BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Masakan tradisional merupakan salah satu warisan budaya yang masih dipertahankan sejak zaman nenek moyang. Tradisi budaya dalam masakan tradisional berkaitan dengan keberagaman jenis tumbuhan. Jordana, (2000) melaporkan, keberagaman tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai bahan dalam masakan dapat mencerminkan potensi alam suatu daerah. Salah satu daerah yang memiliki masakan tradisional yang khas dan unik yaitu Pulau Lingga (Osno dan Swastiwi, 2020). Daerah ini terletak di Kabupaten Lingga, Provinsi Kepulauan Riau yang dikenal dengan julukan Bunda Tanah Melayu. Masyarakat Melayu Lingga memiliki kearifan lokal dan kebudayaan melayu sejak zaman kerajaan Lingga-Riau-Johor-Pahang (Yacob, 2004). Salah satu kearifan lokal Masyarakat Melayu Lingga dalam meramu berbagai jenis tumbuhan menjadi suatu masakan yang masih dipertahankan hingga saat ini yaitu masakan bubur lambok.

Berdasarkan Sertifikat Karya Budaya tahun 2018 masakan bubur lambok menjadi salah satu Warisan Budaya Takbenda (WBTB) Indonesia. Bubur lambok merupakan salah satu masakan tradisional khas yang terdapat di Pulau Lingga. Pada masa kerajaan masakan ini dibuat dari campuran 40 jenis tumbuhan yang berasal dari hasil budidaya masyarakat maupun tumbuh liar di hutan. Adapun ciri khas dari masakan bubur lambok yaitu menggunakan bahan utama dari sagu yang telah diolah dengan cara di gongseng dan dikenal masyarakat Lingga dengan sebutan sagu lenggang. Selain itu, masakan ini juga dibuat dengan menggunakan campuran

dari berbagai jenis tumbuh-tumbuhan yang dikenal dengan sayur rampai. Cara pembuatan masakan bubur lambok masih menggunakan resep turun-temurun dari nenek moyang. Masakan ini dijadikan sebagai makanan sampingan karena sering dikonsumsi saat berkumpul bersama keluarga atau teman. Selain itu, menurut kepercayaan masyarakat setempat, masakan bubur lambok diyakini dapat dijadikan sebagai obat pembuka selera sehingga masakan ini lebih sering dikonsumsi saat sakit. Demi mempertahankan kearifan lokal di Pulau Lingga, masakan bubur lambok sering disajikan saat perayaan seperti pesta rakyat dan kunjungan tamu besar ke Kabupaten Lingga dengan tujuan memperkenalkan masakan tradisional dan melestarikan kearifan lokal Lingga. Jamal dan Idris, (2014) melaporkan, peninggalan sejarah dan kearifan lokal Lingga yang masih tetap terjaga dan dipertahankan dapat memberikan dampak positif terhadap masyarakat Melayu setempat.

Pengetahuan lokal masyarakat Lingga dalam memanfaatkan berbagai jenis tumbuhan sebagai bahan pangan merupakan salah satu informasi tentang kearifan lokal masyarakat Melayu setempat yang masih dipertahankan hingga saat ini. Informasi tersebut bersifat oral (mulut-kemulut) dan diwariskan secara turun-temurun. Pengetahuan lokal. Bidiarti *et al.*, (2022) melaporkan, sebanyak 35 macam ragam masakan tradisional Lingga yang diolah dengan menggunakan 31 jenis tumbuhan. Salah satu bubur lambok yang menggunakan tumbuhan sagu sebagai bahan utama dengan campuran beberapa jenis tumbuhan lainnya. Namun, informasi terkait pemanfaatan berbagai jenis tumbuhan maupun budaya dalam masakan tersebut belum terdokumentasi secara ilmiah.

Perkembangan modrenisasi yang terjadi pada masyarakat saat ini mengakibatkan pengetahuan lokal masyarakat akan semakin hilang. Pewarisan informasi pengetahuan lokal melalui lisan secara perlahan akan menyebabkan kepunahan pengetahuan lokal. Salah satunya informasi tentang Bubur Lambok, sehingga masyarakat mengalami kesulitan untuk menemukan dan mengenali jenis-jenis tumbuhan yang digunakan dalam masakan tersebut. Hal ini juga mengakibatkan, terjadinya pengurangan keragaman jenis tumbuhan pada bahan masakan yang digunakan. Berdasarkan permasalahan tersebut, penelitian ini difokuskan pada kajian etnobotani masyarakat Melayu Lingga dalam memanfaatkan berbagai jenis tumbuhan sebagai bahan masakan bubur lambok, serta potensi ekonomi, kandungan nutrisi dan potensi budaya melalui domestikasi dalam kajian ekologi.

B. Rumusan Masalah

1. Apa saja jenis tumbuhan yang digunakan dalam masakan bubur lambok yang terdapat di Kabupaten Lingga Provinsi Kepulauan Riau.
2. Berapakah nilai *Use Value* (UVis) dan *Cultural Food Significance Index* (CFSI) pada setiap tumbuhan yang digunakan dalam masakan bubur lambok yang terdapat di Kabupaten Lingga Provinsi Kepulauan Riau.
3. Bagaimana kandungan nutrisi pada masakan bubur lambok yang terdapat di Kabupaten Lingga Provinsi Kepulauan Riau.
4. Bagaimana daya dukung tumbuhan yang terdapat di Kabupaten Lingga untuk pelestarian budaya terkait masakan tradisional bubur lambok.

C. Tujuan penelitian

1. Mengidentifikasi jenis-jenis tumbuhan yang digunakan dalam masakan tradisional bubur lambok yang terdapat di Kabupaten Lingga, Provinsi Kepulauan Riau
2. Menganalisis nilai *Use Value* (UVis) dan *Cultural Food Significance Index* (CFSI) pada setiap tumbuhan yang digunakan dalam masakan bubur lambok yang terdapat di Kabupaten Lingga, Provinsi Kepulauan Riau.
3. Mengetahui kandungan nutrisi pada masakan bubur lambok yang terdapat di Kabupaten Lingga Provinsi Kepulauan Riau.
4. Memprediksi daya dukung tumbuhan yang terdapat di Kabupaten Lingga untuk pelestarian budaya terkait masakan tradisional bubur lambok

D. Manfaat penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang khasanah ilmu dalam bidang Etnobotani terkait dengan pengetahuan lokal masyarakat Melayu Lingga tentang pemanfaatan tumbuhan dalam masakan bubur lambok. Selain itu penelitian ini diharapkan dapat memberikan data dan informasi ilmiah terkait pemanfaatan tumbuhan yang digunakan dalam masakan bubur lambok terkait kandungan nutrisi pada masakan, serta domestikasi tumbuhan pada masakan yang dapat dijadikan sebagai potensi pengembangan budaya dalam mempertahankan kearifan lokal daerah setempat.