

CITA RASA REMPAH PALA: Studi Sejarah Kuliner Abad XX di Banda Naira

SITI ANISA BAHAR¹, KASMAN RENYAAN²

¹Pendidikan Sejarah FKIP Universitas Banda Naira

² Pendidikan Sejarah FKIP Universitas Banda Naira

²Email penulis koresponden: kasmanrenyaan@gmail.com

Info Artikel	ABSTRACT
<p>Rekam Jejak Article:</p> <p>Diterima 10/02/2023 Direvisi 22/03/2023 Dipublikasi 01/05/2023</p>	<p>Tulisan ini menjelaskan tentang cita rasa rempah pala dalam sejarah kuliner di Banda Naira Abad XX. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sejarah kuliner pala dan pemanfaatan pala sebagai bumbu masakan serta perkembangan aneka jenis kuliner pala di Banda Naira. Menggunakan metode sejarah dengan pendekatan <i>oral histori</i> yang dinarasikan secara deskriptif kualitatif. Data diperoleh dari studi literatur, observasi dan wawancara. Dari tahapan heuristik itu data lalu divervikasi melalui kritik sumber dan diinterertasi untuk menemukan fakta dan penjelasan berdasarkan objek studi. Selanjutnya dinarasikan dalam bentuk historigrafi. Hasil penelitian menemukan, bahwa pemanfaatan pala sebagai kuliner di Banda Naira telah digunakan sejak lampau. Jauh sebelum orang Eropa datang ke Banda Naira menenalkan dan mengonsumsi pala, orang Banda telah lebih dulu memakai pala sebagai kuliner pada masakan tradisonal. Dalam perkemagannya, budaya kuliner dan seni memasak orang Banda mendapat pengaruh Cina, Arab dan Eropa, terutama Belanda yang paling lama menetap di Banda Naira hingga paru abad ke-20. Inovasi kuliner Pala Banda pasca kemerdekaan Indonesia, terus berkembang bukan hanya dimanfaatkan untuk mengolah aneka jenis makan, seperti ikan kuah pala, ikan semur, ayam semur, ikan bumbu rujak, sayur iso, manto, bangket (kue kering), nastar (campuran selai pala) dan sebagainya, tetapi juga digunakan untuk berbagai jenis minuman, seperti sirup pala, jus pala, kopi pala serta snek manis pala, dodol dan permen pala. Bebagai jenis kuliner seperti tersebut, hingga kini menjadi ciri khas dan sebagai <i>oleh-oleh</i> yang biasa dibeli dan dibawa ke luar oleh mereka yang berkunjung (wisatawan) di Banda Naira.</p>
<p>Kata Kunci: Cita Rasa Rempah Pala Sejarah Kuliner Banda Naira</p>	<p style="text-align: right;">Artikel dapat diakses secara online dibawah lisensi Program Studi Pendidikan Sejarah, Universitas Banda Naira</p>

1. PENDAHULUAN

Banda Neira adalah negeri rempah di Maluku Tengah yang terkenal dengan komoditas unggulan pala dan fuli (bunga pala). Kawasan ini dahulu menjadi incaran berbagai suku bangsa dari berbagai belahan dunia. Sebagai pusat produsen pala dan fuli dengan kualitas terbaik, daya tarik rempah ini bukan saja karena dibutuhkan manusia tapi juga mampu membawa perubahan besar dalam arus sejarah dunia.

Keaslian tanaman endemik ini telah membuat kagum Pelaut Portugis Tome Pires (1468-1540) yang mendapat informasi dari pedagang Melayu ketika mengunjungi Nusantara sebagaimana dicatatnya dalam Suma Oriental, bahwa “Tuhan mencitakan Timur untuk Cendana, Banda untuk pala, dan Maluku untuk cengkeh.” Barang dagangan tersebut tidak ditemukan di tempat lain kecuali di tempat yang disebutkan itu. Karena itulah,

rempah menjadi magnet bagi berbagai sukubangsa melakukan penjelajahan ruang samudera untuk menencari daerah asal tanaman endemik ini.

Adalah bangsa Cina, Arab, India dan Melayu termasuk kerajaan-kerajaan lokal berloma berlayar menyibak ombak hanya untuk mendapatkan rempah cengkeh, pala dan fuli, langsung dari negeri Induknya, Maluku. Tak ketinggalan Portugis, Spanyol, Inggris dan Belanda pun melakukan langkah yang sama. Karena begitu langkah dan mahalnnya komoditas rempah di pasaran Eropa (Renyaan, 2021).

Bahkan demi mendapatkan komoditas pala dan fuli, Belanda dengan kekuatan VOC (Vereenigde Oostindische Compagnie) harus menyingkirkan rival bisnisnya Protugis, Inggris dan bangsa lainnya dengan sistem monopoli dan praktek penguasaan atas tanah dan pohon pala Banda. Meskipun rakyat Banda telah berjuang mempertankan tanah airnya dari kuasa Kolonial dengan darah dan keringat, akan tetapi mereka tak berdaya melawan itu. Belanda lebih beringas untuk menguasai pala dan fuli di Negeri Andan Sari, sehinggaharum buah dan bunga Pala katika ituberubah menjadi petakah. Pasca Tentara VOC di bawah komando Gubernur Jenderal VOC Jan Pieterzoon Coen pada 1621, melakukan eksekusi terhadap orang-orang Banda yang berjuang membela negeri mereka sendiri.

Rempah selain mahal harganya, juga memiliki manfaat multiguna bagi kehidupan umat manusia. Pada abad ke 15 kegunaan rempah bukan hanya untuk kepentingan obat-obatan, akan tetapi juga berkembang kesoaal citarasa makanan. Selama musim dingin di Eropa, banyak hewan-hewan disembeli dan salah satu cara utuk mengawetkan daging hewan itu adalah dengan menaburkan rempah (Ricklefs, 2005: 139). Sebuah buku masak di Inggris, misalnya, memuat resep jenis ikan Atlantik (haddock) dengan kuah saus yang diberi cengkih, bunga pala, lada, kayu manis, kismis, kunyit, kayu cendana, dan jahe. Sepanjang abad ke-13-15, sekitar 75% rempah-rempah muncul dalam resep-resep di berbagai buku masak di Eropa. Pada abad ke-14, juru masak istana Prancis bernama Taillevent menyusun buku masak bertajuk *Viandier* (pemakan daging) yang menyatakan bahan-bahan masak standar di Eropa biasanya memuat secara terpisah 20 jenis rempah (Rahman, 2019: 351).

Pemanfaatan buah pala sebagai sebagai cita rasa pada kuliner masyarakat Banda telah berlangsung lama. Kelezatan masakan orang Banda bahkan mendapat pujian dari orang Eropa. Hal ini dapat dibaca dari laporan nahkoda Portugis Francisco Serrao, ketika pertamakali berkunjung ke Kepulauan Banda pada 1512, "Penduduk setempat (Banda) sangat baik hati dan selalu mengirimkan makan yang enak sekali buat kami." (Farid, 2020: 32).

Diksi yang diutarakan Serrao tersebut telah memberi gambaran bahwa orang Banda boleh dikatakan telah pandai membuat masakan, sehingga dianggap enak untuk ukuran lidah orang Eropa, yang kala itu belum pernah dan terbiasa dengan masakan lokal Nusantara. Meskipun demikian, dalam perkembangannya pengolahan buah pala sebagai citarasa khas masakan orang Banda mendapat pengaruh dari budaya kuliner Eropa. Saat ini orang Banda telah memanfaatkan potensi alam itu untuk berbagai jenis kuliren, bukan hanya untuk masakan tetapi juga usaha dagang lainnya yang berhan dasar pala. Sebut saja Kuah asam Pala, Selai Pala, Kopi Pala, Sirup Pala, Manisan Pala, dan masih banyak usaha atau kuliner yang dapat diciptakan dari buah pala itu sendiri. Tidak hanya dibidang kuliner, tetapi juga dimanfaatkan dalam bidang kesehatan, baik secara tradisional maupun dengan teknologi modern.

Secara tradisional buah pala berkhasiat mengobati pereda sakit gigi, pereda sakit perut, obat tidur, meningkatkan kesehatan otak, mengatasi masalah pencernaan, mengobati insomnia, membantu mengeluarkan racun dalam tubuh, menyembuhkan jerawat,

mengendalikan tekanan darah, menjaga kesehatan mulut, karena mengandung anti inflamasi yang dimana anti inflamasi berperan sebagai senyawa yang membantu mengurangi radang di tubuh manusia.

Penelitian tentang pala sebagai kuliner yang menjadi ciri khas masakan orang Banda sejauh ini belum banyak yang ditulis. Ketertarikan peneliti untuk melakukan penelitian ini didasarkan pada alasan, bahwa peneliti ingin memperkenalkan sejarah pemanfaatan pala yang menjadi ciri khas orang Banda, bukan hanya terkenal dengan pala dan fuli dalam niaga maritim global. Akan tetapi, juga memiliki budaya kuliner pala yang menjadi warisan budaya kuliner Nusantara. Karena itu, studi ini lahir untuk mengetahui perkembangan dan pemanfaatan serta perkembangan berbagai jenis kuliner pala yang diperuntukan sebagai bumbu masakan bagi masyarakat Banda Naira.

2. METODE

Penelitian ini adalah penelitian sejarah dengan pendekatan sejarah lisan (oral histori). Pendekatan ini dimaksudkan agar segala informasi yang berasal dari suara masa silam yang telah diturunkan melalui tradisi lisan maupun pelaku sejarah menyangkut kuliner orang Banda dapat terungkap dengan baik, dan dapat disajikan sebagai fakta sejarah. Terutama yang berhubungan dengan pemanfaatan buah pala sebagai kuliner yang menjadi ciri khas masakan orang Banda hingga kini. Sumber pengumpulan data penelitian berupa studi literatur, observasi, wawancara, dokumentasi, dengan prosedur tahapan pelaksanaan menggunakan teknik heuristik, kritik sumber, interpretasi dan historiografi.

3. HASIL DAN DISKUSI

3.1. Latar Sejarah Kuliner Pala Banda

Pala merupakan tanaman endemik yang dulu hanya ada di Kepulauan Banda. Diksi-diksi Eropa Sentris, sejauh ini menggambarkan bahwa budaya kuliner Eropa mempengaruhi budaya kuliner lokal. Bahwa orang Eropa yang pertama menggunakan bumbu masakan dengan campuran pala. Padahal faktanya bangsa Barat yang datang ke dunia Timur atas tarikan cengkeh, pala, dan bunga pala lazimnya disebut rempah-rempah, yang memiliki mutiguna termasuk dalam persoalan cita rasa makanan, kosmetik dan obat-obatan. Tradisi pengobatan tradisional di Banda Naira yang hingga kini masih digunakan dan dilestarikan oleh para orang tua di Banda Naira ketika anak-anak mereka terkena sakit tulang (*kasaleo*), yakni dengan membalutkan racikan pala untuk meredakan rasa perih.

Kebiasaan mengonsumsi kulit pala mentah di Banda Naira dengan garam merupakan cara mengatasi rasa ngidam bagi perempuan yang sedang hamil mudah. Pala telah digunakan sebagai penyedap rasa (asam) untuk membuat masakan ikan segar kuah putih. Tradisi masak tanpa melalui penggorengan ini, merupakan tradisi kuliner lokal Banda sejak dahulu kala. Fakta ini menunjukkan bahwa pala sebagai bumbu masa telah digunakan oleh orang Banda jauh sebelum kehadiran bangsa Asing di Negeri Rempah ini.

Pada abad ke III sebelum masehi, rempah dari dunia timur (cengkeh dari Ternate, pala dan fuli dari Banda), telah di kenal di Negeri Cina. Kekaisaran Han (206 SM-220), memerintahkan pejabat negara mengunyah cengkih untuk menyegarkan nafas mereka. Di masa Dinasti Tang (618-960 M) rempah cengkeh telah digunakan untuk penyedap rasa makanan (Andaya, 2015: xvi-xvii).

Dari masa Fir'aun sebelum masehi, pala telah dikonsumsi oleh orang-orang Mesir Kuno. Meski tidak ada keterangan yang tegas apakah pala dijadikan kuliner masakan? Akan tetapi, di abad-abad sebelum masehi pala telah di pakai untuk dijadikan bahan pengawet. Salah satunya yang paling populer yaitu pengawetan mumi /mayat di Mesir. Dalam beberapa sumber lainnya menerangkan bahwa di masa sebelum masehi pala dan

beberapa rempah yang lain telah dipakai untuk bahan kosmetik dan parfum, namun hanya untuk orang-orang dan keluarga kerajaan.

Di abad pertengahan, barulah ada keterangan lebih jelas pala digunakan untuk kuliner, terutama di masa kejayaan Eropa. Pala Banda dijadikan bahan makanan selain dipakai untuk bahan obat-obatan dan kosmetik serta pengawet daging di musim dingin. Akan tetapi yang menggunakan pala ketika abad pertengahan hanya dari kalangan elit atau kelas orang kaya (*the have*). Fakta ini sekaligus membuktikan bahwa pala, bukan sekedar barang dagangan. Namun telah menjadi satu barang mewah, selain di pakai secara fungsinya untuk kesehatan dan pengawetan, juga dipakai karena prestise sosial dan menjadi kebanggaan *Life Style*. Orang memakai pala untuk masakan ketika itu, menunjukkan bahwa status sosial tinggi. Jadi perlu ditegaskan bahwa, bangsa Eropa belajar dari orang Nusantara khususnya orang Banda tentang bagaimana mengolah pala dan dijadikan bahan makanan. Artinya orang Banda yang paling pertama menjadikan pala sebagai bahan makanan atau kuliner karena pala memang asli tanaman atau khas Kepulauan Banda, sehingga wajar saja bila orang Banda mengonsumsi makan pala lebih dulu dan dijadikan kuliner dibandingkan dengan orang Eropa (Farid, Wawancara November 2021).

Sumber Portugis menerangkan bahwa ketika penjelajah Portugis pertamakali datang ke Banda Naira pada Januari 1512 kurang lebih tiga bulan setelah menaklukan Malaka 1511, masing-masing di bawah pimpinan de Abreu dan Francisco Serrau, dengan dua buah kapalnya, melihat orang Banda memasak ikan dan daging Russa dijadikan sate ikan dan sate daging memasaknya dengan cara menusuknya dan ditaburi dengan rempah-rempah pala (Thalib dan Wakim, 2017: 64; [Des Alwi, 2006](#)).

Ketika orang Eropa datang ke Banda mereka melihat orang Banda pertama kali menggunakan pala sebagai bahan kuliner masakan kemudian orang Eropa meniru orang Banda dan mereka membawa cara orang Banda itu ke Eropa. Fakta kuliner yang di Eropa sampai hari ini terutama di Belanda ada masakan yang sangat populer yaitu sop Belanda *brenbon* dimana sup ini menggunakan rempah pala sebagai tambahan cita rasa dari bumbu masakan. Dalam kuliner Indonesia, pala digunakan dalam berbagai resep, terutama untuk masakan berkuah seperti beberapa soto, konro, sup buntut, sup iga, bakso, dan sup, kambing. Pala juga digunakan dalam saus untuk hidangan yang berasal dari eropa seperti bistik, semur, rolade, bistik lidah, juga menjadi *garnish* dalam berbagai jenis cocktail (Farid, wawancara November 2021).

3.2. Perkembangan Kuliner Pala Banda

Dalam perkembangan paru pertama abad ke-20 Pemerintah Hindia Belanda turut memberi andil membangun budaya pangan yang berpengaruh terhadap kuliner lokal di daerah. Dengan menghadirkan konsep *Indische keuken* (kuliner Hindia). Resep dalam konsep tersebut, berhasil mengelompokkan antara makanan Belanda dan bumiputra (Anggraini, 2015: 93). Interaksi budaya kuliner dalam menghadirkan cita rasa yang saling mempengaruhi, namun dominasi Eropa khususnya Belanda yang lama mentep di Maluku dan Banda Naira turut berpengaruh terhadap istilah atau penamaan budaya kuliner lokal, sebut saja resep makanan yang terserap ke dalam bahasa Indonesia dan Melayu Ambon Maluku, atas pengaruh Portugis, seperti *bagea* (kue biskuit) merupakan cemilan saat pagi atau sore disajikan dengan teh rasa kayu manis oleh tuan dan nyonya. Selain itu pengaruh Belanda, misalnya bolu (*bolo*), perkedel (*frikadel*), buncis (*boontjes*), dan lapis (*lapjes*). Tidak hanya unsur budaya kuliner Eropa, tetapi pengaruh Arab dan India juga telah sejak lama meresap dalam kari, gulai, dan (mungkin) nasi goreng. Begitupun dengan teknik memasak khas Tionghoa, seperti tumis, tum, dan cah, itu semua justru telah menyatu

secara umum sebagai bagian dari seni memasak dalam kehidupan masyarakat pada umumnya (Rahman, 2018).

Banda Naira dengan kekayaan rempah pala dan fuli, membuat penjajah Belanda yang sebagian besar di dominasi oleh para lelaki, turut menghadirkan seni memasak dengan perpaduan cita rasa pala. Selain memiliki kekayaan pala, alam Laut Banda menyajikan berbagai macam biota laut dan jenis ikan segar yang dapat dikonsumsi setiap saat. Mengolah ikan segar dengan madukan pala bagi kompeni Belanda ketika berada di Banda Naira, bukanlah persoalan yang sulit. Pasalnya bumbu-bumbu rempah itu diperoleh dengan cara mudah, pala tersedia gratis bebas dikonsumsi untuk semua kalangan. Tidak seperti halnya di Eropa pada abad pertengahan, pala selain mahal harganya, juga hanya dikonsumsi oleh mereka yang berkedudukan tinggi dalam strata sosial masyarakat, baik untuk campuran bumbu masak ataupun sebagai obat-obatan. Budaya seni memasak Belanda, rupanya telah mempengaruhi cita rasa kuliner lokal. Pasalnya Belanda adalah bangsa Eropa yang termasuk paling lama menetap di Banda Naira.

Masakan ikan kuah pala yang menjadi ciri khas dan identitas kuliner asli masyarakat Kepulauan Banda, awalnya diolah secara sederhana tanpa mengenal sistem pengorengan bumbu. Masakan ikan dasar segar kuah putih asam pala, kemudian berkembang menjadi lebih modern setelah mendapat pengaruh budaya Cina dengan sistem pengorengan. Rempah pala, cengkeh, kayu manis, kuning, sere, lengkuas, cili, bawang, diracik dan dipadukan dengan bubu lainnya, sehingga menghasilkan sensasi rasa yang lezat melalui menu masakan yang dikenal dengan Ikan Kuah Kuning. Kuliner Ikan kuah kuning sarat rempah pala, diperkenalkan oleh orang Banda ketika menjamu para petinggi Belanda yang datang berkunjung ke Banda Naira. Ketika kawasan ini dikuasai Belanda dan menjadi pusat pemerintahan Gubernur Jenderal Hindia Belanda. Banyak orang berkerja sebagai *Jongos* (pembantu rumah tangga) di rumah-rumah para pejabat Belanda pada awal abad ke-20. Karena itu, kebiasaan memasak ikan disesuskan atau atas selerah para tuan dan nyonya, tempat mereka mengabdikan diri sebagai *Jongos*.

Kuliner Banda yang awalnya didominasi ikan kuah pala kemudian berkembang kepada masakan lain, seperti smur, ayam smur, ayam asam pala, dan sayur iso. Kuliner dengan perpaduan cita rasa rempah pala tersebut dianggap pengolahannya sangat sederhana. Untuk memasak ikan kuah pala sebagai kuliner khas masyarakat Banda yang dianggap lezat dan disukai para wisatawan, bahan dasar pengolahan kuliner ini cukup sederhana, bawang merah, bawang putih, cabe, lengkuas, dan buah pala untuk menambah rasa asam lalu diolah sesuai selerah. Bumbu-bumbu masak itu dapat diperoleh dari petani di Banda Naira. Masyarakat Banda Naira menggunakan pala tidak hanya untuk mengolah ikan dan sayuran, tetapi aneka kue juga digunakan dengan memadukan rempah pala, seperti kue kering Bangket, Manto dan kue Nastar. Perpaduan cita rasa pala dengan aroma kayu manis, semakin memanjakan lidah untuk mereka yang menikmati masakan asli kepulauan Rempah pala ini (Rossani & Wa Munu, wawancara, 27 Oktober 2021).

Pengetahuan memasak makanan menggunakan bahan dasar rempah pala, bagi ibu rumah tangga di Banda Naira sekarang telah diperoleh sejak dahulu. Atau dapat dikatakan sebagai warisan budaya kuliner masa lalu yang bertahan dan dilestarikan hingga saat ini. Meski sebagian bumbu-bumbu masakan masyarakat Banda mengalami perkembangan sesuai dengan tantangan zaman. Namun, ikan kuah pala, masih menjadi menu pavorit yang sungguh digemari dan diminati oleh para wisatawan lokal maupun manca negara. Faktanya ini dapat dibaca dari sejumlah pemberitaan media berita online, yang mengungkap stori para wisatawan lokal maupun mancanegara terutama saat menyatatap makanan dan menjelajahi kuliner. Ikan kuah pala menjadi menu spesial yang jarang apsen untuk memanjakan lidah para pengunjung di rumah makan atau trestoran di Banda Naira.

3.3. Kehadiran *Homestay* dan Inovasi Kuliner Pala

Tumbuh dan berkembangnya *homestay* di Banda Naira pada tahun 1960-an, turut berpengaruh terhadap perkembangan kuliner. Pengusaha-pengusaha penginapan dan restoran di masa ini, terus berinovasi untuk menghasilkan makanan yang enak dan lezat bagi semua lidah. Termasuk upaya untuk membangkitkan selera makan para wisatawan ketika sedang menikmati liburan di Negeri Andan Sari (nama lain Banda Naira). Pengalaman memasak ikan kua kuning yang telah diwariskan oleh orang tua dahulu, ketika mengabdikan kepada keluarga Belanda menjadi pengetahuan dasar untuk menghasilkan makanan yang enak dan lezat sesuai selera wisatawan.

Setiap penginapan sering menghadirkan masakan orang Banda karena pada umumnya mereka ingin memperkenalkan ciri khas masakan Banda, seperti ikan kua asam pala dan sambal pala. Berdasarkan hasil wawancara, ditemukan bahwa para wisatawan lebih menikmati kua asam pala dan sambal pala. Di samping itu pada sore hari, para wisatawan lebih senang menghadirkan kopi pala dan teh kayu manis, sambil menikmati manisan pala dan dodol pala (Ary Ang, Wawancara pemilik penginapan Bintang Laut, 12 November 2021).

Kuliner ikan kua pala, yang disajikan dengan menu lokal, seperti, ubi, keladi, pisang rebus, petatas dan papeda. Faktanya dapat membangkitkan selera makan para wisatawan yang berlibur di Banda Naira. Pala bukan hanya digunakan untuk membuat ikan kua pula, sayur iso, bangket (kue kering), nastar (campuran selai pala), dapat membuat betah para pengunjung di Banda Naira. Dalam perkembangannya kehadiran usaha penginapan atau *home stay* di Banda Naira faktanya turut berperan penting terhadap perkembangan kuliner. Betapa tidak, menu makan yang awalnya terkesan tradisional dengan campuran perpaduan pala dengan bumbu alami yang hanya diperoleh dari kebun-kebun para petani, kemudian berkembang ke sistem masakan dengan perpaduan yang lebih moderen. Hal ini mengikuti tren perkembangan zaman setelah hadirnya berbagai resep makanan yang diperoleh baik melalui pelatihan maupun dari buku-buku masak. Selain itu, memasak ikan kua pala yang alawanya dibuat hanya dengan rebusan air putih biasa, perlahan berkembang ke arah pengorongan. Ini seiring dengan pengetahuan cara memasak dengan berbagai campuran bumbu yang di peroleh di pasar demi menghadirkan masakan yang lezat.

Rossani, lahir 1974 (usia 47 tahun) pengusaha rumah makan, telah memasak menggunakan pala sejak masih berusia muda. Pengetahuan memasak diperoleh dari orang tuanya. Ia tidak pernah mengikuti pelatihan khusus terkait cara memasak menggunakan bahan campuran pala, jenis masakan seperti ikan smur, ayam smur, ikan asam pala dan ayam asam pala. Menurutnya, bumbu yang digunakan dalam memasak ayam smur dan ikan smur, seperti campuran biji pala, cengkeh dan kayu manis. Untuk masakan ikan asam pala dan ayam asam pala, hanya menggunakan daging palanya. Pengolahan masakan tidak menggunakan takaran khusus, hanya dengan perkiraan ia sudah dapat mengolah masakan tersebut. Selain menggunakan rempah pala, ibu Rossani juga menggunakan kayu manis dan kenari untuk memasak ayam smur, ikan smur dan ikan aru' gule (Wawancara di Banda Naira, Oktober 2021).

Fakta tersebut menggambarkan bahwa penggunaan pala sebagai campuran membuat menu ikan semur dan ayam semur, merupakan perpaduan cita rasa dan budaya pangan antara mengikuti gaya Belanda dengan menyesuaikan budaya memasakan Banda. Memberi campuran pala kepada menu masakan ayam dan ikan adalah tradisi masakan orang Banda. Namun, membuat seni memasa dengan cita rasa semur, sehingga menghasilkan ikan semur dan ayam semur adalah olahan masakan mengikuti gaya Belanda. Pengetahuan dan seni memasak modern tersebut, diperoleh dari orang-orang Banda yang dulu bekerja

sebagai pembantu rumah tangga Nyonya dan Tuan-Tuan di rumah-rumah Belanda di Banda Naira. Di sisi lain, sebagai daerah wisata yang didatangi oleh berbagai orang dari dalam dan luar negeri memungkinkan penduduknya terbuka dan mengikuti tren seni memasak dan menghasilkan cita rasa makanan untuk semua ukuran lidah.

3.4. Jenis Kuliner Oleh-Oleh Pala Banda

Dalam sejarah perkembangan kuliner pala Banda faktanya tidak hanya digunakan sebagai bumbu masak untuk mengolah ikan kuah pala. Akan tetapi, buah dan kulit buah pala juga digunakan sebagai kuliner lainnya yang menjadi ciri khas *oleh-oleh* dari Banda Naira, seperti manisan pala, sirup, selai, dodol, permen pala dan kopi pala dan bakso pala. Dua kuliner oleh-oleh pala Banda belakangan baru muncul dan tren di setiap restoran atau penginapan di Banda Naira pada 2015, bakso pala baru diperkenalkan pada tahun 2017. Sedangkan Manto adalah kuliner khas Banda Naira yang bisa dijual saat saat momentum puasa atau pada acara-acara hajatan. Kebanyakan dijual oleh para penjaja sebagai makanan pembuka puasa. Tak kalah nikmatnya adalah Sambal Pala. Kuliner yang satu ini biasanya disajikan dengan ikan kuah pala dan ikan Garam Banda dari bahan ikan cakalang dan bobara yang berasal dari laut Banda.

4. KESIMPULAN

Pemanfaatan rempah pala sebagai kuliner di Banda Naira telah berlangsung lama. Fakta sejarah melukiskan, kebiasaan mengonsumsi pala untuk campuran masakan orang Banda, di bawa keluar oleh para pedagang di negerinya untuk membuat berbagai menu makanan enak dan lezat. Pala tidak hanya berguna untuk kuliner, tetapi juga obat-obatan dan kosmetik. Itulah sebabnya pala menjadi barang langka dan paling mahal serta dikonsumsi oleh mereka yang bersatus sosial tinggi pada abad pertengahan.

Ketika Portugis pertamakali datang ke Banda Naira pada 1512, telah menjumpai orang Banda mengolah ikan dan daging (dibuat sate) dengan menaburkan pala. Gambarkan sejarah tersebut menegaskan bahwa sebelum orang Eropa mengonsumsi pala orang Banda telah lebih dulu memakai pala untuk mengolah aneka kuliner. Pala dipakai sebagai bumbu masakan mengalami perkembangan setelah mendapat pengaruh budaya kuliner Cina, Arab dan Eropa, terutama Belanda yang paling lama menetap di Banda Naira.

Masakan ikan kuah pala merupakan ciri khas kuliner asli Banda awalnya diolah secara tradisional, masakan ikan asam pala kuah putih berkembang menjadi “ikan kuah kuning” setelah orang Banda mengenal sistem pengorengan bumbu. Biasanya disajikan dengan papeda oleh pemilik hotel atau *homestay* di Banda Naira untuk memanjakan lidah para tamunya (wisatawan) sebagai menu pavorit. Perkembangan jenis kuliner pala di Banda Naira bukan hanya untuk mengolah berbagai jenis makan, seperti ikan kuah pala, ikan semur, ayam semur, ikan bumbu rujak, sayur iso, manto, bangket (kue kering), nastar (campuran selai pala) dan sebagainya, tetapi juga digunakan untuk berbagai jenis minuman, seperti sirup pala, jus pala, kopi pala serta snek manisan pala, dodol dan permen pala.

REFERENSI

- [1] Alwi, D., & Farid, M. (2006). “Sejarah Banda Naira”. *Malang: Pustaka Bayan*.
- [2] Andaya, L. Y. (2015). “Dunia Maluku: Indonesia Timur pada Zaman Modern Awal”. *Yogyakarta: Ombak*.
- [3] Farid, M., & Amsi, N. (2017). “Studi Masyarakat Banda Naira: Sebuah Tinjauan Sosiologis-Antropologis”. *Paradigma: Jurnal Ilmu Pendidikan dan Humaniora*, 3(1), 1-16.
- [4] Farid, M. (2020). “Pelestarian warisan sejarah melalui sinergi antar-stakeholder dan digitalisasi warisan sebagai model pengembangan pariwisata Banda Naira”. *Kamboti: Jurnal Sosial dan Humaniora*, 1(1), 44-58.

- [5] Farid, M. (2021). "Tanabanda: Esai-esai tentang Mitos, Sejarah, Sosial, Budaya Pulau Banda Naira". *Jakarta: Prenada Media*.
- [6] Rahman, F. (2018). "Kuliner sebagai identitas keindonesiaan". *Jurnal Sejarah*, 2(1).
- [7] Rahman, F. (2019). "Negeri Rempah-rempah" dari Masa Bersemi Hingga Gugurnya Kejayaan Rempah-Rempah". *Patanjala*, 11(3), 291735.
- [8] Renyaan, Kasman. 2021. *Banda Naira : Titik Nol Jalur Rempah Nusantara* (Online) <https://www.ag-historis.com/2021/06/banda-naira-laboratorimum-alam-dan.html>. Diakses pada 15 Agustus.
- [9] Ricklefs, M. C. (2005). "Sejarah Indonesia Modern 1200-2004", terj. Satrio Wahono. et. al. *Jakarta: PT. Serambi Ilmu Semesta*.
- [10] Thalib, U. (2016). "Sejarah Bahari Orang Banda: Menelusuri Jejak Kebaharian Orang Banda Yang Hilang". *Paradigma: Jurnal Ilmu Pendidikan dan Humaniora*, 2(1), 1-7.
- [11] Thalib, U. (2017). "Orang Banda Dalam Perspektif Sejarah Maritim". *Paradigma: Jurnal Ilmu Pendidikan dan Humaniora*, 3(1), 28-48.
- [12] Thalib, U. (2018). "Pala dan Islam dalam Jaringan Perdagangan Rempah di Banda Naira". In *Prosiding-Seminar Nasional Banda Naira* (pp. 23-26).
- [13] van Donkersgoed, J., & Farid, M. (2022). "Belang and Kabata Banda: The significance of nature in the adat practices in the Banda Islands". *Wacana: Journal of the Humanities of Indonesia*, 23(2), 415-450.