

# MAKAN BEDULANG: SEBUAH TRADISI KULINER KOMUNAL DI BELITUNG, INDONESIA

## (MAKAN BEDULANG: A COMMUNAL CULINARY TRADITION IN BELITUNG, INDONESIA)

Farah Levyta\*, Calvin Liu Hendra

Program Studi Hotel Management, Fakultas Ekonomi dan Komunikasi

Universitas Bina Nusantara

Kebon Jeruk, Jakarta 11480

\*[farahlevyta@binus.ac.id](mailto:farahlevyta@binus.ac.id)

### *Abstract*

*When there is a declining in the number of tourist arrival, an authentic experience of food consumption could be an option to attract more visitors in a tourism attraction. Makan bedulang is one of the authentic traditions in Belitung regency which possibly attract people who are eager to encounter a new experience of food consumption within a group. The purpose of this study is to determine how local people and domestic tourists are exposed to the meaning of makan bedulang, while offering an added value for visitors to learn local virtues. Using qualitative methods with descriptive approach, this study utilizes interviews, literature studies, as well as questionnaires as an additional instrument. The result is that local people and visitors are aware of the meaning behind makan bedulang, but the information deserves more socialization to help domestic Tourists find a more thorough local experience.*

**Keywords:** *Makan bedulang, Belitung, food sharing, culinary experience, local virtue*

### **Abstrak**

Sebuah pengalaman mengonsumsi makanan bisa menjadi pilihan untuk menarik lebih banyak pengunjung di objek pariwisata, terutama ketika statistik menunjukkan penurunan jumlah kedatangan turis. Makan bedulang adalah salah satu tradisi otentik di Kabupaten Belitung yang dapat mengundang orang-orang yang bersemangat mencoba pengalaman konsumsi makanan dalam suatu kelompok. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana penduduk lokal dan turis domestik mengetahui makna dari makan bedulang, sekaligus menawarkan nilai tambah kepada pengunjung untuk mempelajari kearifan lokal. Dengan menggunakan metode kualitatif dan pendekatan deskriptif, penelitian ini memanfaatkan hasil wawancara, studi literatur, dan kuesioner sebagai instrumen tambahan. Hasil penelitian menunjukkan, penduduk lokal dan pengunjung memahami makna dibalik makan bedulang, namun informasi tersebut perlu lebih disosialisasikan agar wisatawan nusantara menemukan pengalaman lokal yang lebih dalam.

**Kata Kunci:** Makan bedulang, Belitung, berbagi makanan, pengalaman kuliner, kearifan lokal

## **PENDAHULUAN**

Setiap provinsi yang terdapat di Indonesia memiliki berbagai macam destinasi yang sangat menarik dan diminati oleh wisatawan untuk menjadi tujuan wisata, dan salah satunya adalah Provinsi Bangka Belitung. Provinsi ini terletak di bagian timur Pulau Sumatera dan berbatasan dengan Provinsi Sumatera Selatan. Bangka Belitung juga dikenal sebagai penghasil timah terbesar di Indonesia dan memiliki pesona alam pantai yang mengagumkan. Tidak hanya itu, Bangka Belitung juga mempunyai keanekaragaman daya tarik wisata seperti wisata air, wisata alam, wisata budaya dan wisata minat khusus. Keanekaragaman ini dapat memberikan alternatif pilihan berwisata yang lebih bervariasi bagi wisatawan, terutama wisatawan domestik atau wisatawan nusantara (wisnus). Sayangnya, data Badan Pusat Statistik (BPS) menunjukkan adanya penurunan wisnus yang mengunjungi Bangka Belitung di tahun 2019, yaitu 3,7% lebih sedikit dibandingkan tahun sebelumnya (Laman Resmi BPS Bangka Belitung, 2019).

Padahal, salah satu kabupaten di Provinsi Bangka Belitung yang memegang peranan penting dalam industri pariwisata adalah Kabupaten Belitung. Sejak meledaknya kepopuleran novel dan film *Laskar Pelangi* yang menampilkan keindahan alam di tempat tersebut, Kabupaten Belitung sempat mengalami perkembangan pesat di bidang pariwisata karena kunjungan wisnus yang berwisata ke Belitung meningkat dari tahun ke tahun (Arista, 2015).

Selain pantainya yang indah, Belitung juga memiliki keanekaragaman kuliner dengan cita rasa yang tinggi. Olahan hasil laut yang melimpah dan rasa yang didominasi oleh rempah-rempah menjadi modal utama kuliner khas Belitung. Percampuran tradisi warga Tionghua dan lokal di kuliner Belitung sangatlah besar, yang menjadikan kuliner di Belitung begitu beragam (Pakpahan & Kristiana, 2019).

Wisata kuliner menjadi suatu alternatif dalam mendukung potensi wisata alam, wisata budaya, wisata sejarah dan wisata bahari. Salah

salah satu faktor yang mendorong kedatangan wisnus adalah kekhasan kuliner di suatu daerah. Walaupun wisata kuliner sering dianggap sebagai produk wisata pelengkap, tetapi wisata kuliner potensial untuk dikembangkan karena wisnus yang datang biasanya tertarik untuk mencoba makanan khas daerah tersebut dan mengalami nilai sejarah/budaya dibaliknya (Long, 2004; Ignatov & Smith, 2006). Wisata kuliner lebih terfokus pada kunjungan wisnus ke produsen makanan, restoran, festival dan lokasi-lokasi tertentu yang tujuannya mencicipi makanan lokal dan menikmati pengalaman unik di balik proses produksi/konsumsi makanan (Levyda, Giyatmi & Ratnasari, 2020; Horng & Tsai, 2012; Ellis dkk., 2018). Dengan kata lain, wisata makanan tersebut memberi pengalaman, hasil dari proses belajar budaya yang berbeda. Kuliner bukan lagi sebagai sesuatu yang dikonsumsi melainkan menjadi sifat atau atribut yang berhubungan dengan produk pariwisata (Agmasari, 2016). Menikmati makanan orang lain adalah cara yang benar-benar total untuk mengalami dan menerima budaya yang berbeda tanpa perasaan enggan (Nurhidayati, 2015).

Belitung memiliki tradisi makan bedulang, yaitu makan menggunakan alat makan bernama dulang, semacam wadah makan berbentuk lingkaran berbahan dasar logam dan di atasnya terdapat beragam sayuran dan lauk pauk (Hajiman, Ningsih & Turgarini, 2021). Secara harafiah, makan bedulang berarti 'makan menggunakan dulang'. Makan bedulang adalah prosesi makan bersama dalam satu wadah, dikelilingi oleh 4 orang duduk bersila dan saling mengitari. Makan bedulang harus dilakukan dengan tangan dan tidak boleh menggunakan sendok atau garpu, dan oleh karena itu kebersihan tangan harus diperhatikan. Orang paling tua dalam kelompok tersebut akan membukakan tudung saji dari dulang, dan orang yang paling muda diantara mereka kemudian mengambilkan makanan dan membagikan kepada yang lebih tua. Simbolisasi ini menunjukkan rasa hormat yang muda kepada yang tua, dan rasa mengasihi yang tua kepada yang muda. Kegiatan tersebut

merupakan cerminan adab Melayu Belitung yang memiliki nilai-nilai sosial yaitu silaturahmi, kerukunan, persatuan, penghormatan, kesetaraan, saling menghargai, toleransi, serta rasa syukur (Saputri & Rochman, 2021).

Tentunya, pandemi COVID-19 membuat pengalaman komunal ini memerlukan tinjauan ulang karena situasi dan kondisi yang berbeda. Pada saat penelitian ini dilakukan, pandemi COVID-19 baru mulai merebak dan masih diperkirakan akan berlangsung dalam waktu yang tidak terlalu lama. Sehingga pengalaman makan bedulang masih beberapa kali dipraktikkan, termasuk yang dilakukan oleh pengunjung restoran ini. Ada kemungkinan hal ini membuka peluang penelitian lebih lanjut dengan konteks pandemi dan hal-hal apa yang membuat orang masih mempraktikkan makan bedulang meskipun masih dalam masa pandemi.

Dari sisi budaya dan psikologis, makan bedulang berlangsung secara informal dan menjadi sarana komunikasi antar anggota keluarga, karena pendidikan etika diajarkan secara tidak langsung pada saat makan bersama. Riwat makan bedulang konon diceritakan dalam legenda setempat, yang menyatakan bahwa istri dan anak-anak dalam suatu keluarga akan menunggu ayahnya yang pulang bekerja menambang timah. Setelah sang ayah datang, keluarga kemudian makan bersama (Carina, 2018). Sementara itu dalam upacara adat Belitung seperti Maras Taun, syukuran kelahiran, sunatan, pernikahan atau upacara adat lainnya, makan bedulang merupakan jamuan makan bersama (Pakpahan & Kristiana, 2019).

Dengan mengacu kepada konsep wisata kuliner dimana wisnus ingin mencoba makanan lokal sambil mengalami keunikan tradisi di baliknya, penelitian ini bermaksud melakukan pengamatan terhadap tradisi makan Bedulang sebagai salah satu daya tarik wisata gastronomi di Belitung. Saat ini, cara makan tradisional mulai pudar karena perkembangan jaman. Sementara itu, tradisi ini justru bisa menjadi nilai tambah yang bisa mengangkat pariwisata

Belitung untuk menjadi lebih maju di masa mendatang. Keterlibatan masyarakat, terutama generasi muda, dapat mendukung pengembangan pariwisata alternatif. Karena masyarakat merupakan *stakeholder* yang dekat dengan wisnus, dan kearifan lokal yang tumbuh di masyarakat dapat membantu menjaga keberlangsungan sosial ekonomi, budaya dan alam (Anggun Tyastity & Mbulu, 2019). Pada akhirnya, diharapkan penelitian ini dapat membantu meningkatkan angka wisnus yang ingin mendapatkan pengalaman menarik yang lebih dari sekadar menikmati pesona alam di Belitung (Ibrahim, Zukhri, & Rendy, 2019).

## **METODE**

Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif dan kualitatif dengan pendekatan deskriptif untuk mendapatkan data yang rinci dan menyajikan secara langsung hakikat hubungan antar peneliti dan informan, objek, dan subjek penelitian (Sugiyono, 2017; Kriyantono & Sos, 2014). Metode ini diharapkan dapat menjawab pertanyaan penelitian tentang pengetahuan responden mengenai makan bedulang, serta bagaimana produsen makanan di Belitung menyajikan makan bedulang sebagai daya tarik wisata kuliner, dan bagaimana masyarakat terutama generasi muda di Belitung memahami keunikan tradisi tersebut. Peneliti mengumpulkan informasi dengan menyebar kuesioner, wawancara, studi pustaka, dan dokumentasi.

Pengambilan data kuantitatif dimulai dengan menyebarkan kuesioner kepada 43 orang responden secara acak di Tanjungpandan, Kabupaten Belitung, pada bulan Juni 2020. Tanjungpandan adalah kota terbesar di Belitung, dimana segala sesuatunya mulai dilanda modernisasi sehingga nilai-nilai budaya lokal semakin surut. Selanjutnya peneliti mengumpulkan data dan mempelajari dokumen-dokumen yang berhubungan dengan studi wisata kuliner terutama yang berkaitan dengan makan bedulang. Berikutnya, peneliti melakukan wawancara terhadap informan kunci yaitu pemilik dan koki rumah makan Belitung Timpo Duluk, sebuah rumah makan yang khusus menyajikan suasana dan tradisi kuliner tempo dulu. Rumah makan yang

berdiri pada tahun 2016 ini juga berlokasi di Tanjungpandan, tepatnya di Jalan Lettu Mad Daud. Hasil wawancara kemudian dituangkan ke dalam transkrip, dan dilakukan reduksi data untuk mendapatkan informasi yang sesuai dengan konteks penelitian (Sugiyono, 2017; Hermawan & Irawan, 2018).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Hasil Kuesioner

Dari 43 responden yang mengisi kuesioner, semuanya menyatakan pernah mencicipi/merasakan pengalaman makan bedulang. Sebanyak 44,2% dari responden adalah laki-laki dan 55,8% perempuan. Dari segi usia, mayoritas responden berusia 14-24 tahun (48,8%), disusul dengan rentang usia 25-39 tahun (32,6%). Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa umumnya responden berasal dari kalangan muda.

Sebanyak 35 orang atau 81,4% responden mengenyam pendidikan SMA atau sederajat, dan 18,6% diantara responden merupakan lulusan S1 atau D4. Responden berasal dari berbagai daerah di Indonesia, yang ditunjukkan dalam Tabel 1. Persentase terbesar responden berasal dari Belitung (32,6%), diikuti dengan Jambi (27,9%), Jakarta (11,6%) dan Pontianak (9,3%). Data ini menunjukkan sebaran responden yang memadai, mencakup dari Kabupaten Belitung sendiri maupun juga dari daerah lain di Indonesia.

Tabel 1. Data responden berdasarkan asal daerah

Asal daerah	Jumlah	Presentase
Belitung	14 orang	32,6%
Jambi	12 orang	27,9%
Jakarta	5 orang	11,6%
Pontianak	4 orang	9,3%
Bangka	2 orang	4,7%
Bekasi	1 orang	2,3%
Palembang	1 orang	2,3%
Pekalongan	1 orang	2,3%
Medan	3 orang	7%
<b>Total</b>	<b>43 orang</b>	<b>100%</b>

Responden mengaku mengetahui tentang makan bedulang dari beberapa sumber, namun yang terbanyak adalah dari rumah makan yang pernah mereka kunjungi (51,2%). Responden lain mengetahui tentang makan bedulang dari teman dan media sosial (masing-masing 18,6%) serta keluarga (11,6%). Ini menunjukkan, rumah makan berperan penting dalam mensosialisasikan adanya tradisi makan bedulang. Rumah makan dapat menjadi media yang efektif dalam mempromosikan kuliner yang disediakan, terutama kuliner lokal (Noorhidayah & Puspaningtyas, 2021).

Tabel 2. Data responden tentang hal yang disukai dari makan bedulang (boleh lebih dari 1 jawaban)

Yang disukai	Jumlah	Presentase
Penyajian	39 jawaban	90,7%
Rasa	10 jawaban	23,3%
Harga	5 jawaban	11,6%
Jumlah makanan	7 jawaban	16,3%
<b>Total</b>	<b>61 jawaban</b>	<b>131,9%</b>
<b>Total</b>	<b>43 orang</b>	<b>100%</b>

Ketika ditanya mengenai apa yang disukai dari makan bedulang, sebanyak 90,7% menyebut penyajian. Selebihnya menyukai harga, rasa, dan jumlah/kuantitas makanan. Variasi jawaban responden menjadi luas karena jawaban yang diberikan boleh lebih dari 1, sesuai dengan yang ditunjukkan pada Tabel 2. Hal ini mengindikasikan bahwa responden menyukai penyajian dari makan bedulang, yaitu hidangan yang terdiri dari banyak jenis makanan (sayuran dan lauk pauk) dan biasanya disediakan untuk dikonsumsi oleh lebih dari satu orang. Berbagi makanan merupakan simbol dari penghargaan, kenikmatan dan rasa syukur, serta menjadi simbol komunalitas (Visser, 2015).

Tabel 3. Data responden tentang setuju/tidak setuju makan bedulang mudah ditemukan di Belitung

Respon	Jumlah	Presentase
Sangat tidak setuju	0 orang	0%
Tidak setuju	1 orang	2,3%
Netral	2 orang	4,7%
Setuju	27 orang	62,8%
Sangat setuju	13 orang	30,2%
<b>Total</b>	<b>43 orang</b>	<b>100%</b>

Ketika ditanya tentang kemudahan menemukan makan berdulang di Belitung, sebanyak 62,8% responden setuju bahwa tidak sulit mendapatkan hidangan ini. Tabel 3 menunjukkan hanya 1 (satu) orang yang tidak setuju makan berdulang mudah ditemui. Temuan ini menunjukkan, makan berdulang cukup populer di Belitung dan umum disajikan di berbagai rumah makan yang ada di daerah tersebut.

**Hasil Wawancara**

Wawancara dilakukan terhadap 5 (lima) orang informan yang terdiri dari 3 (tiga) orang konsumen dan 2 (dua) orang produsen, dengan data tercantum pada Tabel 4 dan Tabel 5.

Tabel 4. Data konsumen yang diwawancara

No	Nama	Usia	Asal
1	Konsumen 1	56 tahun	Belitung
2	Konsumen 2	24 tahun	Jakarta
3	Konsumen 3	51 tahun	Jakarta

Tabel 5. Data produsen yang diwawancara

Nama	Jabatan
Isyak Merobie	Pemilik rumah makan Belitung Timpo Duluk
Mak Lina	Tukang masak di Belitung Timpo Duluk

Dalam wawancara, peneliti menggali informasi melalui pertanyaan tentang pengetahuan akan makan berdulang, keunikan makan berdulang dari segi penyajian, etika saat makan, bahan-bahan yang digunakan, dukungan pemerintah dan lingkungan sekitar, serta tingkat pengetahuan masyarakat.

Konsumen 1 menyatakan bahwa dirinya mendapat pengetahuan tentang makan berdulang dari orangtuanya yang pernah menyajikan makanan tersebut ketika ia masih kecil. Mengenai asal usul dan nilai dari makan berdulang, Konsumen 1 mengatakan:

“Saya kurang tahu asal usul makan berdulang. Yang saya tahu hanya bahwa makan berdulang mengajarkan sopan santun dan etika, terutama pada saat makan bersama orang tua. Saya diberitahu bahwa yang umurnya muda harus mengambil makanan untuk orang yang lebih tua,

dari membagikan piring hingga mengambilkan lauk. Saya menikmati prosesnya karena bisa berkumpul bersama keluarga, dan saya mau memperkenalkan *makan berdulang kepada teman yang lain karena ini bagian dari budaya lokal juga.*”

Sementara itu, Konsumen 2 mengetahui makan berdulang ketika ia diajak menikmati makan malam saat sedang berlibur di Belitung. Konsumen 2 juga tidak mengetahui asal-usul makan berdulang, hanya mengetahui bahwa makan berdulang dilakukan ramai-ramai.

*“Ada tata cara yang diajarkan ketika makan berdulang. Seingat saya kita yang muda mengambilkan makanan untuk yang lebih tua. Sangat menikmati sekali ya, kita jadi bisa kumpul-kumpul bersama. Saya juga pasti pernah memperkenalkan kepada teman saya bila ingin ke Belitung untuk mencoba tradisi makan berdulang tersebut.”*

Konsumen 3 mengungkapkan bahwa ia juga pernah diajak makan dengan hidangan makan berdulang pada saat menikmati liburan di Belitung.

*“Saya hanya tahu bahwa makan berdulang itu untuk menghargai orang tua dan sopan dalam makan bersama orang tua. Saya tidak tahu asal-usulnya. Tapi saya diajarkan bahwa kita yang umurnya lebih masih muda harus membuka tudung sajiannya dan mengambil piring untuk yang lebih tua. Menikmati sekali ya, kita juga bisa berkumpul rame-rame, kemarin saya datang itu bersama keluarga juga, membawa orang tua saya juga. Pastinya saya akan memperkenalkan ke orang lain, karena ini salah satu tradisi makan di Belitung. Ini kita diajarkan cara etika makan dengan baik serta menghargai orang tua kita.”*

Ketiga orang konsumen yang diwawancara memberikan gambaran yang jelas mengenai bagaimana mereka memahami konsep makan berdulang. Meskipun mereka tidak tahu asal usul makan berdulang, konsumen mampu menangkap inti dari nilai makan berdulang yaitu penghargaan, kebersamaan dan penghormatan terhadap orang yang lebih tua, dan menganggap

tradisi ini layak untuk diceritakan ataupun diteruskan kepada orang lain. Hal ini menunjukkan bahwa sebetulnya informasi tentang makan bedulang diteruskan dengan baik dan diterima oleh konsumen, namun ada lebih banyak makna yang bisa ditawarkan dalam makan bedulang dan patut diketahui oleh masyarakat luas.

Wawancara yang dilakukan terhadap produsen, yaitu pemilik restoran Belitong Timpo Duluk dan tukang masak di restoran tersebut, memberikan informasi yang lebih dalam tentang makan bedulang. Isyak Merobie, pemilik restoran, menceritakan:

*“Kami ada 2 rumah makan bedulang. Yang pertama yang di Kampong Parit, namanya Belitong Timpo Duluk, mulai buka tanggal 16 April 2016. Karena kapasitas tamu di rumah makan pertama terbatas, maka tanggal 16 Agustus 2017 dibuka tempat kedua dengan nama Kampong Belitong Timpo Duluk yang beralamat di Pilang.”*

Keterangan Isyak ini menyiratkan bahwa kuliner Belitong diminati oleh banyak orang, sehingga ia memutuskan untuk melakukan ekspansi bisnis.

Mengenai apa itu tradisi makan bedulang, Isyak menjelaskan:

*“Makan bedulang adalah tradisi makan masyarakat Belitong yang sudah diturunkan sejak dulu kala. Makan bedulang memiliki filosofi yang kuat yang nanti bisa dilihat secara terpisah dan dipahami secara detail. Makan bedulang merupakan tradisi dan juga cara makan yang sering dan sekarang sudah menjadi sebuah tradisi wajib yang disuguhkan pemerintah daerah maupun non pemerintah kepada semua tamu-tamu baik itu wisatawan, maupun non wisatawan yang berkunjung ke Kabupaten Belitong, sebagai bentuk pengikat silaturahmi diantara kita semua. Biasanya makan bedulang disajikan kepada mereka di berbagai tempat-tempat yang dianggap pemerintah sebagai lambang atau yang mewakili tradisi masyarakat seperti di rumah adat, di restoran tertentu yang mengangkat budaya dan adat istiadat,*

*dan ditempat-tempat wisata yang memang menyajikan makan bedulang dengan perilaku masyarakat setempat yang mengangkat kearifan lokal.”*

Lebih lanjut Isyak menjelaskan, pemerintah daerah selalu memberikan kesempatan kepada semua pelaku Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) dan ekonomi kreatif untuk melakukan inovasi dan kreasi dalam kuliner maupun usaha UMKM mereka. Fasilitas-fasilitas yang diberikan pemerintah adalah kredit usaha rakyat (KUR) melalui perbankan dengan modal yang terbatas dan juga bunga yang rendah; serta fasilitasi untuk promosi yang dilakukan oleh pemerintah daerah maupun kerjasama pemerintah daerah dengan usaha-usaha UMKM dan ekonomi kreatif masyarakat yang dijadikan simbol-simbol dan ikon pertumbuhan ekonomi rakyat. Mengenai harga, Isyak mengungkapkan:

*“Makan bedulang disajikan dengan varian harga yang berbeda-beda sesuai dengan kebutuhan, ada makan bedulang yang memang dimodifikasi di jaman sekarang tapi tidak meninggalkan kearifan lokal dan adat istiadat yang begitu kental, namun di berbagai restoran termasuk di rumah makan Belitong Timpo Duluk maupun Kampong Belitong Timpo Duluk menyajikan makan bedulang sesuai dengan kebutuhan wisatawan maupun tamunya. Ada yang disajikan untuk 1 orang, untuk 2 orang dan untuk 4 orang. Yang untuk 1 orang atau disebut dengan dulang mini, itu hanya untuk 1 orang itu harganya 70 ribu rupiah dan menunya standar, untuk 2 orang harganya 135 ribu rupiah dengan menu yang standar, untuk 4 orang 240 ribu rupiah dengan menu yang standar. Dan varian-varian lain bisa dilengkapi dan bisa ditambahkan sesuai dengan opsi-opsi pilihan tersebut bisa juga disesuaikan dengan kemampuan harga yang dibutuhkan.”*

Hal yang diungkapkan oleh Isyak ini sejalan dengan penelitian sebelumnya, yang menyatakan bahwa menu makanannya

biasanya disesuaikan dengan ketersediaan makanan di sebuah daerah serta kemampuan tuan rumah yang akan menyelenggarakannya (Gunawan, 2019).

Isyak merasa bersyukur karena banyak media di level lokal, nasional serta internasional, juga media sosial yang meliput tentang makan bedulang. Media melakukan pengkajian serta pembedahan terhadap tradisi makan bedulang secara lengkap dan mengangkat dari sisi tradisi, adat istiadat dan kearifan lokal yang menarik untuk menjadi daya tarik wisata.

Selain Isyak, peneliti juga melakukan wawancara terhadap koki di Belitung Timpo Duluk. Beliau memulai pekerjaannya semenjak restoran ini berdiri di tahun 2016. Selain makan bedulang, koki juga memasak makanan lain seperti berego, nasi gemuk bilis, dan segala macam makanan tradisional Belitung. Beliau menganggap bahwa memasak makan bedulang termasuk 'gampang-gampang susah', karena banyaknya jenis lauk yang beragam. Paling tidak ada 6 (enam) jenis lauk dalam makan bedulang: gangan Belitung, ayam ketumbar, sate ikan, sayur, ati ampela, lalapan, dan sambal serai. Bahan-bahan yang diperlukan cukup banyak namun mudah didapat, seperti ikan, ayam, ati ampela untuk sayur, timun, daun singkong muda, serai untuk sambal, dan bumbu-bumbu seperti bawang merah, bawang putih, lengkuas kunyit, dan cabe merah.

Selain itu, menurut pembuat masakan disana mengatakan, makan bedulang mencerminkan kekhasan Belitung dimana budaya saling menghormati dan menghargai dalam anggota keluarga begitu terasa. Dalam wawancara ini beliau tidak menekankan pada cara memasaknya, namun lebih kepada bagaimana makan bedulang dinikmati dan dilestarikan agar tidak hanya orang Belitung yang memahami maknanya, namun juga wisnus dan bahkan wisatawan mancanegara (wisman) yang mau mengeksplorasi kekayaan kuliner Belitung.

#### **KESIMPULAN**

Makan bedulang adalah salah satu tradisi masyarakat yang dikenal di Kabupaten

Belitung. Makan bedulang memiliki keunikan tersendiri dari cara makan dan penyajiannya. Makanan ini sekarang disajikan untuk sarana silaturahmi antar anggota keluarga dan juga masyarakat.

Pengetahuan masyarakat Belitung tentang makan bedulang cukup baik, dilihat dari jumlah responden yang mengetahui makna dari makan bedulang. Meskipun tidak dapat menjelaskan asal usul tradisi tersebut, responden terutama dari kalangan muda mendapatkan cukup pengetahuan dari lingkungan sekitar, baik orangtua, teman maupun rumah makan tempat mereka menyantap makan bedulang, bahwa tradisi ini menyimpan nilai luhur yang patut dilestarikan. Responden juga menyukai penyajian makan bedulang yang memungkinkan mereka menikmatinya bersama dengan orang lain. Di samping itu, pemilik rumah makan dan koki mengetahui dengan pasti tradisi makan bedulang dan apa nilai-nilai yang bisa digali dari tradisi tersebut untuk dapat disajikan sebagai keunikan khas dari wisata kuliner Belitung. Publikasi makan bedulang lewat berbagai media dirasa sudah cukup untuk dapat mengundang wisnus datang dan mencicipi makan bedulang, terutama bila mereka berlibur bersama keluarga.

Selain itu, peran dari pemerintah dalam mendukung UMKM kuliner yang menyediakan makan bedulang juga cukup signifikan. Rumah makan yang menyajikan makan bedulang juga memberikan informasi yang jelas tentang tradisi tersebut, sehingga baik warga lokal maupun wisnus teredukasi dengan baik.

Dari penelitian ini, ada beberapa saran yang dapat diajukan. Perlu disediakan sarana informasi tertulis tentang tradisi makan bedulang, dan diberikan kepada pelanggan pada saat memesan makan bedulang di rumah makan. Hal ini dapat memberikan nilai tambah dibandingkan sekadar informasi verbal yang mungkin bisa salah. Informasi tertulis ini bisa dipublikasikan juga di media sosial maupun media lain yang dapat menjangkau masyarakat di daerah lain di Indonesia. Selain itu, diperlukan kegiatan masyarakat yang mengangkat kuliner Belitung terutama makan



bedulang. Misalnya, pemerintah setempat dapat mengadakan festival kuliner dan budaya di musim liburan untuk mengingatkan kembali akan kekayaan pariwisata Kabupaten Bangka. Proses memasak makan bedulang juga menarik untuk dijadikan topik penelitian, mengingat biasanya makan bedulang memiliki banyak variasi jenis makanan dan dikonsumsi oleh sejumlah besar orang.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Peneliti mengucapkan terima kasih kepada Isyak Merobie, Mak Lina, serta para responden yang berkenan memberikan informasi yang dapat mendukung selesainya penelitian ini.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Agmasari S. 2016. Apa Bedanya Wisata Kuliner dan Wisata Gastronomi? <https://travel.kompas.com/read/2016/09/23/143500727/apa.bedanya.wisata.kuliner.dan.wisata.gastronomi>.
- Anggun Tyastity F., & P. Mbulu Y. 2019. Strategi Pengembangan Wisata Kuliner Berbasis Masyarakat di Rungkut Surabaya. *Journal of Tourism Destination and Attraction*. 7(1):25-33. <https://doi.org/10.35814/Tourism.v7i1.783>.
- Arista I. 2015. Pengaruh Produk Wisata Terhadap Keputusan Berkunjung Wisatawan Di Pulau Lengkuas Belitung. *Jurnal Manajemen Resort dan Leisure*. 14(1):33-37.
- Carina J. 2018. Tradisi makan bedulang, simbol kehangatan keluarga di Belitung. <https://pemilu.kompas.com/read/2018/09/07/210000027/tradisi-makan-bedulang-simbol-kehangatan-keluarga-di-belitung-->
- Ellis A., Park E., Kim S. & Yeoman I. 2018. What is food Tourism? *Tourism Management*. 68(March):250–263. <https://doi.org/10.1016/j.Tourman.2018.03.025>.
- Gunawan A. I. 2019. Menilik Bedulang, Tradisi Makan Bersama yang Unik di Belitung. <https://www.belitungisland.com/news/menilik-bedulang,-tradisi-makan-bersama-yang-unik-di-belitung/>.
- Hajiman H., Ningsih C., & Turgarini D. 2021. Persepsi wisatawan terhadap tradisi makan bedulang sebagai wisata gastronomi di Belitung Timur. *Jurnal Industri Pariwisata*. 4(1):13-31.
- Hermawan H. & Irawan D. E. 2018. *Metode Kualitatif untuk Riset Pariwisata*. Center for Open Science.
- Horng J. S. & Tsai, C. T. 2012. Culinary Tourism strategic development: an Asia-Pacific perspective. *International Journal of Tourism research*. 14(1):40-55.
- Ibrahim, I., Zukhri, N., & Rendy, R. 2019. Between Natural Tourism, the Booming of Laskar Pelangi Film, and the Image of Environmental Damage: Measuring the Perception of Regional Tourist on Bangka Belitung Tourism. In *Journal of Physics: Conference Series* (Vol. 1351, No. 1, p. 012107). IOP Publishing.
- Ignatov E. & Smith S. 2006. Segmenting Canadian culinary Tourists. *Current Issues in Tourism* 9(3): 235–255.
- Kriyantono, R., & Sos, S. 2014. *Teknik praktis riset komunikasi*. Prenada Media.
- Laman Resmi BPS Bangka Belitung. 2019. Kunjungan Tamu ke Bangka Belitung. <https://babel.bps.go.id/pressrelease/2020/02/03/718/desember-2019--kunjungan-tamu-ke-bangka-belitung-mencapai45-711-orang--turun-3-55-persen.html>.
- Levyda L., Giyatmi G. & Ratnasari K. 2020. Identifikasi Wisata Kuliner di Pulau Bangka. *Journal of Tourism Destination and Attraction*. 8(1):71-80. <https://doi.org/10.35814/Tourism.v8i1.1408>.
- Long, L. M. (Ed.). 2004. *Culinary Tourism*. University Press of Kentucky.
- Noorhidayah E., & Puspaningtyas M. 2021. Personal Branding Influencer Agus Sasirangan Dalam Melestarikan Kuliner Banjar Melalui Restoran Warisan Rasa. Prosiding National Seminar on Accounting, Finance, and Economics (NSAFE) Vol. 1, No. 3.
- Nurhidayati S. E. 2015. Kuliner Lokal sebagai Sumber Daya Wisata di Era Global.



- Pakpahan R., & Kristiana Y. 2019. Pengenalan Kuliner Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Belitung. Prosiding Konferensi Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat dan Corporate Social Responsibility (PKM-CSR). 2:1054-1060.
- Saputri N. E., & Rochman G. P. 2021. Destinasi Wisata Kolong Bekas Tambang: Analisis Pengembangan dan Konvektivitas Wisata. *Jurnal Riset Perencanaan Wilayah dan Kota*. 1(1):49-61.
- Sugiyono. 2017. *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Visser M. 2015. *The rituals of dinner: The origins, evolution, eccentricities, and meaning of table manners*. Open Road Media.

