

untuk memudahkan dan adonan tidak lengket di dasar kuali dan masaknya menjadi rata.

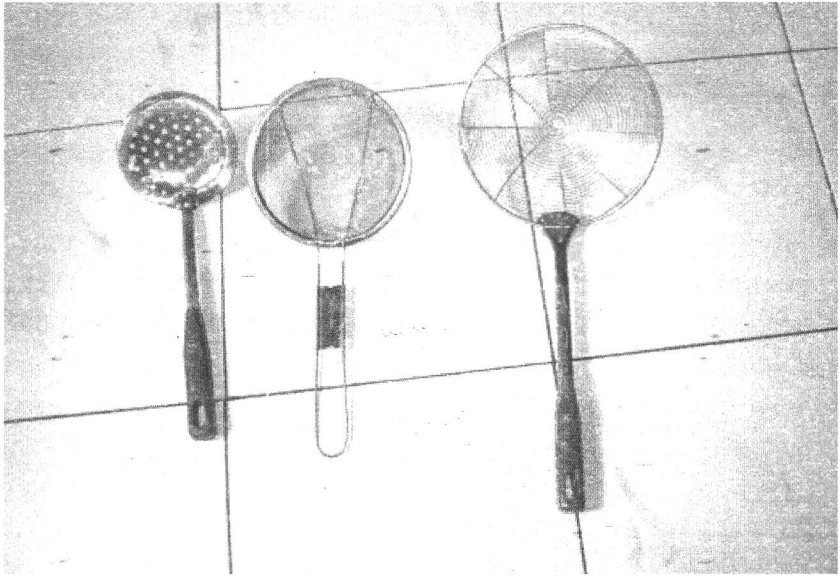
Sendok besi besar yang sudah tidak terpakai lagi untuk membolak balik masakan, dapat dipergunakan untuk mengatur bara atau arang dalam proses memasak yang menggunakan bara api. Seperti memanggang otak-otak, terasi dan sebagainya. Dipergunakannya sendok besi ini untuk memudahkan mengatur bara atau arang (menambah) dan orang yang bekerja tidak kepanasan serta tangannya terhindar dari api.



## Sendok Besi

### ● Sendok Penyaring

Sendok penyaring berbentuk bulat dengan berbagai model dan ukuran. Sendok penyaring ini kegunaannya adalah untuk menyaring dan mengangkat makanan yang sudah di goreng atau pun direbus dari kuali agar minyak penggoreng atau air rebusan tidak ikut terbawa waktu mengangkat makanan. Besar atau kecil ukuran tergantung kebutuhan. Kalau yang dimasak banyak, diperlukan sendok penyaring yang besar dan sebaliknya jika yang dimasak sedikit dipakai sendok penyaring yang kecil

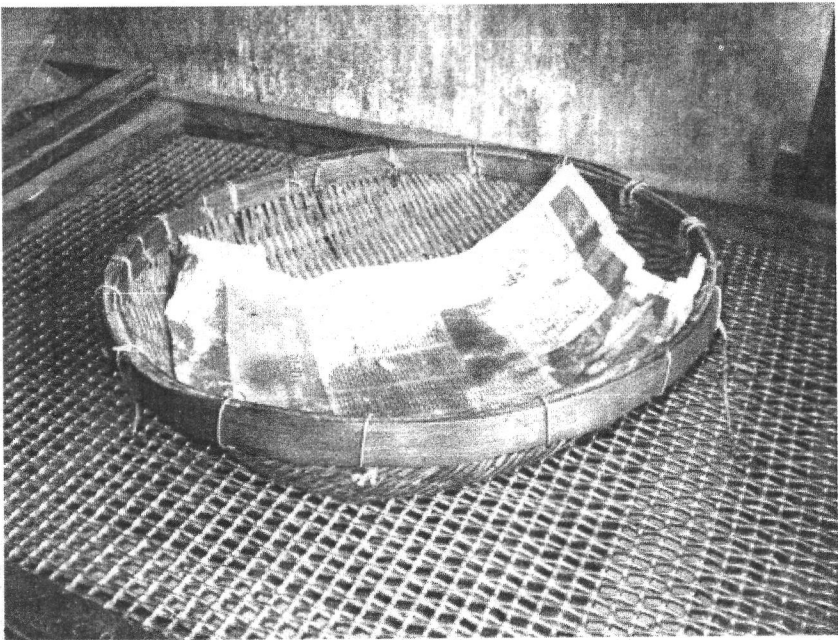


**Berbagai macam model sendok penyaring**



**Mengangkat makanan dari kuah dengan sendok penyaring**

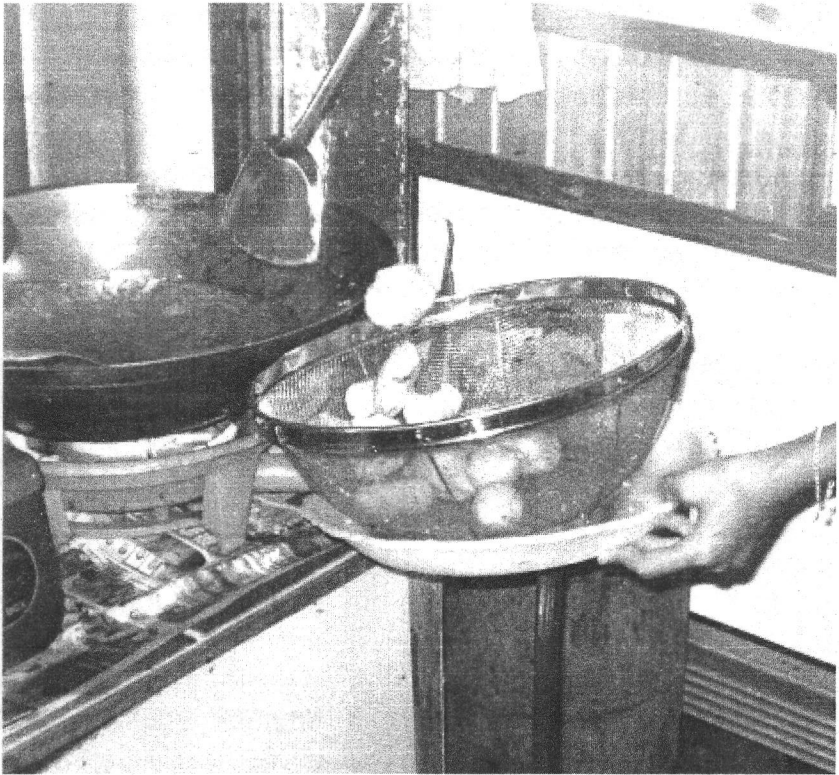
Selain sendok penyaring yang telah disebutkan di atas, bentuk lain dari saringan adalah bulat tetapi tidak bertangkai terbuat dari bambu dan diikat dengan rotan, tali ataupun kawat. Masyarakat setempat menyebutnya dengan sebutan sie. Penggunaannya, setelah makanan diangkat dari kuah dengan sendok penyaring kemudian makanan dimasukkan ke dalam sie (penyaring) agar minyak yang masih tersisa pada makanan bisa menetes lagi (makanan jadi kering).



**Sie (penyaring)**

Hampir mirip dengan sie, ada lagi alat penyaring yang terbuat dari stainless steel namun fungsinya sama dengan sie. Sie dan penyaring yang terbuat dari stainless steel dapat juga digunakan untuk penyaring santan kelapa.





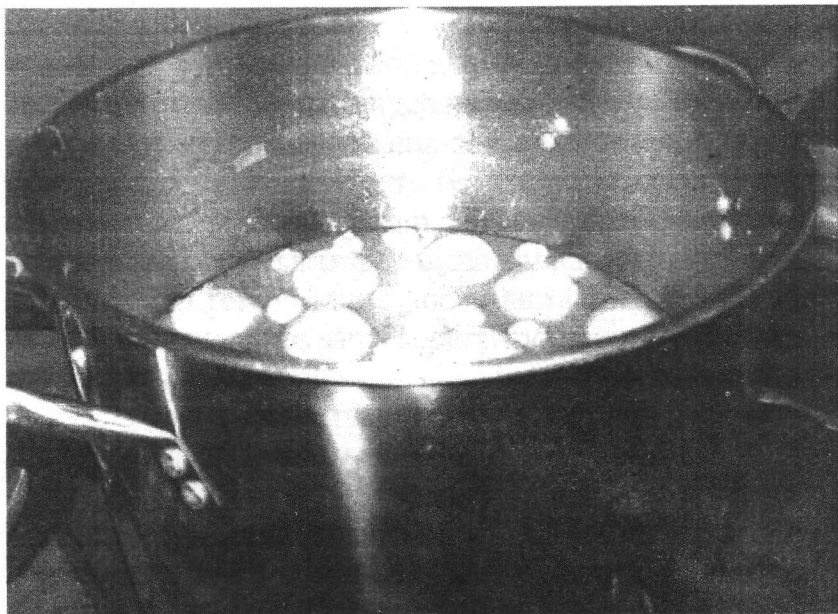
**Saringan**

## **2. Alat untuk merebus**

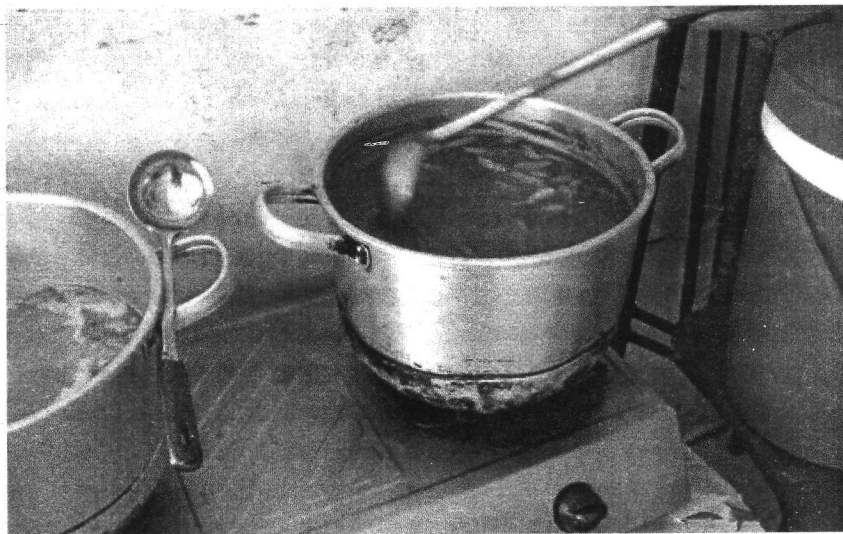
### **✓ Periuk dan kual**

Untuk merebus makanan, bisa dipergunakan periuk dengan berbagai macam model dan kual. Penggunaan kual dan periuk ini tidak ada aturan khusus, hanya tergantung keinginan dan kebutuhan orang yang memasak.

Untuk memasak air biasanya para pengolah makanan menggunakan periuk aluminium (stainless). Begitu juga untuk memasak kuah tekwan dan lempah. Sedangkan besar atau kecil ukuran tergantung kebutuhan.



**Periuk stainless**

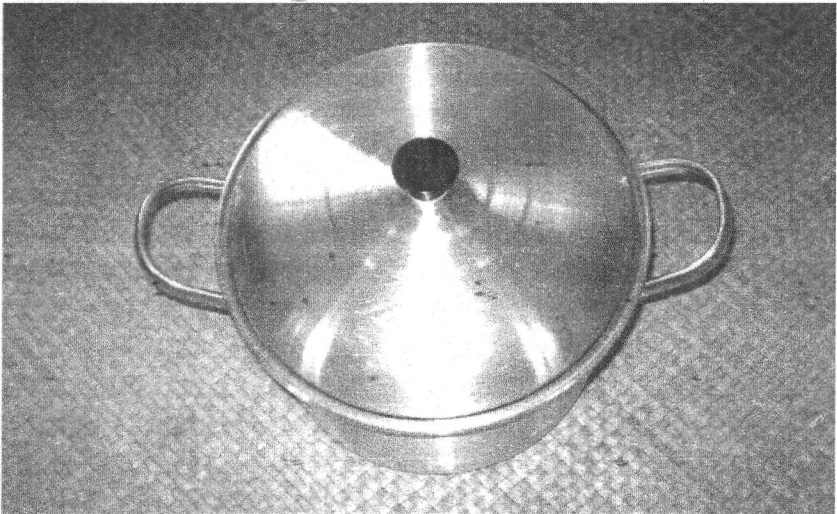


**Periuk aluminium**

### 3. Alat untuk mengukus

#### ✓ Kukusan

Kukusan mempunyai beberapa bentuk dan ukuran. Ada kukusan yang langsung menyatu dengan periuk. Kukusan ini bagian bawah diisi dengan air kemudian dipasang pembatasnya yang terbuat dari bahan yang sama dengan periuk tetapi berlobang-lobang agar uap air dapat naik ke atas lalu di atasnya baru diletakkan makanan yang akan dikukus dan ditutup. Ada juga kukusan tanpa adanya tempat meletakkan air dibawahnya. Sehingga waktu memasak kukusan ini harus diletakkan di atas kuali yang telah diisi dengan air. Dan ada juga sebagian orang yang mengukus dengan kuali lalu diberi pembatas dengan kayu untuk meletakkan makanan yang akan dikukus, kemudian baru ditutup. Keragaman bentuk kukusan ini serta besar atau kecil yang akan dipergunakan tergantung kebutuhan dan makanan apa yang akan dikukus.

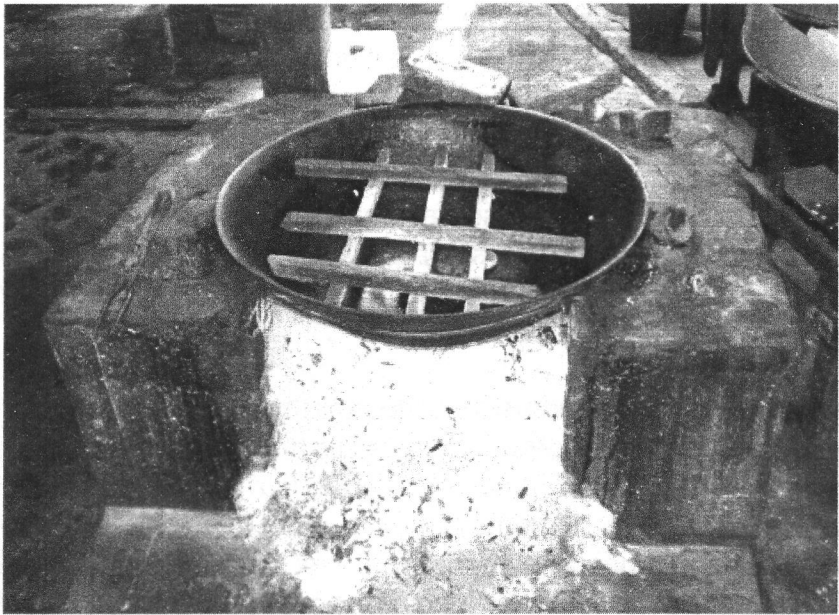


**Kukusan yang menyatu dengan periuk**



### **Kuali yang dipergunakan untuk mengukus**

Kuali yang digunakan untuk mengukus makanan biasanya digunakan kuali besi. Cara mengukus makanan dengan kuali, adakalanya sudah ada kukusan yang akan kita letakkan di atas kuali, jadi makanan tidak tenggelam ke dalam air pengukusnya. Tetapi kalau tidak ada kukusannya, di atas kuali bisa kita letakkan kayu dengan susunan vertikal dan horizontal sebagai pembatas, kemudian baru diletakkan makanan yang akan dikukus di atas dengan bantuan talam atau sejenis tampah kemudian baru di tutup



**Kuali dengan kayu pembatas**

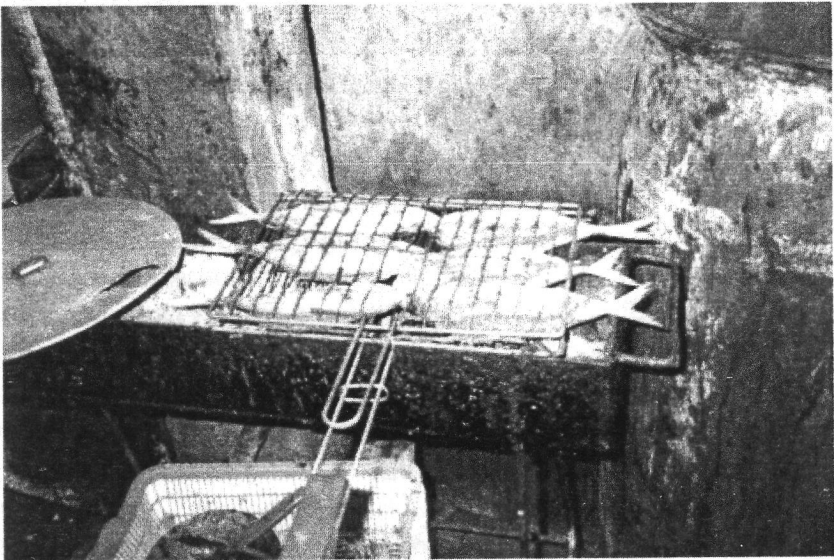


**Kuali dengan makanan yang dikukus**

#### 4. Alat untuk pemanggang (bakar)

##### ✓ Pemanggang Ikan

Untuk memanggang ikan diperlukan tungku dan alat pemanggang ikan. Tungku terbuat dari besi dengan tinggi  $\pm 1\text{m}$ , bagian bawah mempunyai empat kaki dan bagian atas terdapat bak tempat meletakkan arang atau bara api dengan bentuk empat persegi panjang. Ukuran besar bak tempat arang ini tergantung kebutuhan. Di atas bak inilah diletakkan alat pemanggang ikan yang terbuat dari kawat, yang juga berbentuk empat persegi dan bertangkai. Tangkai ini berfungsi untuk pemegang agar memudahkan dalam proses memanggang ikan, cumi atau lainnya.



Alat pemanggang ikan

##### ✓ Pemanggang Kemplang

Untuk memanggang kemplang diperlukan tungku yang terbuat dari batu bata, kemudian di atasnya  $\pm 50\text{ cm}$  di



buat bale-bale atau para-para dari kayu dengan bentuk persegi empat. Panjang dan lebar masing-masing 1 m, bagian atas diberi jaring kawat. Bale-bale ini berfungsi untuk memanaskan kemplang sebelum dipanggang, jadi kemplang yang akan dipanggang terlebih dahulu dihangatkan di bale-bale ini. Setelah kemplang hangat, kemudian diambil satu per satu baru dipanggang.

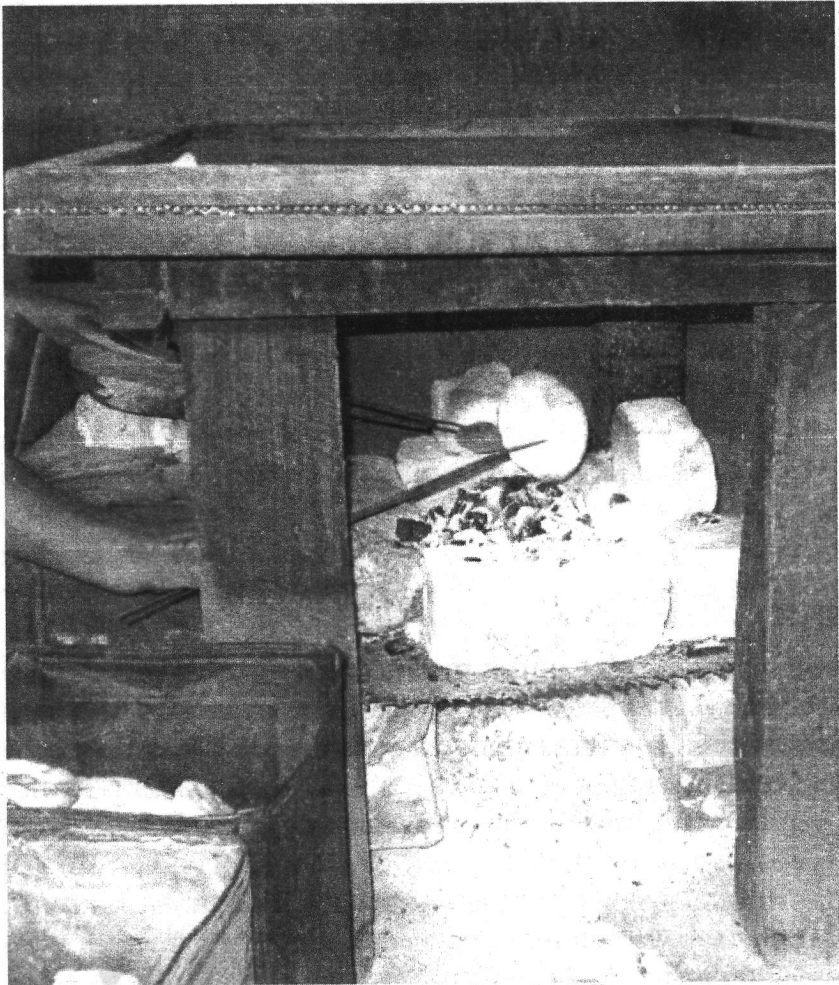


**Kemplang dihangatkan di atas bale-bale**

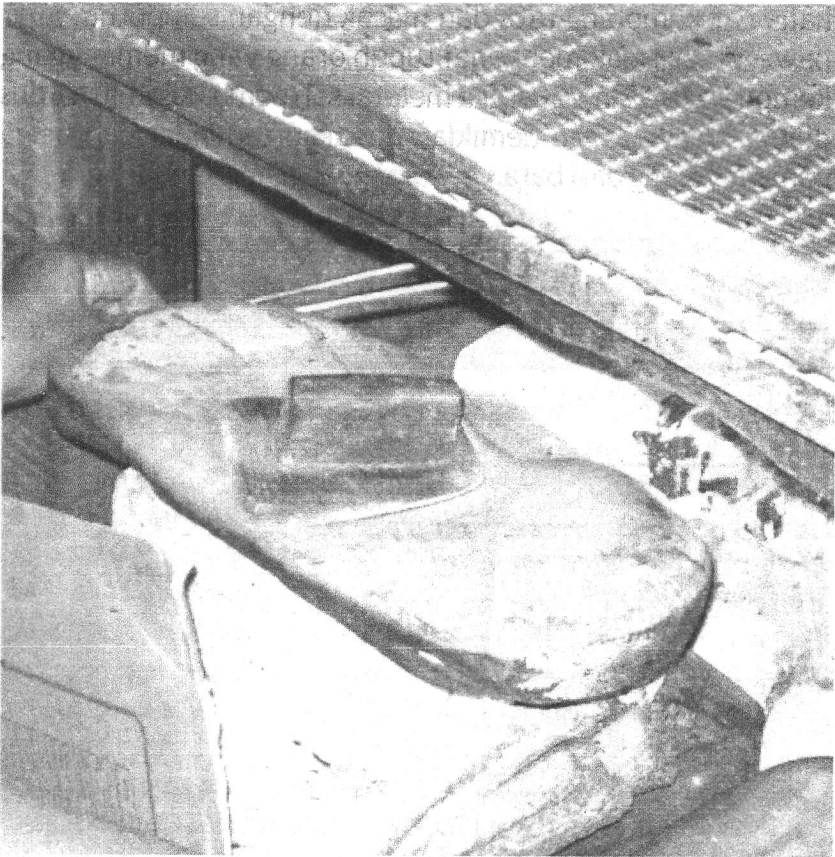
Kemplang yang sudah hangat diambil satu buah dengan penjepit lalu dipanggang dengan cara mendekatkan kemplang ke bara api ( $\pm 10$  cm di atas bara) sambil dibolak balik agar masaknyanya rata. Setelah mulai mengembang, kemplang diratakan dengan alat perata yang terbuat dari kayu kemudian dipanggang lagi. Hal ini dilakukan berulang



kali agar kemplang rata dan masak dengan sempurna. Agar hawa panas tidak mengenai tubuh orang yang memanggang kemplang, biasanya mereka meletakkan pembatas atau kardus didepannya. Dengan demikian dia akan terhindar dari hawa panas langsung dari bara waktu memanggang kemplang.



**Memanggang Kemplang**



**Alat untuk meratakan kemplang**

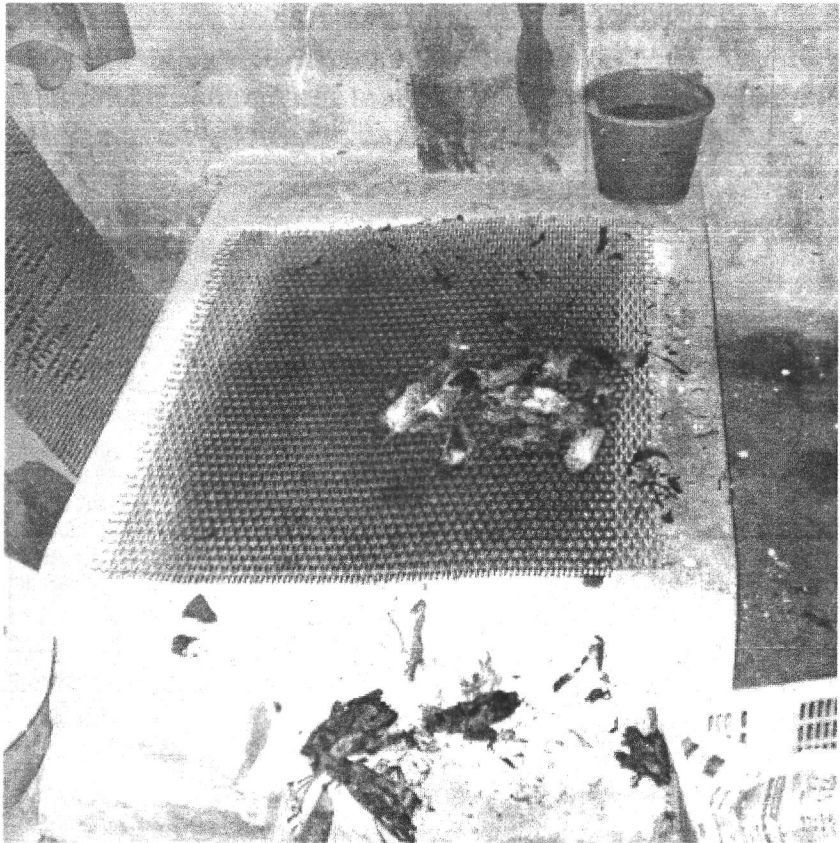
✓ **Pemanggang Terasi dan Otak-otak**

Memanggang otak-otak dan terasi alatnya sama yaitu memerlukan tungku dari batu bata dengan tinggi 5 buah batu bata, sedangkan panjang  $\pm 120$  cm dan lebar  $\pm 1$  m. Di atasnya diletakkan jeruji kawat sedangkan bahan bakarnya arang kayu. Untuk memanggang terasi, terasinya terlebih dahulu harus dipotong tipis dan waktu memanggang harus dibalik agar masaknyanya sempurna. Demikian juga halnya

dengan memanggang otak-otak. Otak-otak yang sudah dibungkus, diletakkan di atas tempat pemanggang kemudian apabila telah masak sebelah maka harus dibalik agar yang sebelahnya lagi juga masak. Waktu memasak terasi dan otak-otak ini, apinya harus dijaga agar tidak hangus sebelah. Untuk mengatur arang atau bara api digunakan sendok besi panjang bertangkai agar tangan tidak kena api.



**Memanggang Terasi**

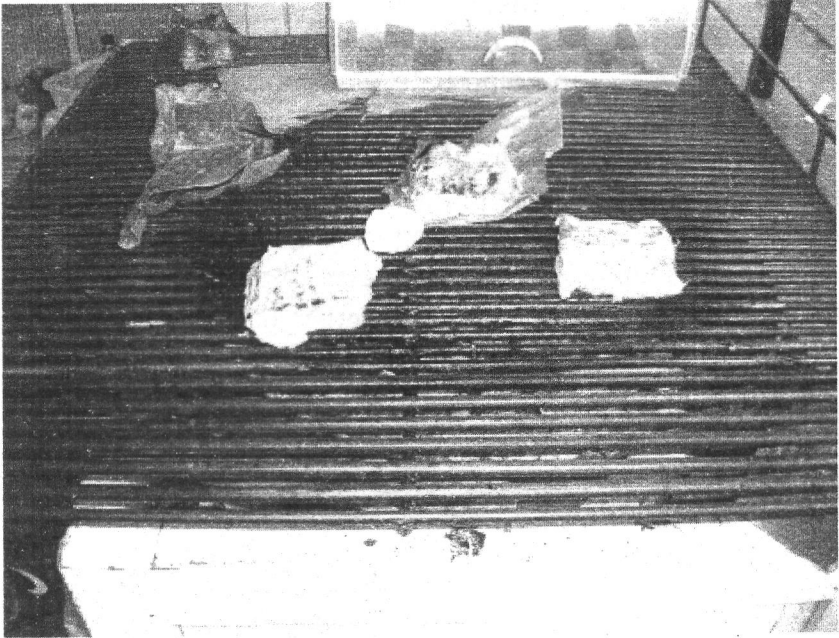


**Memanggang Otak-otak**

✓ **Memanggang Pempek**

Pempek lenggang adalah salah satu jenis pempek yang proses memasaknya dengan cara dipanggang. Alat yang dipergunakan terbuat dari besi yang disusun secara horizontal dan vertikal. Kemudian di bawahnya diletakkan tungku yang telah diisi dengan arang atau bara. Besar atau kecil ukuran alat pemanggang tergantung kebutuhan. Adonan pempek yang telah dibungkus dengan daun pisang diletakkan di atas

alat pemanggang ini. Setelah separoh masak, adonan pempek dikeluarkan dari daun dan dimasak lagi dengan posisi terbalik. Hal ini dilakukan agar pempek masak (matang) sempurna timbal balik.



**Memanggang Pempek**

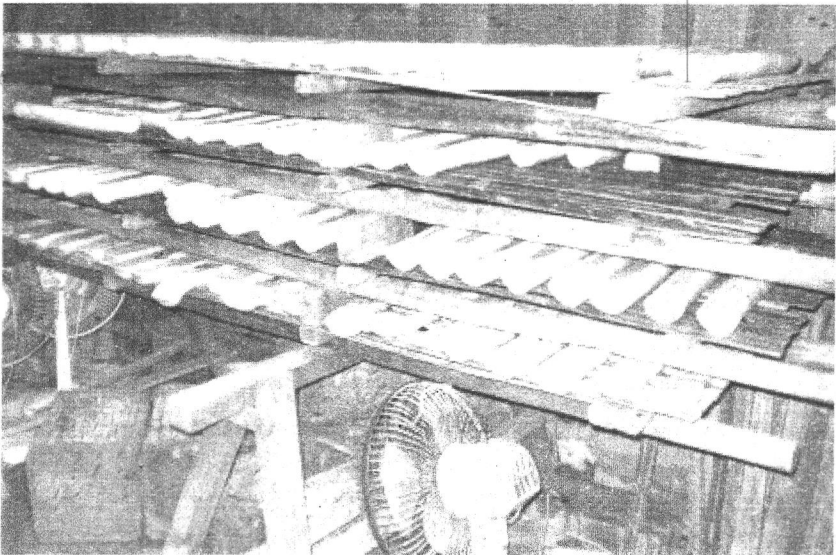
## **5. Alat Pengering**

Ada beberapa alat yang diperlukan untuk mengeringkan atau menjemur makanan seperti :

### **● Oven**

Sebuah ruangan tertutup dengan ukuran panjang dan lebar  $\pm 2,5$  m, tinggi  $\pm 3$  m yang didalamnya terdapat tungku perapian dan di atasnya ada susunan balok-balok kayu tempat meletakkan adonan kemplang yang sudah dikukus dalam bentuk puntungan-puntungan adalah tempat untuk

mengeringkan adonan kemplang. Masyarakat setempat menyebutnya dengan sebutan oven. Bangunan ini bangunan luarnya dibuat dari seng plat, sedangkan bagian dalamnya dilapisi dengan kertas karton. Untuk meletakkan adonan kerupuk yang telah dikukus, dibuat bale-bale dari kayu bertingkat-tingkat agar dapat meletakkan adonan kerupuk dengan banyak. Kemudian bale-bale ini diletakkan di atas kaki bale-bale. Pada bagian bawahnya dibuat tungku untuk meletakkan bara api. Untuk menjaga agar bara api selalu hidup (membara) dipakai kipas angin untuk alat pengipas. Oven ini fungsinya untuk mengeringkan adonan kemplang yang telah dikukus. Diperlukan keterampilan khusus untuk menggunakan oven ini. Karena kalau terlalu kering, adonan tidak bisa dipotong atau adonan akan pecah-pecah waktu dipotong dan kalau adonan tidak kering, bisa-bisa busuk dan tidak dapat dikonsumsi lagi.

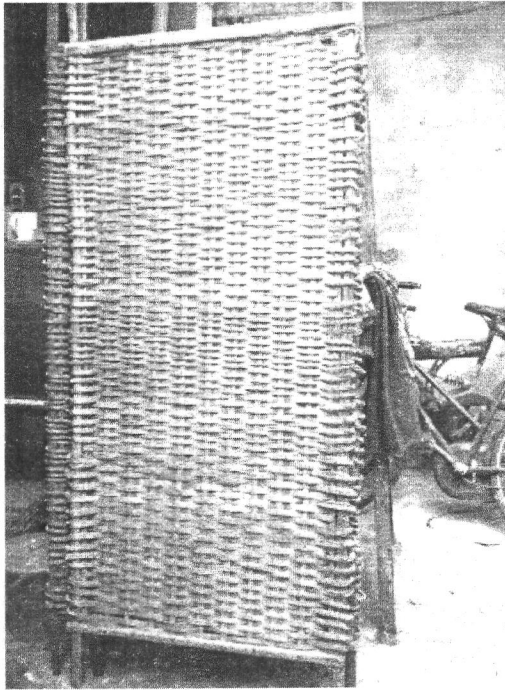


Oven



- **Tar**

Tar adalah wadah yang terbuat dari bambu atau rotan yang dianyam, dengan ukuran panjang  $\pm 1,25$  m dan lebar  $\pm 60$  cm. Jar ini fungsinya untuk menjemur kerupuk atau kemplang yang sudah dicetak atau dipotong.



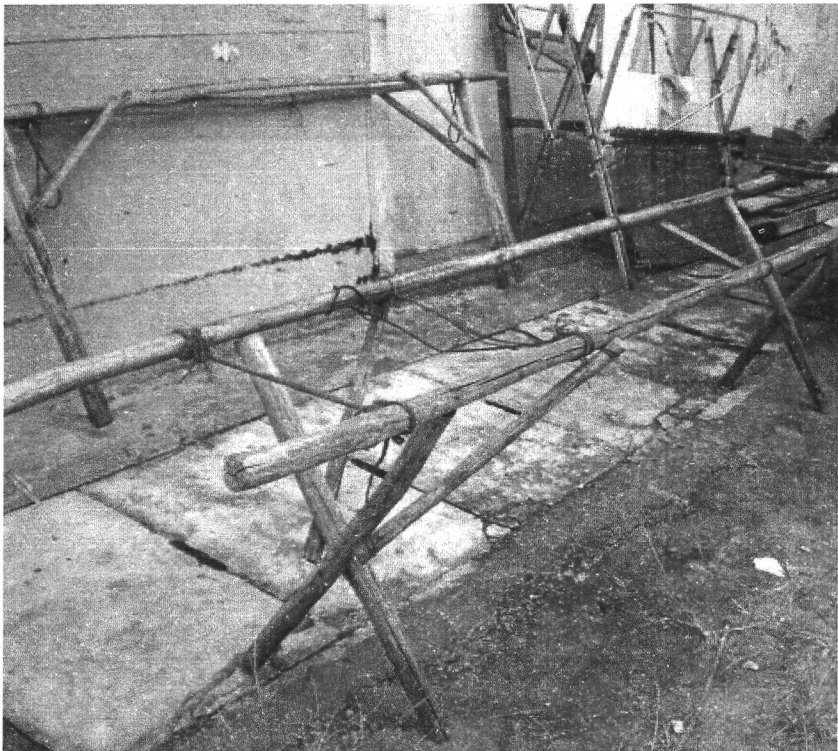
**Tar**

- **Kaki penjemur atau kuda-kuda**

Kerupuk yang telah disusun di atas tar, untuk menjemurnya diperlukan kaki atau kuda-kuda. Di atas kuda-kuda inilah diletakkan tar. Kuda-kuda atau kaki penjemur ini dibuat dari kayu atau bambu kemudian diikat atau dipaku. Ukuran panjang kuda-kuda tidak terbatas, hal ini tergantung kebutuhan dan lahan yang tersedia. Sedangkan tingginya  $\pm$



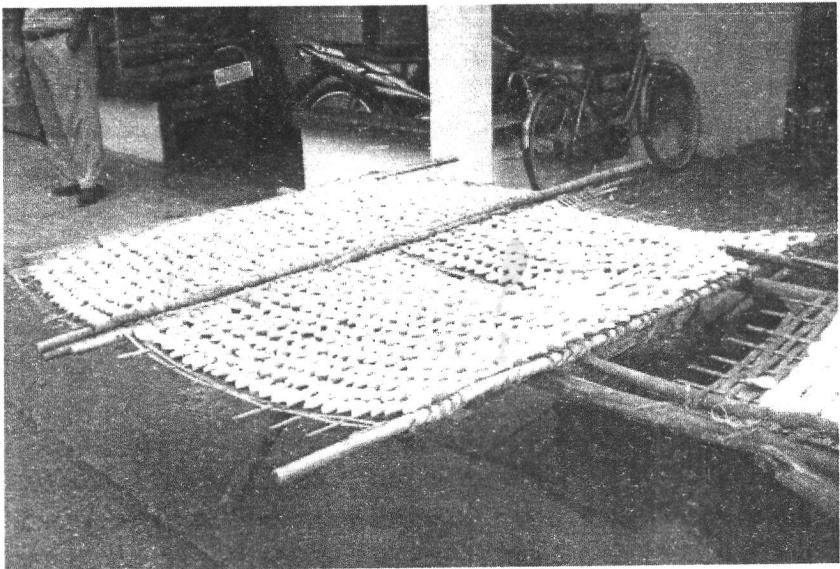
1 m. Pembuatan kaki penjemur ini, ada permanen dan ada yang tidak. Yang permanen maksudnya alat ini dibuat di lahan penjemur bersifat tetap atau ditancapkan ke tanah, sedangkan yang tidak permanen alat ini didesain agar bisa diangkat dan dilipat. Jadi kalau misalnya lahan terbatas, lahan tersebut satu saat bisa dipakai untuk menjemur kerupuk atau kemplang dan apabila tidak menjemur kerupuk atau kemplang alat tersebut diangkat atau disimpan ditempat yang lain sehingga lahan tersebut dapat dipergunakan untuk yang lain.



**Kuda-kuda (Kaki) penjemur tidak permanen bisa dilipat dan diangkat**



**Kuda-kuda (Kaki) penjemur Permanen**



**Menjemur Kerupuk**

## 6. Alat Tumbuk atau Penggiling

Alat penumbuk atau penggiling ada bermacam-macam, ada alat untuk penumbuk cabe, alat penumbuk belacan (terasi), alat penumbuk ikan, alat penghalus adonan dan sebagainya. Alat ini ada yang bersifat tradisional dan ada juga yang sudah modern.

### a. Lesung Batu

Lesung batu terbuat dari batu alam dengan bentuk bulat dan agak mengerucut ke bawah, sedangkan dasarnya datar. Bagian tengahnya berlekuk dalam. Ukuran garis tengah  $\pm 15$  cm dan tinggi  $\pm 15$  cm. Alat penumbuknya dari batu alam dengan bentuk bulat panjang. Lesung batu ini dipergunakan untuk menumbuk cabe, bahan makanan lainnya dan juga obat-obatan.



Lesung Batu

### **b. Lesung Kayu**

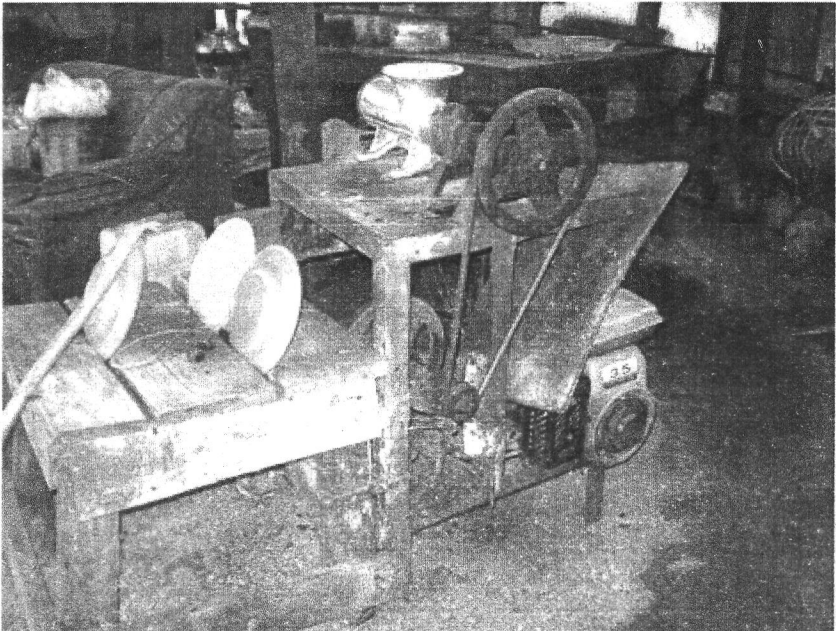
Lesung kayu terbuat dari kayu keras seperti pohon durian dan pohon nangka. Bentuknya hampir sama dengan lesung batu tetapi ukurannya agak besar dan tinggi. Alat penumbuknya yang biasa disebut “alu”, juga terbuat dari kayu dengan bentuk bulat panjang. Lesung kayu ini dipergunakan untuk menumbuk belacan atau terasi. Selain dari itu, dapat juga dipergunakan untuk menumbuk padi, beras, kopi, kacang dan bahan makanan lainnya.



**Menumbuk belacan dengan Lesung kayu  
(Sumber: Kepulauan Bangka Belitung)**

### c. Penggiling Ikan

Untuk menghaluskan ikan bisa dipergunakan lesung batu, lesung kayu dan mesin penggiling. Mesin penggiling dibuat dari besi, tembaga, kuningan dan bahan lain. Ukurannya bermacam-macam, ada yang besar, sedang dan kecil. Untuk menggunakannya atau menjalankan mesin ini, bisa secara manual atau dengan tangan dan bisa juga dengan menggunakan tenaga listrik atau generator. Biasanya untuk ukuran kecil dipakai secara manual sedangkan kalau memakai ukuran besar harus menggunakan tenaga listrik atau generator.

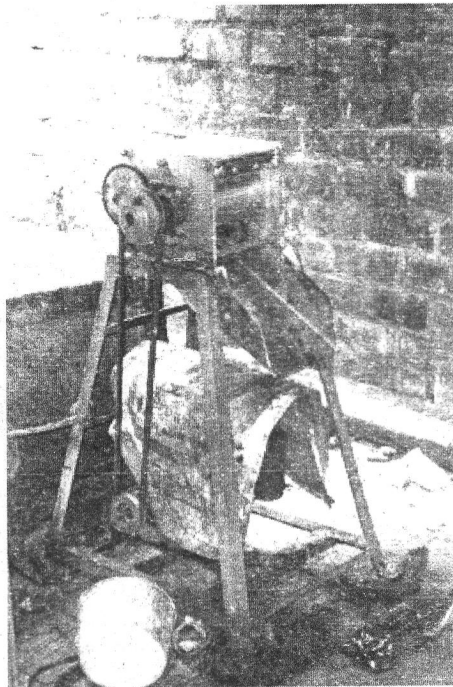


**Mesin Penggiling Ikan**

### d. Mesin Kukur Kelapa

Untuk mengukur (parut) kelapa diperlukan alat atau mesin

yang terbuat dari tembaga, aluminium dan besi. Mesin ini berbentuk persegi empat dan mempunyai kaki. Bagian dalamnya terdapat jeruji-jeruji seperti duri. Besar jerudi besi ini bervariasi gunanya untuk mendapatkan hasil parutan kelapa halus atau kasar. Bagian atas terdapat tutup yang bisa dibuka dan ditutup. Waktu mengukur kelapa, bagian ini dibuka lalu dimasukkan potongan-potongan isi daging kelapa (daging kelapa sebelumnya harus dipisahkan dari batoknya). Mesin ini akan berputar dengan bantuan tenaga listrik atau generator. Daging kelapa yang sudah dikukur ini akan keluar dari bagian bawah dan kelapa parut ditampung dengan baskom atau pun wadah lainnya. Sesudah memarut kelapa, bagian atas tadi dapat ditutup kembali.



**Mesin Kukur (Parut) Kelapa**



### **e. Mesin Peras Kelapa**

Sesuai dengan namanya, mesin peras kelapa digunakan untuk memeras kelapa yang telah diparut sehingga menghasilkan santan kelapa. Alat ini juga terbuat dari besi, aluminium dan tembaga. Wadah untuk meletakkan kelapa yang akan diperas berbentuk bulat dan berlubang-lubang. Sedangkan alat pengontrol dan kakinya terbuat dari besi. Kelapa parut yang sudah dimasukkan ke dalam alat ini ditutup dan ditekan dengan alat katrol ini sehingga santan kelapa keluar dari bagian bawah alat dan air santan ini ditampung dengan ember atau baskom.



**Mesin Peras Kelapa**



#### **f. Mesin Penggiling Adonan Kempalang**

Mesin penggiling adonan kemplang atau disebut juga ampia terbuat dari besi dan tembaga. Alat ini terdiri dari dua buah besi bulat dengan posisi sejajar yang dihubungkan dengan badan dan kakinya. Kedua besi bulat ini jaraknya bisa diatur untuk menentukan ketebalan adonan yang akan digiling. Tombol pengaturan ini terdapat di bagian pinggir. Kemudian dibagian samping juga terdapat alat pemutar untuk menggerakkan alat ini. Untuk tenaga penggerakannya memakai tenaga manusia.



**Mesin Penggiling Adonan**

Bentuk lain dari penggiling adonan adalah alat yang digunakan untuk penggiling adonan kerupuk. Alat ini juga terbuat dari besi dan tembaga. Alat ini terbagi kepada tiga

bagian yaitu bagian pertama yang terletak di atas berupa bak persegi empat yang fungsi untuk meletakkan adonan yang akan digiling. Yang kedua kaki dan alat penghubung ke bagian yang ketiga dan bagian ketiga adalah berupa wadah yang menampung adonan dari bagian pertama dan kedua yang bagian dasarnya berlobang kecil-kecil. Dari bagian yang ketiga inilah adonan keluar seperti mie dan ditampung dengan wadah tipis dan datar. Agar adonan ini berjalan dari bagian atas sampai ke bawah, adonan yang terletak dibagian atas ditekan dengan bantuan kayu.



**Alat Penggiling Adonan Kerupuk**

## **7. Alat Permentasi**

Rusip, kecalok, teritip dan lain-lain merupakan makanan olahan melalui proses permentasi. Untuk itu diperlukan alat

berupa botol atau pun guci. Dalam proses pengolahan, makanan yang telah dimasukkan ke dalam botol atau guci ini hendaklah tertutup rapat agar angin tidak dapat masuk. Apabila makanan di dalam botol atau guci ini kemasukkan angin, maka proses fermentasi akan gagal.



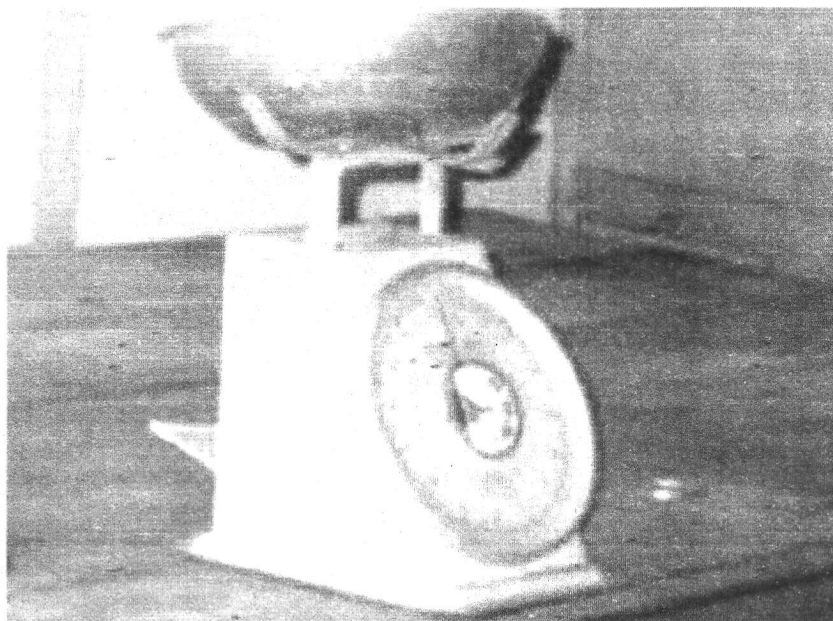
**Guci**



**Bermacam-macam Botol**

## **8. Alat Ukur**

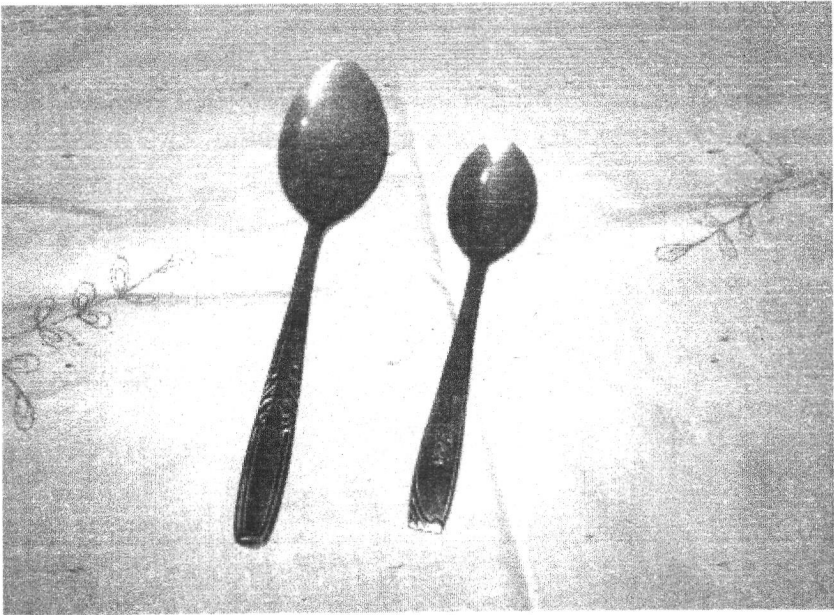
Alat ukur atau timbangan yang dimaksudkan di sini adalah ukuran atau takaran yang dipergunakan untuk menentukan jumlah bahan yang diperlukan dalam mengolah makanan seperti timbangan gantung, timbangan duduk, gelas ukuran dan juga sendok. Timbangan gantung biasanya digunakan untuk menimbang bahan makanan dalam skala besar atau banyak seperti 10 kg tepung atau 10 kg ikan. Timbangan duduk digunakan untuk menimbang bahan makanan dalam skala menengah atau kecil. Gelas ukuran biasanya digunakan untuk menakar air atau susu, sedangkan sendok (sendok makan dan sendok teh) digunakan untuk menakar bahan makanan yang sangat sedikit seperti bubuk merica, garam, bumbu penyedap dan sebagainya. Disamping itu, sendok juga dipakai untuk mengaduk makanan waktu mengolah bahan makanan.



**Timbangan Duduk**



**Timbangan Gantung**



**Sendok Teh dan Sendok Makan**

### **9. Alat Pengaduk Makanan**

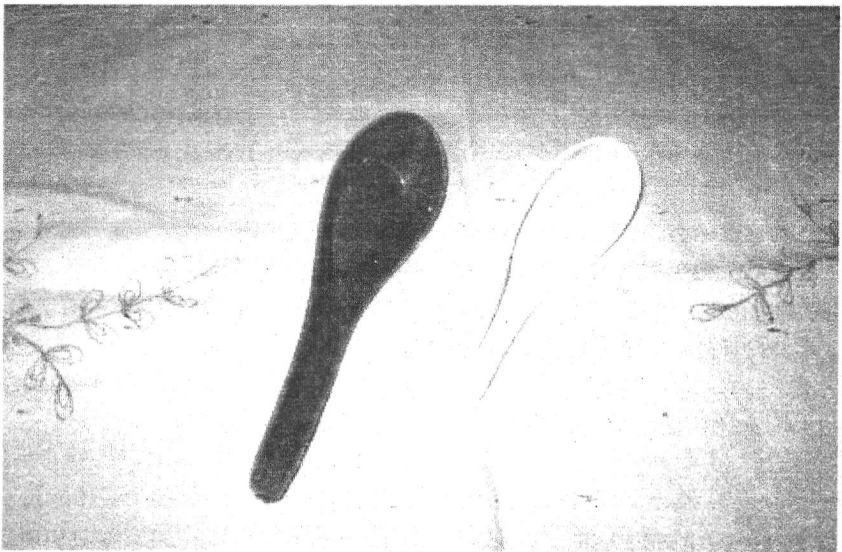
Untuk mengaduk makanan, seperti pembuatan bubur tepung dalam proses membuat pempek diperlukan sendok kayu karena adonan menggunakan air panas. Sendok kayu ini terbuat dari kayu keras seperti pohon kelapa, pohon nangka dan sebagainya. Ukurannya bermacam macam ada yang besar sedang dan kecil. Bentuknya ada yang empat persegi atau oval pada bagian ujungnya.

Disamping sendok kayu, dalam pengolahan makanan dipergunakan juga sendok sudu bebek. Bentuknya agak pendek dari sendok makan, terbuat dari aluminium, stainless, kuningan dan plastik. Dalam pengolahan makanan, sendok ini dipergunakan untuk membuat bulatan bakso. Adonan yang sudah diaduk dan siap dimasak, diambil dengan tangan lalu

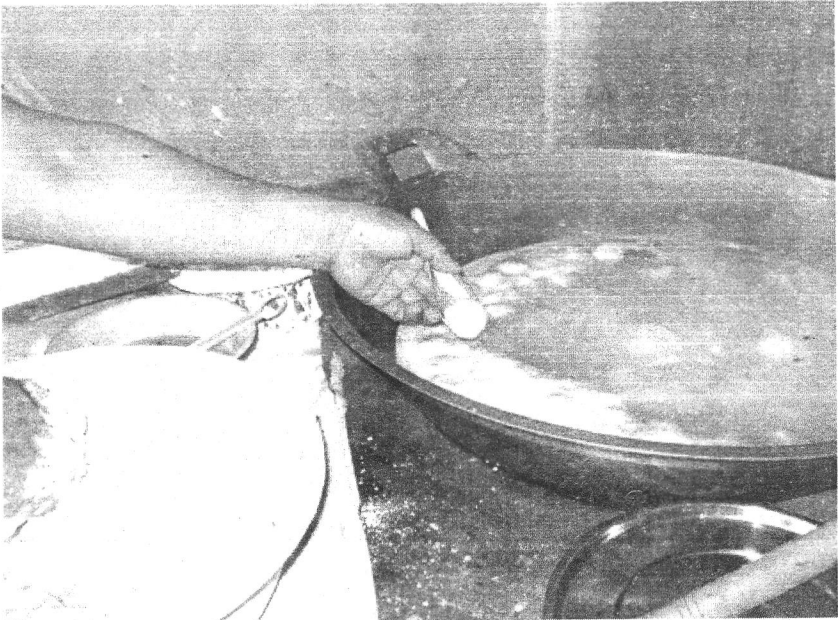
remas dan dikeluarkan melalui ibu jari dan jari telunjuk yang dibuat bentuk melingkar. Adonan yang keluar dari bulatan jari ini lalu di potong dengan menggunakan sendok sudu bebek ini sehingga hasilnya adonan akan menjadi bulat.



**Sendok Kayu**



**Sendok Sudu Bebek**

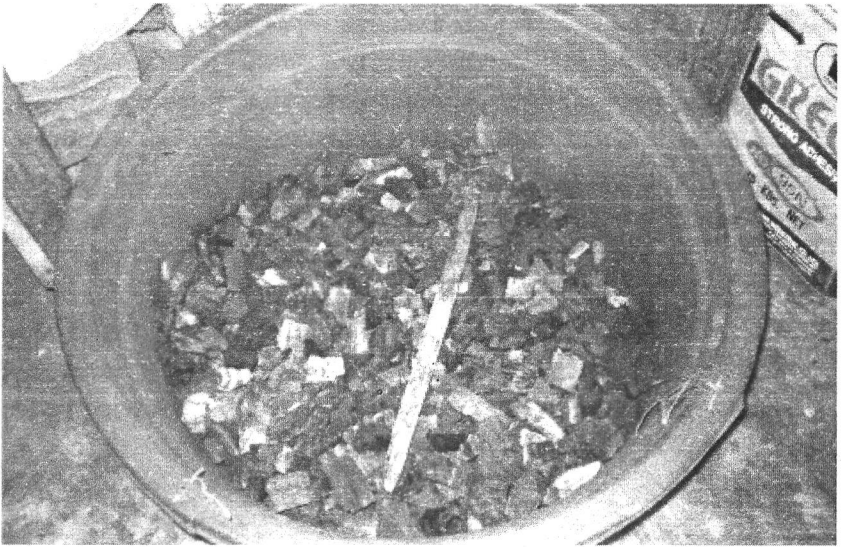


**Membuat Bakso**

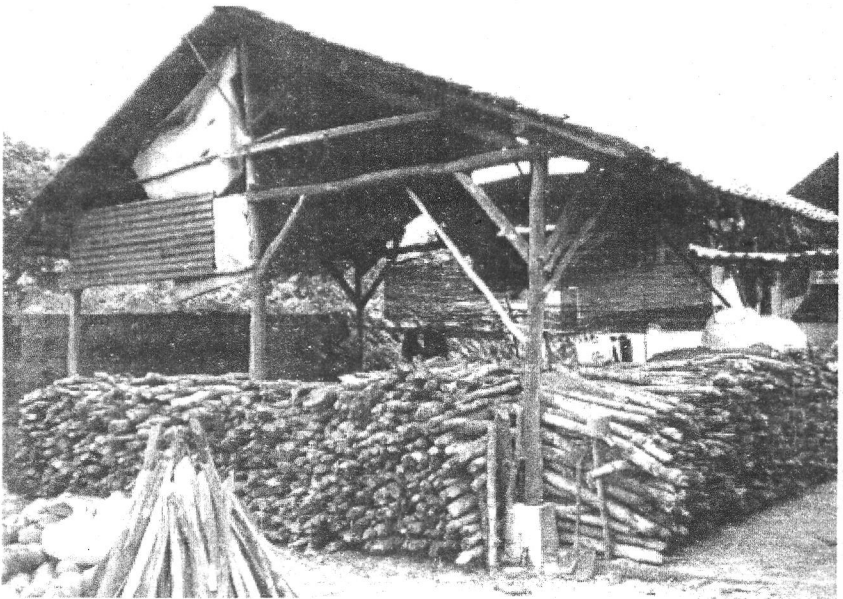
## **10. Bahan Bakar**

Bahan bakar yang dipergunakan dalam mengolah berbagai macam makanan hasil laut antara lain : gas, minyak tanah, kayu bakar, arang kayu, sabut kelapa dan sebagainya. Dalam proses pembuatan kerupuk, kemplang dan sambal lingkung dalam skala besar biasanya mempergunakan kayu bakar. Sedang untuk mengolah makanan lainnya dalam skala kecil dan menengah menggunakan gas dan minyak tanah. Untuk memanggang terasi, pempek dan ikan dipergunakan arang kayu.





**Arang Kayu**



**Kayu Bakar**

# BAB IV

## ANALISA

### A. Kesimpulan

Masyarakat Belinyu sangat arif dalam memanfaatkan potensi alam yang dimiliki. Kekayaan hasil laut yang melimpah berupa ikan dengan berbagai jenis lainnya, selain langsung dijual kepada konsumen juga diolah menjadi berbagai macam makanan untuk kebutuhan sehari-hari dan dijual untuk pemenuhan kebutuhan lainnya. Makanan hasil olahan ini mempunyai nilai jual yang tinggi dan disamping itu juga membuka lapangan pekerjaan bagi warga masyarakat lainnya. Mereka punya teknologi pengolahan hasil laut yang menghasilkan berbagai jenis makanan, baik makanan siap saji, makan setengah jadi ataupun makanan khas lainnya.

Teknologi pengolahan makanan hasil laut ini mereka peroleh dari pendahulu mereka yang diwariskan secara turun-temurun. Kemudian juga diperkaya dengan pengalaman sehari-hari melalui persentuhan antar budaya yang ada di sekitar mereka, sehingga teknologi yang mereka miliki bermacam-macam baik yang bersifat tradisional atau pun

modern yang kesemuanya dapat memenuhi kebutuhan mereka.

Orang menikmati makanan bukan hanya sekedar untuk mengisi perut, memenuhi kebutuhan gizi atau menjaga prestise (gengsi). Tetapi juga menempatkan makanan sebagai karya seni. Oleh karena itu teknologi pengolahan makan menjadi penting yang akan menghasilkan makanan dengan cita rasa yang enak serta bentuk penyajian yang menarik.

Makanan olahan hasil laut sudah menjadi andalan usaha rumah tangga atau pun usaha kecil menengah di daerah Belinyu, sehingga hasilnya telah tersebar di daerah Bangka Belitung bahkan sampai ke Pulau Jawa dan Sumatera. Teknologi pengolahan makanan hasil laut ini sangat mendukung perkembangan usaha ekonomi masyarakat dan menunjang wisata budaya di daerah Belinyu khususnya dan Bangka Belitung pada umumnya.

## **B. Saran**

Teknologi pengolahan makanan hasil laut yang dimiliki suatu masyarakat dapat disebarluaskan kepada masyarakat lain karena selain untuk melestarikan budaya, juga dapat menunjang perekonomian masyarakat.

## DAFTAR PUSTAKA

- Elvian, Ahmad. *Pangkalpinang Kota Pangkal Kemenangan. Pangkalpinang. Dinas Kebudayaan Dan Pariwisata Kota Pangkalpinang. 2005*
- Evawarni. *Hubungan Antar Suku Bangsa di Kota Pangkalpinang. Tanjungpinang. Balai Pelestarian Sejarah Dan Nilai Tradisional Tanjungpinang. 2008*
- Ibrahim. *Meretas Wacana Membangun Peradaban di Bumi Serumpun Sebalai. Yogyakarta. Pustaka Selawang Sedulang. 2004*
- Ishak, Hikmat. *Kepulauan Bangka Belitung Semangat Dan Pesona Provinsi Timah Dan Lada. Sungailiat. Pemerintahan Daerah Kabupaten Bangka. 2002*

- Koentjaraningrat. "Aneka Warna Manusia Dan Kebudayaan-nya". *Manusia Dan Kebudayaan di Indonesia*. Jakarta. Jambatan. 1979
- Karim, Zulkarnain. Dkk. *Kapita Selekta Budaya Bangka. Bukul*. Badan Pembina Kesenian Daerah Kabupaten Bangka. Sungailiat. 1990
- Lombard, Denys. *Nusa Jawa: Silang Budaya 2*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama. 2005
- Setiati, Dwi. *Makanan Tradisional Masyarakat Bangka Belitung*. Tanjungpinang. Balai Pelestarian Sejarah Dan Nilai Tradisional Tanjungpinang. 2008



**EVAWARNI**, lahir di Suliki, Sumatera Barat tahun 1962. Lulus sebagai Sarjana pada Jurusan Sastra Arab, IAIN Iman Bonjol, Padang pada tahun 1988. Meraih gelar Master Agama di IAIN Sulthan Syarif Qasyim (SUSQA) Pekanbaru tahun 2003 jurusan Studi Islam dengan konsentrasi Perkembangan Islam Regional Asia Tenggara.

Dari tahun 1992 sampai sekarang bekerja di Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional (BPSNT) Tanjungpinang. Banyak melakukan transliterasi manuskrip-manuskrip Melayu yang ada di Kepulauan Riau. Disamping itu juga berminat pada bidang kajian budaya masyarakat pesisir.

Perpustakaan  
Jenderal

ISBN : 978-979-1281-40-9