

Makanan Tradisional Pendamping Nasi Berbahan Baku Hewan di Kabupaten Tuban Jawa Timur

Annisa Rahmawati¹, Hesti Kurniahu² dan Riska Andriani³

^{1,2,3} Biologi FMIPA Universitas PGRI Ronggolawe, Jln. Manunggal No. 61 Tuban Jawa Timur

¹Email : annisasigit@gmail.com

²Email : hestiku.hk@gmail.com

³Email : andriani1risk@gmail.com

Penulis korespondensi: hestiku.hk@gmail.com

Submit : 4-10-2023

Revisi : 25-11-2023

Diterima : 24-12-2023

ABSTRACT

Rice is the source of carbohydrates for Indonesians and is consumed with other foods as a source of protein, fat, vitamins, minerals and fiber. Some traditional rice companion foods are processed from animals obtained from the local community environment. The research aims to inventory these traditional foods, preserving Tuban's culinary knowledge and ensuring sustainability in animal resource use. Utilizing survey, interview, and participant observation methods, the study involves 120 respondents across 20 sub-districts in Tuban Regency. Qualitative analysis explores food and animal types, acquisition methods, habitats, utilized organs, and preparation techniques. Quantitative analysis assesses the percentage of animal use. Eight traditional rice companion foods were identified: becek menthog, menthog satay, krengsengan bekicot, garang asem manyung, kare rajungan, ulas-ulas pe, nus ireng, and krengsengan welut. These are derived from seven animal types muscovy duck, snail, giant sea catfish, king crab, stingray, squid, and eel found in land, sea, and freshwater habitats. Animals are obtained through local cultivation or direct nature catching. The entire animal body, excluding non-consumable, is processed into dishes. Common preparation methods involve boiling, smoking, and frying. The entog animal is an animal whose utilization as a traditional food ingredient for Tuban's typical rice companion is the highest at 28%.

Keywords: Animal, Food, Rice, Tuban

ABSTRAK

Nasi merupakan sumber karbohidrat masyarakat Indonesia dan dikonsumsi bersama makanan lain sebagai sumber protein, lemak, vitamin, mineral dan serat. Beberapa makanan tradisional pendamping nasi diolah dari hewan dari lingkungan masyarakat lokal. Penelitian ini bertujuan untuk mendokumentasikan makanan tradisional pendamping nasi khas Tuban sebagai upaya awal konservasi pengetahuan lokal masyarakat Tuban khususnya budaya kuliner dan menjaga keberlanjutan sumber daya hewan dalam bahan baku makanan tradisional pendamping nasi khas Tuban. Metode penelitian ini adalah melalui *survey*, wawancara dan partisipasi secara langsung (*participant observation*) terhadap 120 responden pada 20 kecamatan di Kabupaten Tuban. Data yang diperoleh berupa jenis makanan, jenis hewan, cara memperoleh, habitat, organ yang digunakan dan preparasi kemudian dianalisis secara kualitatif, sedangkan data kuantitatif berupa persentase penggunaan hewan. Hasil penelitian didapatkan 8 jenis makanan tradisional pendamping nasi yaitu *becek menthog*, *sate menthog*, *krengsengan bekicot*, *garang asem manyung*, *kare rajungan*, *ulas-ulas pe*, *nus ireng*, dan *krengsengan welut* yang diolah dari 7 jenis hewan yaitu entog, bekicot, ikan jambal roti, rajungan, ikan pari, cumi-cumi dan belut. Habitat hewan tersebut adalah di darat, laut dan air tawar serta diperoleh dengan cara budidaya lokal maupun menangkap langsung di alam. Seluruh tubuh hewan dapat diolah menjadi masakan

kecuali bagian yang tidak dapat dikonsumsi. Proses preparasi hewan sebelum dimasak diantaranya direbus, diasap, dan digoreng. Entog merupakan hewan yang dimanfaatkan sebagai bahan makanan tradisional pendamping nasi khas Tuban paling tinggi yaitu 28%.

Kata kunci: Hewan, Makanan, Nasi, Tuban

1 Pendahuluan

Masyarakat Indonesia termasuk suku Jawa mengonsumsi nasi dari padi maupun beberapa sumber karbohidrat lain. Masyarakat Tuban mengonsumsi nasi jagung selain nasi dari beras. Konsumsi makanan tersebut bersamaan dengan makanan lain sebagai sumber gizi seperti protein, lemak, vitamin, mineral dan serat (Wahyuningsih *et al.*, 2021). Makanan tradisional pendamping nasi berbeda untuk tiap daerah. Perbedaan ini berupa variasi bahan baku, cara memasak dan lain-lain. Variasi bahan baku disebabkan oleh ketersediaan sumber daya di lingkungan. Ketersediaan sumber daya tergantung pada kondisi geografis dan musim (Sari & Zuber, 2020).

Pemanfaatan hewan sebagai sumber pangan telah dilakukan oleh manusia sejak zaman prasejarah (Solís & Casas, 2019). Di beberapa wilayah yang memanfaatkan nasi sebagai makanan pokoknya, hewan diolah menjadi berbagai makanan pendamping nasi. Hewan dalam makanan tradisional pendamping nasi merujuk pada berbagai jenis hidangan yang melibatkan produk hewan sebagai bahan utama atau pendamping dalam makanan yang diresepkan dan diolah secara tradisional (Nikmatila *et al.*, 2023). Produk hewan yang diolah berupa daging, darah, susu, telur, kulit, madu, dan minyak hewan.

Hewan diolah menjadi makanan pendamping nasi berfungsi sebagai sumber protein dan lemak (Liu *et al.*, 2023). Preparasi dan pengolahan hewan sebagai bahan pangan menggunakan teknik khusus untuk mempertahankan nutrisinya seperti pengasapan, pengeringan, fermentasi dan lain sebagainya (Suprayitno, 2022). Teknik pengolahan bahan pangan berbeda tiap daerah. Pengetahuan tentang pengolahan makanan tradisional didapatkan turun-temurun (Solís & Casas, 2019). Hal ini mencerminkan warisan budaya dan identitas kuliner suatu masyarakat termasuk di Tuban. Kajian mengenai hubungan hewan dengan masyarakat lokal termasuk pemanfaatannya sebagai bahan makanan tradisional dipelajari dalam studi etnozologi (Nikmatila *et al.*, 2023).

Kabupaten Tuban, Jawa Timur terletak di pesisir utara Jawa, berbatasan dengan Laut Jawa di sebelah utara (Badan Pusat Statistik Kabupaten Tuban, 2023). Hal ini menyebabkan masyarakat mudah mengakses sumber daya laut hasil tangkapan nelayan (Alfian & Akbar, 2020). Sejak dulu makanan masyarakat Tuban cenderung berbahan dasar hewan laut. Beberapa makanan dari hewan darat juga dikonsumsi oleh masyarakat Tuban, karena Kabupaten Tuban juga menghasilkan produk pertanian dan peternakan. Budidaya

hewan dilakukan secara lokal. Masyarakat lokal secara turun temurun juga terbiasa memanfaatkan hewan liar seperti bekicot sebagai salah satu sumber nutrisinya.

Terdapat beberapa makanan tradisional pendamping nasi dari hewan yang dikenal dan diolah oleh masyarakat lokal Tuban secara turun temurun. Makanan tersebut berpotensi untuk dikembangkan sebagai identitas budaya kuliner di Tuban. Namun saat ini, makanan tradisional tersebut harus bersaing dengan makanan modern dan asing yang dikonsumsi oleh masyarakat lokal akibat dari perkembangan teknologi dan informasi. Oleh karena itu perlu dilakukan pelestarian makanan tradisional termasuk makanan tradisional pendamping nasi berbahan baku hewan di Tuban untuk menjaga diversifikasi sumber pangan, menjaga pengetahuan lokal dan budaya masyarakat Tuban terutama di bidang kuliner. Penelitian tentang pemanfaatan hewan oleh masyarakat lokal telah dilakukan diantaranya sebagai alternatif obat (Pariyanto & Sulaiman, 2022), ritual (Anwari & Dirhamsyah, 2022), makanan (Nikmatila *et al.*, 2023). Namun, saat ini belum banyak informasi mengenai pemanfaatan hewan dalam makanan tradisional pendamping nasi di Tuban. Sehingga penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penggunaan hewan dalam makanan tradisional pendamping nasi khas Tuban, cara memperoleh sumber daya hewan dan organ yang dipakai hewan dalam makanan tradisional pendamping nasi.

2 Metode Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada Juni-Oktober 2023 dengan metode *survey*, wawancara semi terstruktur dan partisipasi langsung (*participant observation*). Responden ditentukan dengan teknik *purposive sampling* dan *snowball sampling*. Responden adalah masyarakat lokal yang memahami objek penelitian berupa makanan tradisional pendamping nasi di Tuban. Data kualitatif berupa pengetahuan lokal masyarakat terhadap penggunaan hewan sebagai makanan tradisional pendamping nasi di Tuban (jenis makanan tradisional pendamping nasi di Tuban, jenis hewan dalam bahan baku makanan, habitat, cara memperoleh, organ yang dipakai, preparasi dan cara memasak). Sedangkan data kuantitatif berupa jumlah masakan dan jumlah jenis hewan yang digunakan sebagai bahan baku makanan tradisional pendamping nasi di Tuban. Perhitungan persentase penggunaan hewan dalam bahan baku makanan tradisional pendamping nasi di Tuban dengan modifikasi rumus (Pakaenoni *et al.*, 2023):

$$\text{Persentase hewan} = \frac{a}{b} \times 100\%$$

Keterangan : a = Jumlah masakan yang menggunakan hewan-i

b = jumlah total masakan

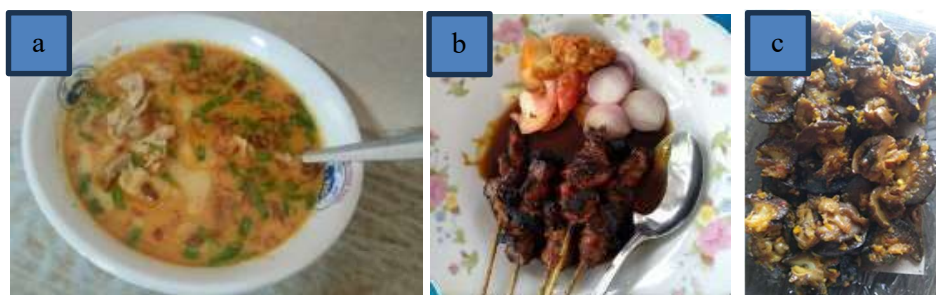
3 Hasil dan Pembahasan

Hasil *survey* dan wawancara terhadap responden diketahui bahwa terdapat 8 jenis makanan pendamping nasi yang berbahan baku hewan (Tabel 1.). *Becek menthog* (Gambar 1.a) dan *sate menthog* (Gambar 1.b) merupakan makanan berbahan baku entog (*Cairina moschata*). Entog adalah hewan yang hidup di darat dan merupakan salah satu unggas hasil domestifikasi dari Amerika Tengah yang dibudidayakan oleh peternak tradisional (Syariffudin *et al.*, 2023). Entog dibudidayakan secara lokal di seluruh wilayah Kabupaten Tuban (Badan Pusat Statistik Kabupaten Tuban, 2023). Daging entog memiliki kandungan lemak yang rendah dan memiliki rasa gurih yang khas (Syariffudin *et al.*, 2023). Seluruh bagian tubuh entog kecuali kuku dan bulu dapat diolah menjadi *becek menthog*, sedangkan untuk *sate menthog* menggunakan dagingnya saja. Sebelum diolah menjadi *becek menthog* dan *sate menthog* diperlukan preparasi untuk mengempukkan daging entog yang cenderung alot. Pada *becek menthog* preparasinya yaitu dengan direbus dan ditambahkan dengan buah pepaya muda. Sedangkan preparasi daging entog untuk *sate menthog* yaitu dengan membungkus irisan daging entog dengan daun pepaya dan didiamkan beberapa saat. Buah dan daun pepaya digunakan untuk mengempukkan berbagai jenis daging karena mengandung enzim papain (Juwita *et al.*, 2022).

Becek menthog adalah makanan berkuah santan yang dipadukan dengan berbagai rempah-rempah sebagai bumbunya. *Becek menthog* memiliki cita rasa gurih dan pedas. Olahan ini disajikan sebagai masakan rumahan, hajatan dan dijual di warung makan tradisional khas Tuban. Sedangkan makanan *sate menthog* merupakan olahan daging entog yang dipanggang dan di makan bersama dengan bumbu pelengkap. *Sate menthog* jarang disajikan sebagai makanan pendamping nasi skala rumahan. *Sate menthog* lebih banyak dijual di warung makan tradisional khas Tuban atau disajikan pada acara khusus seperti hajatan. Hal ini disebabkan karena olahan *sate menthog* sama seperti olahan *sate* lainnya memerlukan proses memasak yang lebih rumit (Idris *et al.*, 2022).

Bekicot (*Achatina fulica*) merupakan siput dari famili Achatinidae yang hidup di darat berasal dari Afrika Timur dan tersebar di dunia termasuk Indonesia. Bekicot sebenarnya adalah hama bagi tanaman (Handayani *et al.*, 2019). Namun keberadaannya yang melimpah seringkali dimanfaatkan sebagai bahan baku makanan yang dimakan bersama nasi oleh masyarakat karena daging bekicot mengandung protein (Lessu *et al.*, 2019). Masyarakat lokal Tuban mendapatkan bekicot dengan cara menangkap langsung bekicot yang hidup liar dan diolah menjadi *krengsengan bekicot* (Gambar 1.c). Sebelum diolah menjadi *krengsengan*, bekicot direbus dahulu, lalu dikeluarkan dari cangkangnya serta dibersihkan. Untuk menghilangkan lendir bekicot biasanya dicuci dengan menggunakan air

kapur. *Krengsengan bekicot* memiliki cita rasa pedas dan gurih yang berasal dari bumbu masakan tersebut yang terdiri dari rempah-rempah, bawang merah, bawang putih, cabai rawit dan lain-lain. Makanan ini biasa disajikan sebagai makanan pendamping nasi skala rumahan maupun dijual di warung makan tradisional. Masyarakat lokal Tuban sangat jarang menyajikan *krengsengan bekicot* sebagai hidangan dalam hajatan. Salah satu penyebabnya adalah bekicot tidak tersedia setiap waktu, karena hewan ini didapatkan secara liar dan keberadaannya sulit ditemukan pada saat musim kemarau (Naomi *et al.*, 2019).



Gambar 1. Makanan tradisional pendamping nasi di Tuban berbahan baku hewan darat (a. *becek menthog*, b. *sate menthog*, c. *krengsengan bekicot*)

Ikan jambal roti (*Arius thalassinus*) dalam bahasa daerah Tuban disebut dengan *manyung* merupakan ikan dasar (demersal) yang hidup di air asin (Lubis *et al.*, 2021). Ikan ini biasa diolah menjadi ikan asin, ikan asap, dendeng dan lain-lain (Awami *et al.*, 2019; Sumarno *et al.*, 2020; Yuwana *et al.*, 2019). Ikan jambal roti segar mengandung protein, karbohidrat, lemak dan mineral (Setiaboma *et al.*, 2021). Masyarakat lokal Tuban mengolah ikan ini diolah menjadi *garang asem manyung* (Gambar 2.a). *Garang asem manyung* memanfaatkan semua bagian tubuh dari ikan tersebut kecuali bagian jerohan meliputi lambung, usus, ginjal, hati, empedu, *air bladder*. *Garang asem manyung* merupakan makanan berkuah yang memiliki cita rasa gurih, asam dan pedas yang berasal dari bumbu tradisional berupa rempah-rempah, cabai, asam jawa dan lain-lain. Proses pengolahan ikan jambal roti segar menjadi *garang asem* tidak terlalu rumit, ikan ini langsung direbus dalam kuah berbumbu. *Garang asem manyung* dihidangkan sebagai makanan pendamping nasi skala rumahan, dijual di warung makan tradisional khas Tuban, upacara adat seperti sedekah laut, namun jarang disajikan pada acara hajatan masyarakat lokal.

Rajungan (*Portunus pelagicus*) merupakan kepiting air asin, termasuk famili Portunidae (Baswantara *et al.*, 2021). Rajungan hidup liar di Laut Jawa dan ditangkap oleh nelayan di Tuban untuk diolah menjadi *kare rajungan* (Gambar 2.b) dengan cita rasa gurih dan pedas. Rajungan mengandung protein, karbohidrat dan lemak (Supriadi *et al.*, 2019). *Kare rajungan* adalah makanan berkuah santan dengan tambahan bumbu. Sebelum proses memasak seluruh tubuh rajungan segar dibersihkan dan langsung dimasukkan ke

dalam kuah santan yang telah berbumbu dan direbus sampai matang. *Kare rajungan* merupakan makanan pendamping nasi yang diolah dan dikonsumsi skala rumahan, dijual di warung makan tradisional, disajikan di acara hajatan dan upacara masyarakat lokal Tuban. Selain diolah dan dikonsumsi dalam kondisi segar, rajungan diambil dagingnya kemudian dibekukan dan dijual ke luar kabupaten Tuban bahkan di ekspor (Laksono *et al.*, 2023). Telur rajungan atau lemi juga diolah dan dikonsumsi oleh masyarakat lokal Tuban. Beberapa olahan telur rajungan (lemi) yaitu kerupuk, pepes, dan lain-lain.

Ulas-ulas pe (Gambar 2.c) adalah salah satu makanan tradisional pendamping nasi khas Tuban berkuah santan dengan cita rasa gurih dan pedas yang berbahan baku ikan pari (*Dasyatis* sp.). Ikan pari hidup liar dan di tangkap oleh nelayan Tuban di Laut Jawa. Ikan pari merupakan ikan bertulang rawan yang masuk ke dalam famili Dasyatidae (Haryono, 2020). Ikan pari dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia termasuk masyarakat lokal Tuban karena mengandung protein, lemak, karbohidrat, vitamin dan mineral (Atok *et al.*, 2023). Preparasi ikan pari berupa pengasapan. Proses pengasapan bertujuan untuk pengawetan alami dan menambah cita rasa ikan pari (Irnawati *et al.*, 2023). *Ulas-ulas pe* menjadi makanan pendamping nasi yang dikonsumsi oleh masyarakat lokal Tuban sehari-hari, dijual di warung tradisional, disajikan dalam berbagai kegiatan sosial masyarakat seperti upacara adat dan hajatan. Bagian tubuh ikan pari yang diolah menjadi makanan adalah seluruh tubuhnya kecuali jerohan yaitu lambung, usus, hati, ginjal dan lain-lain.

Cumi-cumi (*Loligo* sp.) merupakan salah satu hewan liar yang hidup di Laut Jawa dan ditangkap oleh nelayan Tuban untuk digunakan sebagai bahan baku makanan (Djula *et al.*, 2023). Cumi-cumi adalah hewan cephalopoda yang termasuk dalam kelompok hewan invertebrata dan merupakan anggota dari famili Loliginidae (Tabel 1. dan Tabel 2.) (Manoppo *et al.*, 2022). Cumi-cumi lazim dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia karena mengandung protein, lemak dan mineral (Puspitasari *et al.*, 2022). Masyarakat lokal Tuban mengenal cumi-cumi dengan nama daerah *nus* sehingga makanan tradisional pendamping nasi dari cumi-cumi yang diolah dan dikonsumsi oleh masyarakat lokal Tuban disebut dengan *nus ireng* (Gambar 2.d). Seluruh bagian tubuh cumi-cumi termasuk tintanya diolah menjadi *nus ireng*. Hanya bagian endoskeleton atau tulang lunak cumi-cumi yang dibuang ketika proses pembersihan cumi-cumi sebelum dimasak. Makanan *nus ireng* berwarna hitam dari tinta cumi-cumi dan memiliki cita rasa yang gurih dan pedas. Bumbu yang ditambahkan pada masakan ini tidak dihaluskan namun hanya diiris saja. Cumi-cumi yang diolah menjadi makanan ini tidak memerlukan preparasi yang rumit, hanya di bersihkan dan ditumis sampai airnya mengering. Oleh karena proses pengolahan yang mudah serta bahan baku dan bumbu yang mudah didapatkan maka makanan tradisional pendamping

nasi *nus ireng* merupakan makanan yang sering dijumpai sebagai lauk skala rumahan. Selain itu makanan ini juga dapat dibeli di warung makan tradisional khas Tuban, disajikan di hajatan maupun upacara adat.



Gambar 2. Makanan tradisional pendamping nasi di Tuban berbahan baku hewan laut (a. *garang asem manyung*, b. *kare rajungan*, c. *ulas-ulas pe*, d. *nus ireng*).

Krengsengan welut (Gambar 3.) merupakan makanan tradisional pendamping nasi khas Tuban yang berbahan baku belut. Belut (*Monopterus* sp.) merupakan ikan yang secara morfologi mirip ular dari famili Synbranchidae (Samadi, 2023). Belut dapat dijumpai hidup liar di sawah, namun karena permintaan yang banyak, belut dibudidayakan di air tawar salah satunya di Kecamatan Semanding Kabupaten Tuban (Badan Pusat Statistik Kabupaten Tuban, 2023). Belut menjadi salah satu sumber nutrisi yang baik bagi tubuh karena memiliki kandungan gizi berupa protein, lemak, vitamin dan mineral (Pandiangan et al., 2021). Kandungan gizi belut yang lengkap membuat jenis ikan ini baik dikonsumsi semua golongan usia dari anak-anak sampai orang tua. Seluruh bagian tubuh belut kecuali jerohan (lambung, usus, ginjal, hati dan lain-lain) diolah menjadi *krengsengan welut*. *Krengsengan welut* merupakan belut yang digoreng kemudian ditumis dengan bumbu rempah-rempah, cabai dan lain-lain. Cita rasa dari olahan krengsengan belut adalah gurih dan pedas. *Krengsengan welut* menjadi makanan pendamping nasi yang dihidangkan di skala rumahan dan dijual di warung makan tradisional khas Tuban. Namun, makanan ini jarang dihidangkan pada acara-acara hajatan masyarakat maupun upacara adat.



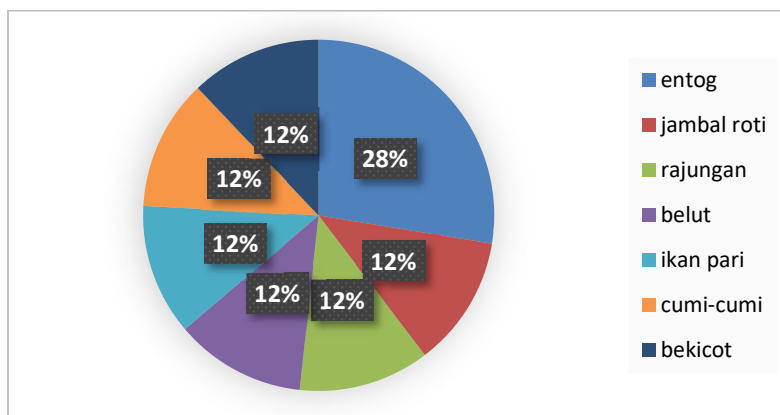
Gambar 3. Makanan tradisional pendamping nasi di Tuban berbahan baku hewan air tawar (*krengsengan welut*).

Jenis hewan yang digunakan dalam bahan baku makanan tradisional pendamping nasi khas Tuban adalah sebanyak 7 jenis (Tabel 1.) yang termasuk kelompok unggas yaitu entog (*Cairina moschata*), kelompok moluska yaitu bekicot (*Achatina fulica*) dan cumi-cumi (*Loligo* sp.), kelompok ikan yaitu jambal roti (*Arius thalassinus*), pari (*Dasyatis* sp.) dan belut (*Monopterus* sp.), serta kelompok crustacea yaitu rajungan (*Portunus pelagicus*). Jenis-jenis hewan tersebut diperoleh dari hasil budidaya lokal dan menangkap langsung karena hidup liar di darat atau di laut. Hampir semua hewan dapat diolah semua bagian tubuhnya kecuali bagian tubuh yang tidak bisa dimakan seperti bulu, kuku, dan jerohan. Namun secara umum bagian yang dapat dikonsumsi adalah daging meskipun seluruh tubuhnya diolah menjadi makanan, bagian tubuh lain seperti tulang dan cangkang tidak ikut dikonsumsi. Menurut Wicaksono (2023) Limbah hewan seperti tulang dan cangkang kepiting dapat dikonsumsi dengan pengolahan terlebih dahulu menjadi tepung.

Entog (*Cairina moschata*) adalah anggota kelompok unggas yang memiliki ciri morfologi khusus yaitu tubuhnya ditutupi oleh bulu, memiliki dua kaki, memiliki paruh, berkembang biak dengan bertelur dan memiliki sayap meskipun entog tidak bisa terbang (Sutopo *et al.*, 2021). Bekicot (*Achatina fulica*) dan cumi-cumi (*Loligo* sp.) sebagai anggota moluska memiliki ciri morfologi khusus yaitu bertubuh lunak dan berlendir (Isnainingsih, 2021). Jambal roti (*Arius thalassinus*), pari (*Dasyatis* sp.) dan belut (*Monopterus* sp.) merupakan anggota kelompok ikan atau pisces memiliki ciri morfologi khusus yaitu hidup di air baik air asin ataupun air tawar dan bernafas dengan insang (Ayub *et al.*, 2022). Sedangkan kelompok crustacea dalam penelitian ini yaitu (*Portunus pelagicus*) memiliki ciri morfologi khusus yaitu memiliki kulit yang keras atau karapas (Kartika *et al.*, 2022)

Tabel.1 Hewan sebagai Bahan Baku Utama Makanan pendamping Nasi di Kabupaten Tuban, Jawa Timur.

No	Nama Makanan	Hewan sebagai Bahan Utama Makanan							Preparasi
		Nama Lokal	Nama Indonesia	Family	Nama Ilmiah	Cara Memperoleh	Habitat	Organ yang Digunakan	
1	becak menthog	menthog	entog	Anatidae	<i>Cairina moschata</i>	Budidaya lokal	darat	Seluruh tubuh kecuali bulu dan kuku	Direbus dengan pepaya atau dibungkus daun pepaya dipanggang
2	sate menthog	menthog	entog	Anatidae	<i>Cairina moschata</i>	Budidaya lokal	darat	daging	direbus
3	krengsengan bekitot	bekicot	bekicot	Achatinidae	<i>Achatina fulica</i>	liar	darat	daging	direbus
4	garang asem manyung	manyung	jambal roti	Ariidae	<i>Arius thalassinus</i>	liar	laut	seluruh tubuh kecuali jerohan	direbus
5	kare rajungan	rajungan	rajungan	Portunidae	<i>Portunus pelagicus</i>	liar	laut	seluruh tubuh	direbus
6	ulas-ulas pe	pe	ikan pari	Dasyatidae	<i>Dasyatis</i> sp.	liar	laut	seluruh tubuh kecuali jerohan	diasap
7	nus ireng	nus	cumi-cumi	Loliginidae	<i>Loligo</i> sp.	liar	laut	seluruh tubuh kecuali endoskeleton	ditumis
8	krengsengan welut	welut	belut	Synbranchidae	<i>Monopterus</i> sp.	Budidaya lokal	air tawar	seluruh tubuh kecuali jerohan	digoreng



Gambar 4. Diagram persentase pemanfaatan hewan dalam bahan baku makanan tradisional pendamping nasi khas Tuban

Persentase penggunaan hewan sebagai bahan makanan tradisional pendamping nasi (Gambar 4.) paling tinggi adalah entog yaitu sebesar 28% karena digunakan dalam bahan baku dua jenis makanan yaitu *becek menthog* dan *sate menthog*. Sedangkan untuk ikan jambal roti, ikan pari, belut, rajungan, cumi-cumi dan bekicot masing-masing sebesar 12 % karena hanya digunakan sebagai bahan baku satu jenis makanan. Menurut Nikmatila *et al.*, (2023) hewan yang dimanfaatkan untuk konsumsi selain untuk memenuhi kebutuhan nutrisi juga berfungsi sebagai bagian dari sosial budaya masyarakat. Hewan dikonsumsi sehari-hari sebagai makanan pendamping nasi oleh masyarakat lokal Tuban, disajikan untuk konsumsi saat makan bersama pada kegiatan sosial seperti hajatan, syukuran dan ritual adat seperti sedekah laut, *manganan* dan lain sebagainya. Kegiatan sosial budaya masyarakat lokal Tuban selalu diikuti dengan makan bersama untuk mempererat hubungan sosial masyarakat.

4 Kesimpulan

Jenis masakan tradisional pendamping nasi khas Tuban berbahan baku hewan sebanyak 8 yaitu *becek menthog*, *sate menthog*, *krengsengan bekicot*, *garang asem manyung*, *kare rajungan*, *ulas-ulas pe*, *nus ireng*, dan *krengsengan welut* yang diolah dari 7 jenis hewan yaitu entog (*Cairina moschata*), bekicot (*Achatina fulica*), ikan jambal roti (*Arius thalassinus*), rajungan (*Portunus pelagicus*), ikan pari (*Dasyatis sp.*), cumi-cumi (*Loligo sp.*), dan belut (*Monopterus sp.*). Habitat hewan yang dimanfaatkan sebagai bahan baku makanan tersebut di darat, air tawar, laut dan diperoleh dengan cara budidaya lokal maupun menangkap langsung di alam liar. Bagian yang diolah menjadi makanan adalah seluruh tubuh hewan kecuali bagian yang tidak dapat dikonsumsi. Sebelum proses memasak beberapa hewan perlu dilakukan proses preparasi seperti di peram dengan buah dan daun pepaya atau dipanggang yaitu entog; direbus yaitu bekicot, ikan jambal roti, dan

rajungan; diasap yaitu ikan pari; ditumis yaitu cumi-cumi serta digoreng yaitu belut. Persentase pemanfaatan hewan dalam bahan baku makanan tradisional pendamping nasi khas Tuban yaitu entog sebesar 28%.

5 Ucapan Terimakasih

Terimakasih kasih kami sampaikan kepada masyarakat Tuban yang telah bersedia menjadi responden dan narasumber serta Universitas PGRI Ronggolawe melalui Lembaga Penelitian yang telah mendanai penelitian ini.

Daftar Pustaka

- Alfian, F., & Akbar, T. (2020). Strategi Pengelolaan Sumber Daya Alam Kawasan Perdesaan Berbasis Perikanan di Kabupaten Gresik dan Tuban. *MUHARRIK: Jurnal Dakwah dan Sosial*. 3 (01), 55–72. <https://doi.org/https://doi.org/10.37680/muharrik.v3i01.224>.
- Anwari, M. S., & Dirhamsyah, M. (2022). Etnozoologi untuk Ritual Adat Masyarakat Dayak Kanayatn di desa Saham Kecamatan Sengah Temila Kabupaten Landak. *Jurnal Hutan Lestari*. 10(2), 231–242. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.26418/jhl.v10i2.44880>.
- Atok, R. M., Widiani, M. E., Widyaningrum, M. E., & Widyaswari, M. S. (2023). Diversifikasi Olahan Ikan Asap Iwak Obong: Pemberdayaan Wanita Pesisir Berdaya Saing Tinggi pada Masa New-normal. *Sewagati*. 7(6). <https://doi.org/https://doi.org/10.12962/j26139960.v7i6.507>.
- Awami, S. N., Nurjayanti, E. D., & Subekti, E. (2019). Analisis Nilai Tambah Usaha Pengolahan Ikan Manyung Asap di Kabupaten Demak. *Jurnal Agrica*. 12(2), 50–60. <https://doi.org/10.31289/agrica.v12i2.1211>.
- Ayub, A. S., Nolisa, A., Anggoro, A., Suci, A. N. N., Utami, R. T., Andika, Y., Nugroho, F., & Suhendri, R. (2022). Identifikasi Keanekaragaman Jenis Ikan Hasil Tangkapan Nelayan Tapak Paderi Kota Bengkulu. *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*. 13 (1), 51–62. <https://doi.org/10.35316/jsapi.v13i1.1664>.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Tuban. (2023). *Kabupaten Tuban dalam Angka 2023*.
- Baswantara, A., Firdaus, A. N., & Astiyani, W. P. (2021). Karakteristik Hambur Balik Akustik Rajungan (*Portunus pelagicus*) pada Kondisi Terkontrol. *Journal of Science and Applicative Technology*. 5 (1), 194–197. <https://doi.org/https://doi.org/10.35472/jsat.v5i1.311>
- Djula, A. D., Salam, A., & Fachrussyah, Z. C. (2023). Analisis Hasil Tangkapan Cumi Menggunakan Alat Tangkap Totabito di Perairan Teluk Tomini Desa Lamu Kecamatan Batudaa Pantai Kabupaten Gorontalo. *The NIKe Journal*. 11 (2), 73–76. <https://doi.org/https://doi.org/10.37905/nj.v11i2.1301>
- Handayani, D. I., Yaku, A., Bodang, Y., & Tanati, A. E. (2019). Preferensi Bekicot *Achatina fulica* Bowitch.,(Pulmonata: Achatinadea) terhadap Beberapa Jenis Tanaman sebagai Pakan di Daerah Manokwari. *Agrotek*. 7 (2). <https://doi.org/https://doi.org/10.46549/agrotek.v7i2.284>.
- Haryono, M. G. (2020). Keanekaragaman Spesies dan Status Konservasi Ikan Pari (Elamobranchii) di Perairan Tarakan. *Jurnal Harpodon Borneo*. 13 (1), 39–47.

<https://doi.org/https://doi.org/10.35334/harpodon.v13i1.1659>.

- Idris, N. A., Mohamad, N. H., & Ngah, H. C. (2022). Pelestarian Warisan Makanan Tradisional Melayu. In *Pelestarian Warisan Makanan Tradisional Melayu*. Jabatan Warisan Negara.
- Irnowati, R., Surilayani, D., Undanah, U., & Mulyani, A. S. (2023). Kelayakan Usaha Pengasapan Ikan Pari di Kelurahan Banten, Kecamatan Kasemen, Kota Serang. *Jurnal Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat UNSIQ*. 10 (1), 72–77. <https://doi.org/https://doi.org/10.32699/ppkm.v10i1.3662>.
- Isnainingsih, N. R. (2021). Radular Morphology of Thiarid from Raja Ampat. *Jurnal Moluska Indonesia*. 5 (2), 65–72. <https://doi.org/https://doi.org/10.54115/jmi.v5i2.46>.
- Juwita, R., Tyas, E., Sejati, D. A. P., & Simanjuntak, A. V. S. (2022). Inovasi Ekstrak Pepaya sebagai Enzim Papain. *Jurnal MIPA Dan Pembelajarannya (JMIPAP)*. 2 (4), 300–306. <http://journal3.um.ac.id/index.php/mipa/article/view/2594/1747>.
- Kartika, W. D., Wulandari, T., Siburian, J., Shalehati, F., & Oktaviani, N. (2022). Kajian Bioekologi Crustacea Berbasis Teknologi dalam Upaya Pengembangan Edu-Ekowisata di Kabupaten Tanjung Jabung Barat: Technology-Based Bioecological Study of Crustacea for Efforts to Develop Edu-Ecotourism at Tanjung Jabung Barat District. *Biospecies*. 15(2), 80–88. <https://doi.org/https://doi.org/10.22437/biospecies.v15i2.15731>.
- Laksono, A. B., Wijayanto, D., & Wibowo, B. A. (2023). Analisis Pemasaran Rajungan (*Portunus* sp.) di Kabupaten Tuban. *Jurnal Perikanan Tangkap: Indonesian Journal of Capture Fisheries*. 7(2), 63–70. <https://ejournal2.undip.ac.id/index.php/juperta/article/view/17661/9202>.
- Lessu, R. J., Pattipeilohy, M., & Melay, S. (2019). Pengaruh Cara Pengolahan dan Waktu Berbeda terhadap Kadar Protein Daging Bekicot (*Achantina fulica*) sebagai Sumber Protein Alternatif Masyarakat Negeri Lesluru Kecamatan Teon Nila Serua (TNS) Waipia. *BIOPENDIX: Jurnal Biologi, Pendidikan Dan Terapan*, 5(2), 72–81. <https://doi.org/https://doi.org/10.30598/biopendixvol5issue2page72-81>.
- Liu, F., Li, M., Wang, Q., Yan, J., Han, S., Ma, C., Ma, P., Liu, X., & McClements, D. J. (2023). Future foods: Alternative Proteins, Food Architecture, Sustainable Packaging, and Precision Nutrition. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. 63(23), 6423–6444. <https://doi.org/https://doi.org/10.1080/10408398.2022.2033683>.
- Lubis, E. K., Sinaga, T. Y., & Susiana, S. (2021). Inventarisasi Ikan Demersal dan Ikan Pelagis yang Didaratkan di PPI Kijang Kecamatan Bintang Timur Kabupaten Bintang. *Jurnal Akuatiklestari*. 4(2), 47–57. <https://doi.org/https://doi.org/10.31629/akuatiklestari.v4i2.2536>.
- Manoppo, B. B. C., Labaro, I. L., Pamikiran, R. D. C., Patty, W., Pangalila, F. P. T., & Luasunaung, A. (2022). Pengaruh Bentuk Atraktor terhadap Jumlah Penempelan Telur Cumi-cumi di Perairan Desa Kalasey Satu Kecamatan Mandolang Kabupaten Minahasa. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan Tangkap*. 7(1), 5–14. <https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/JITPT/article/view/37285/37274>.
- Naomi, A., Hamzah, L. T., Nainggolan, Y. N., & Kumalawati, A. L. (2019). Analisis Keberadaan Bekicot (*Achatina fulica*) dengan Metode Indirect Sampling di Lingkungan Universitas Tidar. *Proceeding of Biology Education*. 3(1), 178–184. <https://journal.unj.ac.id/unj/index.php/pbe/article/view/13103/7659>.
- Nikmatila, A. R., Kurnia, I., & Utari, W. D. (2023). Etnozoologi pada Masyarakat Sumba. *BIOEDUSAINS: Jurnal Pendidikan Biologi dan Sains*. 6(1), 384–398.

<https://doi.org/10.31539/bioedusains.v6i1.5610>.

- Pakaenoni, G., Bay, M. M., & Benu, M. (2023). Kajian Etnozooloogical untuk Obat-obatan Secara Tradisional pada Masyarakat Boti Kecamatan Ki'e Kabupaten Timor Tengah Selatan, Nusa Tenggara Timur. *JURNAL BIOS LOGOS*. 13(1), 62–70. <https://doi.org/https://doi.org/10.35799/jbl.v13i1.46487>.
- Pandiangan, M., Panjaitan, D., & Bangun, A. D. (2021). Analisis Kandungan Asam Lemak pada Minyak Ikan Belut. *Jurnal Riset Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian (RETIPA)*. 102–109. <https://garuda.kemdikbud.go.id/documents/detail/3014424>
- Pariyanto, P., & Sulaiman, E. (2022). Pemanfaatan Hewan sebagai Obat Alternatif Alami Penduduk Desa Suro Muncar Kecamatan Ujan Mas Kabupaten Kepahiang Propinsi Bengkulu. *Setawar Abdimas*. 1(2), 57–63. <https://doi.org/https://doi.org/10.36085/sa.v1i2.3605>.
- Puspitasari, F., Aidawati, N., Rina, R., & Adawyah, R. (2022). Pengaruh Lama Waktu Penggaraman yang Berbeda terhadap Kadar Lemak dan Profil Asam Lemak Cumi-Cumi (*Loligo feakii*). *Fish Scientiae*. 12(1), 24–31. <https://garuda.kemdikbud.go.id/documents/detail/3090774>.
- Samadi, B. (2023). *Meraup Laba Ratusan Juta Rupiah dari Budidaya Ikan Belut di Lahan Seluas 1000 m²*. Nuansa Cendekia.
- Sari, I. P., & Zuber, A. (2020). Kearifan Lokal dalam Membangun Ketahanan Pangan Petani. *Journal of Development and Social Change*. 3(2), 25–35. <https://doi.org/https://doi.org/10.20961/jodasc.v3i2.45768>.
- Setiaboma, W., Desnilsari, D., Iwansyah, A. C., Putri, D. P., Agustina, W., Sholichah, E., & Hermiani, A. (2021). Karakterisasi Kimia dan Uji Organoleptik Bakso Ikan Manyung (*Arius thalassinus* Ruppell) dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lam) Segar dan Kukus. *Biopropal Industri*. 12(1), 9–18. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.36974/jbi.v12i1.6372>.
- Solís, L., & Casas, A. (2019). Cuicatec Ethnozoology: Traditional Knowledge, Use, and Management of Fauna by People of San Lorenzo Pápalo, Oaxaca, Mexico. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*. 15(58), 1–16. <https://doi.org/https://doi.org/10.1186/s13002-019-0340-1>.
- Sumarno, T., Agustini, T. W., & Bambang, A. N. (2020). Strategi Pengembangan Mutu Ikan Asin Jambal Roti (Ikan Manyung) di Karangsong Kabupaten Indramayu. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 23(2), 196–205. <https://doi.org/https://doi.org/10.17844/jphpi.v23i2.32040>.
- Suprayitno, E. (2022). *Dasar Pengawetan: Edisi Revisi*. Universitas Brawijaya Press.
- Supriadi, D., Utami, D. R., & Sudarto, S. (2019). Perbandingan Kualitas Daging Rajungan Hasil Tangkapan Kejer dan Bubu Lipat di Gebang Mekar, Kabupaten Cirebon. *Akuatika Indonesia*. 4(2), 71–76. <https://doi.org/https://doi.org/10.24198/jaki.v4i2.25282>
- Sutopo, S., Lestari, D. A., Setiaji, A., & Kurnianto, E. (2021). Keragaman genotipik Entok (*Cairina poschata*) Berdasarkan Polimorfisme Protein Darah. *Livestock and Animal Research*. 19(3), 247–254. <https://doi.org/https://doi.org/10.20961/lar.v19i3.54921>
- Syariffudin, I., Purwanti, Y., & Fera, M. (2023). Pengaruh Lama Perendaman Eksrak Buah Nanas terhadap Sifat Fisik (pH dan Susut Masak) dan Uji Sensori Daging Entok. *Journal of Technology and Food Processing (JTFFP)*. 3(02), 52–61. <https://doi.org/https://doi.org/10.46772/jtffp.v3i02.1282>

Wahyuningsih, N., Martaningsih, S. T., & Supriyanto, A. (2021). *Makanan Sehat dan Bergizi Bagi Tubuh*. Penerbit K-Media.

Wicaksono, D. S. (2023). *Pengembangan Produk Pemanfaatan 8 Limbah Hewan*. Penerbit NEM.

Yuwana, Y., Zuliansyah, A., Susanti, L., & Efendi, Z. (2019). Pengeringan Dendeng Ikan Manyung (*Arius thalassinus*) dengan Pengering Energi Surya YSD-UNIB12. *Industria: Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*. 8(1), 11–18.
<https://doi.org/https://doi.org/10.21776/ub.industria.2019.008.01.2>