

## **BAB II. RAGAM MAKANAN KHAS MALUKU**

### **II.1. Maluku**

#### **II.1.1. Profil Daerah Maluku**

Maluku merupakan pulau yang memiliki daerah penghasil ikan yang banyak. Tidak sedikit juga, Maluku dijadikan sebagai tempat untuk dokumentasi berbagai kegiatan sehari-hari mulai dari memancing ikan, mengambil hasil panen perkebunan, juga olahan makanan yang sering disajikan bagi masyarakat Maluku. Salah satu tempat yang sudah mulai berkembang dan dijadikan tempat wisata adalah pulau Morotai. Dengan keindahan laut beserta kekayaan hasil laut menjadi pembicaraan di berbagai media seperti TV. Hamdi & Fadil (2013, h.14) menjelaskan bahwa “Pada awal mulanya, pembagian daerah Maluku memiliki empat kerajaan kuno. Terletak di pulau Halmahera memiliki kerajaan yang bernama Jailolo, di pulau Ternate bernama Ternate, di pulau Tidore bernama Tidore, di pulau Bacan bernama Bacan. Dengan disertai perluasan daerah kerajaan, maka disebutlah dengan nama Maluku”.



Gambar II.1 Lambang Daerah Provinsi Maluku  
Sumber : [malukuprov.go.id](http://malukuprov.go.id)  
(Diakses pada 15/11/2020)

#### **a. Profil daerah**

Pembagian provinsi Maluku terdiri dari daerah Maluku Utara dengan Ibukota Ambon. Dengan pembagian provinsi Maluku lainnya adalah Kabupaten Seram Bagian Barat, Kabupaten Buru, Kabupaten Maluku Tenggara, Kabupaten Maluku Barat Daya, Kabupaten Kepulauan Tanimbar, Kabupaten Maluku Tengah,

Kabupaten Kepulauan Aru, Kabupaten Seram Bagian Timur, Kota Tual, dan Kabupaten Buru Selatan.

b. Sumber daya alam

Sumber penghasil dari alam dari daerah Maluku berupa pertanian, dan perkebunan. Pada hasil pertanian memiliki padi, jagung, kacang kedelai, kacang tanah, kacang hijau, ubi kayu, ubi jalar. Sedangkan perkebunan berupa kelapa, cengkeh, pala, coklat, kopi, jambu mete, dan lain-lain (Hamdli & Fadil, 2013, h.296).

c. Perikanan

Salah satu pekerjaan penduduk Morotai yang menjadi kebiasaan sehari-hari adalah sebagai nelayan. Jenis ikan yang didapat dari hasil memancing berupa Ikan Roa, Ikan Bobara, Ikan kakap, Ikan Kerapu, Ikan Kuwe, dan Ikan Tongkol atau dikenal dengan nama Ikan Cakalang dalam masyarakat Morotai. Nelayan akan menjual sebagian ikan dipasar, dan sebagian lagi akan dikonsumsi sendiri. Biasanya jika nelayan menyelesaikan pekerjaannya, dan hendak memakan sesuatu maka, nelayan akan datang ke pulau terdekat untuk menyantap makanan seperti ikan dengan cara dibakar. Begitu juga dengan nelayan yang memiliki perahu besar, nelayan akan membakar ikan di atas perahu. Bahan yang digunakan berupa drum, besi tipis atau yang biasa disebut dengan seng, dan pasir agar tidak mudah terbakar saat membakar ikan di atas perahu.

### **II.1.2. Ragam Makanan Khas Maluku**

Maluku yang terkenal akan bumbu yang kuat dan memiliki rempah-rempah yang banyak menjadi ketertarikan bagi semua orang. Daerah Maluku juga merupakan daerah penghasil ikan terbesar sehingga memiliki berbagai jenis makanan yang berbahan dasar ikan. Terdapat makanan pokok dan camilan yang biasanya dikonsumsi oleh masyarakat Maluku. Selain itu, ada jenis makanan lainnya yang tidak berbahan dasar ikan. Untuk makanan pokok dengan berbahan dasar ikan oleh masyarakat Maluku berupa Ikan Cakalang Gohu, Ikan Asar, dan Ikan Kuning. Perbedaan masakan tersebut terdapat dalam cara pembuatan, seperti Ikan

Cakalang Gohu memakai ikan yang segar dengan bumbu yang diaduk langsung. Sedangkan Ikan Asar dimasak dengan cara pengasapan, dan Ikan Kuning merupakan sup ikan yang dikonsumsi bersama Papeda. Untuk makanan pokok lainnya ada yang tidak berbahan dasar ikan seperti Papeda, Kue Bagea, Kohu-Kohu, nasi Lapola, Acar Kuning, Sayur Bunga Pepaya, dan Kasbi Santan. Sedangkan makanan pelengkap berupa Sambal Colo-Colo, dan Sambal Ikan Roa. Makanan pelengkap tersebut bisa dihidangkan dengan makanan pokok lainnya seperti Sambal Colo-Colo bisa dihidangkan bersamaan dengan Ikan Asar atau Sambal Colo-Colo.

## II.2. Pembuatan Makanan Tradisional Maluku

### II.2.1. Bahan dan Bumbu

#### 1. Ikan Cakalang Gohu

Berdasarkan wawancara menurut Yuni (Oktober 2019) menjelaskan bahwa masakan ini dimakan mentah yang dilengkapi dengan bumbu-bumbu masakan seperti halnya dengan makanan *sashimi* di Jepang. Bahan yang digunakan berupa Ikan Cakalang sebanyak 500 gram, garam sebanyak 1 sendok teh, minyak goreng sebanyak 4 sendok makan, jeruk nipis sebanyak 2 buah, cabe merah sebanyak 4 buah, cabe rawit sebanyak 10 buah, 5 siung bawang merah, dan 1 genggam kemangi.



Gambar II.2. Bahan Ikan Cakalang Gohu  
Sumber Gambar: Pribadi (2019)

## 2. Sambal Colo-Colo

Berdasarkan wawancara menurut Yuni (Oktober 2019) Colo-Colo merupakan bahasa dari Maluku yang artinya colek, makanan yang dicolek dengan sambal. Bahan yang digunakan berupa minyak goreng sebanyak 6 sendok makan, garam sebanyak 1 sendok teh, tomat sebanyak 1 buah, jeruk nipis sebanyak 1 buah, bawang merah sebanyak 9 buah, 7 buah cabe merah.



Gambar II.3. Bahan sambal colo-colo  
Sumber Gambar: Pribadi (2019)

## 3. Sagu



Gambar II.4. Bahan Sagu  
Sumber Gambar: Pribadi (2019)

Berdasarkan wawancara menurut Nanlohy (November 2019) bahwa bahan yang disiapkan untuk diolah menjadi papeda berupa 1 sendok teh garam,  $\frac{1}{2}$  kilogram tepung sagu, 1.500 cc air panas. Papeda sudah menjadi pengganti nasi oleh masyarakat Maluku. Olahan sagu seperti gambar di atas bisa dijadikan lagi sebagai bahan kue maupun bahan masakan lainnya.



Gambar II.5 Sagu Cair  
Sumber Gambar: Pribadi (2019)

#### 4. Sambal Ikan Roa



Gambar II.6 Ikan Roa  
Sumber Gambar: Pribadi (2019)

Berdasarkan wawancara menurut Delti (Oktober 2019) menjelaskan bahwa bahan sambal ikan roa berupa ikan roa sebanyak 10 ekor, cabe merah sebanyak 8 buah, bawang merah sebanyak 6 siung, cabe rawit sebanyak 10 buah, garam sebanyak  $\frac{1}{2}$  sendok teh, minyak goreng sebanyak 5 sendok makan.



Gambar II.7. Bumbu Ikan Roa  
Sumber Gambar: Pribadi (2019)

#### 5. Kue Bagea

Berdasarkan wawancara menurut Yuni (Desember 2020) menjelaskan bahwa Kue Bagea merupakan camilan oleh masyarakat Maluku. Bahan-bahan yang digunakan berupa tepung sagu 400 gram, kacang kenari 100 gram, gula pasir 200 gram, santan kental 100 mililiter, telur ayam 2 butir, dan kayu manis yang sudah ditumbuk halus sebanyak  $\frac{1}{2}$  sendok teh. Kue Bagea biasanya ada yang berbentuk bulat sampai persegi panjang, namun kue tersebut bisa disesuaikan dengan kebutuhan ataupun selera masing-masing.

#### 6. Kohu-Kohu

Berdasarkan wawancara menurut Nanlohy (Desember 2020) menjelaskan bahwa bahan-bahan yang digunakan berupa ikan tongkol 500 gram yang sudah dikukus, dan dipotong kecil-kecil. Kelapa parut 200 gram yang sudah dikukus selama 10 menit, daun kemangi 20 batang, kacang panjang 200 gram dengan dipotong kecil yang sudah dikukus. Toge besar 200 gram, bawang merah 4 siung yang

dihaluskan, cabe rawit 5 buah yang dihaluskan,  $\frac{1}{2}$  sendok teh garam, jeruk nipis 2 buah.

#### 7. Ikan Kuning

Berdasarkan wawancara menurut Nanlohy (Desember 2020) bahan dasar yang digunakan berupa Ikan Tongkol 500 gram. Sedangkan bumbu-bumbunya berupa bawang merah 60 gram, bawang putih 30 gram, cabai rawit 20 gram, cabai merah 20 gram, kemiri 5 biji, tomat 1 buah. Serta kunyit 2 ruas telunjuk, jahe 1 ruas ibu jari, sereh 2 batang, daun salam 2 lembar, lengkuas 1 ruas ibu jari, garam dan penyedap rasa secukupnya.

#### 8. Nasi Lapola

Berdasarkan wawancara menurut Nanlohy (Desember 2020) menjelaskan bahwa nasi Lapola merupakan makanan pokok oleh masyarakat Ambon. Untuk bahan utama yang digunakan adalah beras sebanyak 500 gram, kacang tolo, kelapa parut. Dan bumbu yang digunakan hanya berupa garam secukupnya.

#### 9. Acar Kuning

Berdasarkan wawancara menurut Nanlohy (Desember 2020) mengatakan bahwa sayur makanan ini berasal dari Ambon. Untuk bahan yang digunakan untuk membuat Acar Kuning berupa kacang panjang 100 gram, buncis 100 gram, kol 100 gram, ketimun 150 gram, wortel 100 gram, rebung 100 gram, kenari 50 gram. Sedangkan bumbu yang digunakan berupa bawang merah 8 siung, bawang putih 4 siung, kemiri 3 biji, kunyit 2 ruas, jahe 1 ruas, sereh 2 batang, daun salam 2 lembar, ketumbar  $\frac{1}{2}$  sendok teh, cuka 1 sendok makan, cabai rawit 20 gram, santan 200 mililiter, gula pasir  $\frac{1}{4}$  sendok teh, garam, dan penyedap rasa secukupnya.

#### 10. Sayur Bunga Pepaya

Berdasarkan wawancara menurut Nanlohy (Desember 2020) menjelaskan bahwa masakan Sayur Bunga Pepaya sebagai pelengkap makan. Dengan bahan yang digunakan yaitu bunga pepaya 500 gram, daun pepaya 5 lembar, dan santan 250

mililiter. Sedangkan bumbu lainnya berupa sereh 2 batang yang digeprek, bawang merah 50 gram yang diiris, cabai merah besar 30 gram yang diiris, serta garam, dan penyedap rasa secukupnya.

#### 11. Kasbi Santan

Berdasarkan wawancara menurut Yuni (Desember 2020) menjelaskan bahwa Kasbi merupakan sebutan oleh masyarakat Maluku yaitu ubi singkong. Bahan yang digunakan berupa singkong sebanyak 1 kilogram, santan 200 mililiter. Untuk bumbu lainnya berupa garam 1 sendok teh, dan gula putih  $\frac{1}{2}$  sendok teh.

#### 12. Ikan Asar

Berdasarkan wawancara menurut Nanlohy (Desember 2020) mengatakan bahwa Asar adalah sebutan asap serta bahan yang digunakan hanya berupa Ikan Tuna. Ikan yang dimasak disesuaikan kebutuhan dan selera. Bahan lainnya adalah bambu untuk proses memasak Ikan Asar.

### II.2.2. Cara Membuat Makanan Khas Maluku

#### 1. Ikan Cakalang Gohu



Gambar II.8. Pembuatan Ikan Cakalang Gohu  
Sumber Gambar: Pribadi (2019)

Berdasarkan wawancara menurut Yuni (Oktober 2019), cara membuatnya, pertama potong dadu Ikan Cakalang yang sudah dibersihkan. Kedua, peras jeruk nipis, ambil airnya lalu disiramkan pada Ikan Cakalang, dan taburi garam. Ketiga, iris bawang merah, cabe rawit, cabe merah. Keempat, panaskan minyak lalu campurkan semua bahan kedalam mangkuk yang sudah berisi Ikan Cakalang dan aduk merata. Terakhir, setelah merata taburi daun kemangi.

## 2. Sambal Colo-colo

Berdasarkan wawancara menurut Yuni (Oktober 2019), dalam membuat Sambal Colo-Colo hanya mengiris bumbu-bumbu dengan satu persatu, kemudian disatukan dan diberi garam. Lalu, panaskan minyak goreng dan tuangkan di tempat bumbu yang sudah disiapkan sebelumnya.



Gambar II.9. Pembuatan Sambal Colo-Colo  
Sumber Gambar: Pribadi (2019)

## 3. Sagu

Berdasarkan wawancara menurut Nanlohy (November 2019) untuk cara membuat yang dilakukan pertama kali, rendam tepung sagu dengan air panas. Kedua, saring tepung sagu dan biarkan mengendap. Ketiga, setelah mengendap tambahkan garam dan tuangi air panas sambil diaduk perlahan sampai mengental.



Gambar II.10. Pembuatan Papeda  
Sumber Gambar: Pribadi (2019)



Gambar II.11. Hasil Pembuatan Papeda  
Sumber Gambar: Pribadi (2019)

#### 4. Sambal Ikan Roa

Berdasarkan wawancara menurut Delti (Oktober 2019) menjelaskan bahwa cara membuat, pertama kupas Ikan Roa dari kulitnya, yang diambil hanya dagingnya

saja. Kedua, tumbuk atau blender Ikan Roa yang sudah dikupas. Ketiga, iris bawang merah juga haluskan cabe merah, cabe rawit, dan panaskan minyak. Keempat, tumis bawang merah, cabe rawit, cabe merah, dan garam. Kelima, masukkan Ikan Roa, dan aduk-aduk sebentar.



Gambar II.12 Pembuatan Sambal Ikan Roa  
Sumber Gambar: Pribadi (2019)



Gambar II.13 Pembuatan Sambal Ikan Roa  
Sumber Gambar: Pribadi (2019)



Gambar II.14. Hasil Pembuatan Sambal Ikan Roa  
Sumber Gambar: Pribadi (2019)

#### 5. Kue Bagea

Berdasarkan wawancara menurut Yuni (Desember 2020), cara pembuatan pertama sisihkan kacang kenari yang sudah dicincang, kedua sangrai tepung sagu sampai meletup juga sisihkan, ketiga masukkan telur ayam dan gula pasir ke dalam wadah mixer dan tunggu sampai adonan mengembang. Selanjutnya menambahkan sagu, bubuk kayu manis, kacang kenari yang sudah dicincang, santan, dan aduk semua bahan sampai tercampur rata. Bentuk adonan memanjang sebesar ibu jari, lalu susun diatas Loyang yang telah diberi mentega. Dan terakhir panggang kue tersebut ke dalam oven selama 30 menit.

#### 6. Kohu-Kohu

Berdasarkan wawancara menurut Nanlohy (Desember 2020), untuk pembuatannya menggunakan bawang merah, cabai rawit, dan cabai merah dihaluskan semua. Setelah dihaluskan pada bumbunya lalu diberikan jeruk. Kemudian, campurkan bumbu dengan kelapa serta ikan. Terakhir, masukkan sayuran yang sudah dikukus terlebih dahulu.



Gambar II.15 Kohu-Kohu  
Sumber : Dokumen Pribadi (2020)

#### 7. Ikan Kuah Kuning



Gambar II.16 Ikan Kuah Kuning  
Sumber : Dokumen Pribadi (2020)

Berdasarkan wawancara menurut Nanlohy (Desember 2020), arti dari Ikan Kuah Kuning merupakan masakan ikan yang berkuah dan kuah tersebut berwarna kuning. Cara pembuatan pertama haluskan bumbu bawang merah, bawang putih, cabai rawit, cabai merah, tomat, kemiri, dan kunyit. Kedua, jahe dan lengkuas

dengan cara ditumbuk. Bumbu yang sudah dihaluskan akan ditumis hingga matang. Lalu jahe, lengkuas, daun salam ditambahkan sampai mendidih. Kemudian tambahkan air secukupnya serta garam, bumbu penyedap ayam, dan tunggu masakan tersebut hingga mendidih.

#### 8. Nasi Lapola

Berdasarkan wawancara menurut Nanlohy (Desember 2020), untuk cara pembuatan pertama adalah beras yang dimasak dengan api kecil seperti biasa sampai setengah matang. Setelah itu dicampur dengan garam, kelapa parut, kacang tolo yang sudah direbus. Terakhir nasi tersebut dikukus kembali lagi sampai matang.



Gambar II.17 Nasi Lapola  
Sumber : Dokumen Pribadi (2020)

#### 9. Acar Kuning



Gambar II.18 Acar Kuning  
Sumber : Dokumen Pribadi (2020)

Berdasarkan wawancara menurut Nanlohy (Desember 2020), pembuatan acar kuning yang pertama, rebus rebung terlebih dahulu juga sayur yang sudah dibersihkan. Serta bumbu yang dihaluskan berupa bawang merah, bawang putih, cabai, jahe, kemiri, kunyit, dan kenari. Kedua, tumis bumbu yang sudah dihaluskan semua sampai matang. Ketiga, masukkan cabai, sereh, daun salam diikuti juga dengan cuka, dan santan sambil diaduk berulang kali sampai mendidih.

#### 10. Sayur Bunga Pepaya

Berdasarkan wawancara menurut Nanlohy (Desember 2020), sayur Bunga Pepaya yang pertama rebus Bunga Pepaya sampai empuk untuk diangkat dan sisihkan untuk diiris lagi. Kedua, masukkan santan, bawang merah, cabai merah, sereh, dan tunggu sampai mendidih. Terakhir, masukkan daun pepaya, bunga pepaya, garam, penyedap rasa, dan biarkan sampai mengental.



Gambar II.19 Sayur Bunga Pepaya  
Sumber : Dokumen Pribadi (2020)

#### 11. Kasbi Santan

Berdasarkan wawancara menurut Yuni (Desember 2020), Kasbi Santan adalah ubi singkong. Singkong dicuci bersih terlebih dahulu untuk dipotong sesuai kebutuhan. Kedua, masak santan lalu masukkan Kasbi tersebut yang diikuti

dengan garam, dan gula. Dan terakhir rebus makanan tersebut sampai santan tersebut pekat.



Gambar II.20 Kasbi Santan  
Sumber : Dokumen Pribadi (2020)

## 12. Ikan Asar



Gambar II.21 Ikan Asar  
Sumber : Dokumen Pribadi (2020)

Berdasarkan wawancara menurut Nanlohy (Desember 2020), Ikan Tuna dibersihkan terlebih dahulu yang akan dipotong menjadi 2 bagian. Kemudian ikan tersebut ditusuk dengan menggunakan bambu. Yang selanjutnya, akan disusun ke tempat khusus untuk pengasapan. Waktu yang dibutuhkan cukup lama yaitu 3 jam agar makanan tersebut bisa matang secara rata.

### **II.2.3. Cara Penyajian**

Berdasarkan wawancara menurut Aldrin (November 2020) berpendapat bahwa untuk Cakalang Gohu harus menggunakan ikan yang segar, bisa dengan menggunakan ikan apa saja, dan baru saja ditangkap dari laut. Bahan yang digunakan untuk jenis makanan Cakalang Gohu berupa jeruk, dan garam agar tidak terlalu amis untuk dimakan. Sambal Colo-Colo merupakan bahan pelengkap yang bisa dihidangkan dengan ikan bakar. Sedangkan untuk sambal Ikan Roa dihidangkan bersama dengan nasi, telur, nasi goreng, dan lain-lain. Ikan Woku merupakan ikan kuah atau sup, yang sudah menjadi makanan umum bagi Masyarakat Maluku terutama Manado. Keduanya hampir sama dalam cara memasak maupun bahan, dan bumbu yang digunakan. Salah satu yang menjadi pembedanya adalah Ikan Woku Manado memiliki rasa yang pedas dibandingkan dengan Ikan Woku Maluku. Pohon Sagu biasanya akan dipanen jika dalam keadaan tua dan besar. Bagian yang diambil dari pohon Sagu berupa bagian dalam batang yang akan diproses lagi. Kemudian bagian Saripati tersebut direndam dengan air untuk dijadikan sebagai tepung Sagu. Tepung Sagu ini digunakan sebagai papeda, kue, dan mie. Papeda disajikan dengan kuah kuning yang berbahan dasar Ikan Kakap atau Ikan Kerapu. Sebutan kuah kuning merupakan sup ikan yang berwarna kuning, karena menggunakan bumbu seperti kunyit, jahe, dan jeruk.



Gambar II.22 Penyajian Makanan Papeda  
Sumber : Penulis (2019)



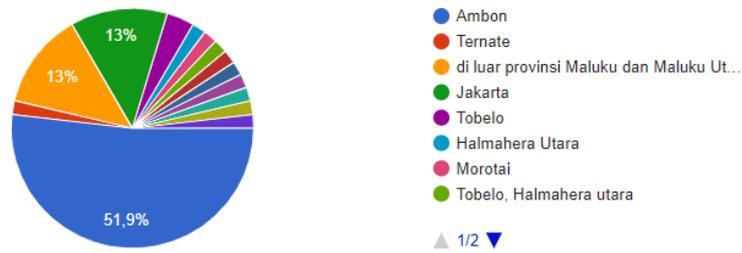
Gambar II.23 Penyajian Makanan Ikan Cakalang gohu  
Sumber : Penulis (2019)

## II.3. Analisis

### II.3.1 Opini Masyarakat

Berdasarkan hasil data kuisisioner yang dibagikan secara *online*, terdapat 54 responden dengan berbagai kalangan umur yang berbeda. Kuisisioner tersebut bertujuan untuk mengetahui pengetahuan masyarakat Maluku tentang makanan khas Maluku. Berikut tanggapan hasil kuisisioner :

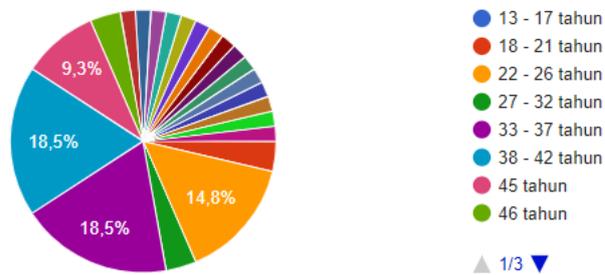
Domisili saat ini  
54 tanggapan



Gambar II.24 Domisili Responden  
Sumber : pribadi (2020)

Domisili dari responden yang terbanyak berasal dari Ambon dengan 52%, selainnya berada di Ternate, Tobelo, Morotai dan lain-lain. Jika ditotal hasil responden masyarakat Maluku sebanyak 74%. Diluar provinsi Maluku dan Maluku Utara sebanyak 26%.

Umur  
54 tanggapan

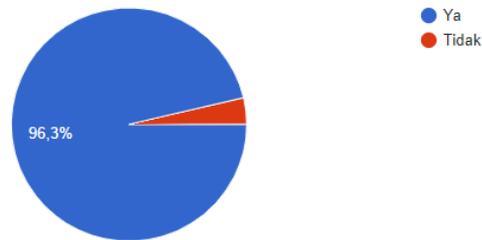


Gambar II.25 Umur responden  
Sumber : pribadi (2020)

Berdasarkan umur hasil responden, yang terbanyak berumur 33-37 tahun, 38-42 tahun dengan jumlah 18,5%. Jika di total dengan umur yang berada di atas 42 tahun sebanyak 41%. Maka, umur responden seperti kalangan dewasa lebih banyak dibandingkan dengan umur kalangan remaja akhir.

1. Ikan Woku, Ikan Cakalang Gohu, Sambal Colo-Colo, Sagu, Sambal Ikan Roa, apakah masakan tersebut adalah makanan khas Maluku dan Maluku Utara?

54 tanggapan

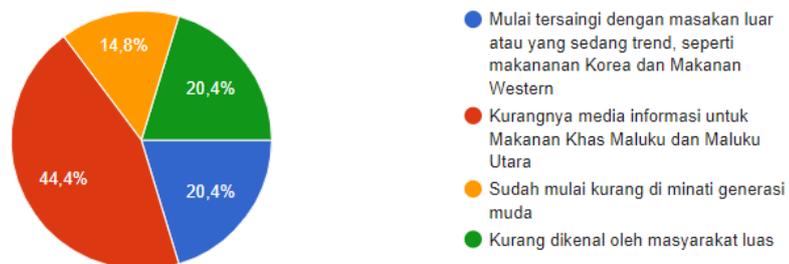


Gambar II.26 Pengetahuan masyarakat Maluku tentang makanan tradisional  
Sumber : pribadi (2020)

Pertanyaan pertama merupakan pengetahuan masyarakat Maluku terhadap makanan tradisional. Dengan hasil jawaban responden sebanyak 96,3%, bahwa Ikan Woku, Ikan Cakalang gohu, Sambal Colo-Colo, Sagu, dan Sambal Ikan Roa adalah makanan khas Maluku. Dapat dikatakan bahwa masyarakat Maluku sendiri mengetahui makanan khas Maluku seperti Ikan Woku, Ikan Cakalang Gohu, Sambal Colo-Colo, Sagu, dan Sambal Ikan Roa.

2. Apakah ada kendala/halangan dalam masakan tradisional pada saat ini?

54 tanggapan

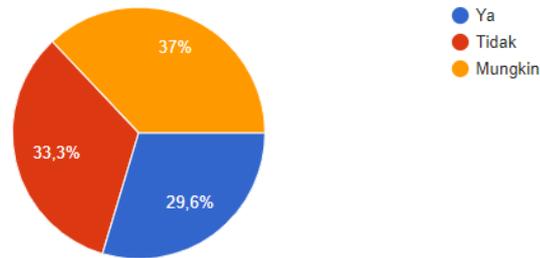


Gambar II.27 Kekurangan masakan tradisional saat ini  
Sumber : pribadi (2020)

Hasil responden untuk pertanyaan 2 sebanyak 44,4% berpendapat bahwa kurangnya media informasi untuk makanan khas Maluku dan Maluku Utara. Sedangkan total jawaban 14,8% berpendapat bahwa makanan khas Maluku sudah mulai kurang diminati oleh generasi muda. Sedangkan jawaban lainnya berpendapat bahwa mulai tersaingi budaya luar khususnya pada tren makanan, dan kurang dikenal oleh masyarakat luas.

7. Apakah anda juga menyukai makanan luar? makanan Western atau makanan Korea, dan lain-lain?

54 tanggapan

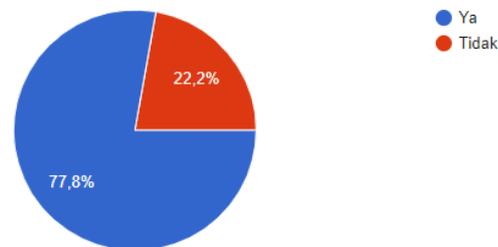


Gambar II.28 Pendapat masyarakat Maluku tentang makanan luar  
Sumber : pribadi (2020)

Hasil responden jawaban pada pertanyaan nomor 7 sebanyak 37% berpendapat bahwa “mungkin” menyukai makanan luar. Artinya masyarakat Maluku masih ragu memilih makanan luar. Karena, masyarakat Maluku sudah terbiasa dengan makanan tradisional sehari-hari.

8. Apakah anda pernah melihat informasi tentang makanan khas Maluku dan Maluku Utara baik di media cetak dan media sosial?

54 tanggapan

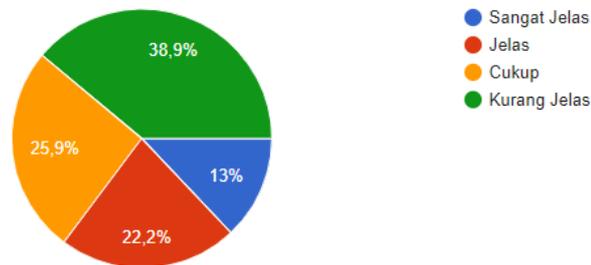


Gambar II.29 Pengetahuan informasi masyarakat Maluku  
Sumber : pribadi (2020)

Hasil responden terbanyak dengan jumlah 77,8% mengatakan bahwa masyarakat Maluku mengetahui informasi tentang makanan khas Maluku dari media cetak maupun media sosial. Informasi makanan khas Maluku yang ditampilkan pada umumnya berisi tentang berbagai nama makanan khas Maluku, bahan-bahan yang digunakan dalam makanan khas Maluku, dan cara pembuatan makanan khas Maluku. Maka dapat dikatakan bahwa masyarakat Maluku sering membaca pada media cetak maupun media sosial.

9. Apakah menurut anda sudah cukup jelas dengan adanya informasi tentang Makanan Khas Maluku dan Maluku Utara dalam media sosial, maupun media cetak?

54 tanggapan



Gambar II.30 Informasi tentang makanan khas Maluku  
Sumber : pribadi (2020)

Sebanyak 38,9% berpendapat bahwa informasi yang sudah pernah diketahui dari media cetak, maupun media sosial masih kurang jelas. Sedangkan jumlah 13% menandakan informasi makanan khas Maluku pada media sosial maupun media cetak dikatakan sangat jelas. Pada umumnya informasi tentang makanan khas Maluku dikatakan kurang jelas terletak pada bahan, dan cara pembuatan makanan khas Maluku.

### II.3.2. Opini Narasumber

Menurut Surahman (2019) yang bekerja sebagai *sous chef in four seasons hotel* di Jakarta, berpendapat bahwa untuk Ikan Woku bisa menggunakan Ikan Tuna, seperti masakan Indonesia pada umumnya. Ikan Woku biasanya menggunakan banyak rempah-rempah seperti kunyit, sereh, cabe, bawang putih, dan bawang merah lainnya. Untuk tahap pertama, memasak Ikan Woku, biasanya ikan akan di lumuri jeruk nipis terlebih dahulu sebelum dimasukkan ke dalam kuah rempah. Untuk tahap akhir memasak Ikan Woku yang terpenting adalah menambahkan daun kemangi dan daun bawang.

Sedangkan menurut Siwu (2019) yang sudah menjual menu makanan Ikan Woku dan Ikan Roa selama setahun. Ikan Roa menjadi bahan baku yang sulit didapat di Bandung. Bahan dasar utama Ikan Roa saja harus dipesan dari tempat asalnya, yang dikirim melalui paket selama tiga sampai empat hari sampai di Bandung. Biasanya Ikan Roa diolah menjadi sambal untuk dimakan dengan lauk lainnya.

Juga menambahkan bahwa Ikan Woku Maluku dengan Ikan Woku Manado hampir sama, yang menjadi pembeda adalah pada penggunaan bumbu seperti cabe rawit pada Ikan Woku Manado. Ikan Woku Manado lebih pedas dibandingkan dengan Ikan Woku Maluku. Karena, kebiasaan masyarakat Manado lebih cenderung suka pada rasa pedas. Bahwa makanan tersebut juga tidak harus tradisi, karena sudah menjadi ciri khas tertentu daerah Sulawesi.

#### **II.4. Resume**

Maluku merupakan daerah penghasil ikan laut maupun rempah-rempah. Kegiatan sehari-hari masyarakat Maluku yang berada di lautan adalah menangkap ikan dengan membawa alat-alat yang sudah dipersiapkan. Ikan yang sudah ditangkap, akan dijual lagi ke daerah Manado, dan Banda. Alat-alat yang dipergunakan untuk memancing berupa jaring, pancing, rorehe, dan alat lainnya. Hasil tangkapan ikan biasanya berupa Ikan Tuna, Cakalang, Roa, Bobara, dan lain-lain. Juga, Ikan adalah bahan dasar untuk olahan makanan tradisional seperti Ikan Woku, Ikan Cakalang Gohu, dan Sambal Ikan Roa. Tidak hanya mata pencaharian sebagai seperti nelayan, masyarakat Maluku juga memiliki pertanian yang menghasilkan rempah-rempah.

Berdasarkan hasil kuisioner, sebagian masyarakat Maluku mengetahui informasi tentang makanan tradisional dari media sosial maupun media cetak, namun belum tentu jelas secara keseluruhan. Sebagian masyarakat memilih “mungkin” untuk menyukai makanan luar serta hasil responden adalah golongan umur dewasa daripada golongan generasi muda. Jika dilihat dari hasil responden dengan umur kalangan dewasa, maka sebagian besar sudah mengenal makanan khas Maluku mengenai bahan, dan cara pembuatan makanan khas Maluku. Sedangkan dengan umur kalangan generasi muda masih sedikit mengetahui makanan khas Maluku.

#### **II.5. Solusi Perancangan**

Berdasarkan penjelasan yang ada di atas, solusi perancangan berupa sebuah media yang bertujuan untuk menginformasikan makanan khas Maluku untuk masyarakat Maluku maupun masyarakat daerah lainnya. Informasi yang disampaikan berupa

Ikan Cakalang Gohu, Ikan Kuah Kuning, Sambal Ikan Roa, Kohu-Kohu, Ikan Asar, Papeda, Kue Sagu, Sambal Colo-Colo, Sayur Bunga Pepaya, Nasi Lapola, Acar Kuning, dan Kasbi Santan khususnya pada bahan, dan cara pembuatan makanan khas Maluku. Dengan adanya media informasi tersebut, maka dapat mengikuti penggunaan bahan, dan bumbu yang digunakan dalam memasak makanan tradisional. Serta, meningkatkan kelestarian makanan tradisional bagi masyarakat Maluku maupun untuk masyarakat Indonesia.