

BAB II. SAMBAL SAGELA SEBAGAI MAKANAN KHAS GORONTALO

II.1. Pengertian Makanan Khas

Indonesia mempunyai banyak suku dan adat istiadat di setiap daerah. Setiap daerah memiliki ciri khas yang berbeda namun indah pada tempatnya, ciri khas ini yang menjadi pembeda antara daerah satu dan yang lainnya. Seperti yang diungkapkan Supriadi, Setiarini, & Ardianto (2020) “Makanan tradisional merupakan salah satu penggerak ekonomi masyarakat serta aset budaya bangsa yang perlu dilestarikan, agar aset tersebut tetap berkesinambungan ada ditengah masyarakat dan keberadaannya masih dibutuhkan, diinginkan di tengah pesatnya peradaban dan kemajuan teknologi.” (h. 274).

Makanan daerah merupakan salah satu ciri khas dari setiap daerah. Cita rasa yang dihasilkan oleh masing-masing daerah mempunyai keunikan tersendiri yang bahkan mempunyai spesifikasi rasa yang berbeda. Meskipun contoh wilayah Sulawesi mempunyai ciri khas makanan dengan tingkat kepedasan tinggi, namun cita rasa yang dihasilkan dari hal tersebut adalah berbeda. Hal ini dipengaruhi oleh cara pengolahan serta bahan dasar yang berbeda-beda.

II.1.2. Ciri-Ciri Makanan Khas

Cita rasa makanan dari setiap daerah memiliki kekhasan yang berbeda. Ciri khas ini yang berusaha untuk selalu dijaga oleh masyarakat masing-masing daerah. Dari ciri khas makanan daerah ini yang menjadikan Indonesia menjadi sebuah negara yang kaya akan budaya, hal tersebut dikagumi oleh masyarakat luar. Masing-masing daerah mempunyai perbedaan pada setiap rasa yang dihasilkan oleh masyarakat sekitar.

Pada poin ini akan menjelaskan tentang ciri-ciri dari makanan daerah itu sendiri. Seperti layaknya negara lain yang mempunyai makanan khas atau makanan tradisional, Indonesia juga mempunyai ciri-ciri dari makanan khas daerahnya. Pembahasan ini akan dijelaskan secara umum dan secara garis besar. Tidak spesifik menurut tiap daerah

yang ada di Indonesia. Menurut artikel endeus.tv Berikut ini adalah ciri-ciri makanan khas daerah Indonesia.

- Memiliki banyak rempah karena kebanyakan makanan khas daerah yang berada di Indonesia menggunakan rempah khas yang hidup di daerah tersebut.
- Makanan khas daerah Indonesia memiliki cita rasa pedas. Dan hampir semua masakan Indonesia menggunakan cabai sebagai salah satu bahannya, seperti sambal.
- Gurih. Makanan yang berkaitan dengan rempah biasanya memiliki rasa yang gurih
- Adapun makanan khas daerah yang memiliki cita rasa manis, seperti makanan yang berasal dari pulau Jawa.
- Makanan khas daerah Indonesia juga terkenal berlemak karena banyak yang menggunakan santan terutama pada makanan berkuah seperti opor ayam. (Endeustorial, 2019)

II.2. Definisi Pelestarian

Menurut Gusmanda dan Nelisa (2013) (dikutip oleh Bella, 2017), “pelestarian berasal dari kata “lestari” yang dapat diartikan selamat panjang umur, tetap permanen, abadi dan terus berguna bagi kehidupan umat manusia.” (h. 47). Dilanjutkan oleh Bella (2017) “Pelestarian dilakukan tidak hanya semata mencegah dari kerusakan, tetapi untuk mempertahankan nilai guna dari barang yang bersifat penting untuk jangka waktu yang panjang.” (h. 47). Dalam perancangan ini, pelestarian dibutuhkan untuk menjaga eksistensi sambal sagela bukan hanya pada daerah terkait namun pada seluruh daerah yang ada di Indonesia. Hal ini perlu dilakukan agar sambal sagela sendiri tetap mendapat tempat di tengah masyarakat Indonesia dan tidak hilang karena banyaknya makanan olahan yang sedang menguasai pasar kuliner.

II.3. Definisi Sambal

Sambal merupakan salah satu kekayaan produk asli Indonesia dengan cita rasa pedasnya yang khas. “Asal mula sambal itu sendiri merupakan asli dari negara Indonesia. Menurut arkeolog Titi Surti Nastiti cabai pada masa Jawa Kuno telah

menjadi komoditas perdagangan yang langsung dijual.” (Sulistijowati, Manteu, & Tahir, 2020, h. 1). Sambal sendiri mempunyai banyak jenis seperti sambal mentah, sambal goreng dan ada pun sambal ikan. Sambal menurut juru masak makanan khas Gorontalo tahun 2021 adalah sesuatu yang memiliki cita rasa pedas dengan bahan dasar cabai dan merupakan makanan pendamping yang harus ada ketika menyantap nasi bagi masyarakat Indonesia. Sedangkan menurut jurnal sains dan teknologi pangan, sambal adalah produk hasil olahan yang menggunakan cabai sebagai bahan utama dan melalui proses penghalusan lalu ditambahkan bahan penyedap lainnya yang memiliki ciri khas rasa yang pedas dan memiliki fungsi sebagai pelengkap makanan. (Nursari, Karimuna & Tamrin, 2016, h. 151)

II.3.1. Sambal Ikan

Sambal ikan ini adalah sambal yang paling diminati oleh setiap lapisan masyarakat. Selain mendapatkan sensasi pedas, konsumen juga sudah dapat mendapatkan lauk di dalamnya. Sehingga untuk mengonsumsi sambal ini sudah tidak perlu menyediakan lauk dan tinggal dinikmati bersama nasi hangat. Menurut salah satu buku, sambal ikan merupakan sambal yang dibuat dengan bahan dasar ikan dengan campuran cabai serta tomat. Pembuatan sambal yang dicampurkan bersama dengan ikan dianggap sebagai inovasi baru dalam mengolah makanan (Sulistijowati, Manteu, & Tahir, 2020, h. 1).

Sambal ikan ini pun mempunyai 2 jenis campuran ikan yakni, ikan *fresh* dan ikan yang sudah melalui proses pengeringan seperti teri. Kedua jenis ikan yang digunakan ini mempunyai *fans*-nya masing-masing baik ikan *fresh* maupun ikan kering. Cita rasa yang dihasilkan pun akan berbeda dilihat dari proses pengolahan ikannya, ada yang melalui proses penggorengan langsung bersama sambalnya, ada yang melalui proses pengeringan lalu digoreng bersama sambal dan ada pula yang melalui proses pengasapan lalu digoreng bersama sambal.

II.3.1.1 Sambal Ikan Asap

Menurut salah satu juru masak yang diwawancarai oleh penulis pada bulan Januari tahun 2021 mengatakan bahwa ikan asap adalah ikan yang masih segar lalu kemudian

diproses melalui pengasapan, proses membuat ikan asap pun ada 2 jenis yakni proses pengasapan tanpa pengeringan dan pengasapan dengan pengeringan.

Pengasapan tanpa pengeringan biasanya dilakukan pada ikan berdaging tebal seperti ikan cakalang, sehingga tekstur yang dihasilkan tidak terlalu kering dan masih basah pada bagian dalam. Menurut juru masak Gorontalo, Salma Dunggio 2021, tekstur basah sangat disukai oleh masyarakat Gorontalo karena proses seperti ini tidak merubah tekstur ikan namun cita rasa dari proses pengasapan tadi membuat ikan lebih wangi. Kemudian pada proses pengasapan dengan pengeringan biasanya digunakan pada ikan yang berukuran lebih kecil, hal ini sengaja dilakukan agar ikan benar-benar kering dan matang sehingga proses pengolahan selanjutnya menjadi makanan siap santap akan lebih cepat tanpa dimasak dengan waktu yang lama.



Gambar II.1 Sambal Cakalang Fufu.

Sumber: <https://awsimages.detik.net.id/community/media/visual/2017/12/04/690fe1b1-e958-42da-b02e-c53e9f4004fe.jpg?w=700&q=90> (Diakses pada 11/01/2021)

Menurut juru masak, proses pengasapan tanpa pengeringan lebih disukai oleh masyarakat Gorontalo karena tekstur yang tidak keras sehingga mudah untuk dikunyah. Adapun ikan melalui proses pengasapan dengan pengeringan tetap mempunyai tempat dimasyarakat terlebih oleh sambal sagela.



Gambar II.2 Sambal Sagela.

Sumber: <https://img.okezone.com/content/2020/06/30/298/2238876/cara-buat-sambal-roa-khas-manado-pedasnya-menggoyang-lidah-ZjbxWTY6cK.jpg> (Diakses pada 11/01/2021)

II.4. Ikan Julung-julung

Ikan julung-julung adalah nama dari bahan utama pembuatan ikan sagela, ikan julung-julung akan melalui tahapan pengasapan sebelum menjadi ikan sagela yang akhirnya dijual dipasaran. Keberadaan ikan ini hanya ada di laut Sulawesi membentang hingga ke bagian timur Indonesia tepatnya Kepulauan Maluku.

Debora, Afrianto, & Pratama (2016)

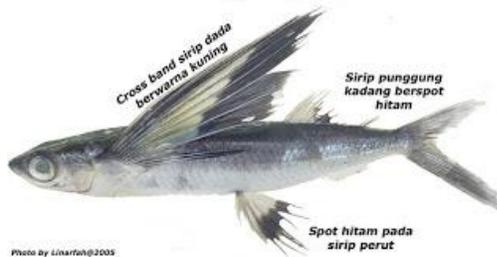
Ikan julung-julung (*Hemirhamphus* sp) merupakan jenis ikan pelagis yang dikenal dengan nama ikan roa. Ikan ini merupakan salah satu jenis ikan yang memiliki rasa gurih dan diminati oleh pasar terutama dalam bentuk produk ikan julungjulung asap, sehingga harga ikan tersebut cenderung stabil (h. 49)



Gambar II.3 Ikan Julung-Julung.

Sumber: <https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcRO2d18pXflaHIp17431cxkRQqecEk25WUtbg&usqp=CAU> (Dikases pada 17/01/2021)

Ikan ini juga sering disebut dengan ikan terbang karena memiliki struktur tubuh yang sama, namun terdapat beberapa perbedaan di dalamnya seperti ikan julung-julung tidak memiliki sayap dan rahang bawah yang lebih panjang dari ikan terbang. Berikut adalah contoh gambar ikan terbang.



Gambar II.4 Ikan Terbang.

Sumber: <http://3.bp.blogspot.com/>-

Zr7gMbyhVI8/Th6c7M4qfPI/AAAAAAAAAPc/TEsTQ2KxC44/s320/ikan+terbang.jpg
(Diakses pada 12/04/2021)

II.5. Sambal Sagela

Sambal sagela sering disebut sambal roa oleh sebagian orang Sulawesi dan menurut masyarakat bahwa sambal sagela adalah sambal yang berbahan dasar ikan roa yang diasapkan. Sumarjo (2016) mengatakan bahwa “ikan roa adalah ikan laut jenis ikan terbang yang dapat ditemui di perairan laut Utara Pulau Sulawesi sampai pada Kepulauan Maluku” (h. 136). Menurut Kepala Bidang Perikanan Budidaya dari Dinas Perikanan Kabupaten Pohuwato pada tahun 2021, sagela adalah penyebutan untuk ikan julung-julung yang telah melalui proses pengasapan dan bukan penyebutan terhadap ikan julung-julung yang masih mentah.



Gambar II.5 Ikan Sagela Asap.

Sumber: https://ecs7.tokopedia.net/img/cache/700/product-1/2019/6/22/68332106/68332106_db018af2-40b6-44a0-b89c-7c636aec5209_586_436.jpg
(Diakses pada 17/01/2021)

Sambal ini memiliki aroma asap yang sangat khas yang jarang ditemui karena proses dari pengasapan ikan julung-julung. Seluruh penduduk Gorontalo pun mengetahui tentang keberadaan sambal ini. Berdasarkan kuesioner *online* yang dilakukan pada bulan Januari 2021 kepada masyarakat Gorontalo, mengatakan bahwa sambal ini enak disantap dengan berbagai makanan pokok lainnya seperti nasi, jagung, kentang dan lain-lain. Ada pun yang berpendapat bahwa sambal sagela sangat enak disantap bersama nasi hangat dan kangkung. Ada juga yang berpendapat bahwa enak disantap bersama singkong rebus.

II.5.1. Bahan-bahan Dalam Membuat Sambal Sagela

Dalam membuat suatu makanan, terdapat beberapa bahan yang harus disediakan, baik dari pembuatan makanan berat hingga makanan ringan. Setiap makanan memiliki ciri khasnya masing-masing berdasarkan bahan yang digunakan. Sama halnya dengan pembuatan sambal sagela khas Gorontalo, sambal sagela memiliki beberapa bahan wajib dan pilihan yang ada di dalamnya. Berikut adalah bahan-bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan sambal sagela.

- Ikan Sagela Gepe

Menurut salah satu jurnal, ikan roa atau ikan julung-julung merupakan ikan khas yang merupakan hasil alam dari Perairan Sulawesi. Ikan julung-julung atau roa ini kemudian melewati proses pengasapan dan kemudian dinamakan sebagai ikan sagela (Engelen, , Umela, Arisanti, Hasan, Azis, Akolo, dan Angelia, 2019, h. 56). Penyebutan ‘gepe’ disini adalah jepit, karena dalam pemasarannya ikan sagela akan dijepit oleh bambu panjang. Sesuai dengan nama sambal, ikan sagela merupakan bahan paling utama dalam pembuatan sambal sagela. Aroma khas dari ikan sagela ini yang menjadi ciri khas dari sambal itu sendiri.



Gambar II.6 Ikan Sagela Gepe

Sumber: <https://cf.shopee.co.id/file/b1b55d2a46d49e854d80287ddc0516a4> (Diakses pada 19/04/2021)

- Cabai

Cabai adalah salah satu dari jenis tanaman, jenis tanaman ini mempunyai rasa yang sangat pedas namun sangat disukai oleh masyarakat Indonesia. Dengan kata lain bahwa cabai merupakan tanaman favorit yang paling banyak digunakan dalam setiap masakan Indonesia.



Gambar II.7 Cabai Rawit

Sumber: <https://pict-a.sindonews.net/dyn/620/pena/news/2021/03/19/34/370200/mendag-puasa-harga-cabai-bisa-rp15000-per-kg-nph.jpg> (Diakses pada 21/08/2021)

Dalam pembuatan sambal, cabai rawit adalah bahan utama yang harus tersedia. Hal ini karena sambal sendiri memiliki cita rasa pedas yang berasal dari rawit tersebut.

Menurut buku yang disusun oleh Tim Penerbit KBM (2020)

Cabai adalah salah satu tanaman yang mengandung senyawa kimia bernama *capsaicin* dan senyawa yang memiliki kemiripan dengan *capsaicin* yakni *capsainicinoids*. Cabai mempunyai ciri-ciri tubuh yang memanjang dan mempunyai warna merah cerah apabila sudah matang dan berwarna hijau apabila belum matang, ada juga yang berwarna kuning dengan klasifikasi setengah matang. Cabai mempunyai daging yang tidak berair dengan biji yang banyak terletak pada bagian dalam buah. (h. 1-2)

Cabai digunakan dalam proses pembuatan setiap sambal, termasuk sambal sagela. Bahan satu ini wajib dimiliki karena merupakan bahan yang tidak dapat terlewatkan dalam pembuatan sambal sagela. Rasa pedas dari sambal sagela menjadi salah satu kunci sambal ini disukai oleh masyarakat Gorontalo.

- Bawang Putih

Bawang putih digunakan sebagai penambah aroma dalam pembuatan sambal sagela. Menurut ahli masak makanan khas Gorontalo, bawang putih juga merupakan pengawet alami untuk sambal sagela.



Gambar II.8 Bawang Putih

Sumber: https://asset.kompas.com/crops/2_81z-OChk-FJzgcIp2nTMoUDf0=/192x131:1728x1155/750x500/data/photo/2021/04/27/6087a4049dd6c.jpg (Diakses pada 21/08/2021)

Dalam beberapa sambal, penambahan bawang putih tidak diperlukan, seperti pada sambal matah. Namun bawang putih juga merupakan salah satu bahan yang wajib digunakan pada hampir setiap sambal.

Dikatakan oleh Atmaja (2002) Bawang putih atau garlic berasal dari bahasa Inggris kuno “gar” yang berarti tombak atau ujung tombak, dan “lic” yang berarti umbi atau bakung. Terkadang garlic juga dinamakan dengan *Allium sativum* yang berasal dari bahasa Celtic “All” yang berarti berbau tidak sedap, dan “sativum” yang berarti tumbuh (Yuniastuti, 2006, h. 5)

Selain menjadi pengawet alami, bawang putih juga memiliki fungsi untuk menyeimbangkan aroma asap yang dihasilkan oleh ikan sagela.

- Bawang Merah

Bawang merah hampir digunakan pada setiap sambal, hal ini karena bawang merah memiliki rasa pedas tersendiri didalamnya, selain itu bawang merah juga memiliki aroma khas yang membuat sambal menjadi lebih wangi.



Gambar II.9 Bawang Merah

Sumber: [https://cdn1-production-images-kly.akamaized.net/k1k4n2j0vaX79Q38J1IaUjDyZtc=/640x360/smart/filters:quality\(75\):strip_icc\(\):format\(jpeg\)/kly-media-production/medias/3134461/original/076935400_1590060988-Illustrasi_bawang.jpg](https://cdn1-production-images-kly.akamaized.net/k1k4n2j0vaX79Q38J1IaUjDyZtc=/640x360/smart/filters:quality(75):strip_icc():format(jpeg)/kly-media-production/medias/3134461/original/076935400_1590060988-Illustrasi_bawang.jpg) (Diakses pada 21/08/2021)

“Bawang merah merupakan salah satu komoditas sayuran yang mempunyai arti penting bagi masyarakat baik dilihat dari nilai ekonomisnya yang tinggi maupun dari kandungan gizinya” (Sumarni dan Hidayat, 2005, h. v). Bawang merah menjadi salah satu bahan wajib dalam pembuatan sambal sagela yang berguna untuk mengurangi rasa pedas dari cabai yang digunakan dan memberi tambahan rasa pelengkap pada sambal sagela itu sendiri.

- Tomat

Bahan dapur ini merupakan bahan yang wajib ada terutama di rumah. Tomat dipercaya sebagai bahan dapur yang memberi cita rasa asam dan segar pada setiap masakan. Tidak jarang orang menyantap tomat mentah-mentah tanpa diolah.



Gambar II.10 Tomat

Sumber: https://cdn.pixabay.com/photo/2017/06/16/00/02/tomatoes-2407299_960_720.jpg
(Diakses pada 21/08/2021)

“Tomat (*Lycopersicum esculentum*) merupakan salah satu produk hortikultura yang berpotensi, menyehatkan dan mempunyai prospek pasar yang cukup menjanjikan” (Maulida, & Zulkarnaen, 2010). Pemberian tomat pada pembuatan sambal sagela hanyalah merupakan suatu pilihan. Kerena pada faktanya, masyarakat Gorontalo memiliki selera yang berbeda terhadap penambahan tomat. Sehingga tomat diberikan hanya menyesuaikan dengan selera. Tomat sendiri berguna untuk menambah rasa segar dan menekan rasa pedas, sehingga rasa yang dihasilkan oleh sambal sagela akan menjadi lebih kompleks apabila ada penambahan tomat di dalamnya.

II.5.2. Teknik Pengolahan Sambal Segela

- Sambal Sagela Goreng

Teknik pengolahan sambal sagela goreng mempunyai 2 cara yakni teknik pengolahan menggunakan tomat dan pengolahan tanpa tomat. Kemudian juru masak pun berpendapat bahwa untuk menjaga ketahanan sambal sagela adalah dengan menggunakan cara digoreng namun tanpa menggunakan tomat dan digoreng dengan

sedikit minyak lalu dimasak dengan sedikit lebih lama sehingga ikan sagela dan bumbu benar-benar matang dengan sempurna. Cara pengolahan keduanya sama hanya saja ada penambahan tomat pada penyajian yang lain.

Cara dalam mengolah sambal sagela yakni memisahkan daging ikan dari kulit atau sirip dan kepala ikan. Lalu haluskan ikan sagela menggunakan ulekan atau alat lain untuk menghaluskan seperti *blender*. Selanjutnya, menyediakan bahan-bahan pendukung lain agar waktu pembuatan tidak terlalu lama seperti cabai, bawang merah, bawang putih serta tomat menyesuaikan selera. Kemudian, semua bumbu dapat dihaluskan dan tambahkan garam saat proses penghalusan bumbu agar dapat meresap lebih awal ke dalam bumbu. Setelah bahan-bahan telah dihaluskan, ikan sagela akan dicuci hingga bersih agar debu bekas pengasapan bersih dari ikan sagela. Setelah itu bumbu yang telah dihaluskan akan dimasak bersama tomat jika diinginkan. Lalu, ikan sagela kemudian digoreng hingga berwarna coklat tua. Dalam proses memasak biasanya sambal sagela akan diberi sedikit kecap dan bumbu penyedap secukupnya. Sambal sagela pun siap untuk dihidangkan.



Gambar II.11 Sambal Sagela Tanpa Tomat.

Sumber: <https://img-global.cpcdn.com/recipes/f0e9e54fbe53d867/1200x630cq70/photo.jpg>
(Diakses pada 17/01/2021)



Gambar II.12 Sambal Sagela dengan Tomat.

Sumber: <https://cdn.idntimes.com/content-images/post/20190930/20160803-sambal-oelek-vicky-wasik-3-3b7b6d99567a4bcf997d1e4f8dfbc772.jpg> (Diakses pada 17/01/2021)

- Sambal Sagela Mentah

Sedangkan pengolahan sambal sagela mentah harus melewati tahap pencucian yang lebih ekstra untuk memastikan bahwa kotoran-kotoran yang menempel pada ikan saat proses pengasapan benar-benar keluar sehingga aman untuk dimakan. Biasanya sambal sagela mentah dibuat dengan rempah dasar yakni bawang merah dan cabai, lalu diberi sedikit perasan jeruk nipis ataupun jeruk purut mengikuti selera. Mengolah sambal sagela mentah bersama tomat merupakan hal yang jarang ditemukan pada masyarakat Gorontalo.



Gambar II.13 Sambal Sagela Mentah.

Sumber: https://cdn-2.tstatic.net/tribunnews/foto/bank/images/dabu-roa_20150603_210615.jpg (Diakses pada 17/01/2021)

II.5.3. Cara Penyajian Sambal Sagela

Untuk menyajikan sambal sagela, tidak perlu menyiapkan bambu, daun pisang atau media lainnya karena, sambal sagela telah memiliki rasa asap yang khas dari ikan sagela itu sendiri. Media yang digunakan dalam menyajikan sambal sagela hanya membutuhkan piring atau mangkuk sesuai dengan banyaknya sambal. Adapun penyajian sambal sagela dengan disandingkan bersama makanan lain adalah sebagai berikut:

- **Nasi Hangat Beserta Sayur Kangkung**

Perpaduan antara sambal sagela, nasi hangat dan kangkung adalah kebiasaan masyarakat Gorontalo untuk menyantap sambal sagela. Perpaduan ini adalah perpaduan yang paling disukai berdasarkan kuesioner yang dilakukan kepada masyarakat Gorontalo. Selain populer, perpaduan ini juga yang paling sederhana dan tidak memerlukan banyak bahan untuk menikmati sambal sagela.

- **Ubi Goreng**

Makanan yang cocok disajikan bersama sambal sagela selanjutnya adalah ubi goreng atau singkong goreng. Perpaduan dua makanan ini telah hadir sejak lama. Biasanya masyarakat Gorontalo menyantapnya saat sedang bersantai bersama keluarga. Ada yang berpendapat bahwa ubi goreng dan sagela sering disantap saat musim hujan tiba, lalu keluarga akan berkumpul untuk menyantap sambal sagela bersama ubi goreng dan menghabiskan waktu untuk berbincang-bincang.

- **Pisang Goroho**

Biasanya pisang goreng yang tersebar di tengah masyarakat luas adalah pisang yang matang lalu digoreng bersama tepung terigu yang sudah dicairkan. Namun untuk pisang goroho sendiri, sejatinya digoreng dan disantap dalam keadaan mentah dan kulit yang masih hijau. Pisang ini memiliki banyak getah ketika dikupas. Pisang goroho dan sambal sagela dapat ditemukan pada warung makan atau rumah makan yang ada di Gorontalo. Dua makanan ini sangat cocok untuk dipadukan karena cara makan yang

sederhana dan merupakan cemilan populer dikalangan masyarakat Gorontalo. Pilihan bentuk pisang pun biasanya terdiri dari dua macam, yakni *stick* pisang goroho yang digoreng memanjang dan pisang goroho tumbuk yang pipih.



Gambar II.14 Pisang Goroho Stick dan Tumbuk Bersama Sambal Sagela
Sumber: <https://img-global.cpcdn.com/recipes/4b1b0733ff7f12f8/400x400cq70/photo.jpg>
(Diakses pada 19/04/2021)

II.5.4. Keunikan Sambal Sagela

Sambal sagela memiliki aroma khas yang berasal dari pengasapan, tekstur ikan yang lebih kering membuat sagela menjadi renyah saat diolah. Aroma asap yang sangat kuat membuat sambal sagela menjadi primadona sambal di Gorontalo.

Menurut Patty, Dotulong, dan Ketut (2015) Ikan roa oleh masyarakat Gorontalo diolah dengan cara pengasapan untuk memperpanjang masa simpannya. Ikan roa asap (nama tradisionalnya adalah Sagela) merupakan satu produk olahan yang banyak dikonsumsi masyarakat dan diolah dengan cara tradisional, yakni pengasapan panas dengan suhu 65–80°C dengan kayu sebagai bahan bakarnya. (Azis, dan Akolo, 2020, h. 488)

Proses pembakaran dijalani selama 2 hari dan kayu bakar yang digunakan adalah jenis kayu jati. Hal ini dilakukan untuk membuat warna ikan menjadi cokelat mengkilat. Dibandingkan dengan sambal ikan asap yang lain seperti sambal ikan asap tuna, secara tekstur daging ikan jelas berbeda karena, ikan tuna memiliki daging yang sangat tebal maka daging ikan yang dihasilkan tidak begitu kering. Berdasarkan ketahanan sambal,

jurur masak mengatakan bahwa sambal sagela memiliki daya tahan yang lebih lama dibandingkan dengan sambal tuna asap. Hal ini dikarenakan air yang berada di dalam daging ikan sagela lebih sedikit daripada air yang terkandung di dalam daging ikan tuna asap.

II.5.5. Produk Instan Sambal Sagela

Produk olahan sambal sagela ini tidak dilewatkan oleh sebagian masyarakat Gorontalo untuk dijadikan sebagai ladang bisnis. Ada beberapa pebisnis muda yang menggunakan kesempatan ini untuk mendapatkan keuntungan dan membuat inovasi. Seperti yang dilakukan oleh salah satu pengusaha muda, Titi Minarti. Titi Minarti melihat bahwa makanan khas daerah Gorontalo yakni sambal sagela ini sebagai peluang usaha dengan mengikuti perlombaan di istana negara dan mendapatkan juara atas sambal sagela yang dibuat. Titi membuat beberapa inovasi terhadap pengolahan sambal sagela dengan menambahkan beberapa bahan seperti madu kedalam resep sambal sagela. Hal ini dilakukan sebagai bahan pengawet alami, sehingga sambal sagela yang dibuat oleh Titi dapat bertahan selama 6 bulan tanpa membuka kemasan botol. (Arifuddin, 2019) Produk ini dijual pada kisaran harga Rp25.000.00,- rupiah perbotolnya, isi perbotolnya memiliki berat 100 gram. Untuk sambal sagela yang diproduksi oleh Titi ini tidak memiliki varian, hanya menjual sambal lain yakni sambal ikan tuna.



Gambar II.15 Produk Sambal Sagela by Titi Minarti.

Sumber: <https://gopos.id/wp-content/uploads/2019/07/WhatsApp-Image-2019-07-28-at-21.33.36-1.jpeg> (Diakses pada 21/04/2021)

Selain produk sambal sagela dari Titi, terdapat produk sambal sagela lain seperti Sambal Juara yang memiliki varian berat mulai dari 100gr – 150gr, sambal juara ini dijual pada kisaran harga mulai dari Rp25.000.00,- sampai Rp30.000.00,- rupiah. Sambal jura sendiri memiliki ciri khas desain kemasan yang bernuansa hitam dan merah juga menggunakan kemasan botol plastik. Ada pula produk sambal sagela dengan nama brand Ma' One dengan berat 145gr perbotol, produk ini berada pada kisaran harga Rp35.000.00,-. Produk ini mengeluarkan dua kemasan yakni kemasan botol serta kemasan plastik *vacum* dibungkus dengan kemasan kardus.



Gambar II.16 Sambal Sagela Juara

Sumber: https://images.tokopedia.net/img/cache/700/product-1/2020/7/4/8980591/8980591_9af951b5-6b05-4f10-9e0b-531087c7360e_1280_1280.jpg
(Diakses pada 27/05/2021)



Gambar II.17 Sambal Sagela Ma' One

Sumber: https://ecs7.tokopedia.net/img/cache/300/product-1/2019/10/28/598199387/598199387_c659ee8d-d756-45c3-805d-a524cb318426_753_753.jpg (Diakses pada 27/05/2021)

II.6. Analisa Objek

Proses analisis terhadap objek penelitian digunakan beberapa cara yakni dengan menyebarkan kuesioner terhadap batasan wilayah yang telah ditetapkan. Kuesioner di bagikan hanya untuk masyarakat Gorontalo. Alasan menggunakan kuesioner yaitu untuk mengambil serta mengumpulkan data opini terhadap masyarakat Gorontalo mengenai objek penelitian. Kemudian proses wawancara dilakukan pada dua narasumber. Narasumber pertama adalah Kepala Bidang Perikanan Budidaya dari Dinas Perikanan Kabupaten Pohuwato pada tahun 2021, pertanyaan yang diajukan pada narasumber 1 adalah pertanyaan seputar bahan dasar sambal sagela yaitu ikan julung-julung. Kemudian narasumber ke dua adalah juru masak makanan khas Gorontalo pada tahun 2021. Pertanyaan yang diajukan adalah seputar resep, cara pembuatan, dan kebiasaan masyarakat Gorontalo sejak dahulu dalam menyantap sambal sagela.

II.6.1 Kuesioner

Kuesioner merupakan alat pengumpulan data primer dengan metode survei untuk memperoleh opini responden (Pujihastuti, 2010, h. 44). Kuesioner adalah salah satu media yang sering digunakan untuk mengambil sampel data lapangan, kuesioner yang digunakan oleh penulis adalah kuesioner *online* dikarenakan pembuatan laporan penelitian ini berada di tengah pandemi sehingga *survey* lapangan hanya dilakukan secara *online*. Kuesioner dibatasi berdasarkan batasan masalah yakni hanya diperuntukkan kepada masyarakat Gorontalo.

Kuesioner dalam penelitian ini berperan sangat penting karena data lapangan yang diinginkan sangat membantu dalam melengkapi data valid dari laporan penelitian ini. Kuesioner sendiri memiliki fungsi untuk memperkuat data literatur dan data wawancara yang telah dikemas. Kemudian penulis membuktikan data tersebut melalui data lapangan terkait pandangan masyarakat tentang judul yang diangkat.

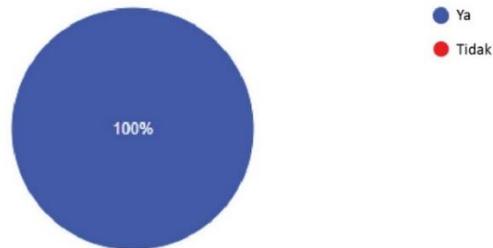
Dalam proses pengedaran kuesioner, terdapat sebanyak 143 orang responden, kuesioner mulai disebar pada tanggal 15 Januari 2021. Kuesioner disebar sesuai dengan batasan masalah yakni di wilayah Provinsi Gorontalo. Pertanyaan dalam kuesioner tersebut dibuat sesuai dengan objek penelitian yang digunakan. Pengambilan data dengan menyebarkan kuesioner dipilih karena memiliki peran penting dalam menemukan dan mengumpulkan opini serta keputusan masyarakat dengan tanpa batas responden.

- **Pengetahuan Responden Tentang Sambal Sagela.**

Menurut hasil kuesioner, ditemukan sebanyak 100% masyarakat Gorontalo mengetahui tentang apa itu sambal sagela. Hal ini membuktikan bahwa sambal sagela benar sebagai sambal khas dari Gorontalo.

Apakah anda tahu apa itu sambal sagela?

143 tanggapan

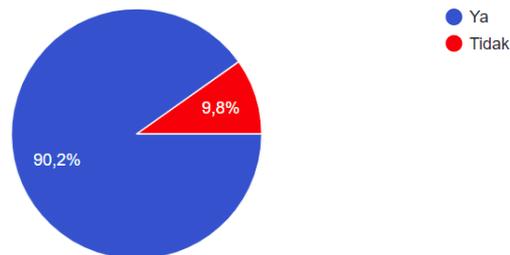


Gambar II.18 Pengetahuan Responden Tentang Sambal Sagela 1.
Sumber: Dokumentasi Pribadi (Diakses pada 13/02/2021)

Kemudian pada kuesioner berikutnya yang mengambil sampel responden dari Provinsi Gorontalo dan luar Provinsi Gorontalo didapatkan data sebanyak 90,2% yang mengetahui tentang sambal sagela dan 9,8% tidak pernah mendengar mengenai sambal sagela.

Apakah anda familiar dengan kata sambal sagela/sambal roa?

51 jawaban



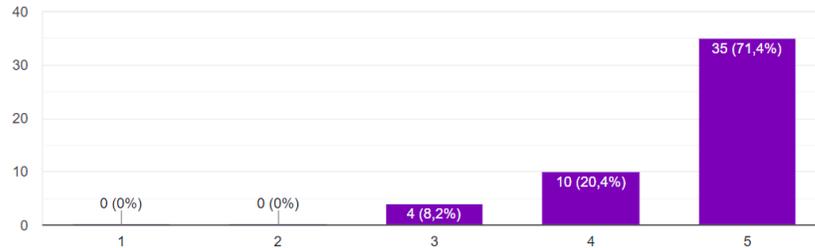
Gambar II.19 Pengetahuan Responden Tentang Sambal Sagela 2.
Sumber: Dokumentasi Pribadi (Diakses pada 23/07/2021)

- Pendapat responden terhadap keunikan sambal sagela

Berkaitan dengan judul objek penelitian yang membahas tentang sambal sagela, maka pendapat khalayak mengenai sambal sagela sangat diperlukan dalam hal ini. Berikut adalah pendapat responden mengenai keunikan yang dihasilkan oleh sambal sagela, sebanyak 71,4% menjawab bahwa sambal sagela memiliki rasa yang sangat unik.

Jika anda pernah mencicipinya, apakah anda setuju bahwa sambal ini memiliki keunikan? baik dari aroma maupun rasa. Jika ya, seberapa unik? 

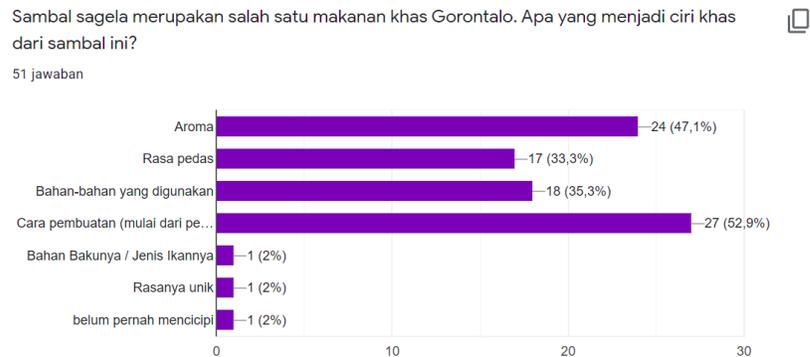
49 jawaban



Gambar II.20 Pendapat Responden Terhadap Keunikan Sambal Sagela.
Sumber: Dokumentasi Pribadi (Diakses pada 23/07/2021)

- Pengetahuan responden terhadap ciri khas sambal sagela

Setelah setuju bahwa sambal sagela memiliki keunikan tersendiri, maka responden memiliki pilihan untuk menentukan dari mana keunikan yang hasilkan sambal sagela. Sebanyak 52,9% menjawab keunikan sambal sagela adalah dilihat dari cara pembuatannya dan sebanyak 47,1% memilih aroma adalah keunikan dari sambal sagela.

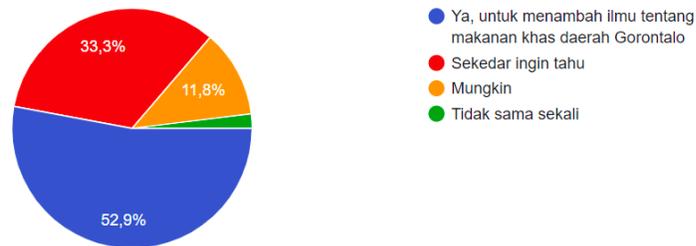


Gambar II.21 Pengetahuan Responden Terhadap Ciri Khas Sambal Sagela.
Sumber: Dokumentasi Pribadi (Diakses pada 23/07/2021)

- Tanggapan responden untuk mempelajari sambal sagela

Dilihat dari jawaban di atas. Rata-rata responden telah mencicipi sambal sagela dan menemukan keunikan dari sambal itu sendiri. Dibawah ini adalah tanggapan responden dimana responden memiliki keinginan untuk mempelajari tentang sambal sagela dengan tujuan menambah ilmu tentang kuliner Indonesia, hal tersebut dibuktikan dengan jumlah responden sebanyak 52,9% menjawab berkeinginan untuk mempelajari sambal sagela lebih lanjut.

Apakah anda adalah penikmat sambal sagela dan ingin untuk mempelajarinya lebih dalam?
51 jawaban



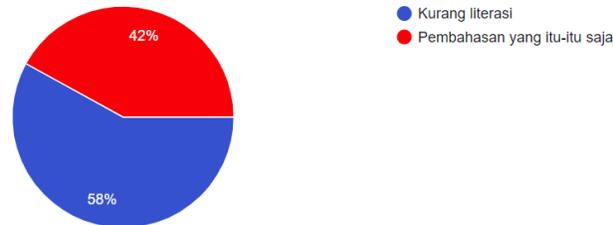
Gambar II.22 Cara Responden Menikmati Sambal Sagela.
Sumber: Dokumentasi Pribadi (Diakses pada 23/07/2021)

- Tanggapan responden mengenai literasi sambal sagela yang beredar

Responden memiliki harapan agar bisa mendapatkan pengetahuan tentang sambal sagela selain dapat mencicipi keunikan dari sambal tersebut. Namun ada beberapa kendala yang ditemukan oleh responden mengenai informasi sambal sagela yang dibahas pada berbagai literasi. Sebanyak 42% responden mengatakan bahwa literasi yang membahas tentang sambal sagela masih kurang dan sebanyak 58% responden menjawab bahwa informasi yang diberikan pada berbagai media literasi merupakan informasi yang sering diulang-ulang sehingga informasi yang diterima tidak berkembang dan pengetahuan pun menjadi lebih terbatas.

Apa kesulitan yang anda temukan saat mencari tentang sambal sagela?

50 jawaban



Gambar II.23 Tanggapan responden mengenai literasi sambal sagela yang beredar.
Sumber: Dokumentasi Pribadi (Diakses pada 23/07/2021)

Kesimpulan dari kuesioner di atas adalah masyarakat Indonesia khususnya Gorontalo mengetahui dan pernah mencicipi sambal sagela. Selain menjadi penikmat sambal sagela, sebagian besar responden memiliki keinginan untuk mengetahui lebih banyak tentang sambal sagela itu sendiri. Namun terdapat beberapa kendala untuk mendapatkan informasi lebih mengenai sambal sagela seperti pembahasan yang terdapat pada beberapa literasi merupakan informasi yang telah banyak diulang oleh media literasi lainnya. Kemudian kendala pada media literasi yang beredar pun masih kurang untuk didapatkan.

II.6.2 Wawancara

Menurut Esterberg (2002), “Wawancara merupakan pertemuan dua orang untuk bertukar informasi dan ide melalui tanya jawab, yang menghasilkan komunikasi dan konstruksi makna mengenai topik tertentu.” (Kusuma, 2014, h. 14). Wawancara dipilih sebagai salah satu teknik pengambilan data karena memiliki keakuratan data yang baik karena penulis berhubungan langsung dengan narasumber. Narasumber yang dipilih adalah narasumber yang sangat mengetahui bidangnya dan berhubungan dengan judul yang diangkat oleh penulis. Pengambilan data melalui wawancara bersama narasumber juga berfungsi untuk mengkonfirmasi tentang data yang didapatkan dari masyarakat dan literatur lain. Proses wawancara dilakukan secara *daring* pada 11 Januari 2021 bersama narasumber bernama Salma Dunggio berusia 66 tahun, yang merupakan juru masak makanan khas daerah Gorontalo. Alasan memilih narasumber ini karena

dipercaya masyarakat Gorontalo memiliki wawasan tentang warisan resep turun-temurun makanan khas daerah Gorontalo. Narasumber mengetahui beberapa hal terkait makanan khas daerah Gorontalo meskipun tidak terlalu detail. Alasan lain memilih narasumber ini juga karena sebelumnya terkendala oleh salah satu narasumber dari Dinas Pariwisata Gorontalo. Kemudian untuk memperlengkap data dari penelitian ini, narasumber ke dua diperlukan untuk memperdalam data tentang bahan dasar sambal sagela yakni ikan julung-julung bersama Kepala Bidang Perikanan Budidaya dari Dinas Perikanan Kabupaten Pohuwato pada 15 Desember tahun 2020.

II.6.2.1. Narasumber 1

Wawancara narasumber pertama dilakukan secara *daring* bersama narasumber bernama Salma Dunggio berusia 66 tahun, merupakan juru masak makanan khas daerah Gorontalo.



Gambar II.24 Foto Narasumber 1

Sumber: https://scontent.fbdo9-1.fna.fbcdn.net/v/t1.6435-9/95142223_279182103246404_1550393729687224320_n.jpg?_nc_cat=104&ccb=1-3&_nc_sid=8bfeb9&_nc_eui2=AeHiLCj6-ZIaUx6u3lG0JJdwKmp2fnrFOM0oynZ-esU4zYRSiPbr6JTI4-5Q_qT-8Uq9dkB7EoatasmPe5Y2sa6u&_nc_ohc=wzvt1-uTk9cAX-w5Qx3&_nc_ht=scontent.fbdo9-1.fna&oh=3abf6c6e9b546cb669f3010761975760&oe=60D3EA0F (Diakses pada 26/05/2021)

Menurut juru masak, sambal sagela adalah sambal yang berasal dari Gorontalo karena melihat ketersediaan bahan dasar yang hanya berada di laut Sulawesi bagian atas saja.

Kemudian untuk cara pengolahan, narasumber mengatakan bahwa di Gorontalo, pengolahan sambal sagela ada dua yakni dengan cara digoreng dan dibuat sebagai sambal sagela mentah yakni tanpa proses penggorengan. Bahan utama yang diperlukan dalam pengolahan sambal sagela menurut narasumber yakni bawang merah, bawang putih dan tomat yang ditambahkan menyesuaikan dengan selera.

Ditinjau dari keunikan sambal sagela, narasumber berpendapat yang membedakan sambal sagela dengan sambal lainnya adalah aroma asap yang diberikan oleh ikan sagela itu sendiri dan proses pengasapan yang dilakukan selama 2 hari hingga air yang terkandung dalam tubuh ikan benar-benar kering. Dan warna ikan akan sangat bergantung pada jenis kayu bakar yang digunakan dalam proses pengasapan

II.6.2.2 Narasumber 2

Wawancara berikutnya dilakukan bersama Kepala Bidang Perikanan Budidaya dari Dinas Perikanan Kabupaten Pohuwato pada tahun 2020. Narasumber dipilih untuk mengetahui tentang bahan dasar dari sambal sagela yakni ikan jukung-jukung atau ikan terbang. Menurut narasumber, ikan terbang sendiri hanya dapat hidup di perairan Sulawesi bagian atas dan sebagian persebaran berada pada Sulawesi bagian tengah serta sebagian berada pada wilayah Indonesia bagian timur yakni Sulawesi Utara, Gorontalo, Palu dan Maluku. Hingga saat ini tidak ada data terkait upaya budidaya ikan jukung-jukung.



Gambar II.25 Foto Narasumber 2

Sumber: https://scontent.fbdo9-1.fna.fbcdn.net/v/t31.18172-8/210580_498837446795694_450069004_o.jpg?_nc_cat=103&ccb=1-3&_nc_sid=19026a&_nc_eui2=AeEF8LnUTFIJxV7nIM1EXu5DxT_N19qREm7FP83X2pESboiUWUgDDYMXL8tkSUhMgHbG7d8tBTf-24cTS2yxzpUL&_nc_ohc=WaaoT0ETBYcAX-RPEll&_nc_ht=scontent.fbdo9-1.fna&oh=6eaadc21cb080a5952ca96cfd8ce3781&oe=60D5B9C7 (Diakses pada 26/05/2021)

Semua nelayan hanya bergantung pada tangkapan alam. Sehingga ada aturan bagi nelayan penangkap ikan julung-julung untuk tidak menggunakan media tangkap yang membahayakan ekosistem laut terlebih pada ekosistem tempat tinggal dari ikan julung-julung itu sendiri. Dalam persebaran dan jumlah ikan julung-julung yang terdapat di alam saat ini narasumber menyatakan bahwa sampai hari ini, tidak ada data pasti tentang persebaran ikan julung-julung di laut Sulawesi. Namun jika ditinjau dari peredaran ikan sagela gepe di pasaran, maka dapat dikatakan bahwa keberadaan ikan julung-julung di perairan Sulawesi khususnya Gorontalo masih pada tingkat aman.

Kesimpulan dari wawancara yang dilakukan bahwa ikan julung-julung atau ikan terbang yang telah melalui proses pengasapan menjadi bahan dasar dari sambal sagela. Ikan julung-julung hanya terdapat di perairan Sulawesi hingga Maluku. Hingga saat ini, tidak terdapat data yang membuktikan bahwa ikan julung-julung mulai dikembangkan oleh peternak ikan, dengan kesimpulan bahwa nelayan masih bergantung pada hasil alam. Dari hasil tangkapan nelayan, maka ikan julung-julung akan diasapi hingga

kering lalu dipasarkan. Proses pembuatan sambal sagela tidak begitu sulit dan tidak membutuhkan rempah khusus. Keunikan dari sambal ini terletak pada ikan sagela itu sendiri. Aroma yang dihasilkan membuat sambal ini berbeda dengan sambal yang lain.

II.6.2.3. Narasumber 3

Pada hari selasa tanggal 29 Juli 2021 dilakukan sesi wawancara bersama Kepala Bidang Ekonomi Kreatif Kabupaten Gorontalo yakni Fany Hamzah Salamanya (44) yang disesuaikan dengan objek perancangan yang diangkat yakni sambal sagela. Hamzah merupakan salah satu penanggung jawab keberlangsungan sector ekonomi pada Kabupaten Gorontalo, Hamzah sendiri yang bertanggung jawab langsung terhadap pelaku usaha micro maupun macro dalam perizinan untuk membuka suatu usaha yang akan mendukung perekonomian Kabupaten Gorontalo.



Gambar II.26 Foto Narasumber 3
Sumber: Dokumentasi Pribadi (2021)

Menurut narasumber, sambal sagela merupakan makanan khas yang sangat terkenal di tengah masyarakat karena hampir seluruh anggota keluarga sudah pernah menikmati

sambal sagela itu sendiri namun demikian, sambal sagela ini tidak memiliki unsur budaya didalamnya hanya terdapat unsur kebiasaan yang tercipta dari masyarakat itu sendiri. Dalam kegiatan yang bertujuan untuk melestarikan dan memperkenalkan sambal sagela, pihak pemerintah melalui Dinas Pariwisata memiliki agenda yang dilakukan setiap tahun. Tidak diketahui pasti pelaksanaan agenda tersebut karena hal ini merupakan kebijakan dari Dinas Pariwisata itu sendiri. Biasanya agenda ini bersamaan dengan agenda peringatan ulang tahun Provinsi Gorontalo, festival karawo serta festival kuliner. Untuk kebiasaan masyarakat Jawa Tondano memiliki suatu perayaan yang disebut dengan hari raya ketupat dan dilaksanakan 7 hari setelah pelaksanaan hari raya idul fitri. Pada perayaan ini, biasanya masyarakat Jaton juga menyediakan sambal sagela sebagai makanan pendukung dari makanan berat lainnya. Pemberdayaan ikan julung-julung yang merupakan bahan dasar pembuatan sambal sagela pun untuk beberapa daerah di luar Provinsi Gorontalo digunakan untuk produksi ikan kaleng serta bakso. Namun untuk Provinsi Gorontalo sendiri, pemberdayaan ikan julung-julung ini memang hanya pada proses pengasapan yang kemudian akan dijual dipasaran.

Untuk meningkatkan eksistensi dari sambal sagela ini sendiri, pihak pemerintah seperti Dinas Pariwisata, Koperasi UKM Permodalan serta bagian Perindustrian dan Perdagangan sangat mendukung UMKM yang bergerak dibidang kuliner makanan khas daerah Gorontalo, sebagai contoh yakni Abon Lira dan Sagela Olangita. Segmentasi pemerintahan di atas ikut andil dalam mengurus dan memberdayakan UMKM tersebut mulai dari bantuan awal, pengurusan legalisasi halal hingga pada promosi produk yang dihasilkan melalui sosial media facebook dan whatsapp sebagai sarana pemesanan produk. Pendistribusian sambal sagela ini sudah mencapai keluar pulau bahkan hingga ke luar negeri seperti Malaysia dan Singapura. Namun pemesanan yang dilakukan biasanya melalui whatsapp dan facebook sehingga bisa dikatakan bahwa pendistribusian produk sambal sagela belum mencapai pada tahap komersial. Akan tetapi, di Gorontalo sendiri ditemukan kelompok-kelompok kecil pecinta sambal sagela yang ikut untuk memasarkan sambal sagela.

II.7. Resume

Makanan khas di Indonesia memiliki beragam cita rasa yang menyesuaikan dengan keselarasan selera masyarakat setempat. Makanan khas dimasing-masing daerah pun terdiri dari makanan berat, makanan pendamping dan adapun yang menyerupai makanan ringan. Makanan khas daerah merupakan salah satu budaya turun-temurun yang perlu untuk dilestarikan keberadannya. Demikian pula dengan sambal sagela yang berasal dari Provinsi Gorontalo. Meskipun Gorontalo adalah provinsi yang memisahkan diri dari Provinsi Sulawesi Utara, namun sambal sagela telah ditemukan sebelum peristiwa tersebut. Sambal sagela merupakan jenis sambal ikan yang diasapkan. Sambal ini memiliki aroma yang khas, hal ini karena ikan julung-julung akan dibersihkan terlebih dahulu, kemudian disusun di atas bambu kemudian dijepit. Setelah itu memasuki proses pengasapan untuk mengeluarkan air yang ada di dalam daging ikan julung-julung. Ikan yang diasapi inilah yang dinamakan ikan sagela. Sambal sagela merupakan sambal yang diketahui oleh seluruh masyarakat Gorontalo mulai dari anak-anak hingga orang dewasa.

Pengambilan data dilakukan melalui 2 proses yakni melalui kuesioner dan proses wawancara. Kuesioner mulai disebar pada tanggal 15 Januari 2021 dan responden terakhir berpartisipasi pada tanggal 30 Januari 2021. Proses wawancara pada narasumber pertama berlangsung pada tanggal 15 Desember tahun 2021 kepada Kepala Bidang Perikanan Budidaya dari Dinas Perikanan Kabupaten Pohuwato. Sedangkan narasumber ke dua dilakukan pada tanggal 11 Januari 2021 bersama juru masak makanan khas daerah Gorontalo. Dari proses pengambilan data di atas maka terdeteksi bahwa adanya keluhan dari khalayak mengenai ketersediaan literasi mengenai sambal sagela yang dapat dipelajari, bukan hanya itu namun juga pembahasan yang terdapat pada literasi merupakan pembahasan yang sering kali diulang sehingga variasi pembahasan yang dihasilkan menjadi sedikit, hal ini dapat menjadi ancaman untuk keberadaan sambal sagela itu sendiri karena khalayak kurang mengetahui banyak hal mengenai sambal sagela.

II.8. Solusi Perancangan

Berdasarkan analisis resume di atas, maka solusi perancangan dari permasalahan ini adalah dengan membuat sebuah media informasi yang mampu menarik perhatian khalayak Gorontalo agar mendapatkan informasi lebih lengkap mengenai sambal sagela yang jarang diketahui oleh tidak hanya khalayak Gorontalo namun juga khalayak Indonesia sehingga secara tidak langsung, upaya mengoptimalkan perbendaharaan sambal di Indonesia salah satunya dengan sambal sagela.