

TRANSFORMASI LEGENDA WARISAN KULINER TERADISIONAL BERUPA RABEG KHAS BANTEN

Cicih Nurhasanah¹, Yeni Sulaiman²

^{1,2}STKIP Syeh Manshur

Surel: cicihnurhasanah30@gmail.com¹, yenisulaimanesta@gmail.com²

Informasi Artikel	ABSTRAK
Sejarah Artikel: Dikirim: 01-03-2025 Perbaikan: 11-03-2025 Diterima: 31-03-2025 Kata Kunci: transformasi legenda, warisan kuliner teradisional, rabeg, makanan khas banten.	Kegiatan ini menganalisis eksistensi dan relevansi makanan tradisional Rabeg di tengah arus kuliner modern, khususnya di Banten. Rabeg, yang merupakan hidangan favorit Kesultanan Banten, tetap bertahan sebagai simbol identitas budaya dan kebanggaan masyarakat lokal. Keberlanjutan ini didukung oleh karakteristik unik masakan Banten yang dominan menggunakan garam, asam (asam jawa matang), dan cabai, menciptakan cita rasa lekoh dengan varian pedas manis atau pedas asam. Lebih dari sekadar pemenuhan kebutuhan dasar, Rabeg berfungsi sebagai perekat sosial dalam berbagai tradisi dan acara adat, serta menjaga resep autentik yang diwariskan turun-temurun. Analisis ini menunjukkan bahwa makanan tradisional seperti Rabeg, dengan nilai historis dan budayanya yang kuat, mampu mempertahankan posisinya sebagai elemen krusial dalam budaya masyarakat, melampaui sekadar fungsi fisik menjadi aspek non-verbal yang mendalam dalam ranah kuliner modern.
Corresponding Author:	

PENDAHULUAN

Menelusuri sejarah kebudayaan yang lampau selalu menarik minat. Tidak hanya mengundang pembaca atau siapa pun untuk berimajinasi lewat data yang didapatnya, tetapi juga memberikan pengetahuan dan wawasan kepada pembaca untuk lebih menghargai serta menginspirasi produk budaya dari masa lalu di era kini. Setidaknya warisan budaya, baik yang berbentuk fisik maupun aturan atau norma, masih dapat memberi manfaat bagi generasi milenial saat ini. Tidak berlebihan untuk menyatakan bahwa warisan budaya masa lalu bisa dipelajari dari jejak atau bekas yang ditinggalkan oleh nenek moyangnya. Hana Nguni hana mangke, tan hana Nguni tan hana mangke aya ma baheula hanteu tu ayeuna hanteu ma baheula hanteu tu ayeuna 'Dulu ada, sekarang ada; jika tak ada yang dulu, tak akan ada yang sekarang. "Karena adanya sejarah maka terdapat juga waktu sekarang; tanpa sejarah, tiada waktu sekarang" (Kropak 632 Kabuyutan Ciburuy). Indonesia adalah negara yang memiliki kekayaan warisan budaya, baik yang bersifat nyata maupun tak nyata. Salah satu jenis warisan budaya non-benda yang memiliki peran signifikan dalam kehidupan masyarakat adalah masakan tradisional. Kuliner tidak hanya sekadar hidangan, melainkan juga mencerminkan nilai, sejarah, dan identitas suatu kelompok sosial. Dalam konteks ini, masakan sering kali memiliki hubungan yang kuat dengan cerita-cerita lisan yang diturunkan dari generasi ke generasi, yang membuatnya menjadi elemen dari tradisi dan kisah rakyat. Tradisi lisan sejak lama berfungsi sebagai sarana pendidikan dan penyampaian nilai-nilai budaya dari nenek moyang kepada generasi berikut. Lewat cerita rakyat, komunitas diajarkan mengenai etika, spiritualitas, interaksi dengan sesama, alam, dan Tuhan. Salah satu jenis tradisi lisan yang menarik untuk diteliti adalah cerita mengenai asal mula makanan tradisional, yang sering kali menjadi elemen dari legenda komunitas setempat. Rabeg merupakan salah satu contoh makanan tradisional dari Banten yang memiliki cerita lisan historis sebagai latar belakang. Hidangan ini terkenal tidak hanya karena rasanya yang khas, merupakan gabungan rempah-rempah Nusantara dan pengaruh Timur Tengah, tetapi juga karena sejarahnya yang terhubung dengan perjalanan spiritual Sultan Hasanudin, pendiri Kesultanan Banten. Menurut legenda yang ada, Rabeg diciptakan sebagai inspirasi dari Sultan setelah merasai sajian di kota Rabigh, Arab Saudi. Setelah

kembali ke tanah air, Sultan Hasanudin meminta juru masaknya untuk membuat versi lokal dari hidangan itu, yang kemudian dikenal dengan nama Rabeg.

Seiring berjalannya waktu, Rabeg mengalami perubahan, baik dalam aspek distribusi, penyajian, maupun nilai-nilai budaya yang mengikutinya. Dari yang awalnya hanya disajikan di lingkungan istana sebagai lambang kemewahan, Rabeg kini telah menjadi bagian dari kuliner masyarakat yang dapat dengan mudah ditemukan di berbagai daerah di Banten, terutama Serang. Fenomena ini menggambarkan bagaimana warisan kuliner bisa mengalami transformasi dan penyesuaian mengikuti perubahan dalam dinamika sosial budaya masyarakat.

METODE PELAKSANAAN

Studi ini mengaplikasikan pendekatan kualitatif deskriptif dengan maksud untuk mengembangkan serta menganalisis perubahan warisan kuliner rabeg dan sudut pandang sejarah, budaya, dan sosial masyarakat Banten. Pendekatan ini dipilih karena mampu menangkap makna simbolik, naratif, serta nilai-nilai rabeg dan perubahannya dalam perkembangan zaman dalam konteks sosial masyarakat. Jenis dan sumber data yang digunakan adalah Data Sekunder, yang diperoleh dari studi pustaka meliputi buku, artikel jurnal, dokumentasi sejarah, serta sumber daring yang relevan dengan sejarah rabeg, budaya Banten, dan kuliner tradisional

HASIL DAN PEMBAHASAN

Secara umum, masakan tradisional Banten menggunakan bumbu utama, yaitu garam, asam, dan cabai. Lada hanya dimanfaatkan sebagai bumbu atau pelengkap masakan, khususnya hidangan yang dulu disajikan untuk sultan atau para tamunya. Selain lada, bumbu yang sering digunakan sebagai pelengkap dalam masakan sultan atau tamunya adalah bawang putih dan daun salam. Bahan utama yang sering dipakai dalam mengolah masakan khas Banten adalah asam. Asam dipakai sebagai bumbu yang harus ada dalam memasak. Dalam pelaksanaannya, Asam yang digunakan sebagai bumbu masakan adalah yang sudah matang (asam jawa). Asam mentah digunakan dalam pembuatan kue. (Tustiantina, 2017: 6; Rahman, 2020: 18). Dampak pemakaian rempah, terutama asam, membuat masakan Banten memiliki karakteristik lekoh atau berbumbu kental (Ahyadi, 2015). Kekentalan rempah dalam masakan menciptakan rasa pedas manis dan pedas asam. Citra rasa pedas manis biasanya dihasilkan oleh penduduk Kota Serang yang tinggal di daerah Kecamatan Walantaka (Kepuren Prisen, Nyapah), Kecamatan Curug, Kecamatan Taktakan, serta Kecamatan Serang. Salah satu jenis masakan tradisional yang memiliki rasa pedas manis adalah “Rabeg”. Rasa asam pedas umumnya diolah oleh warga yang tinggal di sekitar Kecamatan Cipocok dan Kecamatan Kasemen dengan cita rasa asam pedas, contohnya gerem asem (Tustiantina, 2017: 7).

Kuliner tradisional menjadi simbol daerah karena merupakan bagian dari keseluruhan budaya masyarakat, seperti proses pengolahan, perannya dalam budaya, serta tata cara perayaan dalam pelaksanaannya, dan resep pembuatan yang tetap terawat (Tyas, 2017: 3; Rosidin, 2021: 51) Makanan sebagai elemen krusial dalam kuliner. Saat ini, tidak hanya dipahami sebagai salah satu kebutuhan dasar manusia untuk memenuhi keperluan tubuhnya atau sekadar mengisi perut. Dalam perkembangan saat ini, makanan meliputi aspek-aspek nonverbal. Sebuah makanan tidak hanya dianggap sebagai sesuatu yang dikunyah dan ditelan, kemudian diakhiri dengan aktivitas minum.



Gambar 1. Rabeg

Resep cara pembuatan rabeg

Bahan rabeg:

- 350 gram daging kambing
- 250 gram usus kambing (bersihkan dan potong-potong)
- 200 gram hati kambing
- 4 sentimeter jahe (memarkan)
- 3 batang serai (ambil bagian putih dan memarkan)
- 4 lembar daun jeruk purut (buang bagian tulang daun)
- 10 siung bawang merah (iris tipis)
- 4 sentimeter jahe (iris tipis)
- 1 buah tomat merah (potong-potong)
- 5 sendok makan kecap manis
- 2 sendok makan gula merah (sisir halus)
- 2 sendok teh garam
- 1 1/2 sendok teh merica bubuk
- 8 butir cengkeh
- 4 sentimeter kayu manis
- 1/2 butir biji pala
- 300 mililiter air bersih
- 5 sendok makan minyak goreng

Cara pembuatan:

1. Rebus daging kambing, usus, dan hati kambing secara terpisah dengan campuran jahe, serai, dan daun jeruk purut sampai empuk. Setelah itu angkat dan potong-potong sesuai selera.
2. Campur daging dan jeroan kambing dengan bawang merah, jahe, tomat, kecap manis, gula merah, garam, merica, cengkeh, kayu manis, pala bubuk, dan air. Masak menggunakan api sedang sampai bumbu meresap dan air menyusut.
3. Beri minyak goreng lalu teruskan memasak rabeg sembari diaduk hingga rata dan keluar minyak. Kemudian angkat dan sajikan rabeg.

KESIMPULAN DAN SARAN

Eksistensi makanan tradisional Rabeg di tengah gempuran kuliner modern menjadi bukti nyata akan kekuatan identitas budaya dan nilai historis yang dimilikinya. Lebih dari sekadar pemenuh kebutuhan dasar, Rabeg adalah simbol kebanggaan masyarakat Banten yang terus relevan dan dihargai. Ciri khas masakan Banten, termasuk Rabeg, terletak pada penggunaan bumbu utama seperti garam, asam (terutama asam jawa matang), dan cabai, serta pelengkap seperti lada, bawang putih, dan daun salam yang dulunya identik dengan hidangan sultan. Dominasi asam menciptakan karakteristik "lekoh" (berbumbu kental), menghasilkan cita rasa khas pedas manis (seperti Rabeg dari Serang) atau pedas asam (seperti Gerem Asem dari Cipocok dan Kasemen).

Keberlangsungan Rabeg ditopang oleh kemampuannya menjaga resep pembuatan yang terawat, perannya yang krusial dalam berbagai perayaan dan tradisi budaya, serta cara pengolahannya yang menjadi bagian tak terpisahkan dari identitas masyarakat. Dengan demikian, Rabeg bukan hanya sebuah hidangan, melainkan sebuah narasi budaya yang terus hidup, beradaptasi, dan merangkul konteks modern tanpa

kehilangan jati dirinya. Ini menunjukkan bahwa nilai sebuah makanan tradisional kini meliputi aspek non-verbal yang mendalam, jauh melampaui sekadar fungsi mengenyangkan perut.

DAFTAR PUSTAKA

- Endraswara, Suwardi. 2013. Metodologi Penelitian Antropologi Sastra. Jakarta: Ombak
- Heryana, Agus, and Ria Andayani Somantri. "Gerem Asem: Kuliner Cita Rasa Pesisir Banten." *Pangadereng* 8.1 (2022): 19-36.
- Helman, C. G. (1994). *Culture, Health, and Illness: An Introduction to Health Professional*. London: Butterworth Heinemann.
- Pancasasti, Ranthi, et al. "Pemberdayaan Kuliner Lokal dan Budaya Organisasi Nasi Mandhi Rabeg Berbasis Creativity Digital Marketing of Vegetarian Food di Kota Cilegon." *ABDIKARYA: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat* 4.1 (2022): 70-84.
- Rosidin, Odien, and Aceng Hasani. "KULINER EKOTURISME PANTAI ANYER."
- Rosidin, Odien. Riansi, Erwin Salpa. Muhyidin, Asep. *Leksikon Kuliner Tradisional Masyarakat Kabupaten Pandeglang*. LITERA, Volume 20, Nomor 1, Maret 2021 hal.49-75.
- Syarifuddin, Didin; Noor, Chairil M. ; Rohendi, Acep. "Memaknai Kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung". *JURNAL ABDIMAS BSI* Vol. 1 No. 1 Februari 2018, Hal. 55-
- Rahman,Fadly. Banten & formasi Budaya kuliner yang multikultur. Makalah. Makalah.Webinar Jalur Rempah Warisan Budaya Jalur Rempah di Banten” BPNB Jawa Barat & Banten 7 November 2020.
- Tyas, A. S. "Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa :Inggris. *Jurnal Pariwisata Terapan*", 2017. 1-13. <https://jurnal.ugm.ac.id/jpt/article/view/24970>