

Aspek Agraris dan Maritim dalam Makanan Tradisional *Kuah Tige*

Agricultural and Maritime Aspects in *Kuah Tige* Traditional Food

Destriyadi

Sekolah Tinggi Agama Islam Natuna, Indonesia

Penulis koresponden: destriyadi.in@gmail.com

Abstrak

Hasil hubungan masyarakat dengan alam dapat dilihat dari makanan tradisional *kuah tige*, Natuna. Budaya maritim dan budaya agraris berhubungan dengan masyarakat dan alam. Penelitian ini bertujuan mengungkapkan aspek agraris dan maritim dalam makanan tradisional *kuah tige*. Data penelitian kualitatif deskriptif ini diperoleh melalui wawancara, observasi, dan studi pustaka. Ada tiga tahap penelitian, yaitu reduksi data, penyajian data, dan kesimpulan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Natuna yang dikelilingi lautan luas dan tanah yang subur, makanan tradisional *kuah tige* menjadi milik sebagian komunitas masyarakat secara kolektif. Bahan baku makanan tradisional *kuah tige* berasal dari budaya agraris seperti kelapa kukur, sago butir, dan ubi rebus, sedangkan yang berasal dari budaya maritim adalah gulai air ikan. Perbedaan pandangan dan kebiasaan masyarakat Natuna mengenai *kuah tige* dipandang sebagai cara untuk menguatkan dan memperkaya kebudayaan.

Kata kunci: agraris; *kuah tige*; makanan tradisional; maritim; masyarakat Natuna

Abstract

The results of the society's relationship with nature can be seen in the traditional food of *kuah tige*, Natuna. Not only in its maritime culture, the community's relationship with nature is also closely related to its agricultural culture. This research aims to reveal the agricultural and maritime aspects in the traditional food of *kuah tige*. This research is descriptive qualitative based. Data were obtained through interviews, observations, and literature studies. There are three stages that researchers used to analyze the data, namely data reduction, data presentation, and conclusion. Although Natuna is surrounded by vast oceans and fertile land, traditional *kuah tige* food only belongs to a collective society. The ingredients used in traditional *kuah tige* food come from agrarian culture such as grated coconut, sago grains, and boiled sweet potatoes, while the maritime culture aspect is found in fish curry. The different views and habits of the Natuna people regarding *kuah tige* are not a form of separating them, but as a way to strengthen and enrich culture.

Keywords: agricultural; *kuah tige*; maritime; Natuna society; traditional food

Riwayat Artikel: Diajukan: 12 Juni 2023; Disetujui: 20 Agustus 2023

1. Pendahuluan

Hidup manusia saling memengaruhi sesama manusia dalam bidang ekonomi, sosial dan budaya. Dengan akal dan pikiran, manusia sanggup memanfaatkan potensi di lingkungannya dan membangun interaksi sesuai dengan kompetensi dan tujuan masing-masing. Hubungan yang dikonstruksi tersebut berkaitan dengan relasi manusia dengan Tuhan, manusia dengan sesamanya, dan manusia dengan alam. Hubungan manusia dengan Tuhan membangun relasi vertikal antara yang kuasa dan yang hamba. Relasi manusia

dengan masyarakat menunjukkan pola hubungan secara horizontal. Sebagai pijakan, manusia membutuhkan alam untuk menghidupi kebutuhan utama.

Hubungan antara manusia dengan alam tampak pada cara manusia memanfaatkan alam untuk memenuhi kebutuhannya, terutama kebutuhan primer, yaitu sandang, pangan, dan papan. Dalam hal pemenuhan kebutuhan tersebut, manusia berjuang dan beradaptasi dengan lingkungan sebagai langkah lanjut manusia dalam berinteraksi dengan alam (Hilmanto, 2010: 25). Kemampuan berpikir dalam memanfaatkan alam di sekitarnya menumbuhkan kebiasaan yang kemudian menjadi kebudayaan. Muncul sebuah standar atau pedoman yang diakui secara kolektif di lingkungan tersebut yang dapat menjadi sebuah nilai budaya yang merupakan lapisan abstrak dan memiliki ruang yang sangat luas. Tingkatan ini menghadirkan ide-ide untuk dikonsepsikan menjadi hal-hal yang bernilai dalam masyarakat (Effendy, 2017).

Setiap wilayah memiliki karakteristik yang bernilai sebagai pembeda dari wilayah-wilayah lain (Hilmanto, 2010: 22). Toledo menjelaskan dalam pandangan etnoekologi yang melihat bagaimana pemanfaatan alam oleh masyarakat suatu etnik sesuai ragam kepercayaan, pengetahuan, tujuan, dan bagaimana pandangan kelompok etnis bersangkutan dalam pemanfaatannya (Jumari, dkk., 2012: 8). Pada pengertian ini tampak bahwa kebudayaan dihasilkan oleh masyarakat dalam memanfaatkan alam sebagai bagian utama dari kehidupan.

Penelitian ini mengungkap hubungan manusia dengan lingkungan melalui kacamata antropologi budaya sebagai ilmu (Nurmansyah, dkk., 2019) yang mempelajari manusia sebagai masyarakat, fisiknya, dan kebudayaannya. Hal itu sejalan dengan pandangan yang menyatakan bahwa budaya berasal dari *buddhayah* (Sanskerta) dari akar kata *buddhi* yang berarti ‘akal atau budi’. Dengan demikian, budaya berkaitan dengan budi dan akal manusia (Nurmansyah, dkk., 2019). Hubungan timbal balik antara manusia dengan kebudayaan tercakup dalam bidang ilmu antropologi. Pembahasan sistem pengetahuan dan nilai yang menjadi dasar seluk-beluk karya manusia, baik verbal maupun nonverbal, memerlukan kajian antropologi budaya (Siregar, 2008), termasuk yang menjadi pedoman hidup manusia yang dianutnya (Siregar, 2008). Semua itu sejalan dengan pandangan Keesing (Rejeki, 2013) yang menyatakan bahwa antropologi budaya adalah bidang yang mempelajari adat-istiadat manusia atau studi budaya dan masyarakat.

Hasil karya kebudayaan manusia yang memiliki hubungan erat dengan alam antara lain makanan tradisional. Bahan-bahan yang diperoleh dari alam sebagai kekayaan hayati

ditransformasikan menjadi makanan tradisional dan menjadi penciri daerah serta identitas budaya masyarakatnya (Utami, 2018: 42). Daerah yang berada di pesisir memanfaatkan lingkungan laut untuk mendapatkan bahan-bahan utama, seperti ikan, udang, kerang, kepiting, dan biota laut lainnya. Masyarakat agraris memanfaatkan tumbuh-tumbuhan sebagai bahan utama dalam memenuhi kebutuhan hidup.

Makanan tradisional masuk dalam kategori folklor bukan lisan karena cara penuturan dan penularan pembuatan makanan tradisional dilakukan melalui aktivitas (Widyastuti, 2013: 134). Dalam pandangan ini, makanan adalah segala sesuatu yang tumbuh di sawah, ladang, dan kebun ataupun segala sesuatu yang berasal dari laut dan dipelihara di halaman, di rumah, di padang rumput, atau di daerah peternakan, atau dapat dibeli di pasar, warung, dan rumah makan (Danandjaya, 1991). Istilah lainnya adalah makanan rakyat yang diperoleh dari tanaman, hewan, maupun dari produk olahan yang jenis, maupun cara mengolah, dan resepnya berasal dari kebiasaan atau tradisi masyarakat (Widyastuti, 2013: 135).

Makanan tradisional bernilai bagi daerah karena kandungan isi, kontribusi ekonomi, dan sebagai identitas kelompok masyarakat pemiliknya. Potensi lainnya sebagai sarana membangun rasa cinta tanah air dan pemersatu bangsa (Harsana dan Triwidayati, 2020). Kriteria makanan tradisional adalah penggunaan bahan baku lokal dan khas di daerah asal makanan tradisional yang disebut bahan endogen. Berangkat dari bahan dan bumbu yang khas, hasil yang diperoleh pun menjadi khas (Xiaomin dalam Harsana dan Triwidayati, 2020). Dengan demikian, cara menghasilkan makanan tradisional, penggunaan metode, dan keterampilan dalam mengolahnya, sudah sesuai dengan kesepakatan masyarakat kolektif.

Kuah tige adalah makanan tradisional khas Natuna yang dihidangkan dalam sebuah wadah yang dikenal sebagai dulang atau talam. Sesuai dengan namanya, *kuah tige*, makanan ini terdiri atas tiga menu, yaitu sago butir, kelapa parut, ubi rebus, dan gulai air ikan. Bahan seperti sago, kelapa, dan ubi adalah bahan yang diperoleh dari kebun masyarakat, sedangkan ikan diperoleh dari laut. Tradisi melaut dan berkebun sudah dilakukan oleh masyarakat Natuna sejak dahulu. Aktivitas ini berpengaruh pada kehidupan kebudayaan masyarakatnya. Bahan-bahan tersebut diperoleh dengan mudah karena wilayah Natuna dikelilingi lautan dan tanah-tanah yang subur untuk ditanami berbagai tanaman.

Natuna yang masuk dalam wilayah administrasi Provinsi Kepulauan Riau itu terdiri atas 159 pulau. Kecamatan Serasan memiliki jumlah pulau terbanyak, yaitu 31 pulau. Topografi pulau ini tanah berbukit dan bergunung batu, sedangkan dataran rendah dan landai juga banyak ditemukan di pinggir pantai (BPS Natuna, 2023). Setiap pulau yang berpenghuni memanfaatkan kekayaan laut untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari, mulai

dari ikan, cumi, sampai kerang yang berada di pesisir. Topografi yang demikian, menjadikan masyarakat Natuna beradaptasi dengan alam. Hal itu juga menghadirkan pengetahuan tradisional yang sampai saat ini masih hidup di masyarakatnya.

Aktivitas pemanfaatan alam tersebut dilatarbelakangi oleh distribusi ekonomi yang tidak selalu dapat terpenuhi. Transportasi utama untuk melakukan distribusi ekonomi tersebut hanya menggunakan kapal laut, sedangkan hambatan yang dihadapi adalah waktu tempuh yang lama dan musim yang terkenal ganas. Faktor berikutnya adalah geografis Natuna yang kepulauan, sehingga untuk mendistribusikan ke pulau-pulau perlu waktu yang lebih lama dan harga yang semakin tinggi. Hal tersebut memunculkan kemampuan untuk beradaptasi dengan alam dan memanfaatkannya untuk memenuhi kebutuhan hidup. Hubungan alam dengan manusia tampak pada pemanfaatan dan kedekatannya dengan laut yang membentuk budaya dan tradisi mencintai laut yang diturunkan lintas generasi.

Penelitian kemaritiman telah dilakukan oleh Chairunnisa, Rijanta, Baiquni (2019), dengan meneliti “Pemahaman Budaya Maritim Masyarakat Pantai Depok Kabupaten Bantul”. Penelitian ini berfokus pada eksplorasi pemahaman dan praktik budaya maritim pada masyarakat Pantai Depok. Penelitian ini memfokuskan pada permasalahan masyarakat pesisir dengan kondisi fisik pantainya.

Di sisi lain, penelitian keagrarian pernah dilakukan oleh Aryadi dan Suriadi (2018). Penelitian tersebut mendeskripsikan kebudayaan agraris di Desa Tegur Wangi Kota Pagaralam yang dapat dijadikan sumber pembelajaran sejarah di SMA Negeri 14 Palembang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kebudayaan agraris di Desa Tegur Wangi dapat dilihat dari hasil akulturasi kebudayaan Besemah yang menghasilkan ilmu falak, tanaman pangan, letak/posisi areal pertanian, dan tanaman obat-obatan. Fokus penelitian pada bidang Sejarah.

Penelitian lainnya yang berkaitan dengan makanan tradisional Natuna dilakukan oleh (Harwindito, dkk., 2022). Penelitian ini menghubungkan makanan tradisional Natuna, yaitu kernas dari sudut pandang pariwisata. Penelitian ini difokuskan pada makanan kernas yang populer di masyarakat dan banyak dipublikasi melalui karya ilmiah dan karya tulis lainnya.

Penelitian terdahulu mengenai budaya agraris dan maritim masih jarang dilakukan, termasuk dalam kaitannya dengan folklor makanan tradisional. Penelitian mengenai hubungan lingkungan dan alam jarang dilakukan di wilayah kepulauan, seperti di Natuna. Menggunakan pendekatan antropologi budaya, penelitian ini bertujuan mengungkapkan aspek agraris dan maritim dalam makanan tradisional *kuah tige*. Penelitian ini juga

mendeskripsikan makanan *kuah tige* untuk memperkaya kajian antropologi budaya khususnya dalam bidang kuliner.

2. Metode

Penelitian ini memanfaatkan data kualitatif dan dijabarkan secara deskriptif dengan mengutamakan ke dalam analisis. Data penelitian diperoleh melalui studi pustaka dan dilengkapi data lapangan dengan melakukan wawancara dan observasi. Data dalam penelitian ini adalah semua keterangan dari sumber primer dan sekunder yang berhubungan dengan makanan tradisional *kuah tige*. Wawancara dilakukan dengan informan terpilih yang memahami makanan tradisional *kuah tige*, seperti pembuat, masyarakat, dan tokoh yang memahami folklor ini. Objek material penelitian ini adalah makanan tradisional *kuah tige*, sedangkan objek formal penelitian ini menggunakan sudut pandang antropologi budaya. Observasi difokuskan pada proses dan aktivitas yang berhubungan dengan makanan *kuah tige*. Analisis data dilakukan dalam tiga tahapan, yaitu reduksi data, penyajian data, dan kesimpulan.

Tahap reduksi data dalam penelitian ini menyederhanakan hasil pengumpulan data mengenai *kuah tige*. Proses di tahapan ini juga mencakup meringkas data dan membuat klasifikasi tertentu sesuai pada pembahasannya. Setelah tahap reduksi selesai, penyajian data penelitian ini mendeskripsikan *kuah tige*, mengungkapkan perbedaan pandangan dan kebiasaan terhadap *kuah tige*, dan hubungannya dengan aspek agraris dan aspek maritim. Pada penyajian tersebut, data diinterpretasi dengan cara melihat hubungannya dengan antropologi budaya (Rijali, 2018) dan hubungan antardata secara keseluruhan.

3. Hasil dan Pembahasan

Hasil dan pembahasan ini dibagi menjadi beberapa bagian, yaitu aspek agraris dalam menu makanan tradisional *kuah tige*, aspek maritim dalam menu makanan tradisional *kuah tige*, dan aspek agraris dan maritim dalam menu tambahan makanan tradisional *kuah tige*.

3.1 Deskripsi *Kuah Tige*

Dalam bahasa Melayu setempat, *kuah tige* berarti ‘kuah tiga’. Begitu pula bagi masyarakat Natuna umumnya, penyebutan makanan tradisional ini dapat disepakati sebagai *kuah tige*. Hanya di wilayah Bunguran Timur Laut yang dialeknya sedikit berbeda, yaitu *kuah tigeu*. Kemunculan makanan tradisional *kuah tige* ini dilatarbelakangi oleh keterbatasan pasokan makanan karena lokasi Pulau Natuna berada jauh dari pusat sehingga

pendistribusian bahan makanan mengalami berbagai macam kendala. Masyarakat berusaha memenuhi kebutuhan pangan tersebut dengan memanfaatkan apa yang ada di lingkungannya.

Permasalahan ketersediaan makanan tersebut menyebabkan tumbuhnya kreativitas dan inovasi yang kemudian menjadi pengetahuan masyarakat. Bahan-bahan yang ditemukan berasal dari tumbuhan yang mudah ditemui di lingkungan sekitar masyarakat. Bahan yang dekat dari mereka menjadi bahan utama. Jika menunggu pasokan beras dan sebagainya tentu tidak akan tercukupi kebutuhan pangannya. Karena sulit untuk mendapatkan beras, orang-orang dulu berusaha menghemat beras dengan cara menggunakan pangan alternatif. Keterbatasan ini memunculkan adaptasi dengan alam yang kemudian menjadi tradisi *kuah tige*.

Makanan ini tidak dikenal sepenuhnya oleh masyarakat di Kepulauan Natuna. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *kuah tige* tidak terdapat di wilayah Natuna Selatan seperti Serasan, Midai, Subi, dan pulau-pulau di sekitarnya. Makanan ini lebih familiar dan dekat dengan sebagian masyarakat Bunguran Barat, Bunguran Timur, dan Bunguran Timur Laut. Pada masyarakat pemilikinya, *kuah tige* masih lestari dan hadir di setiap acara atau gawai. Tidak ada waktu khusus untuk memakan *kuah tige*, namun pada umumnya makanan ini disajikan pada pagi atau malam hari. Tampaknya tradisi makan *kuah tige* berawal dari makan bersama keluarga di rumah masing-masing. Kemudian suguhan makan *kuah tige* mulai diterapkan pada lokasi yang lebih luas untuk dinikmati masyarakat.

Sagu butir, kelapa kukur, ubi kayu rebus, dan ikan kuah pindang diletakkan di atas wadah yang disebut *dulong* ‘dulang’ berukuran besar. Sering juga dibubuhi semangkuk kecil sambal sebagai penyedap selera. Setiap dulang diisi umumnya empat orang sehingga piring, gelas, dan peralatan makan lainnya disesuaikan. Sebelum makan, dulang biasanya ditutup menggunakan tudung saji berbentuk anyaman kerucut. Tidak ada ketentuan siapa saja yang harus menempati di satu dulang. Satu orang dengan orang lainnya yang tidak saling kenal pun bisa makan di satu dulang tersebut. Hal tersebut kemudian memunculkan interaksi sosial untuk saling mengenal. Umumnya satu dulang diisi oleh empat laki-laki dan satu dulang lainnya oleh empat perempuan, tetapi dalam keadaan tertentu dapat bercampur antara laki-laki dan perempuan. Misalnya dalam satu dulang yang sudah diisi oleh beberapa perempuan dapat dipenuhi oleh laki-laki. Keempat orang tersebut, secara bergantian mengambil makanan secara bebas dan tidak dibatasi. Dalam adat beramai-ramai itu muncul rasa untuk saling berbagi. Orang yang menikmati hidangan tersebut belajar untuk mengambil

secukupnya dan mengenang orang-orang yang ada di sekitarnya. Tradisi tersebut secara tidak langsung mengajarkan kesopan-santunan, seperti mendahulukan kesempatan mengambil makanan kepada yang lebih tua, serta adab makan, yaitu cara makan yang tidak saling mengganggu, menjaga bersih, dan menghabiskan makanan yang tersaji.

3.2 Penyajian dan Pandangan terhadap Makanan Tradisional *Kuah Tige*

Terdapat perbedaan penyajian dan pandangan masyarakat mengenai menu utama dan menu tambahan tradisi makan *kuah tige* di Natuna. Perbedaan tersebut menunjukkan adanya keterbukaan terhadap keberagaman alternatif. Selain itu, perbedaan menunjukkan cara masyarakat memanfaatkan potensi lingkungan.

3.2.1 Penyajian dalam Tradisi Makan *Kuah Tige*

Masyarakat di Pulau Natuna memiliki kebiasaan berbeda dalam menyantap makanan tradisional *kuah tige*. Perbedaan kebiasaan ini dapat dilihat dari menu yang lebih disukai, seperti ubi atau nasi. Pembahasan berikut dibedakan atas empat kelompok, yaitu wilayah barat, timur, utara, dan selatan.

Masyarakat di wilayah timur, yaitu di Kecamatan Bunguran Timur, Bunguran Timur Laut, dan sekitarnya, dalam tradisi makan *kuah tige*, biasanya menghidangkan nasi dan ubi. Tamu undangan dapat memilih menyantap salah satu atau keduanya. Menu seperti sagu butir, kelapa kukur, dan gulai air ikan tidak diganti dengan menu yang lainnya. Waktu penyajian makan *kuah tige* di Bunguran Timur memiliki fleksibilitas yang disesuaikan dengan kegiatan yang diselenggarakan.

Masyarakat di wilayah barat, yaitu di Kecamatan Bunguran Barat memilih nasi tanpa menyediakan ubi dalam dulang. Sebaliknya, masyarakat di Kecamatan Pulau Tiga dan Pulau Tiga Barat lebih memilih menyantap *kuah tige* dengan ubi tanpa menyediakan nasi. Sementara di Kelarik tetap menyediakan ubi walaupun mayoritas masyarakat memilih nasi. Waktu penyajian makan *kuah tige* di Bunguran Barat umumnya pada pagi hari. Sebaliknya, masyarakat di wilayah utara yang berada di Kecamatan Pulau Laut memiliki kebiasaan menyantap *kuah tige* dengan ubi. Berdasarkan penelusuran, tradisi makan *kuah tige* hanya berlangsung di wilayah timur, barat, dan utara. Masyarakat di wilayah selatan yang mencakup Kecamatan Serasan, Serasan Timur, Midai, Subi, dan Pulau Panjang, dalam setiap acara, tidak menyajikan *kuah tige* sebagai budaya makan bersama.

Masyarakat di wilayah barat dan utara lebih beragam dalam memilih nasi atau ubi sebagai santapan *kuah tige*, sedangkan masyarakat wilayah timur memiliki kesamaan tetap

menghidangkan nasi dan ubi. Perbedaan penyajian ini menunjukkan masyarakat Natuna tetap menyediakan asupan karbohidrat dalam tradisi makan *kuah tige*. Pada beberapa acara, ubi atau nasi dapat juga digantikan dengan keladi. Penyediaan asupan karbohidrat ini kembali pada kesanggupan pemilik hajatan acara. Akan tetapi, jika dilihat dari sejarahnya, pada mulanya *kuah tige* menyajikan ubi sebagai menu utama karena beras masih sulit didapatkan. Masyarakat lebih memilih ubi sebagai makanan yang mengandung karbohidrat. Kemudian saat beras sudah mulai didistribusikan di Natuna, masyarakat mengganti atau menambahkan nasi dalam tradisi makan *kuah tige*.

Secara umum di seluruh masyarakat pemilik tradisi makan *kuah tige* menu gulai air dan gulai pindang hanya bisa mengganti jenis ikan tanpa mengubah jenis makanannya. Hal itu dikarenakan gulai air atau gulai pindang merupakan satu-satunya menu yang berkuah. Sementara, menu yang tidak dapat digantikan dengan menu lainnya adalah sagu butir dan kelapa kukur. Untuk mempertahankan nilai historis dan kesehatan, makanan tradisional *kuah tige* tidak dapat dipadukan dengan makanan populer saat ini. Nilai ekonomi dari *kuah tige* ditentukan oleh menu dan penyajiannya.

3.2.2 Pandangan dalam Tradisi Makan *Kuah Tige*

Dalam tradisi makan *kuah tige* di Natuna, masyarakat menyajikan empat menu utama, yaitu ubi rebus, kelapa kukur, sagu butir, dan gulai air. Terdapat perbedaan pandangan mengenai menu utama dan menu pelengkap.

Sebagian masyarakat menganggap ubi rebus, sagu butir, dan kukur kelapa adalah menu utama, sedangkan gulai air atau ikan pindang sebagai pelengkap. Ubi rebus sebagai asupan karbohidrat merupakan bagian penting dalam tradisi makan *kuah tige*. Begitu pula sagu butir sudah dikonsumsi masyarakat di Pulau Bunguran sudah sejak lama untuk bertahan hidup. Kelapa dapat dikonsumsi sebagai pengganti lemak, protein, dan juga karbohidrat. Gulai air dianggap sebagai pelengkap penyedap makan dan satu-satunya menu berkuah. Pandangan lainnya menganggap ubi rebus, sagu butir, dan gulai ikan adalah menu utama, sedangkan kelapa kukur sebagai menu pelengkap. Kelapa sebagai sumber santan hanya sebagai penyedap, sedangkan bagi masyarakat Natuna umumnya santan adalah bahan utama untuk makanan tradisional.

Perbedaan pandangan tersebut menunjukkan adanya keberagaman yang memperkaya pengetahuan tradisional masyarakat kolektifnya. Tidak mudah memetakan wilayah yang menganggap gulai air atau kelapa kukur sebagai makanan pendamping sebab

perbedaan pandangan ini seringkali ditemukan di wilayah yang sama. Pandangan yang beragam ini juga tidak berpengaruh pada cara menikmati makan *kuah tige*.

Jika salah satu menu *kuah tige* tidak ada, tidak bisa dikatakan sebagai *kuah tige*. Masyarakat mengenal *kuah tige* merupakan satu paket menu yang berisi ubi rebus, sagu butir, kelapa kukur, dan gulai air. Berbeda apabila ada penambahan dan menu pengganti, seperti *silong*, ikan salai, dan nasi tetap bisa disebut sebagai *kuah tige*. Bentuk penyajian yang sudah dijelaskan di atas berpengaruh pada pandangan masyarakat mengenai *kuah tige*. Jika penyajiannya tidak seperti apa yang seharusnya, masyarakat tidak menganggap hal itu sebagai *kuah tige*. Misalkan gulai air yang diganti dengan gulai lemak dinyatakan menyimpang dari ketentuan.

3.3 Aspek Agraris dalam Makanan Tradisional *Kuah Tige*

Iklim di Natuna dipengaruhi oleh perubahan arah angin. Musim yang populer bagi masyarakat Natuna adalah musim angin utara, musim yang datang secara kontinyu dari utara. Nelayan tidak berani turun melaut karena gelombang, angin, dan badai laut yang berbahaya (BPS Natuna, 2023). Keterbatasan itu akhirnya membuat masyarakat memanfaatkan lahan-lahan yang ada di sekitar mereka untuk ditanami berbagai tumbuhan, seperti ubi, pisang, dan kelapa. Upaya bertahan hidup itu kemudian menjadi satu bagian kehidupan masyarakat agraris.

3.3.1 Kelapa

Seluruh pulau di wilayah Natuna ditumbuhi pohon kelapa. Berdasarkan luas areal tanaman perkebunan kelapa, Bunguran Utara memiliki 3.272, 00 ha, diikuti Bunguran Timur, Bunguran Selatan, dan Pulau Laut. Pulau Tiga dan Pulau Tiga Barat hanya memiliki areal perkebunan kelapa seluas 23,00 dan 16,00 ha. Menariknya luas areal tanaman perkebunan rakyat menurut jenis tanaman kelapa di Kabupaten Natuna dari tahun 2018 sampai 2023 mengalami penurunan yang cukup jauh. Tahun 2018 luasnya mencapai 12.179,00 ha dan tahun 2022 menurun hingga 9.716,00. Produksi perkebunan kelapa dari tahun 2021 di angka 6.885,00 ton ke tahun 2022 di angka 61,70 ton (BPS Natuna, 2023).

Sebagai masyarakat yang mampu beradaptasi dan memiliki pengetahuan kolektif, kelapa dimanfaatkan untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari yang sudah berlangsung sejak abad ke-19. Tahun 1870–1880, aktivitas membangun ladang awalnya untuk menanam buah-buahan, kemudian berganti menjadi perkebunan kelapa (*Aanteekeningen Betreffende Het Adatrecht Der Afdeeling Poelau Toedjoeh* (1920), 1922). Masyarakat di wilayah Pulau

Bunguran dan Pulau Laut membudidayakan kelapa sebagai upaya memenuhi kebutuhan hidup dan permintaan dari luar (Tijl, 1938). Budidaya kelapa juga merupakan aktivitas sehari-hari masyarakat yang tinggal di Pulau Tiga yang pada peta Belanda disebut *Kepulauan Duperré*. Pulau ini disatukan oleh *Selat La Place* yang saat ini dikenal sebagai Selat Lampa. Masyarakat memanfaatkan pohon kelapa yang banyak tumbuh dengan mengambil buahnya yang sudah tua dan ditanam minimal berjarak enam meter selama tiga bulan agar berkecambah (Tijl, 1938).

Masyarakat di Serasan juga membudidayakan kelapa dengan baik dan memakmurkan penduduknya. Kendala yang dihadapi masyarakat Serasan saat itu adalah air minum yang terbatas dan tidak bersih. Kesulitan itu diatasi masyarakat dengan memanfaatkan air kelapa untuk kualitas air yang lebih baik. Selain itu, pengolahan kelapa juga digunakan untuk santan dan produk lainnya (Tijl, 1938). Budidaya yang dilakukan oleh petani kelapa di Midai melatih dan memanfaatkan monyet untuk mengambil kelapa yang sudah bisa dipanen. Kelapa yang sudah kering dijadikan kopra dengan cara dikeringkan di atas para-para dan selama beberapa hari. Bagian isi dalam kelapa diambil dan dipisahkan dari batok kelapa menggunakan parang. Setelah itu kelapa bisa diekspor ke negara-negara tetangga, seperti Singapura dan Malaysia. Kelapa pernah menjadi aktivitas perdagangan utama dan memberikan keuntungan bagi pemiliknya.

Selain sebagai bahan pangan, kelapa menjadi simbol dalam hukum adat Natuna pada masa dulu. Hal itu menunjukkan kelapa bernilai tinggi dalam kehidupan bermasyarakat. Dalam hukum yang diberlakukan oleh pemerintahan adat yang dipimpin oleh datuk kaya, kelapa dijadikan sebagai mahar atau harta. Hukum yang ditetapkan saat itu ketika seorang anak adopsi di Natuna bagian utara dan selatan berhak menerima dua puluh pohon kelapa pada saat orang tua angkatnya meninggal dunia. Dalam adat pernikahan di Bunguran, suami dapat meninggalkan rumah mertua bersama istrinya jika suami tersebut memiliki rumah dengan setidaknya empat puluh pohon kelapa (*Aanteekeningen Betreffende Het Adatrecht Der Afdeeling Poelau Toedjoeh*, 1920). Hal ini menunjukkan bahwa kelapa dipandang sebagai aset yang berharga bagi pemiliknya.

Dalam konteks tradisi makan *kuah tige*, kelapa kukur berasal dari kelapa tua berwarna coklat yang diolah menggunakan kukur atau parutan. Cara masyarakat agar mendapatkan kelapa yang siap dikukur adalah mengguncangnya berkali-kali. Jika terdengar bunyi kelapa dari dalam, berarti kelapa tersebut sudah bisa diolah. Kulit luar kelapa dan sabutnya harus dipisahkan terlebih dahulu dari tempurung kelapa menggunakan alat yang

dikenal dengan nama *suek*. Setelah bagian itu terpisah, kelapa lalu dibelah menjadi dua. Proses selanjutnya adalah memarut kelapa menggunakan alat yang bernama *kukur niok*. Walaupun saat ini teknologi semakin berkembang dengan diciptakannya mesin parut, tetapi hasil yang diperoleh lebih terasa menggunakan alat *kukur tradisional*. Tidak mudah bagi orang yang baru belajar memarut kelapa dengan menggunakan *kukur niok*. Bagi mereka yang sudah telaten, kelapa yang dikukur tidak bercampur dengan kulit tempurung dan waktu yang diperlukan lebih singkat.

3.3.2 Sagu

Banyaknya jumlah tumbuhan sagu di wilayah Natuna menunjukkan bahwa daerah ini termasuk daerah tropis dan berawa (Harkantiningasih, 2018). Banyaknya tumbuhan sagu ini dikarenakan faktor lingkungan yang tidak hanya terdiri atas lautan dan pantai, tetapi juga rawa yang menjadi tempat terbaik tumbuhan sagu (Harkantiningasih dan Wibisono, 2016). Pengganggu tanaman ini adalah babi hutan, hal itu tampak dari kutipan lagu tradisional Palok Saguk yang berbunyi *palok saguk/kupalok//sepupong dimakan bebi//* (Panen sagu/kupanen//sepotong dimakan babi//) (Destriyadi, 2022). Sagu sempat menjadi tanaman komoditi yang pernah mengalami puncaknya pada periode kolonial sekitar abad ke-18 (Harkantiningasih dan Wibisono, 2016).

Sagu adalah makanan pokok bagi masyarakat di Bunguran dan sekitarnya untuk menyiasati apabila beras tidak tersedia. Masyarakat di Pulau Tiga (pada abad ke-18) memproduksi sagu dengan alasan yang sama, yaitu keterbatasan pangan. Berbeda dengan wilayah Bunguran Timur Laut, di Pulau Tiga saat ini sagu tidak lagi diproduksi. Bunguran Barat juga memiliki perkebunan sagu di Pinyong, tetapi tidak diketahui apakah masih diolah (Hadisun, wawancara pribadi, 8 Juni 2023). Menurut BPS Kabupaten Natuna, di Bunguran Barat, Pulau Tiga dan Pulau Tiga Barat tidak memiliki perkebunan sagu (BPS Natuna, 2023). Sementara luas areal sagu di wilayah Bunguran Timur Laut mencapai angka 90,50 ha dan Bunguran Timur 5,00 ha, dan Bunguran Batubi 16,00 ha.

Masyarakat di Pulau Subi atau Pulau Datar pada masa lalu melakukan ekspor sagu ke Kalimantan. Kebutuhan lainnya merekaukupi dengan cara mengimpor beras dari negara-negara tetangga. Hal itu menunjukkan bahwa masyarakat di Pulau Subi tidak mengolah sagu menjadi makanan utama dan lebih memilih memakan beras yang dibawa dari luar. Masyarakat di Pulau Panjang hanya mengolah sagu dalam jumlah yang terbatas dan lebih banyak dikonsumsi sebagai makanan ringan. Sementara makanan utamanya adalah beras impor. Kemudian, masyarakat di wilayah Selatan lainnya, seperti Serasan tampaknya

tidak menjadikan sagu sebagai makanan utama karena sulit ditemukan. Sebagai gantinya mereka menggunakan beras impor (Tijl, 1938). Berbeda di wilayah Natuna Utara seperti di Pulau Laut, masyarakat mengonsumsi sagu dan sukun sebagai makanan utama. Usaha untuk pemenuhan konsumsi beras meski dalam jumlah yang kecil diimpor dengan menukar hasil laut (Tijl, 1938).

Representasi masyarakat yang memiliki hubungan dengan alam sebagai sumber kehidupan dapat ditemukan dalam cerita rakyat Natuna, seperti *Legenda Telapak Kaki Tok Nyong*, *Asal-usul Batu Semineng*, *Asal-usul Batu Sekalung*, dan *Legenda Batu Gerun* (Destriyadi, 2019). Pada cerita *Legenda Telapak Kaki Tok Nyong* dan *Asal-usul Batu Semineng* memiliki cerita yang hampir sama, yaitu seorang wanita tua sedang membuat sagu butir didatangi lanun-lanun. Cerita *Asal-usul Batu Sekalung* dan *Legenda Batu Gerun* tidak menceritakan secara lebih dalam mengenai sagu dan pemanfaatan masyarakatnya. Kembali lagi, sebagai representasi masyarakat, keempat cerita tersebut menggambarkan bagaimana masyarakat di Natuna sudah memanfaatkan sagu sejak lama.

Pada umumnya proses pengolahan sagu terdiri atas tiga tahap, yaitu pengestraksian batang sagu menjadi tepung, pembutiran tepung menjadi butiran sagu, dan terakhir pemanggangan butiran sagu menjadi butiran keras (Harkantiningasih, 2018: 38). Untuk memanen sagu, masyarakat memotong batang sagu dan mengambil inti sagu di dalamnya. Setelah dilakukan pengendapan, bakal sagu dibiarkan mengering. Pada tahap ini, sagu sudah menjadi *saguk mandak* atau 'sagu mentah'. Tekstur sagu yang sudah dipanen masih kasar sehingga untuk menghasilkan tekstur yang lebih halus, masyarakat menggunakan alat tradisional yang disebut *jegen*.

Setelah proses pertama selesai, sagu mentah yang sudah terkumpul kemudian masuk ke proses pengolahan sagu menjadi cikal bakal butir. Biasanya masyarakat menggunakan terpal berukuran besar yang di atasnya sudah terkumpul sagu mentah. Perlu dua orang dengan posisi berdiri yang memegang sisi kiri dan kanan, lalu mengangkat terpal kiri diarahkan ke kanan, begitupun sebaliknya. Waktu yang diperlukan sekitar 20 menit sampai bentuk dari sagu mentah ini perlahan menjadi butir-butiran. Adapun butiran ini memiliki ukuran yang berbeda-beda. Sehingga perlu dilakukan proses pengayakan kembali menggunakan *jegen*. Bagian yang tersisa di dalam *jegen* itu diambil dan dipindahkan ke *jegen* berikutnya. Proses penyaringan dilakukan kembali, bagian yang melewati lubang *jegen* itu yang akan menjadi sagu butir pilihan.

Proses selanjutnya adalah merendang atau menggaruk sagu butir mentah. Untuk memasaknya menggunakan sebuah tungku yang terbuat dari tanah liat putih berbentuk bundar leper bergaris tengah lima hasta yang dikenal dengan nama *penai*. Bangsal tempat memasak dan memproses sagu disebut *pondok penai* (Syamsuddin, 1997). Sagu butir mentah langsung dimasukkan ke dalam *penai* yang sudah panas kemudian digaruk. Proses pembakaran ini bisa menggunakan *lighang nyok* atau ‘daun kelapa kering’, seludang kelapa, atau bahan-bahan lainnya.

Setelah selesai, masyarakat dapat mengonsumsi sagu butir seperti dalam makanan tradisional *kuah tige*. Oleh Masyarakat, sagu butir diberi nama sagu lendang (Samara, dkk., 2018). Sagu butir pada masa dulu menjadi camilan yang selalu tersedia dalam toples di meja setiap rumah. Sagu butir juga menjadi bahan olahan makanan tradisional lainnya seperti kernas dan kericak. Oleh sebab itu, sagu butir sampai saat ini masih terus diproduksi untuk memenuhi kebutuhan masyarakat.

3.3.3 Ubi

Pemanfaatan lahan masyarakat untuk menanam tumbuhan yang lebih cepat dikonsumsi. Ubi dan hasil kebun lainnya dimanfaatkan untuk memenuhi kebutuhan hidup keluarga. Aktivitas ini digambarkan dalam cerita rakyat *Asal-usul Telapak Kaki Toknyong*. Dikisahkan bahwa Nek Resi memiliki anak bernama Toknyong dan membesarkannya dengan memberikan ubi rebus hasil kebun miliknya sendiri. Cerita lainnya juga menggambarkan hal yang sama. Pada cerita *Asal-usul Batu Gerun*, seorang wanita tua berkebun ubi untuk menghidupi dirinya dan anaknya. Kehidupan ini menggambarkan bagaimana masyarakat Natuna dapat hidup walau sulit dan sederhana (Destriyadi, 2019). Selain itu, cerita *Sumpah Pisang Jereneng* yang menggambarkan seorang ayah yang menanam ubi dan buah *nyelek* (Destriyadi, 2022).

Keberadaan ubi pada masyarakat Natuna sebagai makanan utama atau alternatif sebelum beras mulai didistribusikan di kemudian hari. Tidak hanya pada makanan *kuah tige*, ubi juga digunakan pada makanan tradisional lempar, yaitu makanan dari parutan ubi kayu dan pulut yang di dalamnya terdapat abon ikan. Ubi rebus yang selalu dihadirkan pada tradisi makan *kuah tige* adalah ubi kayu. Ubi hampir dapat dijumpai di seluruh Natuna karena tanah yang tersedia memungkinkan untuk ditanami ubi. Seperti di Serasan, ubi diolah menjadi makanan tradisional lepat, yaitu olahan ubi yang dikukus dan dibungkus daun pisang.

3.4 Aspek Maritim dalam Makanan Tradisional *Kuah Tige*

Natuna banyak menyimpan kekayaan laut. Sajian makanan di Natuna bukan hanya meliputi ikan saja melainkan berbagai hasil laut kerang, cumi, kepiting, dan udang. Saat ini jumlah produksi perikanan tangkap di laut tahun 2022 mencapai 36.215 ton. Menurut data statistik, Kecamatan Bunguran Barat memiliki produksi perikanan tangkap di laut yang terbesar, yaitu 10.790 ton (BPS Natuna, 2023). Jumlah produksi menggunakan alat tangkap pancing ulur, pancing tonda, bubu ikan, bagan, rawai, dan bubu kepiting.

Pada masa sebelum ada perahu bertenaga mesin, nelayan menggunakan *kolek* atau *jongkong* bertenaga dayung. Proses memancing ikan pun masih dilakukan secara tradisional, yaitu menggunakan pancing ulur. Jenis ikan yang banyak diperoleh adalah tongkol. Nelayan harus mendayung perahu ke tengah laut untuk mendapatkan ikan tersebut. Tongkol merupakan jenis ikan yang diminati oleh masyarakat.

Gulai sederhana yang dibuat hanya memerlukan beberapa macam bahan saja, seperti serai, kunyit, lengkuas, garam, dan asam kandis untuk menghilangkan bau amis. Bahan-bahan ini dimasukkan ke dalam air mendidih. Jenis gulai ini dikenal dengan nama gulai air atau *poh*. Gulai ini tidak bisa digantikan dengan gulai lemak atau lainnya.

Ikan yang didapat dari hasil melaut biasanya bisa langsung diolah menjadi gulai air melalui proses *penyiangan* atau ‘pembersihan’. Ikan dipotong menjadi beberapa bagian lalu dimasukkan ke dalam wadah masakan. Gulai air dengan caranya yang sederhana menjadi pilihan agar tidak terlalu lama memasak sebab nelayan yang pulang dari melaut telah merasa lelah dan lapar.

Ikan yang masih segar dari laut tentu masih menyimpan banyak sumber kekayaan kandungan gizi bagi tubuh. Andalan produk olahan dibangun untuk menciptakan rasa dengan cara memasak yang khas. Tidak ada ketentuan baku untuk bahan utama gulai ikan. Masakan gulai yang paling diminati masyarakat adalah kepala ikan. Jenis ikan yang banyak dibuat gulai ikan adalah mayuk, neghesok (macong), sentak, penomuk, ketumang, sapai, dan ketambak (Hadisun, wawancara pribadi, 10 Juni 2023). Jenis ikan tersebut dikenal dengan ikan karang karena habitatnya di perairan terumbu karang.

3.5 Aspek Maritim dan Agraris pada Menu Tambahan Makanan Tradisional *Kuah Tige*

Pada beberapa wilayah, makanan tradisional *kuah tige* juga dipadukan dengan menu tambahan, seperti ikan salai dan *silong*. Kedua menu tambahan ini bersifat manasuka,

tergantung pada kesanggupan tuan rumah yang mengadakan hajatan menyediakan ikan salai atau *silong* pada jamuan makan *kuah tige*.

3.5.1 Ikan Salai

Selain menu wajib yang disediakan dalam makanan tradisional *kuah tige*, masyarakat memadukannya dengan ikan salai atau ikan asap. Umumnya, ikan yang diolah adalah *simbek* atau tongkol. Ada beberapa ikan *simbek* yang dikenal oleh masyarakat Natuna, yaitu *simbek cureng*, *simbek dobot*, *simbek semangke*, *simbek tuna*, *simbek burung*, dan *simbek surat* (Kamaruddin, wawancara pribadi, 6 Juni 2023). Masyarakat lebih sering mengolah *simbek dobot* dan *simbek surat* sebagai bahan utama ikan salai. Dalam sajian *kuah tige*, ikan salai disajikan secara utuh tanpa dibagi menjadi dua. Untuk memprosesnya, ikan tongkol *disiang* atau dibersihkan. Sementara itu, bahan lain yang diperlukan adalah pelepah kelapa yang sudah dibelah menjadi beberapa bagian dengan panjang yang disesuaikan dan pembakarannya menggunakan sabut kelapa tua kering. Proses menu tambahan makanan tradisional *kuah tige* menggabungkan aspek agraris dan maritim. Pengetahuan tradisional ini menunjukkan kemampuan masyarakat beradaptasi dengan lingkungan.

Sebelum ada tempat pembakaran yang terbuat dari besi, masyarakat Natuna sejak dulu menggunakan pelepah kelapa. Perkebunan kelapa di Natuna hampir terdapat di seluruh pulau dan dekat dengan masyarakat, sehingga masyarakat mudah menemukan pelepah kelapa. Pelepah kelapa dapat digunakan untuk sekali atau dua kali proses penyalai ikan. Setelah itu, pelepah kelapa diganti dengan yang baru. Biasanya pelepah kelapa diambil sesuai kebutuhan saat akan menyalai ikan.

Ikan yang disalai memiliki daya tahan yang lebih lama. Tujuan pengasapan ini memberikan pengaruh terhadap umur simpan yang lama karena aktivitas antibakteri yang mengurangi aktivitas enzimatis pada ikan (Rananda, dkk., 2023). Hal ini juga menunjukkan bagaimana masyarakat memahami keadaan alam yang pada musim utara menghambat nelayan untuk melaut, sehingga hasil laut sulit didapatkan. Dengan cara itu, saat musim utara berlangsung selama empat bulan, masyarakat sudah memiliki persediaan bahan makanan.

3.5.2 Silong

Tradisi makan *kuah tige* bisa juga dipadukan dengan makanan tradisional lainnya seperti *silong*, yaitu makanan mentah. Proses pembuatan *silong* ini menggambarkan keadaan masyarakat yang saat itu mengalami kesulitan pangan. Berbagai sumber hasil laut dapat dijadikan *silong*, salah satunya adalah *latoh* yang merupakan sejenis rumput laut ganggang

hijau spesies dari *Chlorophyceae* (Kusumawati, dkk., 2018: 34). Tanaman yang dapat ditemukan di laut ini menyerupai anggur dalam ukuran yang lebih kecil, masyarakat juga mengenalnya dengan nama anggur laut (Tumpuan, 2022) dengan rasa asin gurih.

Makanan tradisional *silong* bisa juga menggunakan ikan dari hasil laut. Saat pergi melaut beberapa hari, nelayan hanya membawa ubi kayu, garam, dan sambal yang kemudian dipadukan dengan ikan yang diperoleh. Ikan-ikan tersebut *disiang*, dibumbui garam dan sambal cabai hijau untuk dikonsumsi dengan ubi kayu. Ikan yang digunakan dalam *silong* adalah ikan segar, *pasek*, atau gurita. Tidak semua masyarakat pemilik *kuah tige* memadukannya dengan *silong* yang bersifat tambahan yang bersifat manasuka.

4. Simpulan

Secara khusus makanan tradisional *kuah tige* menjadi milik masyarakat kolektif di sebagian wilayah Bunguran Barat, seperti di Sedanau, Pulau Tiga, Pulau Tiga Barat, Bunguran Timur, Bunguran Timur Laut, Bunguran Utara, dan Pulau Laut. Wilayah lainnya, seperti Serasan, Serasan Timur, Subi, Kerdau, Pulau Panjang, Midai, Bunguran Tengah, Mekar Jaya, dan Segeram tidak memiliki tradisi makan *kuah tige*. Makanan tradisional *kuah tige* memiliki aspek agraris dari menu kelapa kukur, sagu butir, dan ubi rebus, sedangkan aspek maritim dapat dilihat dari menu gulai air atau gulai pindang. Selain itu dalam makanan tradisional *kuah tige* juga terdapat menu tambahan yang memuat aspek agraris dan maritim, seperti ikan salai dan *silong*.

Kuah tige menunjukkan pengetahuan masyarakat yang berhubungan dengan alam. Mereka mampu memanfaatkan tumbuhan sagu lalu diolah menjadi sagu butir yang saat ini banyak dipasarkan di Natuna. Begitu pula dengan kelapa kukur dan ubi kayu rebus. Melalui pengetahuan yang diciptakan, masyarakat mampu berhadapan dan beradaptasi dengan alam. Bentuk pulau yang kecil menyimpan banyak sumber makanan yang dapat diolah masyarakatnya sampai saat ini. Masyarakat memiliki sifat adaptif terhadap alam serta pandai mengenal dan mengolah alam. Perbedaan pandangan dan kebiasaan masyarakat Natuna mengenai *kuah tige* menunjukkan adanya keberagaman menyikapi lingkungan yang menguatkan dan memperkaya kebudayaan melalui makanan tradisional *kuah tige*.

Daftar Pustaka

Aanteekeningen Betreffende Het Adatrecht der Afdeeling Poelau Toedjoeh (1922). In *Adatrechtbundels Bezorgd oor de Commissie voor het adatrecht en uitgegeven door het koninklijk instituut voor de taal-, land- en volken- kunde van Nederlandsch-Indie*

XX: *Sumatra en Riau* (hlm. 481). 's-Gravenhage, Martinus Nijhoff.

- Aryadi, M. R., dan Suriadi, A. (2018). Kebudayaan Agraris di Desa Tegur Wangi sebagai Sumber Pembelajaran Sejarah. *Kalpataru Jurnal Sejarah Dan Pembelajaran Sejarah*, 4(1), 69–75.
- Chairunnisa, I., Rijanta, R., dan Baiquni, M. (2019). Pemahaman Budaya Maritim Masyarakat Pantai Depok Kabupaten Bantul. *Media Komunikasi Geografi*, 20(2), 199.
- Danandjaya, J. (1991). *Foklor Indonesia; Ilmu Gosip, Dongeng, dan Lain-lain*. Pustaka Utama Grafiti.
- Destriyadi. (2019). *Kearifan Lokal dalam Cerita Rakyat Natuna: Kajian Tradisi Lisan*. Universitas Negeri Jakarta.
- Destriyadi. (2021). *Festival Budaya Desa di Serantas*. Toknyong.Com. <https://toknyong.com/2021/11/21/festival-budaya-desa-di-serantas/>
- Destriyadi. (2022). *Konteks Sosial Budaya dan Fungsi Sastra Lisan Natuna*. Universitas Gadjah Mada.
- Effendy, C. (2017). Nilai-nilai Budaya dalam Teks Raja Alam. *Jurnal Kajian Pembelajaran dan Keilmuan*, 1(2), 1–12.
- Harkantiningasih, N. (2018). *Arkeologi Perbatasan Natuna: Perlintasan Budaya dan Niaga*. Pusat Penelitian Arkeologi Nasional.
- Harkantiningasih, N., dan Wibisono, S. C. (2016). *Arkeologi Natuna: Singkapan Identitas Budaya di Gugus Kepulauan Terdepan Indonesia*. Pusat Penelitian Arkeologi Nasional.
- Harsana, M., dan Triwidayati, M. (2020). Potensi Makanan Tradisional sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di D. I. Yogyakarta. *Prosiding PTBB*, 15(1).
- Harwindito, B., Saptadinata, A., dan Sirait, A. O. (2022). Kernas sebagai kuliner Khas Lokal Daerah Masyarakat Natuna. *Jurnal Pendidikan dan Perhotelan*, 2(1), 16–25.
- Hilmanto, R. (2010). *Etnoekologi*. Universitas Lampung.
- Jumari, Setiadi, D., Purwanto, Y., dan Guhardja, E. (2012). Etnoekologi Masyarakat Samin Kudus Jawa Tengah. *Bioma*, 14(1), 7–16.
- Kusumawati, I., Diana, F., dan Humaira, L. (2018). Studi Kualitas Air Budidaya Latoh (*Caulerpa racemosa*) di Perairan Lhok Bubon Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat. *Jurnal Akuakultura*, 2(1), 33–43. <https://doi.org/10.35308/ja.v2i1.781>
- Natuna, B. K. (2023). *Kabupaten Natuna dalam Angka 2023* (B. K. Natuna (Ed.)). BPS Kabupaten Natuna.
- Nurmansyah, G., Rodliyah, N., dan Hapsari, R. A. (2019). *Pengantar Antropologi: Sebuah Ikhtisar Mengenal Antropologi*. AURA.

- Rananda, A., Jumsurizal, dan Putri, R. M. S. (2023). Pengaruh Pengolahan Bahan Baku Terhadap Karakteristik Tabel Mando Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). *Marinade*, 06(April), 87–96.
- Rijali, A. (2018). Analisis Data Kualitatif. *Jurnal Alhadharah*, 17(33), 81–95.
- Samara, E., Sari Putri, R. M., dan Suhandana, M. (2018). Penerimaan Konsumen terhadap Kernas Natuna. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(1), 1–7. <https://doi.org/10.32520/jtp.v7i1.108>
- Siregar, M. (2008). *Antropologi Budaya*. Fakultas Bahasa Sastra dan Seni Universitas Negeri Padang.
- Sri Rejeki, M. N. (2013). Perspektif Antropologi dan Teori Komunikasi: Penelusuran Teori-teori Komunikasi dari Disiplin Antropologi. *Jurnal Ilmu Komunikasi*, 7(1), 41–60.
- Syamsuddin, B. M. (1997). *Cerita Rakyat dari Natuna*. Grasindo.
- Tijl, W. J. (1938). *Van Kalme Stroomen En Verre Stranden: Leven servaring en Pluizerij*. Utrecht Broekhoff N.V. v.h. Kemink En Zoon.
- Tumpuan, A. (2022). Eksplorasi Potensi Wisata kuliner dalam Mendukung Perkembangan Pariwisata di Kabupaten Natuna. *Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention, and Event Management*, 5(1), 41–50.
- Utami, S. (2018). Kuliner Sebagai Identitas Budaya: Perspektif Komunikasi Lintas Budaya. *CoverAge: Journal of Strategic Communication*, 8(2), 36–44.
- Widyastuti, S. H. (2013). Folklor Bukan Lisan: Makanan Rakyat Sebagai Sumber Informasi Kebudayaan Daerah. In S. Endraswara (Ed.), *Folklor Nusantara: Hakikat, Bentuk, dan Fungsi* (hlm. 263). Yogyakarta: Penerbit Ombak.