

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rempah-rempah sudah dikenal manusia sejak zaman dahulu. Kebutuhan akan rempah-rempah sebagai bahan obat-obatan, bahan penyedap makanan dan minuman menyebabkan bahan ini menjadi komoditas perdagangan dunia yang penting. Akibat kebutuhan rempah-rempah yang tinggi menyebabkan munculnya jalur rempah sebagai rute perdagangan komoditas yang berharga pada saat itu. Pada mulanya rempah-rempah di Nusantara belum menjadi komoditas global, terutama ketika perdagangan maritime melalui jalur rempah belum berkembang.

Pada mulanya rempah-rempah yang dikonsumsi oleh bangsa Mesir, Yunani dan Romawi berasal dari Gujarat (India) dan Srilanka, bukan dari Nusantara. Ketika pada awal Masehi permintaan yang melonjak tinggi akan rempah-rempah di Eropa menyebabkan India kewalahan memenuhinya, sehingga terjadilah perubahan rute perdagangan dari jalur darat (silk route) ke jalur laut atau jalur rempah (spice route). Perubahan jalur perdagangan tersebut disebabkan karena kurang amannya jalur darat

melalui Asia Tengah, dan rempah-rempah yang diminta pasar Eropa hanya mampu dihasilkan oleh daerah-daerah di kepulauan Nusantara, seperti lada, kayu manis, pala, cengkeh, dan sebagainya. Akibatnya barang-barang yang sampai ke Eropa akhirnya harus melewati jalur perdagangan dari Maluku sampai ke Laut Tengah.¹ Sejak saat itu Nusantara menjadi bagian dari perdagangan global karena arus perdagangan rempah-rempah yang spektakuler. Keberadaan jalur rempah telah memberikan memberikan banyak perubahan di Nusantara, antara lain berdirinya beberapa emporium besar di Nusantara seperti, Sriwijaya, Majapahit, Demak, Ternate, Tidore, Banten, Makassar dan lain-lain. Kondisi ini tentu memberikan dampak positif bagi masyarakat di Nusantara.²

Sebagai komoditas penting, rempah-rempah selama berabad-abad telah memainkan peranan penting dalam hubungan antar wilayah di Nusantara. Masyarakat yang berada di jalur rempah Nusantara menjadi berkembang pesat dan dinamis ketika berdiri kerajaan-kerajaan besar dan kuat

¹ Anthony Reid, Translated R. Z. Leirissa, P. Soemitro-ed *Asia Tenggara Dalam Kurun Niaga 1450-1680 Jilid II: Jaringan Perdagangan Global* (Jakarta: Pustaka obor Indonesia, 2011), p. 5.

² Dorothea Rosa Herliany DKK. *Arus Balik Memori Rempah dan Bahari Nusantara Kolonial dan Poskolonial*, (Yogyakarta: Penerbit Ombak, 2014), p. 160-161.

yang komoditas utamanya berupa rempah, seperti Ternate, Makassar, Banten dan lain-lain.³ Kedudukan Maluku (*Moluccas*) menjadi penting sebagai penghasil rempah-rempah di Asia Tenggara karena Maluku sebagai sumber kedua di era penjelajahan pada masa itu.⁴

Berita tentang ramainya perdagangan rempah di Nusantara telah lama tercatat dalam berita Tiongkok sejak awal masehi. Dinasti-dinasti kekaisaran Tiongkok telah melakukan diplomasi dengan kerajaan-kerajaan di Nusantara untuk mendapatkan rempah-rempah. Dalam catatan Tiongkok disebutkan karena hubungan yang baik dengan raja-raja Nusantara, Tiongkok memperoleh rempah-rempah dari negeri laut selatan. Sebagai imbalannya, Tiongkok memberikan barang-barang berupa keramik dan sutera.⁵ Rempah-rempah di Nusantara semakin lama semakin dikenal dunia.

Tome Pires yang pernah menyelusuri pesisir utara Jawa memberikan kesaksian bahwa sebagai bandar yang

³ Razif, M. Fauzi, *Jalur Rempah dan Dinamika Masyarakat Abad X-XVI: Kepulauan Banda, Jambi, dan Pantai Utara Jawa*, (Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2017) p. vii.

⁴ Fred Czarra, *Spices A Global History*, (London: Reaktion Books, 2009), p. 62.

⁵ Gandung Ismanto, *Menemukan Kembali Jati Diri dan Kearifan Lokal Banten*, (Banten: Biro Humas Setda Provinsi Banten, 2006), p.4

sangat penting, menyebabkan Banten menjadi perhatian bagi pelayaran dan perdagangan internasional. Dari kesaksian Tome Pires ini menunjukkan bahwa pelabuhan Banten menjadi bagian dari jalur rempah. Hal ini didukung oleh letak geografisnya yang strategis bagi pelayaran dan perdagangan antar daerah maupun antar bangsa.⁶ Kondisi Banten sebagai pusat perdagangan internasional pada masa lalu juga tercatat dalam sumber China yang berjudul *Shung Peng Hsiang Sung* (1430), dikatakan bahwa Banten (Bantam) menjadi rute dalam pelayaran mereka.⁷

Sebagai bagian dari jalur rempah dunia menyebabkan Banten tidak hanya mengalami perkembangan yang pesat dalam bidang ekonomi saja, tetapi juga dalam kehidupan sosial dan budaya masyarakatnya. Salah satu pengaruh dari keberadaan Banten sebagai jalur rempah yang masih dirasakan sampai sekarang adalah pada kebudayaan kuliner masyarakat Banten. Penggunaan rempah-rempah dalam masakan adalah hal yang lazim digunakan di Banten. Bahkan ada makanan yang namanya mengacu kepada salah satu jenis rempah, misalnya masakan “angeun lada.” Tentu saja lada bukanlah istilah yang asing bagi masyarakat

⁶ Hardiman, *Perkebunan Lada di Banten Tahun 1805-1816*, Jurnal Studi Ilmu Sejarah, (Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta, 2015), p. 1.

⁷ Ismanto, *Menemukan Kembali Jati Diri*, p. 2.

Banten, karena Banten memang pernah menjadi penghasil lada yang diakui kualitasnya oleh dunia.

Makanan tidak hanya sekedar sarana untuk memenuhi kebutuhan dasar manusia agar dapat bertahan hidup. Tetapi juga menjadi media dari masyarakatnya untuk menunjukkan dirinya. Ungkapan “we are what we it” dapat menunjukkan identitas suatu komunitas, suku, bahkan bangsa atau Negara. Ada ungkapan yang lebih tajam lagi dari Jean Anthelme Brillat-Savarin, seorang pengacara yang dikenal sebagai *epicure* dan *gastronomer*, “Tell me what you eat. I’ll tell you what you are.” Ungkapan tersebut menunjukkan bahwa makanan tidak bisa dianggap sepele karena memiliki aspek-aspek penting dalam kehidupan manusia. Makanan merupakan faktor motivasi yang mendorong individu maupun masyarakat secara keseluruhan untuk melakukan suatu tindakan. Kuliner sebagai bagian dari elemen kebudayaan berkaitan dengan sejarah, mitos, agama dan nilai dalam suatu masyarakat.⁸

Masyarakat Banten sebagai masyarakat multikultural memiliki beragam jenis makanan khas yang menjadi simbol identitas kultural masyarakat Banten. Jenis-jenis makanan

⁸ Sri Utami, “Kuliner sebagai Identitas Budaya: Perspektif Komunikasi Lintas Budaya” dalam *CoverAge Journal of Strategic Communication*. Vo.8 N0.2 Maret 2018 Fakultas Ilmu Komunikasi Universitas Pancasila, p.37

menjadi simbol identitas budaya yang dapat ditunjukkan melalui budaya material.

Dalam berbagai jenis makanan tradisional bukan hanya menjadi identitas kultural masyarakat Banten saja, tapi juga menjadi pembeda budaya antar satu komunitas dengan komunitas yang lain, satu desa dengan desa yang lain, satu kecamatan dengan kecamatan yang lain, satu kabupaten dengan kabupaten yang lain dalam wilayah provinsi Banten. Tentu juga ini menjadi identitas kultural yang membedakan kuliner Banten dengan kuliner dari provinsi-provinsi lain yang lebih luas.⁹

Sebagai bagian dari jalur rempah dunia, keberadaan rempah-rempah tentunya erat dengan kehidupan sehari-hari masyarakat Banten. Rempah-rempah selain digunakan dalam pengobatan tradisional juga digunakan dalam makanan dan minuman di Banten. Oleh karena itu penelitian ini berupaya menelusuri dan mengkaji secara mendalam kebesaran Banten sebagai jalur rempah dunia melalui budaya kuliner di Banten. Kuliner tradisional tidak hanya terkait dengan masakan tetapi juga memiliki keterkaitan dengan budaya dan sejarah masyarakat. Tradisi kuliner di Banten yang terus

⁹ M.A Tihami, *Ritual dan Simbolisasi Agama dalam Budaya Kuliner Masyarakat Banten*, (LP2M Institut Agama Islam Negeri Sultan Maulana Hasanudin Banten, 2016), p. 123-124

dilestarikan dan diwariskan secara turun temurun memiliki keterkaitan dengan Banten di masa lalu sebagai bagian jalur rempah dunia.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana sejarah perniagaan rempah-rempah di Banten?
2. Bagaimana jejak jalur rempah dalam kuliner tradisional Banten?
3. Bagaimana peran rempah-rempah dalam menyatukan berbagai kebudayaan di Banten?

C. Tujuan Penelitian

Mengacu kepada poin-poin yang tertera dalam rumusan masalah di atas, maka tujuan penelitian yang akan dicapai dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui sejarah perniagaan rempah-rempah di Banten.
2. Untuk mengetahui jejak jalur rempah dalam kuliner tradisional Banten.
3. Untuk mengetahui peran rempah-rempah dalam menyatukan berbagai kebudayaan di Banten.

D. Kajian Pustaka

Pada penelitian ini kajian pustaka yang digunakan penulis adalah beberapa referensi yang relevan dengan judul penelitian ini. Berikut beberapa referensi utama dalam penelitian ini:

Buku Ali Fadillah dkk, yang berjudul *Lada Atribut Utama Jalur Rempah Banten*. buku ini merupakan kumpulan artikel yang berisi tentang komoditas unggulan Banten di masa lampau yaitu lada. Penelusuran lada bukan hanya tentang kehebatan Banten di masa lampau sebagai bagian jalur rempah dunia, tetapi juga sebagai modal untuk membangun Banten di masa depan. Jalur rempah tidak hanya berbicara tentang masa lalu tetapi juga untuk masa kini dan masa depan.¹⁰

Buku karangan Aris Muzhiat berjudul *Menelusuri Jejak Jalur Rempah di Banten*, menjelaskan tentang penelusuran jalur rempah di Banten dan jaringan perdagangannya pada abad ke XVI-XVII. Selain itu, dalam buku ini juga dijelaskan penyebaran rempah-rempah di Banten sehingga membentuk suatu komunitas berdasarkan daerah tempat mereka tinggal. Pada akhir buku ini menjelaskan bagaimana kegiatan ekspor-impor perdagangan

¹⁰ Serang : Balai Pelestarian Cagar Budaya Provinsi Banten, 2021.

di Banten telah menjadikan Banten sebagai sebuah pelabuhan emporium dari penjuru dunia.¹¹

Buku *Jejak Jalur Rempah Dalam Penamaan Nama Tempat Di Kawasan Banten Lama: Tinjauan Sejarah Dan Toponimi*, karya Tubagus Umar Syarif Hadi Wibowo dalam *International Conference on Indonesian Culture ICOIC*. Buku ini menjelaskan mengenai jejak jalur rempah di Banten dengan menelusuri toponim daerah berdasarkan etnis, kegiatan perdagangan maupun hasil produksi rempah yang ada di Banten.¹²

Buku karya M.A.Tihami yang berjudul *Ritual dan Simbolisasi Agama dalam Budaya Kuliner Masyarakat Banten*. Buku ini menjelaskan tentang peran penting makanan dalam praktek budaya dan keagamaan. Makanan tidak hanya memenuhi kebutuhan dasar manusia tetapi juga merupakan bagian dari tindakan religious yang ditujukan kepada yang Maha Kuasa.

Berbeda dengan beberapa kajian di atas penelitian yang akan dilakukan lebih berfokus pada budaya kuliner masyarakat Banten yang menggunakan rempah-rempah. Penggunaan rempah-rempah dalam masakan masih dilestarikan oleh masyarakat Banten sampai sekarang.

¹¹ Banten: Guepedia Publisher, 2021.

¹² Jakarta: Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan, 2020

Budaya kuliner yang berbahan baku rempah-rempah tidak hanya menjadi identitas budaya Banten tetapi juga terkait dengan sejarah Banten yang pernah menjadi bagian dari jalur rempah dunia. Karena tradisi penggunaan rempah-rempah dalam budaya kuliner merupakan kelangsungan masa lalu di masa kini. Kelangsungan dimasa lalu memiliki dua bentuk yaitu material dan gagasan. Dengan kata lain tradisi adalah keseluruhan benda material dan gagasan yang berasal dari masa lalu namun benar-benar masih ada di masa kini, belum dihancurkan, dirusak atau dilupakan.¹³

E. Kerangka Teori

Menurut *Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI)*¹⁴ jejak adalah bekas tapak, bekas langkah. Jejak juga berarti bekas yang menunjukkan adanya perbuatan dan sebagainya yang telah dilakukan. Jejak dalam penelitian disini berarti mencari bukti mengenai bekas kegiatan yang menunjukkan adanya interaksi, perbuatan, dan aktivitas bangsa Indonesia di masa lalu yang berhubungan dengan jalur rempah Nusantara.

¹³ Piotr Sztompka, *Sosiologi Perubahan Sosial* (Jakarta : Pranada Media Group, 2010), p.69.

¹⁴ <https://kbbi.kemendikbud.go.id>

Sedangkan jalur rempah menurut Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan merupakan sebuah rute nenek moyang bangsa Indonesia untuk menjalin hubungan antar pulau, suku, bangsa dengan membawa rempah sebagai bentuk atau tanda persahabatan yang membentuk asimilasi budaya, dan diplomasi di setiap daerah singgahnya. Jalur inilah yang akhirnya menghubungkan Nusantara dengan dunia.¹⁵

Rempah merupakan berbagai jenis tanaman yang dapat digunakan untuk bumbu masakan dan bahan obat-obatan yang sangat penting bagi kesehatan hidup manusia. Ada banyak jenis rempah yang berasal dari Nusantara. Berikut ini adalah beberapa contoh rempah-rempah nusantara, di antaranya Cengkik (*Syzygium aromaticum*), Kemiri (*Aleurites moluccana*), Kayu Manis (*Cinnamon verum*), Kapulaga (*Amomum compactum*), Pala (*Myristica fragrans*), Lada (*Piper nigrum*), Ketumbar (*Coriandrum sativum*), dan lain sebagainya.¹⁶

¹⁵ Kemendikbud, “Jalur Rempah: Memuliakan Masa Lalu untuk Kesejahteraan Masa Depan”, dalam website: <https://jalurrempah.kemendikbud.go.id>, (Diakses 20 september 2021, Online).

¹⁶ Jack Turner, *Sejarah Rempah: Dari Erotisme sampai Imperialisme* (Jakarta: Komunits Bambu, 2011) P. xvi.

Terbentuknya jaringan perdagangan rempah di Banten tidak lepas dari perkembangan dunia internasional serta komoditas yang dihasilkan dan ditawarkan oleh Kesultanan Banten itu sendiri. Oleh karena itu, teori yang digunakan oleh peneliti terkait hal tersebut adalah teori ekonomi merkantilisme. Teori ini menyatakan bahwa kesejahteraan suatu Negara ditentukan oleh banyaknya aset atau modal yang disimpan oleh Negara yang bersangkutan, dan besarnya volume perdagangan global sangat penting. Teori ini juga menyatakan bahwa suatu Negara harus melakukan perlindungan terhadap perekonomiannya dengan mendorong ekspor dan mengurangi impor.¹⁷

Kuliner merupakan terjemahan dari bahasa Inggris *culinary*. Kata ini berasal dari bahasa Latin *culinarius* yang berasal dari kata *culina* yang berarti dapur, tempat memasak makanan. Makanan sebagai hasil proses kontruksi, ketika memakannya tidak secara spontan langsung dari alam tetapi melalui proses pengolahan terlebih dahulu, sehingga makanan disebut sebagai produk budaya. Dalam antropologi makanan dan minuman secara garis besarnya bisa dilihat dari fungsi, kegunaan, konsumsi dan teknologi pengolahannya.

¹⁷ Laura LaHaye, *The Concise Encyclopedia of Economic Mercantilism*, Library of Economics and Liberty, <https://www.econlib.org>

Berbagai jenis makanan dapat merepresetasikan gaya hidup, perilaku hidup, kesehatan, lingkungan dan system sosial suatu masyarakat.¹⁸

Makanan seringkali hanya sebagai objek kajian yang diteliti dalam bidang medis, nutrisi, ekonomi dan sains namun jarang sekali dikaji dalam prespektif sejarah dan budaya. Padahal makanan adalah sumber utama perkembangan dan peradaban manusia. Dari makananlah akan menghasilkan produk manusia yang dipengaruhi oleh emosi, nilai gizi bahkan daya pikir semua itu ialah faktor-faktor yang membentuk identitas seseorang. Menurut Den Hartog (2006), makanan merupakan bagian yang menyatu antara budaya kelompok, agama dan bangsa. Pemaknaan tersebut ditandai konsep mendasar tentang makanan tradisional. Makanan tradisional adalah makanan yang telah ada sejak nenek moyang suku nusantara.¹⁹

Menurut Wirano, makanan tradisional adalah makanan yang pekat dengan tradisi setempat. Sementara itu Hadisantosa (1993), mendefinisikan pangan tradisional sebagai makanan yang dikonsumsi oleh golongan etnik dan wilayah spesifik, diolah berdasarkan resep yang secara turun

¹⁸ Odien Rosidin dkk, "Leksikon Kuliner Tradisional Masyarakat Pandeglang" dalam *Litera*, Volume 20 Nomor 1 (Maret 2021), p.51

¹⁹ Tihami, *Ritual dan Simbolisasi Agama*, p.108.

temurun. Bahan yang digunakan berasal dari daerah setempat dan makanan yang dihasilkan juga sesuai dengan selera masyarakat.²⁰

F. Metodologi Penelitian

Metode penelitian yang digunakan adalah metode sejarah, dengan langkah-langkah sebagai berikut²¹:

1. Heuristik

Heuristik adalah tahap mencari, menemukan dan mengumpulkan sumber-sumber yang relevan dengan penelitian.²² Teknik pengumpulan data dilakukan melalui:

a. Sumber tertulis

Pengumpulan sumber tertulis digunakan untuk memperoleh data terkait dengan sejarah tentang rempah-rempah di Nusantara, keberadaan jalur rempah di Banten dan budaya kuliner yang terdapat pada masyarakat Banten melalui arsip, buku, jurnal ilmiah dan lain-lain.

b. Sumber Lisan

Sumber lisan diperoleh melalui wawancara mendalam kepada petani tanaman rempah-rempah, produsen dan

²⁰ Tihami, *Ritual dan Simbolisasi Agama*, p.110.

²¹ Cholid Narbuko dan Abu Achmadi, *Metodologi Penelitian*, (Jakarta: Bumi Aksara, 2013), p. 46.

²² Anton Dwi Laksono, *Apa Itu Sejarah: Ruang Lingkup, Metode, dan Penelitian*, (Pontianak: Derwati Press, 2018), p. 94.

konsumen makanan tradisional di Banten. Dari wawancara mendalam ini diharapkan dapat diperoleh data tentang keterkaitan tradisi penggunaan rempah-rempah dalam kuliner dengan keberadaan Banten sebagai jalur rempah di masa lampau.

2. Verifikasi (Kritik Sumber)

Kemudian sumber-sumber yang telah dikumpulkan dari sumber tertulis dan lisan tersebut diverifikasi baik melalui kritik internal maupun eksternal supaya mendapatkan sumber yang otentik dan kredibel sehingga bisa dipertanggungjawabkan kebenarannya.

3. Interpretasi (Penafsiran)

Interpretasi adalah menafsirkan fakta sejarah dan merangkai fakta tersebut menjadi satu kesatuan yang harmonis dan logis. Interpretasi dapat diartikan juga sebagai penafsiran suatu peristiwa atau memberikan pandangan teoritis terhadap suatu peristiwa. Setelah kritik selesai, langkah berikutnya adalah melakukan interpretasi sintesis dan analisis terhadap data yang telah diperoleh dari berbagai sumber. Proses interpretasi harus bersifat selektif, sebab tidak mungkin semua fakta dimasukkan ke dalam cerita

sejarah. Sehingga harus dipilih yang relevan dengan topic yang ada dan mendukung kebenaran sejarah. Pada tahap ini akan dilakukan interpretasi terhadap data-data tentang tradisi penggunaan rempah-rempah dalam masakan tradisional sehingga dapat ditemukan jejak jalur rempah dalam budaya kuliner masyarakat Banten.

4. Historiografi

Tahapan terakhir adalah historiografi atau penulisan. Historiografi merupakan rekaman tentang segala sesuatu yang dicatat menjadi uraian sejarah yang utuh, dengan menghubungkan peristiwa satu dengan lainnya. Setiap pembahasan dilakukan melalui deskripsi dan analisa dari berbagai sumber untuk dirangkai sesuai urutan kronologisnya. Setelah menentukan judul, mengumpulkan bahan atau sumber serta melakukan kritik dan seleksi hingga penafsiran, maka proses akhir adalah menuliskan kisah sejarah.²³

²³ Laksono, *Apa Itu Sejarah; Ruang Lingkup, Metode, dan Penelitian*, p. 112-113.

G. Sistematika Pembahasan

Pada penelitian ini, peneliti membagi pembahasan ke dalam lima bab. Setiap bab terdapat sub bab yang menjelaskan inti dari bab tersebut sehingga mudah dipahami oleh pembaca. Adapun sistematika penulisannya di antaranya:

Bab I Pendahuluan, mencakup latar belakang; rumusan masalah dan tujuan penelitian; kajian terdahulu yang relevan; Kerangka teori yang relevan; metodologi penelitian; dan rencana pembahasan.

Bab II Sejarah Perniagaan Rempah-rempah di Banten, meliputi keberadaan Banten sebagai bagian jalur rempah; lada sebagai komoditas utama Banten: jejak jalur rempah di Banten.

Bab III Jejak jalur rempah dalam kuliner tradisional di Banten, meliputi penggunaan rempah-rempah dalam kuliner tradisional; beberapa kuliner tradisional Banten yang menggunakan rempah-rempah; daerah-daerah di Banten yang menghasilkan rempah-rempah.

Bab IV Peran rempah-rempah dalam menyatukan berbagai kebudayaan di Banten, meliputi pengaruh Arab dalam kebudayaan Banten; pengaruh Cina dalam budaya

masyarakat Banten; pengaruh Eropa dalam budaya masyarakat Banten.

Bab V Penutup, terdiri dari Kesimpulan dan Saran.

H. Waktu Pelaksanaan Penelitian

No	Jenis kegiatan	Maret-April	Mei	Juni	Juli	Agust	Sept	Okt	Nov
1	Persiapan dan pembuatan proposal	X							
2	Selesksi proposal		X						
3.	Pengumuman nomine		X						
4	Pelaksanaan penelitian		X	X	X	X	X		
5	Monitoring dan evaluasi					X			
6	Progress report						X		
7	Seminar hasil						X		
8	Penyerahan laporan akhir								X

BAB II

SEJARAH PERNIAGAAN

REMPAH-REMPAH DI BANTEN

A. Keberadaan Banten sebagai Bagian Jalur Rempah

Rempah-rempah sebagai tanaman yang bersifat aromatik telah dikenal manusia sejak lama. Pada zaman dahulu rempah-rempah menjadi symbol eksotisme dan sarat dengan kesakralan. Hal ini terbukti dengan ditemukannya biji lada dalam rongga hidung jasad Ramses yang meninggal pada 12 Juli 1224 SM. Dalam proses pembalsamannya lada di masukan ke dalam lubang hidung kemudian ditutup dengan sumbat dari bahan yang mengandung damar.¹ Selain itu rempah-rempah pada masyarakat Romawi juga pernah digunakan sebagai bagian dari ritual penguburan atau persembahan yang menghasilkan wewangian dan pengobatan. Dalam berbagai catatan kuno di Mesir, Tiongkok, Mesopotamia, India, Yunani, Romawi, serta Jazirah Arab, rempah-rempah mulanya hanya dipercaya sebagai *panacea* (obat penyembuh) daripada pencita rasa makanan. Oleh karena

¹ Yanuar Mandiri, "Lada:Cita Rasa Surgawi dari Banten untuk Dunia" *Kalatirta Edisi Khusus Khusus Jalur Rempah*, Vol.9 (Serang : BPCB, 2021), p.52-53.

itu sebagaimana yang diungkapkan Theophrastus (372-287 M) rempah-rempah lebih banyak digunakan oleh tabib daripada oleh juru masak.²

Sebagai symbol kekayaan, rempah-rempah pernah dihargai setara dengan emas sehingga memiliki rempah-rempah bisa menjadi *prestige* di masa lampau. Pada zaman pertengahan rempah-rempah sangat berkembang pesat di Timur Tengah dan Eropa. Pada masa itu rempah-rempah digunakan sebagai pengobatan dan digunakan oleh masyarakat lapisan atas. Oleh karena itu, rempah menjadi symbol kemewahan, keuntungan besar, dan symbol kekuasaan. Jadi penguasaan terhadap rempah-rempah artinya sama dengan menguasai dunia. Pada saat itu Bangsa Mesir sudah mengimpor rempah seperti lada, cassia, kayu manis, dan jahe dari Timur.³

Secara kronologis, rempah-rempah dari Nusantara diperkirakan sudah dikenal dunia sejak era sebelum Masehi. Jejak rempah-rempah Nusantara ditemukan pada kebudayaan kuno di Mesopotamia, Mesir, Romawi dan Tiongkok. Catatan tertua yang ditulis oleh Cladius Ptolemaeus (90-168 M) *Geographike Hypgehesis*

² Mandiri, "Lada:Cita Rasa Surgawi.p.52.

³ Andi Amran Sulaiman dkk, *Membangkitkan Kejayaan Rempah Nusantara*, (Jakarta: IAARD Press, 2018), p. 20.

(Pedoman Geografi), mengenai jalan menuju Nusantara. Dalam catatan tersebut menunjukkan bahwa Nusantara dikenal sebagai tempat penghasil rempah terbaik. Berkembangnya penggunaan rempah-rempah sebagai bumbu masakan menjadikan rempah-rempah semakin menjadi komoditas ekonomi yang menjanjikan. Akibatnya wilayah Nusantara banyak didatangi oleh pedagang dari berbagai penjuru dunia sehingga terbentuk jejaring perdagangan dunia.

Petualang mencari rempah-rempah pada mulanya dirintis oleh pedagang dari India, Arab dan Tiongkok. Kemudian pada awal Masehi Claudius Ptolemeus (90-168 M) dalam bukunya yang ditulis pada sekitar tahun 150 M, yaitu *Geographike Hypothesis* (Pedoman Geografi), memberikan informasi mengenai jalan menuju Nusantara.⁴

Sejak awal Masehi Ptolomeus sebenarnya telah membuka jalan pengetahuan menuju kepulauan rempah-rempah untuk dunia Eropa. Namun pada saat itu bangsa Eropa tidak mempercayainya, karena ketika itu Ptolomeus menganggap Samudera Hindia adalah samudera tertutup. Anggapan ini diyakini di kalangan orang Eropa sepanjang

⁴ Fadly Rahman, ” Negeri Rempah-Rempah: Dari Masa Bersemi Hingga Gugurnya Kejayaan Rempah-rempah”, *Jurnal Patanjala* Vol. 11 No. 3 September 2019, p.350.

abad pertengahan. Maka dari itu, hingga abad ke-13 M di Eropa belum berkembang kesadaran untuk menelusuri jalur tersebut. Baru pada abad ke-15, para petualang Eropa berlomba-lomba melacak letak kepulauan rempah-rempah.⁵

Beberapa penulis Arab menyebutkan bahwa pada abad ke-10 Masehi, Barus sudah menjadi bagian dari Sriwijaya. Barus pada masa lampau merupakan sebuah pelabuhan yang terletak di pantai barat Sumatera dan sering dikunjungi saudagar asing, terutama saudagar yang datang dari arah barat (India, Persia, dan Timur Tengah). Saudagar Arab bernama Ibn al-Faqih pada tahun 902 Masehi dalam catatannya menyebutkan bahwa *Fansur* (Barus) merupakan pelabuhan besar di pantai barat yang menghasilkan cengkeh, kapur barus, kayu cendana, dan pala.⁶

Selain Barus, dalam kronik Tiongkok dan India diceritakan pula bahwa sebelum abad ke-5 M, sesungguhnya para pedagang dari Nusantara telah menguasai perdagangan komoditas yang menghasilkan

⁵ I Rahman, "Negeri Rempah-Rempah.", p.352.

⁶ Didik Pradjoko, Bambang Budi Utomo, *Atlas Pelabuhan-Pelabuhan Bersejarah di Indonesia*, (Jakarta: Direktorat Sejarah dan Nilai Budaya, Direktorat Jenderal Kebudayaan, 2013), p. 96.

aroma harum, seperti cengkeh dan pala. Sriwijaya merupakan kerajaan yang dalam kronik Tiongkok disebut *San-fo-ts'i*, diberitakan sebagai penguasa politik dan niaga di kawasan barat hingga tengah Nusantara sejak abad ke-8 hingga 10 M. Sriwijaya memiliki kekuasaan dalam mengontrol seluruh lalu lintas laut Barat. Sehingga dari kronik tersebut, orang-orang Tionghoa dan India telah mengetahui rute menuju pulau rempah-rempah.⁷

Rempah-rempah sebenarnya hanya komoditas dagangan dalam jumlah kecil jika dibandingkan dengan bahan makanan seperti beras, garam dan asinan atau ikan kering, tekstil dan barang logam yang memenuhi muatan kapal-kapal yang melintasi dalam rute perdagangan di Asia Tenggara. Namun rempah-rempah berhasil memikat para pedagang dari berbagai belahan dunia. Hal ini dikarenakan rempah-rempah merupakan komoditas utama yang menghasilkan keuntungan paling besar jika dibandingkan dengan komoditas lainnya yang diperdagangkan. Pedagang-pedagang yang mencari

⁷ Rahman, ” Negeri Rempah-Rempahp.350.

rempah-rempah biasanya membawa banyak barang dagangan lain di Bandar-bandar dan wilayah produksi.⁸

Rempah-rempah telah menjadi penggerak jalur perdagangan maritime sebagai penghubung antara dunia timur dan barat yang berpusat di Nusantara. Oleh karena itu tepat jika disebut sebagai jalur rempah daripada dengan istilah jalur sutra, karena sutra bukanlah komoditas utama yang menggerakkan perdagangan di Nusantara. Jalur rempah semasa keaisaran Romawi, mencakup jaringan rute perhubungan laut yang membentang dari pantai barat Jepang, kepulauan Nusantara, sepanjang pesisir India ke Timur Tengah melalui jalur laut merah Mesir, melintasi Samudra Hindia dan Mediterania ke Eropa. Di utara Himalaya komoditas rempah, sutra, dan porselen diangkut melalui rute darat yang dikenal dengan nama jalur sutra (*silk road*) melalui kawasan Tajikistan, Afganistan dan Uzbekistan hingga Konstantinopel. Barang dagangan yang dibawa dari India ke Eropa Barat lewat Timur Tengah diangkut lebih jauh menuju Mediterania dan Yunani-

⁸ Anthony Reid, *Asia Tenggara dalam Kurun Niaga 1450-1680 Jilid 2 : Jaringan Perdagangan Global* (Jakarta : Yayasan Pustaka Obor Indonesia, 2011), p.4.

Romawi melalui rute Dupa dan rute Romawi-India oleh para pedagang India dan Persia.⁹

Pada abad ke-7 saat Islam mulai disebarakan ke berbagai wilayah, perdagangan rempah melalui jalur laut sepanjang pesisir Afrika dan India didominasi pedagang Arab hingga kekuasaan Islam mencapai puncaknya pada abad ke-10 dan 13. Emporium bermunculan di kawasan sepanjang jalur perdagangan. Konstantinopel dan Venesia adalah simpul penghubung Eropa dengan Asia. Komoditas rempah diperdagangkan di Aden dan Akkah di Laut Merah, Muskat, Bandar Abas, Hormuz di Teluk Persia, serta Cambai dan Kalikut di laut Arab. Selain itu pusat perdagangan rempah-rempah juga terdapat di Sagaon di teluk Benggala, Malaka di selat Malaka. Kanton dan Nanking di laut Cina. Selama berabad-abad para pedagang rempah-rempah menutup rapat rahasia asal usul barang dagangan mereka hingga pada akhirnya penjelajah Portugis menemukan jalan langsung menuju kepulauan rempah-rempah pada abad ke-15. Pada abad ke-16 bangsa Portugis menjadi pemasok terbesar rempah-rempah dan

⁹ Moh.Ali Fadillah dkk, *Lada Atribut Utama Jalur Rempah Banten* (Serang : BPCB Banten, 2021), p.62.

memperoleh keuntungan yang sangat besar mencapai 800% dari modal yang dikeluarkan.¹⁰

Adapun hubungan perdagangan antara Banten dengan dunia luar seperti Cina dan India sudah terjadi jauh sebelum berdirinya kesultanan Banten. Pada masa Banten di bawah kekuasaan Banten Girang yang merupakan vassal kerajaan Sunda. Hubungan yang terjalin dengan Cina merupakan hubungan perdagangan sedangkan hubungan dengan India menyangkut urusan keagamaan. Hal ini terbukti dengan ditemukannya sejumlah benda arkeologi di situs Banten Girang. Bahkan disebut-sebut oleh orang Yunani, kalau daerah Banten menghasilkan banyak perak. Letak Banten yang berada di jalur perdagangan internasional diduga sudah memiliki hubungan dengan dunia luar sejak abad pertama Masehi. Kemungkinan pada abad ke-7 Banten sudah menjadi pelabuhan yang ramai dikunjungi para pedagang dari luar.¹¹

Berdasarkan catatan Tome Pires, pelabuhan Banten merupakan pelabuhan pertama yang dikunjunginya karena letaknya di ujung barat pulau Jawa. Kota pelabuhan ini

¹⁰ Fadillah, *Lada Atribut Utama.*, p.63.

¹¹Fadillah, *Lada Atribut Utama.*, p.35.

tertata dan rapih sehingga dianggap sebagai kota yang baik. Banten pada waktu itu bagian dari wilayah kerajaan Sunda yang Hinduisitas. Pada tahun 1513 Banten sudah mengadakan hubungan perdagangan dengan Sumatra. Hal ini tampak dari banyak perahu yang hilir mudik dari daratan Sumatra ke Banten. Ramainya perdagangan di daerah ini disebabkan pula karena Malaka telah jatuh ke tangan Portugis (1511) sehingga banyak pedagang yang jalur perdagangannya ke Banten. Pada tahun 1522 disebutkan Banten telah mengekspor 1000 bahar lada setiap tahun ke berbagai penjuru dunia terutama Cina dan Eropa.¹²

Ketika Banten sudah berada di dalam kekuasaan Islam, Banten sudah merupakan merupakan pelabuhan besar di Jawa, sejajar dengan Malaka. Sejak awal pendiriannya (Maulana Hasanuddin /1552-1570), Kesultanan Banten tidak hanya didukung oleh penduduk Banten tetapi oleh para pedagang muslim yang berasal dari berbagai penjuru, baik dari wilayah Nusantara maupun dari luar. Akibatnya pada perkembangan selanjutnya Kesultanan Banten tampil sebagai kerajaan maritime yang mengutamakan kegiatan pelayaran dan

¹² Fadillah, *Lada Atribut Utama.*, p.37.

perdagangan. Kegiatan pembukaan lahan untuk pertanian untuk ditanami padi dan perkebunan lada pada masa Maulana Yusuf (1570-1580) hanyalah sebagai kegiatan penunjang.¹³

Sejak dikuasai Banten oleh Kerajaan Islam, Banten telah menetapkan kebijakan perdagangan terbuka dengan berbagai bangsa baik yang berasal dari Nusantara maupun negeri-negeri di luar Nusantara. Menurut Cornelis Buijsero pada tahun 1616 para pedagang yang berlabuh dan berdagang di Banten antara lain dari Tidore, Ambon, Aceh, Jawa, Pariaman dan Sukadana serta orang Eropa. Orang Eropa telah menjadikan pelabuhan Banten sebagai entrepot dalam mengumpulkan berbagai produk rempah, hasil hutan tropis, maupun produk industri manufaktur yang berasal dari Asia Tenggara dan Asia Timur. Selain diberikan izin berdagang, para pedagang ini juga diizinkan mendirikan loji dan tinggal di rumah yang sudah disediakan Sultan.¹⁴

¹³ Nina H.Lubis, *Banten dalam Pergumulan Sejarah Sultan Ulama Jawara* (Jakarta : LP3ES, 2002), p.34.

¹⁴ Ananto K.Seta”Banten sebagai Simpul Jalur Rempah Nusantara” *Kalatirta Edisi KHusus Khusus Jalur Rempah*, Vol.9 (Serang : BPCB, 2021), p.16.

Akibat dari kebijakan perdagangan terbuka tersebut Banten menjadi pelabuhan internasional yang berpengaruh di wilayah Barat Nusantara. Komoditas yang diperdagangkan tidak terbatas pada lada, tetapi juga berbagai jenis rempah-rempah, kayu cendana, kamper sutra, porselen, garam, tekstil, minyak kelapa, madu, lilin lebah, gula, besi, timbal dan lain-lain yang berasal dari berbagai wilayah atau pulau.

Puncak kemasyhuran Banten sebagai simpul jalur rempah Nusantara dan dunia terjadi pada era Sultan Agung Tirtayasa (1651-1684) yang membangun Banten dengan kekuatan pertanian, perdagangan dan maritimnya. Diciptakan-nya politik ekonomi terbuka menjadikan pedagang dari berbagai penjuru dunia datang ke Banten sehingga mengubah Banten menjadi kota kosmopolitan.¹⁵

B. Lada sebagai Komoditas Utama Banten

Lada atau bisa disebut juga merica (*Piper nigrum*), adalah salah satu rempah yang berasal dari India. Lada tumbuh subur di daerah tropic, tanaman ini tumbuh subur di pegunungan Ghats barat di Kerala, India. Selanjutnya, lada menyebar di beberapa daerah tropik seperti Indonesia,

¹⁵ Seta”Banten sebagai Simpul., p.17.

Vietnam dan Brazil. Diperkirakan masuknya lada ke Nusantara dibawa oleh orang India yang datang ke di Pulau Jawa sekitar tahun 110-600 sebelum Masehi. Kemungkinan mereka inilah yang membawa bibit lada ke Banten yang kemudian berkembang ke daerah lain di Jawa, seperti Jawa Barat dan Jawa Tengah. Selanjutnya ke Sumatera terutama Lampung dan Bangka, bahkan mencapai Pulau Kalimantan dan Sulawesi.¹⁶ Menurut laporan awal yang ditulis oleh Ma Huan, produksi lada di Sumatera sudah ada pada awal abad ke-15. Orang-orang Jawa atau India yang datang ke Sumatra kemungkinan besar telah mengenalkan budidaya lada pada penduduk pulau tersebut.¹⁷

Jika Banda dikenal karena palanya, Ternate karena cengkehnya, maka Banten termasyhur karena ladanya. Selama kurang lebih 700 tahun sejak abad ke-10, Banten telah menjadi pusat penghasil lada terbaik dunia. Menurut Tome Pires lada Banten lebih baik daripada lada Cochin (India). Produksinya lebih dari 1000 bahar setiap

¹⁶ Sulaiman, *Membangkitkan Kejayaan*, p. 41.

¹⁷ Djoko Marihandono dan Bondan Kanumoyoso, *Jalur Rempah dan Dinamika Masyarakat Nusantara* (Jakarta : Direktorat Jenderal Kebudayaan Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan), p. 7.

tahunnya. Pelabuhan lada antara lain Banten, Pontang dan Cigede.¹⁸

Di zaman Hindu, Banten telah terkenal sebagai kerajaan lada. Pada abad ke-10 sebagian orang-orang kerajaan Mataram kuno tidak ikut perpindahan kerajaan ke Jawa Timur. Mereka bergerak ke Barat dan atas izin dari Sriwijaya yang merupakan penguasa wilayah Banten, mendirikan kerajaan Banten Girang yang tetap menganut Hindu Siwa. Banten Girang dikenal sebagai penghasil lada terbaik yang menjadi tulang punggung perekonomian Banten. Oleh karena itu tidak mengherankan jika akhirnya terjadi perebutan pengaruh antara Kerajaan Majapahit dengan Sriwijaya terhadap pemerintahan Banten Girang. Dengan menguasai Banten Girang kedua kerajaan tersebut bermaksud mendapatkan kekayaan lada sekaligus menguasai Selat Sunda yang menjadi poros penghubung Antara Selat Malaka, Laut Tiongkok Selatan dan Laut Jawa. Ketiga perairan ini merupakan jalur perdagangan yang sangat ramai sejak abad pertama Masehi.¹⁹

Budidaya lada di Banten terdapat di daerah pedalaman. Banyak petani Banten dari pedalaman datang

¹⁸ Seta, "Banten sebagai Simpul", p.9-10.

¹⁹ Seta, "Banten sebagai Simpul", .., p.12-13

ke Kota Banten untuk menjualnya kepada para saudagar. Kedatangan petani lada ini sangat diharapkan oleh para saudagar. Mereka biasanya akan mengangkut sebanyak-banyaknya lada sesuai kapasitas kapal mereka. Pada masa Kesultanan Banten, lada dibudidayakan di perbukitan. Lada yang dijual di pelabuhan Banten selain berasal dari perkebunan di Banten, juga berasal dari daerah di luar Banten yang merupakan kekuasaan Kesultanan Banten di Sumatra, seperti Lampung, Palembang dan Bengkulu.²⁰

Berdasarkan manuskrip tahun 1663, Kesultanan Banten menerapkan system tanam paksa yang mirip dengan sistem *cultuurstelsel* yang diterapkan oleh penjajah Belanda pada abad ke-19. Kesultanan Banten memerintahkan kepada setiap laki-laki di Lampung untuk menanam lada sebanyak 500 batang pohon. Penanaman paksa ini diawasi oleh para pemimpin setempat kesultanan Banten yang disebut punggawa. Para pengawas tersebut tugas untuk mengawasi penanaman lada sampai distribusinya ke pelabuhan Banten. Selain mendapatkan

²⁰ Ikot Solehat, "Perdagangan Internasional Kesultanan Banten Akhir Abad XVI-XVII" (Tesis Magister Sejarah dan Kebudayaan Islam Fakultas Adab dan Humaniora UIN Syarif Hidayatullah, Jakarta, 2019), p.156.

bayaran para punggawa ini juga dinikahkan dengan putri dari keluarga bangsawan Banten.²¹

Menurut J.A.van der Chijs dalam “Oud Bantam”, bahwasannya ekspor lada Banten setiap tahunnya rata-rata mencapai 3.375.000 pon pada tahun 1680-1780. Pada abad ke-18 VOC masih dapat memperoleh kurang lebih 1000 sampai 2000 ton lada setiap tahunnya dari Banten dan Lampung. Permintaan lada yang semakin meningkat menyebabkan Kesultanan Banten memperoleh laba yang sangat besar, sehingga Sultan melakukan monopoli terhadap perdagangan lada.²²

Begitu pentingnya lada sebagai komoditas utama dalam perniagaan di Banten, menyebabkan banyak petani yang mengalihkan jenis tanaman yang ditanam di lahannya, dari padi berubah ke tanaman lada sebagai komoditas yang memiliki nilai ekonomis lebih tinggi. Budidaya lada yang dikembangkan oleh petani di sekitar Kesultanan Banten turut menjadi penyuplai lada dalam perniagaan rempah-rempah di Banten.

²¹Solehat, ”Perdagangan Internasional.”, p, 157; Claude Guillot, *Banten Sejarah dan Peradaban Abad X-XVII* (Jakarta : Gramedia, 2008), p.204.

²² Mandiri, ”Lada:Cita Rasa Surgawi ”, p.62.

Mitra dagang utama Kesultanan Banten dalam perdagangan lada adalah orang Tionghoa. Namun ketika semakin kuatnya pengaruh orang Eropa di Banten, Pangeran Ranamanggala membuat kebijakan yang memusatkan perdagangan di pelabuhan Banten. Lada yang berasal dari Lampung harus dikirimkan ke pelabuhan Banten sehingga tidak lagi ada perdagangan langsung dan bebas.

Ketika lada menjadi komoditas utama, lada tidak hanya memberikan keuntungan ekonomi saja. Tetapi juga sebagai komoditas yang menguntungkan secara politik. Beberapa surat Sultan Banten mencantumkan lada sebagai tanda pesahabatan dan cinta kepada Negara Eropa, terutama Inggris dan Denmark. Sebagaimana yang terdapat dalam surat Sultan Abul Fath kepada raja Inggris Charles II tahun 1664. Surat ini berisi permohonan agar Inggris bersedia menjual meriam, senapan, dan istinggar kepada Banten. Sebagai imbalannya, Sultan Banten mengirimkan lada hitam dan jahe kepada Raja Inggris. Selain kepada raja Inggris, Sultan Abul Fath juga mengirim surat untuk

raja Denmark Christian V pada tahun 1671 yang juga mencantumkan lada dalam suratnya.²³

Pada abad ke-17 kedudukan Banten sebagai produsen lada dan pemegang monopoli perdagangan mulai mengalami kemunduran akibat adanya perselisihan politik di kalangan keluarga kesultanan yang berebut kekuasaan. Dalam konflik antar keluarga tersebut, putra mahkota yang merangkap sebagai Sultan Muda meminta bantuan kepada VOC untuk membantunya meraih tahta kerajaan. Imbalan yang dijanjikan oleh putra mahkota kepada VOC adalah jika ia berhasil menduduki tahta kerajaan, maka VOC akan memperoleh hak memonopoli perdagangan lada di Banten. Akhirnya VOC berhasil memperoleh hak monopoli lada pada tahun 1682. Atas diberikannya hak monopoli tersebut VOC mengusir para pedagang non Belanda yang singgah di pelabuhan Banten. Pada masa pemerintahan Sultan Muhammad Alauddin, kompeni mewajibkan rakyat Banten yang berusia lebih dari 16 tahun untuk menanam 500 batang pohon lada yang hasilnya harus dijual kepada VOC melalui petugas kerajaan yang ditunjuk.²⁴

²³ Mandiri, "Lada:Cita Rasa Surgawi d", p.62-64.

²⁴ Fadillah, *Lada Atribut Utama*, p.45.

Perkebunan lada mengalami pasang surut yang disebabkan oleh faktor politik dan geografis. Berkuasanya VOC di wilayah Banten menyebabkan adanya peningkatan yang signifikan terhadap produksi lada. VOC menjadikan lada komoditas utama perdagangan. Namun secara geografis tidak semua wilayah Banten cocok ditanami lada. Beberapa wilayah tidak cocok ditanami lada karena naiknya air laut yang mempengaruhi kesuburan tanah. Daerah-daerah yang gagal ditanami lada oleh penguasa pada saat itu digantikan dengan tanaman kopi dan padi yang pada saat itu juga menjadi komoditas internasional dari Banten.²⁵

C. Jejak Jalur Rempah di Banten

1. Bonggol Pohon Lada Tua

Berdasarkan dokumen kuno Belanda tahun 1800-an menyebutkan bahwa terdapat sekitar 180 daerah di kawasan pedalaman Banten seperti Gunung Karang, Gunung Pulosari dan Gunung Asepun ditandai sebagai daerah penghasil lada. Dalam dokumen itu juga disebutkan beberapa desa-desa penghasil lada berikut dengan para petani hingga para pengepul lada. Di lereng

²⁵ Fadillah, *Lada Atribut Utama*, p.46.

Gunung Pulosari misalnya, tepatnya di Desa Pandat Mandalawangi, Kabupaten Pandeglang terdapat jejak-jejak pohon lada yang diperkirakan berusia puluhan tahun. Beberapa di antaranya memiliki diameter 2 sentimeter dan tumbuh liar merambati pepohonan.²⁶

Meskipun sangat sulit ditemukan di semua daerah tersebut, namun setelah ditelusuri oleh para peneliti Pusat Penelitian Arkeologi Nasional (Puslit Arkenas) dengan mencocokkan peta lama tahun 1940-an, diketahui bahwa di pelosok Kampung Pandat di lereng Gunung Pulosari masih tersisa tanaman lada tua. Kampung Pandat memang tercantum sebagai salah satu daerah penghasil lada. Selain penemuan bonggol-bonggol lada tua, para arkeolog juga menemukan beberapa kepingan keramik Cina peninggalan abad ke-14 hingga ke-16, serta batu penggilas, batu landasan, dan gilesan berbentuk cobek yang berfungsi untuk menggerus lada.

Penemuan pohon-pohon lada tua, keramik, dan bebatuan tersebut menguatkan fakta sejarah bahwa Banten Girang yang merupakan cikal bakal Kesultanan Banten

²⁶ Aloysius B Kurniawan dkk, “Jalur Rempah Nusantara Bonggol-bonggol Tua Penanda Sejarah” <https://jelajah.kompas.id/jalur-rempah/baca/bonggol-bonggol-tua-penanda-sejarah/> Diakses 7 Agustus 2022.

dahulu pernah menjadi kerajaan penghasil lada sekitar abad ke-9 hingga abad ke-14.²⁷ Hipotesis ini juga diperkuat dengan ditemukannya sebuah lonceng tua pendeta Hindu di Desa Pandat, Mandalawangi. Dalam *Monograf Tanaman Lada* disebutkan bahwa lada dibawa oleh pendatang Hindu ke Pulau Jawa antara tahun 100 SM hingga 600 SM. Penyebaran lada ke Jawa didukung oleh motif mengefisiensikan biaya pengangkutan Cina-India.²⁸

2. Cap stempel

Agar bisa memenuhi kebutuhan pasar lada, Banten melakukan perluasan wilayahnya ke Lampung. Dalam Prasasti Dalung dijelaskan perjanjian hukum antara Banten dengan Keratuan Darah Putih, salah satunya terkait dengan kewajiban masyarakat Lampung untuk menanam lada sedikitnya 500 batang lada per orang. Sampai tahun 1700-an ketika Belanda merongrong pun permintaan lada atas Lampung masih tinggi.

Adanya bukti-bukti kerjasama tata niaga lada antara Banten dengan Keratuan Darah Putih sampai saat ini masih disimpan oleh ahli waris Keratuan Darah Putih.

²⁷ Tim Kompas, *Jalur Rempah Nusantara*, (Jakarta: PT Kompas Media Nusantara, 2021), p.33.

²⁸ Tim Kompas, *Jalur Rempah Nusantara*, p. 43.

Putra pemimpin Keratuan Darah Putih Dalam Kesuma Ratu 3, Raden Kesuma Yuda Budiman Yakub mengatakan bahwa ada tiga cap besi berbentuk bulat, yang digunakan dalam perjanjian tersebut. Salah satu tiga cap tersebut bertuliskan huruf Arab Pegon yang berbunyi “*Dalom Kesuma Ratu. Dari yang perintah Negeri Banten Kepala di Sekampung*”.²⁹

Cap pertama menunjukkan Cap Keratuan Darah Putih, sedangkan capkedua serta ketiga yang berukuran lebih kecil dari cap pertama merupakan cap stempel jual beli dagang khusus cap perdagangan lada dengan Kerajaan Inggris. Ketiga cap tersebut menandai arus perdagangan rempah-rempah lada di Lampung. Hingga saat ini, Lampung masih menjadi produsen lada dengan total luas lahan 45.000 hektar dengan produksi mencapai 14.860 ton sejak tahun 2016.³⁰

3. Alat pemeras tebu dan penggilingan lada

Gula merupakan salah satu komoditas kedua setelah pengganti lada yang diproduksi dari tanaman tebu

²⁹ Aloysius B. Kurniawan, dkk, “Diplomasi Pedas Lintas Benua”, *Jalur Rempah Nusantara*, (Jakarta: PT Kompas Media Nusantara, 2021), p. 6.

³⁰ Kurniawan, “Diplomasi Pedas Lintas Benua”, p. 6.

di masa Kesultanan Banten pada abad ke-17 hingga abad ke-18. Produksi gula ketika itu dikuasai oleh etnis Tionghoa di daerah Pecinan, Kelapadua, yang hasilnya dijual ke Batavia untuk diekspor ke Cina dan Jepang. Alat produksi gula pada saat itu menggunakan kilang sejenis batu penggilingan yang digerakkan oleh sapi. Hingga kini alat pemeras tersebut masih ada dan disimpan di Museum Situs Kepurbakalaan Banten Lama.³¹ Alat penggilingan tebu ini ditemukan di Kampung Pamarican, Desa Banten, Kecamatan Kasemen.

Pemeras tebu ini terbuat dari bahan batuan granit, sejenis batuan beku yang berwarna cerah, bertekstur kasar sehingga dapat dilihat dengan jelas dan mempunyai kepadatan keras sehingga mampu menahan beban berat dan tahan dari pelapukan. Terdapat tiga batu silindris, memiliki gerigi yang dipahat pada salah satu ujung bagian yang mengelilingi lingkaran batu tersebut. Salah satunya berukuran 65 cm, garis tengah 71 cm. Geriginya berjumlah 13 buah, menghias sisi lingkaran batu pada salah satu ujung batu. Sebuah lubang berbentuk segi delapan terletak di tengah-tengah salah satu permukaan

³¹ Yanuar Mandiri, *Alat Pemeras Tebu di Museum Situs Kepurbakalaan Banten Lama*, (Banten: BPCB Banten, 2018), p. vii.

batu. Adapun fungsi batu tersebut diketahui bukan saja untuk menggiling tebu, melainkan juga dapat digunakan untuk menggiling rempah berupa lada atau biji-bijian seperti kedelai.

Asal usul batu-batu tersebut menurut informasi Tim Peneliti Arkenas berasal dari Pacinan dan Pamarican, di situs Banten Lama. Pacinan menunjukkan pemukiman etnis Tionghoa, sedangkan Pamarican menunjukkan tempat untuk penyimpanan lada. Keberadaan batu ini diduga berkaitan dengan teknologi pembuatan gula yang terbuat dari tebu pada masa Kesultanan Banten abad ke 17-18. Daerah penghasil tebu ketika itu di Banten teridentifikasi berada di Kelapadua, sekitar 9 kilometer dari Banten Lama.

Guillot mencatat bahwa 100.000 batang tebu dapat menghasilkan hingga 2, 8 ton gula putih, sehingga jumlah tersebut membawa keuntungan yang besar. Semenjak saat itu, gula menjadi komoditas perdagangan yang penting selain lada di Banten. Bahkan, ketika harga lada menurun

komoditas gula dapat menutupi kekurangan perdagangan lada dengan melakukan ekspor ke luar Banten.³²

4. Masjid Koja di Pakojan

Mesjid koja merupakan salah satu masjid yang pernah dibangun di Kampung Pakojan, Banten. Masjid ini dibangun di tengah-tengah perkampungan masyarakat keturunan Arab dan Peria. Letak masjid ini di antara Benteng Speelwijk dan Pelabuhan Karangantu. Kini bangunan tersebut sudah rata dengan tanah. Tidak banyak sumber yang menjelaskan secara spesifik terkait dengan Masjid Koja. Sejarah mencatat bahwa tempat tersebut pernah dihuni para pedagang asing yang berasal dari Persia, Arab, India, Cina dan lainnya untuk berdagang dan bertukar komoditas rempah-rempah untuk dibawa ke daerah asalnya.

5. Toko Sumber Agung Labuan

Toko Sumber Agung terletak di Jalan Sudirman Labuan, Kabupaten Pandeglang. Berdasarkan penelusuran Tim Kompas, begitu mendekati toko ini aroma rempah

³² Heryanti Ongkodharma Untoro, *Kapitalisme pribumi Awal Kesultanan Banten 1522-1684, Kajian Arkeologi Ekonomi*, (Depok: Fakultas Ilmu Pengetahuan Budaya UI, 2007), P. 144.

berupa cengkeh berpadu dengan kapulaga dan lada menguar. Toko Sumber Agung merupakan salah satu pengepul rempah di Labuan. Toko ini muara hasil panen petani di wilayah Pandeglang, Labuan, Cilegon, Cigeulis, dan Mandalawangi. Sumber Agung dikelola oleh sepasang suami isteri dari pasangan Diana Mega dan Akong Saptawijaya sejak tahun 1984. Adapun rempah-rempah yang dimuat di toko ini seperti cengkeh, lada hitam, pinang, lada putih, dan kapulaga yang disimpan dalam karung-karung di sudut toko.

Keduanya membeli rempah dari petani dan pengepul kecil, lalu menyimpannya di gudang, kemudian melepasnya ke pasar ketika harganya dirasa cukup menguntungkan. Selain itu, hasil rempah dalam hal ini cengkeh, yang dikumpulkan oleh keduanya dijual ke pabrik rokok melalui bandar besar di Bogor, Jawa Barat. Sementara itu, pinang, lada hitam dan lada putih, serta kapulaga dijual ke pasar-pasar di Jakarta. Peran Akong dan Diana saat ini diibaratkan sebagai sultan di masa Kesultanan Banten dulu. Dimana sultan mengumpulkan lada dari para petani di pedalaman Banten dan menyalurkannya ke para pedagang asing. Toko Sumber

Agung ini merupakan bukti akan kejayaan rempah-rempah di Banten yang pernah menjadi promadona di masanya.³³

6. Situs Bojong Lampung Timur

Situs Bojong terletak di pinggir jalan raya, pada koordinat 5^o17'1.81" dan 105^o33'23.10" BT. Situs Bojong merupakan bekas permukiman masyarakat setelah pindah dari Bojong Tales. Lahan situs saat ini dijadikan sebagai kompleks makam umum. Di permukaan lahan situs banyak ditemukan pecahan keramik asing dan tembikar. Di Situs Bojong terdapat *Umbul Canggung*, yaitu bekas ladang lada dahulu yang sekarang dialihkan menjadi ladang jagung dan singkong.

Pada bagian tengah lahan terdapat makam tua yang diperkirakan pemilik dari ladang lada dulu. Pada beberapa situs selalu ditemukan adanya makammakam yang dikeramatkan. Adanya makam kuno tersebut menunjukkan bahwa masyarakat pada waktu itu telah memeluk agama Islam. Hal ini diperkuat dalam pemberitaan *Sajarah Banten*, bahwa Maulana Hasanuddin sebagai sultan pertama Banten menyebarkan ajaran Islam.

³³ Tim Kompas, *Jalur Rempah Nusantara*, p. 41-42.

Adanya *umbul* di Situs Bojong ini menggambarkan bahwa dahulu masyarakat Bojong pada masa lalu merupakan masyarakat peladang berpindah. Tanaman yang dibudidayakan ketika itu adalah padi darat dan budidaya lada. Kondisi topografi kawasan Bojong terbagi dalam dua bentang alam, yaitu dataran rendah yang berada di sepanjang tepian Way sekampung dan dataran perbukitan yang berada di sebelah utara hingga timur. Ladang yang berada pada dataran tinggi itulah yang digunakan untuk menanam lada. Hingga tahun 1980an lada masih menjadi tanaman yang dominan di wilayah Bojong.³⁴

7. Surat Sultan Banten Kepada Raja Inggris

Pada buku *Perang, Dagang, Persahabatan* karya Titik Pudjiastuti, terdapat sebuah surat diplomasi antara Sultan Ageng Tirtayasa dengan Yang Mulia Raja Charles di Inggris. Di baris-baris akhir surat itu tertera tanggal 17

³⁴ Nanang Saptono dkk, “Perkebunan Lada dan Masyarakat di Kawasan Lampung Timur Pada Masa Kesultanan Banten”, *Purbawidya: Jurnal Penelitian dan Pengembangan Arkeologi*, Vol. 10, No. 2 (November 2021), p. 198.

Jumadil akhir pada tahun 1075 Hijriah (26 Desember 1664).³⁵ Berikut isi dari surat tersebut:

“...Selanjutnya, kami meminta kepada Tuan dan memohon bantuan agar bersedia menjual 10 meriam besar kepada kami, 4 di antaranya yang panjangnya berukuran 31 julailah dan 6 buah yang berukuran 29 julailah besar dan menjual juga kepada kami 500 istinggar yang semua ukuran panjang dan moncongnya sama beserta mesiuinya yang berwarna hitam...”³⁶

Surat ini memuat permintaan Sultan Banten agar diizinkan untuk membeli meriam dan senapan dari Inggris. Di balik surat itu, memuat perspektif baru terkait Kesultanan Banten di zamannya. Kesultanan Banten begitu aktif menjalankan diplomasi dagang dilengkapi penguasaan literasi dan tata krama yang sopan. Surat tersebut menggambarkan interaksi di luar batas kedua negeri yang terpisah jaraknya ribuan kilometer.

Surat itu berisi permintaan atau himbauan kepada Raja Charles II agar Inggris lebih berperan dalam menjalankan perdagangan mereka di negeri bawah angin.

³⁵ Sonny C. Wibisono, “Bina Kawasan di Negeri Bawah Angin: dalam Perniagaan Kesultanan Banten Abad ke-15-17”, *Kalpataru Majalah Arkeologi*, Vol. 22 No. 2 (November 2013), p. 111.

³⁶ Titik Pudjiastuti, *Perang, Dagang, dan Persahabatan*, (Jakarta: Yayasan Obor Indonesia, 2007)p.. 31-32.

Surat itu juga menjelaskan alasan dan merinci situasi di Banten. Beliau menjelaskan adanya tantangan atau ancaman dari orang-orang Belanda. Mereka melakukan tipu daya dan rekayasa, melakukan kejahatan dan penghianatan terhadap penduduk di negeri bawah angin. Sultan juga menunjukkan kepada Raja Inggris tempat yang banyak barang dagangan yang disebutnya sebagai Negeri Jawi.³⁷

Hal ini mengindikasikan bahwa lada bukan hanya sebagai komoditas utama Kesultanan Banten pada masa lampau. Lebih luas lagi, lada merupakan simbol persahabatan, diplomasi, hadiah dan penghormatan sultan kepada para penguasa dengan tujuan menjalin hubungan kekerabatan dengan Kesultanan Banten. Bahkan, dalam masyarakat Banten hingga kini lada masih menjadi suatu barang yang bernilai tinggi dan pengikat kekerabatan, misalnya lada dijadikan buah tangan seseorang yang telah bertamu dari Banten, atau ada juga yang menyebutkan bahwa lada sering dibawa oleh orang yang akan menunaikan ibadah haji di Mekkah.

³⁷ Wibisono, "Bina Kawasan di Negeri Bawah Angin", p. 112.

8. Surat Perjanjian Raja Portugis dengan Raja Sunda

Surat perjanjian antara Portugis dengan Raja Sunda Pajajaran memang terjadi sebelum Kesultanan Banten berdiri. Perjanjian ini berhubungan dengan *Padrao*, sebuah batu peringatan yang berisi perjanjian antara Portugis dengan Sunda Pajajaran tanggal 21 Agustus 1522. Tahun tersebut bertepatan juga dengan serbuan Demak dan Cirebon ke Sunda Kelapa, dengan hasil Portugis mengalami kekalahan.³⁸ Setelah bertahun-tahun lamanya, *Padrao* Sunda ditemukan kembali tahun 1918 ketika dilakukan penggalian di sudut Jalan Cengkeh dan Jalan Nelayan di dekat kawaan Pasar Ikan, Sunda Kelapa Jakarta Utara.

Padrao berkaitan dengan adanya perjanjian antara Portugis dan Kerajaan Sunda Pajajaran. Surat tersebut menggunakan tulisan aksara Gotik yang berbahasa Portugis dan ditulis pada lembar kertas sebanyak 2 halaman. Perjanjian ini dibuat oleh seorang utusan dagang Portugis dari Malaka yang dipimpin Henrique Leme dan membawa hadiah untuk Raja Samiam. Perjanjian menyebutkan bahwa untuk mempererat hubungan dagang,

³⁸ Warta Museum Tahun XIII, No, 13 Tahun 2018, “*Padrao*”, 30 Januari 2019 <https://www.museumnasional.or.id/padrao-inv-18423-1899>, diakses 14 Agustus 2022.

Portugis akan membuat benteng di Sunda Kelapa dan diberi hak untuk memperoleh lada³⁹, dengan imbalan Raja Sunda akan menerima barang-barang yang dibutuhkan untuk melawan Demak. Tidak hanya itu saja, rempah-rempah berupa lada diberikan dari Raja Sunda kepada Portugis sebanyak 1000 karung lada per tiap tahun terhitung sejak dimulainya pembangunan benteng tersebut, sebagai simbol persahabatan di antara kedua belah pihak.⁴⁰

9. Piagam Sukao dan Piagam Bojong

Sebagai wilayah dari kekuasaan Banten, Lampung berperan penting dalam memasok kebutuhan lada bagi perekonomian Banten. Eksploitasi ekonomi dan tata niaga lada diciptakan oleh para sultan Banten terhadap Lampung. Pemerintah Kesultanan Banten mengeluarkan beberapa peraturan, di antaranya berisi kewajiban menanam lada kepada masyarakat Lampung. Pada tahun 1684, dikeluarkan piagam Sukau yang berisi bahwa sultan

³⁹ Museum Nasional, “Prasasti Padrao”, Website: <https://kebudayaan.kemendikbud.go.id>, (Diakses 25 September 2022,).

⁴⁰ Alfahri Sandi Hilaliati, *Perjanjian Antara Sunda dan Portugis Tahun 1522*, (Depok: Universitas Indonesia, 2014), p. 4.

Banten mengangkat sekaligus memecat kepala-kepala daerah di Sukau, serta kewajiban bagi masyarakat yang berusia 16 tahun untuk menanam 500 lada.⁴¹

Setelah Piagam Sukau, tanggal 30 Jumadil Akhir 1102 H (1691 M) dikeluarkan Piagam Bojong sebagai piagam kedua. Piagam ini berisi aturan perdagangan lada dan kewajiban menanam lada bagi seluruh orang yang sudah dewasa. Berdasarkan piagam yang telah dikeluarkan oleh Kesultanan Banten⁴² tentang penanaman lada, salah satu wilayah yang dijadikan kawasan budidaya lada adalah Sekampung (Bojong) di Lampung Timur. Masyarakat Lampung mengenal *kampung* sebagai area untuk bermukim dan *umbulan* semacam ladang untuk bercocok tanam.

⁴¹ Saptono, "Perkebunan Lada" p. 185.

⁴² Berdasarkan sejarah, tahun 1690-an merupakan masa transisi dari masa pemerintahan

Sultan Abu'l Fadhl Muhammad Yahya yang hanya memerintah selama tiga tahun (1687-1690) dan meninggal dikarenakan sakit, digantikan oleh Sultan Abu'l Mahasin Muhammad Zainul Abidin (1690-1733) yang bergelar *Kang Sinuhun Ing Nagari Banten*, yang merujuk pada sebutan penghormatan yang diberikan oleh rakyat yang berada di luar pusat Kesultanan Banten. Lihat dalam artikel Bayu Aryanto, "Prasasti Dalung, Peraturan yang Dikeluarkan oleh Sultan Banten untuk Wilayah Lampung", (Banten: BPCB Banten, 2018), p. iv.

10. Prasasti Dalung Kuripan

Hubungan antara Lampung dan Banten sudah lama terjalin sejak Maulana Hasanuddin menyebarkan ajaran Islam di Lampung. Untuk mengikat dan memperkuat jalinan persahabatan, sultan Banten memberikan tanda atau simbol kepada para pemimpin daerah Lampung, dalam bentuk *dalung/tamra* yaitu sebuah piagam atau prasasti yang ditulis di atas lempengan tembaga. Prasasti ini ditulis dengan huruf Arab dan Lampung serta menggunakan Bahasa Jawa Banten.⁴³

Prasasti Dalung Kuripan dibuat ketika Kesultanan Banten yang dipimpin oleh Maulana Hasanuddin. Prasasti ini berisi tentang perjanjian antara Sultan Banten dengan Haji Muhammad Zaka Waliyullah Ratu Darah Putih. Prasasti ini disebut Dalung Kuripan karena ditulis di media dalung, atau tembaga pipih yang berbentuk persegi empat, dan pertama kali prasasti ini ditemukan di daerah Kuripan. Menurut riwayat, naskah prasasti ini diterbitkan oleh adik dari Pangeran Sabakingking (Maulana Hasanuddin) bernama Ratu Mas. Dilihat dari teks dalam

⁴³ Kiki Muhammad Hakiki dkk, "Prasasti Dalung Kahuripan; Dokumentasi Perjanjian Banten-Lampung Tahun 1552 M", Al-Adyan: Jurnal *Studi Lintas Agama*, Vol. 15, No.2 (Juli-Desember 2020), p. 306.

prasasti, ditulis menggunakan huruf pegon, berbahasa Banten. Hal ini menunjukkan bahwa prasasti ini diprakarsai oleh pihak Kesultanan Banten dan mengindikasikan bahwa dominasi Banten atas Lampung sudah terjalin.

Prasasti ini berisikan tentang perjanjian persahabatan yang pada mulanya diawali dengan hubungan kerjasama dalam bidang perdagangan yang berupa komoditi lada, namun dikarenakan kerjasama ini terus berlanjut dan berkembang tidak hanya dalam sektor perdagangan melainkan juga merambah ke dunia politik dan keagamaan. Hubungan erat antara Banten dan Lampung yang disimbolkan dalam berbagai perjanjian prasasti ternyata menguntungkan kedua belah pihak. Banten membutuhkan Lampung sebagai pemasok lada, sedangkan Lampung membutuhkan legalitas kekuasaan dari Banten yang pada masa itu termasuk Kesultanan yang cukup besar dan memiliki pengaruh yang cukup kuat.⁴⁴

Seiring dengan perkembangan perpolitikan antar kedua belah pihak, Kesultanan Banten cenderung dikatakan merugikan dan memberatkan wilayah taklukan dengan berbagai hukum-hukum yang mengikat. Misalnya

⁴⁴ Hakiki, “Prasasti Dalung Kahuripanp”, p. 302.

terdapat aturan bahwa barang siapa yang menjual lada kepada orang Palembang akan ditangkap dan jika melawan maka akan dibawa ke Banten sekeluarga. Barang siapa yang menjual lada di lautan, maka seluruh muatannya berikut perahu akan dirampas untuk diserahkan kepada sultan. Dilarang juga memperdagangkan cengkeh dan pala ke pihak luar Kesultanan Banten.⁴⁵ Prasasti Dalung Kuripan adalah bukti kejayaan jalur rempah bagi Kesultanan Banten pada saat itu, di samping untuk mengikat tali kekerabatan yang terpisah, kepentingan ekonomi dan politik, akan tetapi juga sebagai simbol serta ikrar kesepakatan untuk melindungi satu sama lain.⁴⁶

Sampai saat ini, lada hitam Lampung masih sangat terkenal di pasar rempah dunia. Sebaliknya, di Banten justru semakin sulit menemukan perkebunan lada dalam skala yang besar. Faktanya, Indonesia sudah tak lagi menjadi produsen lada terbesar seperti abad ke-16 silam. Kapasitas Indoneisa kalah jauh dengan Vietnam yang sejak tahun 1980-an mulai menanam lada hingga saat ini.⁴⁷

⁴⁵ Hakiki, “Prasasti Dalung Kahuripan”, p. 302.

⁴⁶ Hakiki, “Prasasti Dalung Kahuripan”, p. 320.

⁴⁷ Kurniawan, , “Diplomasi Pedas Lintas Benua”, p. 6.

11. Pengetahuan Tradisional

Pengetahuan tradisional merupakan bagian dari warisan jalur rempah yang sampai saat ini masih ada pada masyarakat pedalaman. Pengetahuan tradisional masyarakat terkait rempah adalah pengobatan tradisional. Misalnya di daerah Panimbang, masyarakatnya sejak zaman dahulu biasa menggunakan lada untuk mengobati pusar bayi yang baru terlepas dari tali ari-arinya. Caranya adalah sebutir lada utuh dimasukkan ke dalam pusar. Tujuannya adalah supaya lukanya cepat mengering. Di Pulosari misalnya lada dijadikan pengobatan tradisional untuk mengurangi mual, terutama bagi yang menderita penyakit maag akut. Caranya dengan sebutir lada diulek ataupun ditumbuk, kemudian di kunyah langsung.

Di daerah perkampungan pesisir, erat sekali kaitannya dengan penyakit sawan. Penyakit sawan ini merupakan salah satu penyakit yang diderita oleh berbagai kalangan usia. Ketika seseorang mendadak mengalami perubahan tingkah laku dan kesehatan fisik tanpa alasan yang masuk akal, maka orang tua akan menyebutnya dengan sawan. Biasanya pengobatan penyakit sawan ini berupa rempah-rempah yang telah diberi mantra atau jampi-jampi yang disebut dengan sawanan. Sawanan ini

terdiri rempah-rempah berupa kunyit, bawang merah, ketumbar, laos, jinten, kayu manis, akar wangi, cendana, daun kemuning, dan lain-lain. Rempah tersebut diambil sedikit dan ditumbuk sampai halus. Kemudian ditempelkan atau dibalurkan pada anggota tubuh yang dirasa sakit.

Di Ciomas masyarakat biasanya menggunakan rempah-rempah sebagai obat. Rempah yang digunakan untuk mengobati batuk biasanya menggunakan jahe di campur gula merah. Kemudian di rebus dan setelah matang ditambah dengan jeruk nipis kemudian diminum. Untuk obat meriang rempah yang digunakan biasanya jahe, kapulaga dan daun cengkeh. Semuanya direbus dan air rebusannya diminum. Untuk pengobatan keseleo ramuan rempah yang digunakan yaitu kencur dan ditambah dengan beras atau disebut “beras kencur”. Cara pengobatannya dengan menghaluskan kencur dan beras. Kemudian dibaluri ke bagian badan yang keseleo.

Adapun untuk ramuan rempah yang rutin diminum oleh ibu setelah melahirkan terdiri kencur, jahe, kunyit, lada, bawang merah, bawang putih ditambah beras. Semuanya dihaluskan dan diminum airnya tanpa direbus. Ternyata pemakaian rempah tidak terbatas hanya sebagai

pengobatan dan bumbu tetapi juga bisa memberikan kekuatan penjagaan dari gangguan makhluk halus. Di Ciomas terdapat tradisi pemakaian kundang bayi untuk menjaga bayi. Kundang bayi adalah nama dari beberapa benda dan rempah yang disatukan dalam suatu kantong. Kundang ini biasanya disimpan di dekat bayi dan di bawa jika bayi hendak bepergian jauh atau keluar dari rumah. Kundang ini isinya barang-barang dan juga rempah-rempah. Isi dari kundang di antaranya kunyit, kencur, bangle, jahe, bawang merah dan bawang putih. Selain rempah-rempah di dalam kundang juga terdapat beras, potongan rambut bayi, tali pusar, benang, gunting dan uang. Kundang bayi ini diyakini oleh masyarakat sebagai barang-barang yang harus di bawa dan diletakan di dekat bayi sebagai penjagaan dan kepercayaan yang sudah turun-temurun.⁴⁸

Berbeda halnya dengan masyarakat suku Baduy yang kebutuhan kehidupan sehari-harinya berasal dari alam. Demikian juga dengan kebutuhan pengobatan. Mereka memanfaatkan tanaman, baik berupa rempah-rempah seperti lada, jahe, kencur, dan lainnya, maupun tanaman daun-daunan. Pengetahuan tentang pengobatan

⁴⁸ Wawancara dengan Bapak Ubaedi S 28 Agustus 2022.

dengan tanaman ini sudah dimulai sejak dahulu dan terus diwariskan dari generasi ke generasi.⁴⁹

Sama halnya dengan rempah lain, cengkeh juga memiliki manfaat yang besar dalam kehidupan masyarakat Banten. Cengkeh dijadikan sebagai bahan pengobatan. Salah satunya untuk memulihkan organ tubuh bagi perempuan yang telah melahirkan. Cengkeh dan pala diletakkan di atas tanah dalam tembikar, kemudian dibakar dan digunakan untuk mengasapi pinggang belakang. Tradisi pengobatan herbal ini masih berlangsung hingga saat ini di daerah pedalaman, yang diyakini oleh masyarakat jika tidak dilakukan pengasapan ini maka akan mengalami gangguan organ tubuh.

Di Sunda, terdapat minuman obat yang cukup populer, terbuat dari ramuan rempah-rempah, seperti jahe merah, gula merah, sirih, kayu manis, cengkeh, serai dan daun pandan. Minuman tersebut disebut dengan bandrek. Pada umumnya, bandrek disajikan ketika hangat, diminum saat malam hari atau musim hujan. Berdasarkan historis, bandrek merupakan minuman yang sangat dibanggakan dan dianggap megah oleh masyarakat ketika zaman

⁴⁹ R. Cecep Eka Permana, "Masyarakat Baduy dan Pengobatan Tradisional Berbasis Tanaman", Jurnal *Wacana*, Vol. 11, No. 1 (April 2009), p. 92.

kolonial. Hal tersebut dikarenakan adanya rempah-rempah sebagai bahan utama minuman ini yang pada saat itu sangat berharga. Rempah memiliki nilai jual yang tinggi dan dapat ditukarkan dengan barang berharga lainnya, misalnya emas atau perhiasan lain. Bandrek dapat menghangatkan badan, dan dipercaya mampu menurunkan tekanan darah, mencegah perut kembung, mengatasi masuk angin, mengobati rematik hingga mencegah terumbatnya pembuluh darah. Caranya hanya dengan merebus semua bahan yang telah disebutkan dalam air mendidih hingga matang. Kemudian disaring agar memisahkan air dan sari patinya, lalu diminum.

12. Teluk Lada

Aktivitas perdagangan rempah di Banten mempengaruhi terciptanya toponim komunitas masyarakat sepanjang pesisir utara yang heterogen. Di antara etnis-etnis tersebut seperti Cina, Keling, Persia, Arab, Melayu, Bali, Jawa, Bugis dan sebagainya. Banyaknya berbagai etnis yang ada di Banten ini menyebabkan munculnya perkampungan seperti Kampung Bugis, Kampung Pecinan, Kampung Pakojan, Kampung Eropa, dan sebagainya. Selain nama tempat tersebut, terdapat pula

beberapa tempat yang jauh dari pusat Kota Banten, namun memiliki bukti adanya aktivitas jalur rempah.⁵⁰



Pada tahun 1777 Teluk Lada sudah tertulis dalam peta (Sumber: Jalur Rempah RI)

Teluk lada terletak di pesisir barat daya Pandeglang, Banten, diduga menjadi pintu masuk merica atau lada (*Piper nigrum*) di wilayah Nusantara. Di masa Kesultanan Banten, lada merupakan komoditas utama perdagangan, bahkan menjadi media diplomasi para raja. Memang tidak banyak sumber yang menjelaskan lebih spesifik terkait Teluk Lada ini, namun pada peta yang dibuat tahun 1777 daerah ini disebut *Pepper Bay*. Menurut

⁵⁰ Aris Muzhiat, *Menelusuri Jejak Jalur Rempah di Banten* (Banten : Guepedia Publisher, 2021), p. 56.

Sonny C. Wibisono seorang peneliti Arkenas, toponimi Teluk Lada diyakini merujuk pada lada sebuah komoditas yang dijuluki “raja rempah” karena skala permintaannya mendominasi perdagangan rempah dunia. Toponimi Labuan juga berkaitan erat dengan pelabuhan, tempat berlabuhnya kapal-kapal pengangkut komoditas perdagangan.⁵¹

Jauh sebelum itu, budayawan sekaligus keluarga Kenadziran Banten, Tubagus Saptani Suria mengisahkan para perantau asal Bharata, India pada 100 Masehi singgah di wilayah Teluk Banten ini. Pada umumnya mereka datang hendak mencari rempah lada. Para perantau itu dipimpin oleh Dewawarman. Ia kemudian mempererat hubungan lewat budaya dengan seorang sesepuh bernama Aki Tirem. Menurut naskah Wangsekerta beliau adalah penguasa setempat. Di teluk Lada inilah Dewawarman mendirikan kerajaan yang dinamai Salakanegara.⁵²

Menurut Glaudius Ptolemous dalam sebuah peta kuno, Banten masih berperan sebagai bentuk wilayah

⁵¹ Tim Kompas, *Jalur Rempah Nusantara*, p. 42.

⁵² Yandhi Deslatama, “Hikayat Negeri Perak di Ujung Banten”, 15 April 2016 [Hikayat Negeri Perak di Ujung Banten-Regional Liputan6.com](http://HikayatNegeriPerakdiUjungBanten-RegionalLiputan6.com), diakses 30 Juli 2022).

maritim terlihat dengan adanya pelabuhan yang menjadi lokasi penting di Ujung Kulon. Dari pelabuhan itulah, para petani lada Banten dan nelayan mampu memenuhi perekonomiannya. Bahkan, dipercaya bahwa teluk Lada ini merupakan cikal bakal dari Teluk Banten.

Pada tahun 1800-an terdapat 180 kampung di sekitar Teluk Lada yang warganya menanam lada. Kampung-kampung itu tersebar di beberapa daerah, di antaranya Menes, Mandalawangi, dan Ciomas. Kebun-kebun petani di daerah tersebut sebagian besar tidak lagi ditanami lada. Sehingga sulit untuk menelusuri lebih lanjut terkait dengan bukti atau jejak kebun-kebun lada di Pandeglang. Hingga kini, Teluk Lada berkembang menjadi kawasan wisata bahari yang ramai dikunjungi pengunjung.⁵³

⁵³ Tim Kompas, *Jalur Rempah Nusantara*, p. 42.

BAB III
JEJAK JALUR REMPAH
DALAM KULINER TRADISIONAL BANTEN

A. Penggunaan Rempah-rempah dalam Kuliner Tradisional

Kuliner berasal dari kata Bahasa Inggris, yaitu “culinary”. Kata ini berasal dari Bahasa Latin, ”culinarius” yang dikembangkan dari kata “culina” yang berarti dapur, sebagai tempat memasak makanan. Kuliner adalah sesuatu yang berhubungan dengan memasak atau hasil olahan yang berupa masakan. Masakan bisa berbentuk yang dimakan seperti, lauk pauk, kue dan yang bisa diminum. Memasak merupakan proses transformasi dari alam menuju budaya. Karena setiap daerah memiliki cita rasa tersendiri dalam masakannya, maka setiap daerah memiliki ciri khas tersendiri dalam kulinernya, sehingga makanan bisa menjadi identitas budaya bagi suatu daerah.¹

¹ Sri Utami, ” Kuliner sebagai Identitas Budaya :Perspektif Komunikasi Lintas Budaya” *CoverAge Journal of Strategic Communication*, Vol.8, No.2 (Maret 2018), p.37: MA.Tihami, *Ritual dan Simbolisasi Agama dalam Budaya Kuliner Masyarakat Banten* (Serang : Bantenologi, 2017), p.17.

Makanan tradisional merupakan kuliner yang biasa dikonsumsi oleh suatu masyarakat yang memiliki cita rasa khas yang bisa diterima oleh masyarakat tersebut. Makanan tradisional diyakini oleh masyarakat Indonesia memiliki khasiat karena dianggap masih alami dan mengandung rempah-rempah yang berkhasiat bagi kesehatan. Makanan tradisional Indonesia dipengaruhi oleh kebiasaan makan masyarakat dan menyatu dalam sistem sosial budaya berbagai etnis di daerah-daerah. Makanan tradisional disukai karena rasanya yang sesuai dengan selera masyarakat konsumennya. Oleh karena itu makanan khas daerah biasanya tidak berubah meskipun anggota suku tertentu tidak berada di daerahnya.²

Indonesia termasuk negara yang memiliki tradisi yang paling kaya dalam kuliner di dunia, terutama terkait dengan cita rasa yang berasal dari bahan-bahan yang digunakannya. Jejak sejarah kuliner Indonesia dapat ditemukan dalam prasasti abad ke-8 sampai ke-10 di Jawa dan Sumatra. Ketika itu istilah boga sudah dikenal, yakni makanan yang berhubungan dengan dapur yang dibuat dengan sentuhan seni dan memberikan kenikmatan.

² Utami, "Kuliner sebagai Identitas Budaya.", p.16.

Keanekaragaman jenis masakan atau boga menunjukkan kekayaan kuliner di Nusantara.³

Jika ditelaah secara gastronomi, jenis makanan dan tata boga terkait dengan budaya bangsa. Gastronomi atau tata boga adalah seni atau ilmu tentang makanan yang baik. Gastronomi disebut juga sebagai studi mengenai hubungan antara makanan dengan budaya. Gastronomi mempelajari budaya dengan makanan sebagai pusatnya. Gastronomi bersifat kultural karena gastronomi adalah produk budidaya pada kegiatan pertanian. Oleh karena itu perwujudan rasa, aroma dan warna dari suatu makanan bisa ditelusuri asal usul dari lingkungan tempat bahan bakunya dihasilkan.⁴

Rempah-rempah menjadi bagian komoditas yang tidak bisa dilepaskan dalam kehidupan umat manusia. Masyarakat Indonesia memiliki hubungan sangat dekat dengan rempah-rempah, terutama yang terkait dengan penggunaannya sebagai komponen penting dalam kuliner. Sebagai masyarakat religious, penggunaan makanan tradisional yang kaya rempah-rempah kerap disajikan dalam kegiatan selamatan, upacara adat dan lain

³ Yulia Rahmawati, *Tradisi Panjang Kuliner Nusantara*, 20 Juni 2021 <https://berita.upi.edu/> diakses 24 Juli 2022

⁴ Rahmawati, *Tradisi Panjang*

sebagainya. Penggunaan rempah-rempah yang lazim dalam makanan tradisional tidak bisa lepas dari keberadaan rempah-rempah yang tersedia di daerah-daerah. Makanan tradisional yang bercita rasa rempah menjadi jejak Indonesia sebagai jalur rempah dunia. Jalur rempah tidak hanya mendorong berdirinya kekuatan emporium di Nusantara tetapi juga mendorong berkembangnya kuliner yang bercita rasa rempah yang diakui kelezatannya dan diyakini berkhasiat bagi kesehatan tubuh manusia.

B. Beberapa Kuliner Tradisional Banten yang Menggunakan Rempah

1. Rabeg

Rabeg adalah salah satu kuliner khas warisan resep dari Kesultanan Banten. Kesultanan Banten memang telah lama memiliki tradisi mengolah daging (*ngarabeg*) dan dipadukan dengan berbagai rempah. Rabeg adalah olahan daging kambing yang diolah dengan cita rasa Timur Tengah yang gurih, manis, dan kental. Rabeg juga dibumbui menggunakan rempah-rempah impor yang ketika itu diperdagangkan oleh para pedagang asing di Banten. Rempah-rempah khas dari masakan ini adalah

bunga lawang⁵ dan kapulaga. Selain itu, rabeg memiliki cita rasa lada yang kuat. Adapun rempah-rempah yang digunakan dalam memasak rabeg di antaranya jahe, lada, laos, bawang merah, bawang putih, kapulaga, bunga lawang, ketumbar, serai, jinten, kayu manis, dan sebagainya.⁶

Rabeg menjadi warisan kuliner yang populer di daerah Kaujon, Kaloran, Sukalila dan sekitar Serang. Daerah-daerah persebaran rabeg tersebut merupakan daerah yang ditinggali pamong praja setelah hancurnya Kesultanan Banten. Wilayah-wilayah tersebut ditinggali oleh keturunan keluarga Kesultanan, seperti Tubagus, Mas dan Ayip. Populernya rabeg di kalangan keturunan ningrat Banten adalah wajar. Karena rabeg disebut-sebut sebagai makanan kesukaan Maulana Hasanuddin. Asal muasal nama masakan tradisional ini adalah ketika Maulana Hasanuddin pergi haji, ia terkesima dengan pelabuan

⁵ Bunga lawang merupakan komoditas rempah yang berasal dari Tiongkok, sebelah selatan hingga ke Vietnam.

⁶ Jalur Rempah Kemendikbud, *Rabeg, Warisan Kuliner Jalur Rempah di Banten* 9 Juli 2021 <https://jalurrempah.kemdikbud.go.id/video/rabeg-warisan-kuliner-jalur-rempah-di-banten> (Diakses 11 Juli 2022).

pertama yang disinggahnya di tepi Laut Merah, kota indah itu bernama Rabiq.⁷

2. Sate Bandeng

Sate bandeng merupakan makanan khas Banten⁸ dan banyak ditemui di daerah Serang dan Cilegon. Menurut cerita dari para pembuat sate bandeng, mereka hampir sepakat, bahwa orang-orang yang mula-mula membuat sate bandeng adalah juru masak kerajaan (juru masak Sultan Maulana Hasanuddin, yang tidak diketahui siapa namanya). Sultan yang menggemari masakan dari ikan bandeng, namun sayang, duri pada ikan bandeng ini kecil-kecil dan jumlah sangatlah banyak dan itu sangat mengganggu, sering kali duri-duri tersebut merepotkan sang sultan.

Sesuai dengan namanya, sate ini menggunakan ikan bandeng atau yang bernama latin *Chanos chanos*. Ikan ini memiliki duri yang sangat banyak dan menempel

⁷ Chotibul Umam, "Potensi Lada sebagai Daya Tarik Wisata di Kota Serang" *Kalatirta Edisi Khusus Jalur Rempah Simpul Banten Lada yang Utama* (Serang : BPCB, 2021), p.108.

⁸ Jalur Rempah Kemendikbud, *Sate Bandeng: Makanan Para Sultan Banten* 6 Oktober 2021
<https://jalurrempah.kemdikbud.go.id/foto/sate-bandeng-makanan-para-sultan-banten> (diakses 11 Juli 2022)

pada bagian dalam dagingnya. Sehingga saat proses pembuatan sate, duri-duri ini dihilangkan terlebih dulu. Cara ini juga yang dipakai pada abad ke-16 oleh juru masak Kerajaan Banten Girang saat pertama membuat sate bandeng.

Awalnya juru masak bingung saat ingin menyuguhkan hidangan ikan bandeng. Dirinya pun memutar otak untuk meminimalisir duri yang tertanam di daging ikan. Tak habis akal, sang juru masak memukul ikan hingga dagingnya hancur dan terpisah dari kulitnya. Daging yang telah hancur itu kemudian dikeluarkan dengan cara mencabut tulang dari bagian bawah kepala. Hal tersebut untuk membuang duri-duri halus yang terkandung dalam ikan.

Untuk menghilangkan duri-duri kecil tersebut, mulailah juru masak membuat satu masakan yang diolah sedemikian rupa sehingga duri-duri kecil yang sangat mengganggu itu dapat dihilangkan. Namun, demikian bentuk hidangan tersebut masih menampilkan sosok ikan bandeng yang digemari sang Sultan. Kemudian resep makanan dari juru masak kerajaan ini tersebar kepada masyarakat luas. Hingga sekarang masyarakat Banten

dapat membuat olahan dari ikan bandeng yang sangat terkenal bagi masyarakat Serang-Banten.

Tidak diketahui asalnya, bagaimana membuat sate bandeng ini dilakukan secara turun temurun. Bagi sebagian masyarakat Serang pembuatan sate bandeng ini merupakan “home industry” dan mereka mendapatkan ilmunya secara turun temurun dari orang tuanya atau leluhurnya. Untuk satu kilogram bandeng segar dibutuhkan bahan-bahan 1 6 butir telur, dengan bumbu-bumbu antara lain $\frac{1}{4}$ cabe merah keriting, 1 ons cabe rawit, bawang putih 2 bungkul, $\frac{1}{4}$ bawang merah, ketumbar (sangrai), kemiri (sangrai), gula aren secukupnya, gula pasir, garam, air asem Jawa (secukupnya) dan penyedap rasa.

Adapun cara membuatnya adalah siangi ikan bandeng hingga bersih, keluarkan daging serta durinya, jaga agar kepala, ekor, dan kulit tidak sobek (tetap utuh). Haluskan daging ikan bandeng yang sudah di pisah dari tulang dan duri dengan menggunakan blender, daging di blender bersamaan dengan 6 telur sampai benar-benar halus, tercampur rata antara daging dan telur. Bumbu yang sudah dihaluskan di campur dengan adonan bandeng yang sudah di blender tadi, di aduk hingga rata, jangan lupa di

beri garam, gula pasir, air asem jawa dan penyedap rasa. Setelah semua bahan sudah tercampur, masukan adonan bandeng yang sudah dicampur bumbu itu ke dalam kulit bandeng yang sudah dibersihkan, sehingga seperti menyerupai ikan bandeng. Siapkan daun pisang yang sudah di lap bersih dan tusuk gigi. Letakkan ikan bandeng yang sudah di isi dengan adonan (bumbu di campur daging bandeng tadi) di atas daun pisang yang sudah di bersihkan tadi, kemudian ikan bandeng tadi di lumuri bagian atasnya dengan adonan sisa, tipis-tipis saja. Di gulung menyerupai bungkusan lontong. setelah itu pada bagian ujung atas tusuk dengan tusuk gigi, dan bagian bawahnya jangan lupa di tusuk juga dengan tusuk gigi. Setelah semua sudah di bungkus rapi, siapkan kompor dan kukusan, masukan sate bandeng tadi ke dalam panci kukusan, tangkat setelah 30 menit. Dinginkan. Tahapan terakhir adalah membakarnya di atas bara api, namun jangan sampai terlalu terbakar, buat apinya tidak menyala hanya ada asap mengepul saja, jangan lupa di bolak-balik agar merata. Angkat setelah 15 menit. Siap di sajikan bersama lauk pauk yang lain.

3. Nasi Uduk

Nasi uduk merupakan makanan favorit masyarakat Banten menu sarapan. Setiap pagi mudah djumpai pedagang nasi uduk yang berjualan di berbagai daerah di Banten. Selain untuk makan pagi, naasi uduk juga kerap dijual pada malam hari. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan nasi uduk antara lain, beras, santan, daun salam, daun serai, lengkuas, kelabet, bawang putih, garam, penyedap rasa dan air. Proses pemasaknya seperti nasi biasa Cuma bedanya diberi bumbu rempah-rempah dan santan yang membuat cita rasanya menjadi lezat dan mengenyangkan di perut.

4. Nasi Liwet

Nasi liwet khas Banten tidak kalah nikmat dengan nasi liwet aslinya yang berasal dari Solo, meskipun begitu nasi liwet khas Banten menjadi suguhan yang sangat dinikmati masyarakat Banten khususnya masyarakat Bunar, Balaraja ketika berkumpul dengan keluarga, saudara, tetangga. Bahkan tak jarang pula nasi liwet khas Banten di suguhkan dalam beberapa tradisi dalam masyarakat, seperti ritual keagamaan. Adapun komposisi dalam sajian nasi liwet sebagai berikut:

Bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat nasi liwet antara lain 500 gram beras, 7 siung bawang merah, 7 buah cabai, 4 lembar daun salam, 4 batang serai, 2 cm lengkuas, 2 cm jahe, penyedap rasa secukupnya, 1200ml air, dan minyak sayur secukupnya.

Selanjutnya cuci beras hingga bersih, kemudian masukkan kedalam panci. Iris bawang merah dan cabai. Panaskan minyak secukupnya dalam wajan, kemudian tumis bawang dan cabai. Tambahkan lengkuas dan jahe yang sudah dimemarkan. Masukkan daun salam dan serai, kemudian tumis bumbu hingga harum. Angkat dan tuangkan kedalam beras yang telah dicuci bersih. Tambahkan air hingga dua ruas jari. Tambahkan penyedap rasa, kemudian aduk hingga merata. Selanjutnya masak dan diamkan selama 45 menit hingga matang. Setelah matang, angkat dan sajikan.

Sajian nasi liwet juga dapat ditambahkan dengan pelengkap lainnya seperti tahu, tempe, sambal, ikan asin, ayam bakar, lalapan seperti mentimun, tomat, selada dan lainnya. Nasi liwet sangat pas disajikan selagi hangat. Apalagi disajikan ditengah kehangatan keluarga serta para kerabat.

5. Dendeng

Menurut catatan Cornelis de Houtman pada tahun 1596, seorang penjelajah asal Belanda, di mana Banten sejak zaman dulu sudah memiliki keraton, masjid, dan alun-alun yang sangat luas. Kemudian kesultanan dan pelabuhan yang menjadi pusat perdagangan Nusantara, merupakan salah satu hal yang cukup mengesankan di zamannya. Kesultanan Banten banyak mewarisi kekhasan kuliner yang menjadi warisan kebudayaan bagi masyarakat Banten. Di mana dalam sejarahnya, ketika Kesultanan Banten dibumihanguskan oleh Deandels pada tahun 1882, Sultan Banten pada saat itu dibuang keluar jauh dari Banten beserta dengan keluarga intinya.

Tetapi, sebagian keluarga ada yang menetap dan bermukim di Banten khususnya di wilayah Kaujon Kota Serang, yang merupakan wilayah sepanjang sisi selatan Kali Banten. Di wilayah ini mereka banyak mendapati potongan-potongan daging kerbau yang tengah dikeringkan oleh masyarakat dengan alas nampah. Dari sinilah daging kerbau tersebut mulai diolah menjadi suatu masakan yang khas dari wilayah Banten yang disebut

dengan dendeng.⁹ Jadi, dapat dikatakan bahwa kuliner khas Banten yang satu ini merupakan suatu warisan kuliner khas dari keluarga kesultanan, yang sampai saat ini masih dapat dirasakan dan dinikmati oleh masyarakat khususnya di wilayah Serang, Pandeglang.

Kuliner khas Banten yang memiliki cita rasa manis dan gurih yang satu ini merupakan resep khas masyarakat kota Serang yang merupakan resep turunan mengikuti para orang tua mereka atau para leluhur mereka terdahulu. Biasanya proses pembuatan dendeng ini memakan waktu hingga tiga hari, di mana satu hari merupakan proses pembuatan dendeng, dan dua hari merupakan proses penjemuran dendeng, karena pembuatan dendeng ini dalam prosesnya hanya mengandalkan sinar matahari.

Adapun bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat dendeng sapi di antaranya yaitu, 500 gr daging sapi, 2 batang serai yang telah dimemarkan, 4 lembar daun salam, 4 cm lengkuas yang telah digeprek, 3 sdm gula merah yang disisir halus, 5 sdm kecap manis, kaldu bubuk secukupnya, garam secukupnya, dan air secukupnya. Sedangkan bumbu untuk membuat dendeng sapi yang

⁹ P Suryo R, *Dendeng Khas Banten Kuliner Wajib Beli*, 27 Agustus 2019 <https://merahputih.com/post/read/dendeng-khas-banten-kuliner-wajib-beli>, diakses 25 Juli 2022

diperlukan di antaranya yaitu, 6 siung bawang merah, 4 siung bawang putih, 3 buah cabe merah, 3 butir kemiri, 1 sdm ketumbar, dan 1 sdt lada.

Langkah-langkah pembuatan dendeng ini yaitu pertama, iris tipis-tipis daging sapi serah dengan arah serat daging tersebut, tujuannya yaitu agar tidak mudah hancur ketika dipipihkan nanti. Selanjutnya, siapkan wajan, dan jangan nyalakan api terlebih dahulu, lalu masukkan irisan daging sapi, serta semua bumbu, mulai dari bumbu halus, serai, daun salam, lengkuas, gula merah, kecap manis, kaldu bubuk, dan garam. Setelah semua bahan telah dimasukkan lalu aduk secara merata. Kemudian tutup wajan dan diamkan daging yang sudah dibumbui tersebut di dalam wajan selama kurang lebih 30 menit untuk proses marinasi.

Setelah didiamkan, letakkan wajan tadi di atas kompor dan nyalakan kompor dengan api kecil. Tunggu beberapa saat hingga wajan panas dan memanaskan daging. Setelah wajan panas, aduk-aduk daging tersebut secara perlahan hingga daging berubah warna. Semakin lama, daging yang sudah dibumbui nantinya akan mengeluarkan air dan minyak atau lemak ketika dipanaskan. Tunggu proses ini selama beberapa saat

sampai semua air dan lemak yang terkandung pada daging telah habis dikeluarkan.

Langkah selanjutnya yaitu, tuangkan air secukupnya hingga hampir merendam daging di dalam wajan tersebut, lalu tutup wajan dan tunggu hingga airnya menyusut. Setelah itu, angkat daging dan tiriskan dari bumbunya. Selanjutnya, pukul-pukul potongan daging hingga gepeng atau pipih namun tidak hancur. Biasanya dalam memipihkan daging para ibu-ibu menggunakan ulekan, palu yang telah dibungkus plastik, dan lain sebagainya. Setelah itu tatalah daging yang sudah pipih di atas nampah, kemudian jemur di bawah terik matahari hingga kering. Sesudah daging kering, maka dendeng siap untuk dinikmati.

Kuliner berbahan dasar daging sapi ini biasanya disajikan pada hari raya Idul Fitri dan Idul Adha oleh masyarakat Banten. Proses pembuatannya yang memakan waktu cukup lama ini membuat dendeng hanya dimasak pada hari-hari tertentu saja, dan seiring berkembangnya zaman, mulai sedikit masyarakat yang mengetahui resep serta cara mengolah masakan yang satu ini. Namun, dendeng di zaman sekarang ini sudah mulai banyak dijual oleh pedagang-pedagang kuliner, sehingga kuliner yang

satu ini sekarang dapat dijadikan sebagai menu pelengkap makanan pokok sehari-hari.

6. Bontot

Bontot yang merupakan istilah bahasa Serang-Banten yang memiliki arti bungsu atau anak paling terakhir. Inilah yang diyakini asal muasal penamaan bontot, karena si bontot adalah makanan yang bentuknya mungil. Bontot adalah makanan gurih dapat dinikmati siapa saja, terlebih bagi mereka yang sangat suka dengan olahan ikan dan masakan yang bergizi tinggi. Pada mulanya yang dinamakan bontot adalah sisa dari ujung potongan akhir ikan payus. Namun seiring berjalannya waktu, ternyata lebih banyak orang yang menyukai bontot daripada kerupuk ikan payus, sehingga dibuatlah bontot seperti sekarang ini.

Masyarakat di Desa Desa Domas, Kecamatan Pontang, Serang, Banten menjadi salah satu masyarakat yang menikmati anugrah kekayaan ikan laut dan ikan payau. Di Desa Domaslah, lahirlah makanan bontot yang berbahan dasar ikan payus.

Menurut ibu Rukmanah istilah bontot berasal dari sisa potongan bahan kerupuk ikan payus yang sudah tidak

layak dipotong dan di goreng. Bontot domas ini menyerupai makanan yang sejenis seperti empek-empek dan otak-otak yang terbuat dari ikan payus. Makanan Bontot Domas ini sudah ada sejak nenek moyang yang sudah ada dari zaman dulu sampai sekarang masih dijadikan makanan khas Domas kecamatan Pontang yang diwarisi oleh nenek moyangnya.

Ikan payus merupakan jenis ikan hama atau predator yang paling sering terdapat di tambak tradisional. Ikan ini masuk ketika air laut pasang melewati pintu air petakan yang dibuka oleh petani tambak dan dikenal sebagai pemangsa bibit bandeng (nener) dan udang-udang kecil. Kegunaan ikan payus dapat diolah menjadi berbagai produk makanan di antaranya bontot, kerupuk, bakso ikan, empek-empek, siomay, dan bahkan limbah ikan payus seperti tulang, kepala dan kulitnya jika dimanfaatkan akan memberikan nilai tambah, karena dapat diolah menjadi kerupuk tulang ikan payus dan tepung tulang ikan payus. Produk makanan ikan payus yang paling di gemari oleh masyarakat adalah bontot dan kerupuk ikan payus. Bontot dan kerupuk ikan payus merupakan produk olahan hasil perikanan yang dapat dijadikan solusi untuk meningkatkan konsumsi ikan masyarakat Banten khususnya di

Kecamatan Pontang. Selain itu, kerupuk juga sebagai makanan ringan yang dikonsumsi oleh masyarakat sehari-hari atau untuk menu pendamping nasi. Keunggulan produk ikan payus adalah makanan halal dan sehat karena kaya gizi serta mengandung omega tiga yang baik untuk kecerdasan dan kesehatan.

Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat bontot antara lain tepung terigu, tepung tapioca, merica, ikan payus, bawang merah, bawang putih, garam, gula, telur dan air panas. Pembuatan bontot menurut pak Ade, seorang pengrajin bontot, tidak menggunakan bahan pengawet sehingga hanya tahan 1-2 hari saja. Bontot yang ia jual dengan harga 15 Ribu per satu bontot yang berbentuk lonjor. Pada proses pembuatan Bontot ini setiap orang yang ada di daerah Pontang berbeda-beda, namun hampir semuanya sama dari cara pembuatan. Namun bontot milik pak Ade ini berbeda pembuatannya, agak sedikit uniknya. Berikut langkah-langkah dalam pembuatan bontot:

Langkah pertama, campurkan tepung terigu dan tepung kanji dalam panciyang besar. Kedua, haluskan bawang putih, bawang merah, dan merica. Ketiga, masukan ikan payus yang sudah di gilingke wadah, serta

masukan garam, penyedap rasa, bumbu yang sudah di haluskan dan telur. Kemudian aduk rata. Keempat, tuangkan air panas, lalu aduk hingga adonan lembut dan rata. Kelima, bentuk menjadi beberapa lonjor di esek-esek dengan plastic bening. Keenam, kukus 20 sampai 25 menit hingga matang. Setelah berubah warna jadi agak kecoklatan, angkat dan dinginkan. Goreng bontot potong kecil-kecil. Siap sajikan.

7. Angeun Lada

Salah satu kuliner khas banten yang saat ini jarang ditemukan adalah Angeun Lada atau Sayur Lada. Masakan Angeun Lada berasal dari Daerah Selatan Banten sekitaran Serang bagian Selatan, Pandeglang, serta Lebak. Biasanya Angeun Lada menjadi menu wajib buat keluarga yang disajikan pada saat hari-hari besar seperti lebaran atau acara kumpul keluarga di daerah tersebut. Angeun Lada berasal dari orang sunda, dalam bahasa sunda Angeun sendiri berarti Sayur dan Lada adalah Pedas, dan bisa diartikan sebaga Sayur Pedas. Angeun Lada sendiri menjadi salah satu kuliner turun temurun dari masyarakat di Banten.

Karena angeun lada sudah menjadi warisan budaya, meski aromanya menyengat karena daun Walang tetap tak menyurutkan orang-orang yang ingin memakan makanan ini. Makanan ini jarang ditemui di rumah makan khas Sunda. Tetapi tetap ada beberapa rumah makan yang menyajikan Angeun lada ini, seperti di Warung Makan Doa Nini Aki atau biasa disebut Warung Makan Nini Aki, warung makan ini terletak di jalan raya Petir, Kab.Serang, tidak jauh dari Pasar Petir. Lalu ada RM Cep Udin, Rumah makan ini terletak di Pandeglang, Kec. Oandeglang, Kab. Pandeglang. Dua Rumah makan ini merupakan sebuah bukti bahwa angeun lada masih diminati oleh banyak orang.

Untuk membuat Angeun Lada, bahan-bahan yang harus disiapkan antara lain: 425 Gram Daging Sapi, potong kotak dadu dan rebus. 425 Gram Limpa sapi, Potong kotak dadu dan rebus. 425 Gram Jantung Sapi, Potong kotak dadu dan rebus. 300 gram rebung, 4 buah tomat potong-potong, 1 ½ liter kaldu rebusan daging, 5 lembar daun Walang memarkan (ciri khas untuk Angeun Lada Asli Banten, jika tidak ada bisa diganti dengan Daun Kecombrang). Bumbu-bumbu yang dihaluskan: 1 ½ sendok teh gula merah, 1 sendok teh garam, 10 buah cabe

merah, 6 siung bawang merah, 5 siung bawang putih 6 butir kemiri, 5 sendok makan ketumbar, 3 ½ cm kencur, 5 cm kunir/kunyit, 1 ½ sendok teh terasi.

Cara membuat angeun lada: Tumislah bumbu-bumbu yang sudah dihaluskan hingga harum, lalu masukkan daging sapi, limpa, dan jantung aduk-aduk hingga rata. Ungkep dengan menggunakan api kecil. Tambahkan serai dan daun walang hingga aroma wangi. Tuangkan air kaldu, ungkep lagi hingga bumbu meresap kedalam daging dan semua bahan matang dan empuk. Masukkan rebung dan tomat, cicipi masakan untuk memastikan kombinasi bumbu sudah pas, didihkan kembali sebentar, lalu angkat. Masakan angeun lada siap di sajikan.

8. Sambel Honje

Honje (kecombrang) merupakan salah satu jenis tanaman rempah-rempah asli Indonesia yang termasuk dalam famili Zingiberaceae. Tanaman honje merupakan tanaman tahunan yang berbentuk semak dengan tinggi 1-3 m. Sambel Honje adalah komponen utama dalam tradisi bacakan di daerah Menes Khususnya di Desa Sukamanah. Dalam membuat sambel Honje khas Menes, terbuat dari

beberapa bahan seperti garam, gula merah, gula putih, cabai, terasi, honje/ kecombrang, santan, penyedap rasa yang di ulek menjadi satu sampai halus, dan kemudian disimpan di wadah.

Dalam pembuatan sambal honje khas Menes adalah mencari bahan utamanya dahulu yaitu honje atau kecombrang. Kita dapat menemukannya di kebun atau di pasar tradisional. Setelah itu tumbuhan rempah ini dicuci dan di buang bagian luar. Batang mudanya saja yang di pakai dalam membuat sambal honje. Setelah itu bagian batang mudanya di kukus hingga layu supaya mempermudah dalam proses pengulekan sambal. Setelah di kukus, tumbuhan honje ini di ulek dengan beberapa bahan-bahan lain hingga halus. Gunanya santan dalam sambal honje khas Menes adalah supaya sambal menjadi lebih gurih. Setelah sambal di ulek sampai halus dan tercampur dengan bumbu lain, sambal di pindahkan ke wadah. Sambal pun siap disajikan dan cocok sebagai pendamping makan ikan bakar dan lain-lain.

9. Sambel Peupeuh

Sambel peupeuh biasanya disajikan jika ada ibu yang melahirkan, karena sambel peupeuh ini dipercaya

memiliki banyak khasiat. Di antaranya menambah nafsu makan ibu yang sudah melahirkan, membuat proses pemulihan setelah melahirkan jadi lebih cepat. Umumnya masyarakat dapat langsung memakannya atau di aduk bersama nasi panas. Tapi sambel peupeuh ini bukan sebagai lauk, melainkan hanya sebagai bumbu.

Bahan-bahan yang dibutuhkan yaitu kunyit, kunci, terasi, garam, jahe dan daun kentut. Proses pembuatannya dengan cara mencampurkan semua bahan-bahan lalu ditumbuk menggunakan lumpang sampai agak sedikit halus.

Sambel peupeuh ini dipercaya dapat membuat aroma tubuh menjadi wangi dan tidak bau keringat, menyembuhkan lebih cepat luka akibat melahirkan bagi para wanita habis melahirkan dan membuat kulit menjadi lebih kuning cerah tidak kusam. Sambel peupeuh juga bisa dikonsumsi baik pria ataupun wanita. Karena bahan-bahannya ini tidak berbahaya bagi tubuh dan tidak mengandung senyawa kimia berbahaya. Orang tua di zaman dulu akan membuat sambel peupeuh di pagi hari dan langsung habis dikonsumsi bersama dengan para keluarga dan tetangga di sekitarnya.

Sampai saat ini sambel peupeuh ini masih dikonsumsi masyarakat di Desa Sukanegara, tetapi penggunaannya tidak seentusias pada zaman dulu. Karena makanan ini lebih mirip sebagai jamu yang tidak diberi air sehingga berkurang peminatnya.

10. Sambel Burog

Sambel Burog atau kadang disebut dengan *sambelan kulit*, merupakan makanan khas di daerah Banten. Makanan ini biasanya menjadi pendamping 1 untuk teman makan ketupat dan opor atau bahkan nasi uduk di pagi atau malam hari.

Bahan utama yang wajib dibutuhkan dalam proses pembuatan Sambal Burog adalah cabai dan kulit melinjo. Namun tidak lepas adanya bahan-bahan atau rempah-rempah yang menjadi pelengkap menu Sambal Burog ini. Ada beberapa bahan yang dibutuhkan, di antaranya: 250gr kulit melinjo (kulit tangkil), 5 buah cabai merah, 5 buah cabai hijau, 6 butir bawang merah, 3 siung bawang putih, 4 butir kemiri, 2 ruas lengkuas, 1 ruas jahe, 2 batang serai, 2 lembar daun salam, 2 sdm air asam jawa, Terasi udang secukupnya, Gula dan garam secukupnya, 300ml air dan minyak goreng secukupnya.

Adapun tata cara memasak Sambal Burog sebagai berikut: Bersihkan kulit melinjo, lalu iris dengan tipis dan juga iris cabai hijau secara serong atau miring. Kemudian haluskan bawang merah, bawang putih, kemiri, cabai merah, terasi udang dan jahe secara bersamaan. Geprek lengkuas dan batang serai. Sebelumnya panaskan terlebih dahulu minyak sedikit, tumis bumbu halus hingga harum, setelah itu masukkan lengkuas, serai dan daun salam bersamaan. Kemudian tambahkan 300ml air, lalu masukkan irisan kulit melinjo, masukkan cabai hijau yang sudah diiris serong, masukkan air asam, gula, garam dan penyedap rasa. Masak hingga kuah menyusut dan bumbu meresap. Jika sudah mengeluarkan wangi yang khas dan terlihat agak kering, maka itu tandanya sambal burog sudah matang dan siap disajikan.

11. Laksa

Laksa adalah salah satu jenis makanan mie berkuah yang populer di kawasan Asia Tenggara khususnya Singapura, Malaysia, dan Indonesia. Laksa memiliki cita rasa yang khas dan menggambarkan ciri khas suatu daerah. Ternyata laksa di Kota Tangerang tanpa disadari terbagi menjadi dua jenis laksa, yaitu laksa

Nyai dan laksa Nyonya. Dinamakan laksa Nyai karena laksanya yang dibuat oleh kaum pribumi Kota Tangerang, sedangkan dinamakan laksa Nyonya karena dibuat oleh kaum peranakan Cina di Kota Tangerang atau biasa disebut dengan Cina Benteng. Kedua laksa ini cenderung memiliki rasa yang sama, untuk laksa nyai biasa dijual atau bisa didapatkan di samping Pom bensing Babakan Cikokol atau bisa langsung mengunjungi kawasan kuliner Laksa khas Kota Tangerang, sementara laksa nyonya bisa didapatkan di pasar lama kota Tangerang.

Pernyataan yang telah diungkapkan pada pembahasan di atas seketika diluruskan langsung oleh salah satu penjual laksa yang berada di kawasan kuliner laksa Tangerang bahwa jaman dahulu memang berkaitan dengan masyarakat Tionghoa, karena para penjual laksa dahulu sering keliling berjualan laksa menggunakan gerobak ke kampung-kampung Cina Tangerang seperti Cina benteng, dan menyajikannya kepada orang-orang China atau masyarakat Tionghoa. Itulah yang menyebabkan berkaitannya laksa dengan masyarakat Tionghoa, akan tetapi tetap yang membuat adalah orang asli pribumi yakni orang-orang Tangerang dan laksa

dahulu disajikan untuk berbagai acara, seperti: hajatan di kampung Buaran, khitanan, resepsi pernikahan, dengan menyajikan menu khas Tangerang yaitu salah satunya laksa.

Laksa khas Kota Tangerang yang sebelumnya telah melewati beberapa proses pembuatan yang cukup mudah yang terbuat dari tepung beras putih yang sudah direbus, kemudian ditaburi dengan daun seledri dan diberi kuah kuning kental. Biasanya kuah kental laksa ayam bumbunya terdiri dari bawang merah, bawang putih, daun salam, santan, serai, jahe, kunyit, lengkuas, ketumbar, merica, daun jeruk dan kemiri.¹⁰ tidak lupa ditambahkan parutan kelapa yang disangrai dan kacang hijau yang menjadikan rasa manis sebagai cita rasanya yang khas, sebagai pelengkap laksa khas Tangerang bisa dipadukan dengan opor ayam, telur rebus maupun tahu.

Cara penyajiannya pula cukup mudah, pertama dengan menyiapkan bahan utamanya yaitu mi laksa dari tepung beras, kemudian bahan tersebut disiram dengan kuah kental kuning laksa lengkap dengan kacang hijau, kentang, santan, dan kaldu ayam. Selain itu juga bisa

¹⁰ Muedijati dkk, *Profil Struktur, Bumbu Dan Bahan Dalam Kuliner Indonesia*, (Yogyakarta: UGM Press, 2018), p. 104

ditambahkan dengan pelengkap lainnya seperti ayam, telur rebus, maupun tahu, tidak lupa diberi taburan daun kucai yang dirajang kecil-kecil, dan penyajian seperti ini yang membedakan laksa Tangerang dengan laksa lainnya. Apabila dalam memakan laksa Tangerang masih merasa belum kenyang, maka dapat ditambah dengan buras yaitu sejenis lontong yang dimasak bersama santan dan memiliki tekstur lebih pipih.

Menurut penjual laksa khas Tangerang bahwa dalam penyajiannya tidak ada macam-macam, hanya laksa atau mie laksa ditambah lauk pauknya sebagai pelengkap seperti ayam, telur, ati ampela, hanya itu saja, dan yang menjadi ciri khasnya menggunakan daun kucai dan biasanya dalam penjadiannya ada yang menggunakan telur, ayam, tahu, sebagai toping atau pelengkap tidak lupa ditambahkan daun kucai dan laksa menjadi salah satu makanan khas Tangerang.

Untuk memudahkan peminat laksa khas Tangerang dan wisatawan yang berkunjung ke Kota Tangerang saat ini sudah terdapat suatu tempat yang disebut dengan ‘Kawasan Kuliner Laksa Tangerang’ yang terdiri dari beberapa penjual laksa Tangerang. Dan kawasan kuliner ini dapat mempermudah supplier atau

pemasok makanan dalam melengkapi pelengkap laksa seperti telur rebus, kerupuk dan lain sebagainya untuk saling berhubungan dengan beberapa penjual laksa yang berada di kawasan tersebut.

12. Nasi Kebuli

Terdapat perbedaan antara nasi kebuli pada umumnya dengan nasi kebuli yang disajikan dalam acara khataman Al-Qur'an masyarakat Desa Kaduengang Kecamatan Cadasari Kabupaten Pandeglang. Nasi kebuli yang disajikan dalam acara khataman Al-Qur'an masyarakat Desa Kaduengang Kecamatan Cadasari Kabupaten Pandeglang dibuat dari bahan dan rempah hasil memanen sendiri. Seperti, beras yang dihasilkan dari memanen, rempah-rempah yang dihasilkan dari bercocok tanam serta menggunakan ayam kampung hasil beternak.

Telah terjadi modifikasi oleh masyarakat Desa Kaduengang Kecamatan Cadasari Kabupaten Pandeglang, diketahui Nasi Kebuli khas Arab mengandung kari dan aroma yang sangat menyengat, lalu menggunakan daging yang berukuran besar. Namun, orang-orang Banten khususnya masyarakat Desa Kaduengang kurang menyukai makanan yang berukuran besar dan rasa yang

kurang asin serta aroma yang sangat menyengat menjadikan masyarakat Desa Kaduengang merasa aneh dengan rasa Nasi Kebuli khas Arab.

Dalam pembuatan nasi kebuli, beras yang dimasak dengan cara diaronan atau dalam istilah Sunda *Ngagigihan*. *Ngagigihan* adalah teknik memasak zaman dahulu. alam menanak nasi terdapat dua tahapan. *Tahap pertama*, setelah beras dicuci dengan bersih dimasukkan ke dalam *aseupan* dan simpan di atas seeng atau kukusan sampai nasi menjadi *Gigih* atau setengah matang. *Aseupan* (istilah Sunda) atau kukusan adalah suatu wadah untuk mengukus nasi yang berbentuk kerucut tanpa tutup alas. *Tahap kedua*, nasi diangkat dan ditaruh ke dalam wadah baskom. Kemudian ditambahkan air yang sudah mendidih secukupnya dan biarkan sampai air tersebut menyerap. Namun, untuk nasi kebuli biasanya memakai air santan yang sudah dipanaskan. Kemudian dimasukkan ke dalam kukusan atau aseupan bambu untuk dikukus kembali sampai matang.

Rempah-rempah yang digunakan dalam pembuatan nasi kebuli di Desa Kaduengang Kecamatan Cadasari Kabupaten Pandeglang dihasilkan dari memanen sendiri yakni kunyit, bawang merah, bawang putih, cabe merah

atau cabe rawit, kayu manis, cengkeh dan serai. Nasi kebuli biasanya menggunakan ayam kampung yang dihasilkan dari beternak sendiri. Daging ayam kampung dimasak menggunakan bumbu kunyit dan serai yang sudah dimemarkan. Daging ayam kampung dijadikan sebagai makanan pendamping (lauk pauk) nasi kebuli yang dimasak dengan cara disuir kecil-kecil dan dicampurkan dengan nasi aronan.

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan Nasi Kebuli adalah rempah-rempah hasil dari sumber daya alam sekitar. Dari berbagai rempah-rempah, ada beberapa yang menjadi simbol yaitu *Kunyit*, *Cengkeh*, *Kayu Manis* dan *Serai*. Adapun makna yang terkandung dari *Kunyit*, *Cengkeh*, *Kayu Manis* dan *Serai* adalah simbol dari kesehatan. Masyarakat Desa Kaduengang biasanya menggunakan *Kunyit*, *Cengkeh*, *Kayu Manis* dan *Serai* sebagai obat tradisional yang di rebus dan diminum air hasil rebusan, karena dipercaya sebagai obat untuk meningkatkan imun dan daya tahan tubuh.

Kunyit merupakan bahan utama dalam pembuatan nasi kebuli. *Kunyit* memiliki fungsi untuk memberikan warna pada nasi kebuli, warna kuning dari nasi kebuli melambangkan syukur dan kegembiraan akan terkabulnya

hajat seseorang. Warna kuning juga menyimbolkan keberuntungan dan kekayaan akan ilmu yang didapat selama proses belajar. *Cengkeh* memiliki minyak yang beraroma khas dan tajam, cengkeh juga dijadikan sebagai obat tradisional, *Cengkeh* dipercaya oleh masyarakat Desa Kaduengang sebagai rempah untuk menghangatkan tubuh. *Kayu Manis* memiliki rasa manis dan sedikit hangat, *Kayu Manis* juga biasanya dijadikan sebagai obat tradisional, salah satu fungsi dari *Kayu Manis* adalah masyarakat Desa Kaduengang mempercayai bahwa jika meminum air rebusan *Kayu Manis* maka bisa menurunkan kadar gula darah yang tinggi. *Serai* berfungsi untuk menambahkan aroma pada masakan, *Serai* juga bisa menambah nafsu makan karena hidangan menjadi harum dan sedap.

Proses pembuatan nasi kebuli khas masyarakat Desa Kaduengang Kecamatan Cadasari Kabupaten Pandeglang, sebagai berikut: Bahan yang diperlukan, yaitu beras, kunyit, garam, daging ayam, air santan, bumbu halus untuk ayam antara lain kunyit, bawang putih, bawang merah, cabai, kayu manis, cengkeh dan serai.

Masukan ayam yang sudah dipotong, aduk sampai merata. Santan di tuang ke dalam panci, masukan serai, daun salam, kayu manis, cengkeh dan tambahkan garam

secukupnya. Beras yang telah dicuci dimasukkan ke dalam kukusan atau *asepan bambu* (istilah Sunda). Kukus beras hingga menjadi nasi *gigih* (setengah matang). Angkat nasi *gigih* atau setengah matang dan taruh ke dalam baskom lalu tuangkan air santan yang telah mendidih. Biarkan sampai air menyerap ke dalam nasi *gigih* atau nasi setengah matang. Aduk dengan nasi *gigih* atau nasi setengah matang. Kukus kembali nasi *gigih* atau nasi setengah matang. Lalu campurkan dengan daging ayam yang sudah disuir. Untuk mendinginkan nasi, biasanya menggunakan centong kayu, kipas atau dalam istilah bahasa sunda *hihid* serta nyiru.¹¹

13. Nasi Samin

Nasi samin adalah hidangan yang kerap disajikan pada acara selamatan orang meninggal ataupun hajatan pada pernikahan dan sunatan. Selain itu nasi samin juga disajikan kepada tamu orang yang melakukan zikir mulud di acara muludan. Pada masyarakat Banten nasi samin dipakai dalam acara hajatan. Nasi samin terbuat dari bahan-bahan rempah khas nusantara, sebut saja seperti kembang lawang, lada, pala, laos, jahe, kembang paja,

¹¹ Wawancara dengan Hj. Tati Suwarti 28 Agustus 2022.

jinten, kayu masayu, cabe jawa, kapol, ketumbar, bawang merah, bawang putih dan minyak samin. Rempah-rempah nusantara sudah terbukti khasiat nya dari dahulu kala, bahkan menjadi incaran para pelancong dari seluruh dunia yang berburu ingin mendapatkan rempah-rempah.

Karena nasi samin yang terbuat dari beragam bumbu rempah-rempah dan minyak samin membuat masyarakat hanya mengkonsumsi nasi ini dihari-hari tertentu saja. Selain rasa, kerumitan tehnik dalam proses memasak dan hanya orang-orang tertentu saja yang bisa memasaknya menjadikan nasi ini memiliki makna lebih di masyarakat. Bahkan masyarakat mengakui dampak dan efek yang dirasakan tubuh berbeda ketika sehabis mengkonsumsi nasi samin, hal ini memang objektif mana kala kita berbicara tentang bumbu-bumbu yang dipakai dalam nasi samin tersebut.

Nasi samin dan rabeg adalah kesatuan hidangan yang tidak dapat dipisahkan, ketika menyantap nasi samin maka hidangan pelengkap nya pasti rabeg dan jelatah. Jika hidangan tersebut tidak lengkap maka rasa dan sensasi nya pun akan berbeda.

Meskipun nasi samin disajikan beberapa daerah di Banten, namun masing-masing daerah memiliki ciri khas

tersendiri. Misalnya di Taktakan, Waringinkurung dan Tirtayasa nasi samin memiliki warna agak kecoklatan, sedangkan di Tangerang cenderung berwarna kuning.¹²

14. Nasi Anggi

Nasi anggi adalah makanan tradisional yang lazim ada dalam dalam acara selamatan tujuh bulanan atau orang sini menyebutnya rujakan di kampung Sidilem Kecamatan Waringin Kurung Kabupaten Serang. Untuk bahan-bahan yang di perlukan yaitu: beras, santan kelapa, bawang merah, bawang putih, garam, gula, sereh, daun salam, kunyit, lengkuas, merica, dan ketumbar. Adapun cara pembuatannya adalah kukus beras hingga masak. Haluskan bumbu yang sudah di siapkan (bawang merah, wang putih, jahe, lengkuas, merica, dan ketumbar). Kemudian tumis bumbu dan tambahkan garam, gula penyedap rasa, daun salam, sereh, hingga mengeluarkan bau harum masakan. Lalu masukkan santan, aduk hingga bumbu dan santan tercampur rata dan masak hingga kadar airnya berkurang. Setelah nasi matang kemudian aduk nasi dengan bumbu yang telah dicampurkan dengan santan dan juga bahan-bahan tambahannya udang rebon, ikan teri

¹² Wawancara dengan Rukmana 4 September 2022.

yang sudah digoreng, tose, kacang panjang, dan pete (yang sudah disisir halus), daging ayam dan daging kerbau (yang sudah matang kemudian disuir-suir). Setelah semuanya tercampur merata nasi anggi baru siap untuk dihidangkan.

15. Nasi Sumsum

Awal mula nasi bakar sumsum menjadi makanan khas di wilayah Serang yaitu terjadi pada tahun 1941. Di mana dalam sejarahnya terdapat tukang potong hewan yang bekerja di daerah Serang yang melihat sisa-sisa tulang yang mubadzir apabila dibiarkan begitu saja. Kemudian tulang-tulang tersebut ia bawa pulang, dan ternyata tulang tersebut menarik perhatian seorang pembeli dan pembeli tersebut menginginkan tulang-tulang tersebut dibeli olehnya. Dan untuk memudahkan proses penjualan tulang-tulang tersebut kemudian dipecah-pecah menjadi bagian kecil oleh si penjual. Kemudian, pada bagian tulang tersebut terdapat sumsum yang tidak dipakai sehingga dipisahkan oleh tukang potong tersebut. Hal ini kemudian dimanfaatkan oleh sang istri, di mana ia mencoba untuk mengolah sumsum tersebut yang dimasak dengan cara dicampurkan ke dalam nasi lalu kemudian dibakar.

Nasi sumsum tersebut menjadi sajian makanan sehari-hari dalam keluarganya. seiring berjalannya waktu, kebiasaan keluarga ini didengar oleh para tetangga, sehingga mereka tertarik untuk mencicipinya. Setelah mencicipi nasi sumsum tersebut ternyata mereka menyukai kelezatan dari nasi tersebut. Dan kemudian, si istri berinisiatif untuk menjual kreasinya tersebut di Kota Serang dengan menggunakan grobak. Dan seiring berjalannya waktu, nasi sumsum tersebut mulai banyak digemari oleh masyarakat luas, sehingga sampai saat ini nasi sumsum sangat dikenal oleh masyarakat Serang.

Bahan utama pembuatan nasi sumsum ini terdiri dari, 600 gram nasi merah, 300 gram sumsum sapi yang telah dikukus, 5 sdm minyak sayur, 4 batang serai bagian putihnya yang diiris serong, daun pisang untuk membungkus nasi sumsum. Kemudian, bahan bumbu yang digunakan untuk nasi sumsum ini yaitu, 10 siung bawang merah, 7 siung bawang putih, 6 buah cabai merah kriting, garam secukupnya, merica secukupnya, terasi secukupnya, batang serai bagian putihnya saja yang telah dimemarkan. Adapun menu pelengkap nasi sum-sum ini di antaranya yaitu, sambal kacang, mentimun, tomat, dan kerupuk.

Cara membuat nasi sumsum sendiri pertama-tama yaitu, belah membujur sumsum menjadi dua. Lalu setelah dipotong susun sumsum tersebut di loyang datar dan taburi sedikit garam. Kemudian panaskan sumsum tersebut di atas panggangan hingga sumsum tersebut matang, lalu kemudian angkat. Langkah selanjutnya yaitu, haluskan bawang merah, bawang putih, cabai merah keriting, garam, merica, terasi, dan serai. Setelah halus, tumis bumbu tersebut hingga mengeluarkan aroma harum, kemudian masukkan nasi dan juga sumsum, lalu aduk sampai merata, tunggu hingga matang, kemudian angkat.

Langkah selanjutnya yaitu ambil daun pisang, lalu taruh nasi sumsum di atasnya. Kemudian gulung dan padatkan nasi sumsum tersebut dan sematkan kedua ujungnya. Setelah dibungkus dengan daun pisang, bakar nasi sumsum tersebut hingga tercium aroma harum, lalu angkat. Setelah itu, maka nasi bakar sumsum siap dihidangkan dan dinikmati.

16. Kerupuk Dapros

Kerupuk dapros merupakan makanan tradisional yang berbentuk menyerupai bunga mawar yang memiliki rasa gurih dan renyah ketika dimakan. Kerupuk ini biasa

dijumpai di wilayah taktakan, Serang, Banten. Kerupuk berbahan dasar tepung beras ini, di wilayah Banten masih dibuat secara sederhana atau manual dengan menggunakan tangan, terutama jari jempol yang sangat berperan penting. Adapun bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat kerupuk dapros di antaranya yaitu, 300 gram tepung beras, 100 gram tepung tapioka, air secukupnya, penyedap rasa, garam secukupnya, dan pewarna makanan. Kemudian, haluskan juga bumbu yang terdiri dari 1 sendok teh ketumbar, 4 siung bawang putih, dan 3 butir kemiri.

Langkah pertama dalam membuat kerupuk dapros ini yaitu, siapkan wadah berukuran besar, kemudian campurkan tepung beras dan tepung tapioka, masukkan pula semua bumbu yang telah dihaluskan, tambahkan garam secukupnya, penyedap rasa secukupnya, dan terakhir yaitu pewarna makanan secukupnya. Langkah selanjutnya yaitu aduk secara merata bahan-bahan yang telah dicampurkan tersebut, kemudian masukkan air sedikit demi sedikit sambil diuleni hingga berbentuk pastel.

Kemudian, setelah adonan berbentuk pastel, ambil adonan tersebut sebesar bulatan bakso yang berukuran sedang, lalu kemudian bentuk dengan menggunakan jempol tangan hingga adonan tersebut menyerupai bentuk

bunga mawar. Lakukan proses ini hingga semua adonan habis. Kemudian, setelah proses pembentukan selesai, kukus di atas api sedang hingga warnanya berubah menjadi lebih terang. Setelah matang, angkat dan susun di sebuah wadah atau nampah secara berjejer, kemudian jemur di bawah sinar matahari hingga kering. Setelah kering, maka kerupuk dapros siap untuk digoreng dengan menggunakan minyak panas dengan api sedang. Setelah matang, maka kerupuk dapros siap untuk dihidangkan.

17. Kikiping

Menurut Ibu Hj Eni Rohaeni selaku narasumber (anggota UMKM Desa Koranji Menes Pandeglang) ia mengatakan bahwa tidak diketahui secara pasti mengenai sejarah kue kikiping, namun dahulu pada saat harga sembako melonjak terutama harga daging warga masyarakat Menes memiliki inisiatif membuat kue kikiping dengan isian serundeng bukan dengan daging dikarenakan harga daging yang melonjak.

Kikiping merupakan kue khas daerah Menes Pandeglang, kikiping merupakan makanan yang terbuat dari uli berisi daging ayam cincang atau juga bisa isian dari abon yang dibungkus dengan daun pisang. Ukuran uli

dibuat kecil-kecil memanjang dengan ukuran tidak lebih seukuran jempol kaki dewasa. Bahan dasar kikiping yaitu ketan dengan campuran parutan kelapa yang di tumbuk halus atau disebut uli. Di Menes Pandeglang uli dalam bahasa setempat yaitu gegemblong. Gegemblong ini dibungkus menjadi pembungkus suiran daging ayam yang dicampur dengan serundeng. Selain serundeng dan daging, campuran isi kikiping yaitu bawang goreng sekaligus minyak kelapa.

Bahan-bahan untuk membuat kikiping, antara lain: 300 gram beras ketan, 125 ml santan dari 1/2 butir kelapa di cuci bersih, 1 sendok teh garam, 75 gram kelapa setengah tua, dikupas lalu parut kasar, 5 sdm bawang goreng, dan daun pisang untuk membungkus. Bumbu yang dihaluskan Antara lain 3 sdm bawang goreng, 1 siung bawang putih diiris goreng, 1 sdt ketumbar sangria, 1 batang serai diiris tipis, 1 sdt garam 3/4 sdt gula pasir. Adapun bahan isinya adalah 150 gram daging ayam rebus disuwir-suwir 50 gram, atau abon bisa juga sebagai isian kikiping, Kelapa setengah tua kupas, diparut kasar disangrai kering lalu dihaluskan; tambahkan 100 ml air.

Adapun cara membuatnya adalah Beras ketan yang akan dimasak harus dicuci hingga bersih lebih dahulu,

kemudian direndam selama 1 jam, setelah itu ditiriskan. Selanjutnya, beras ketan yang telah dikukus selama 20 menit diangkat dan disisihkan. Lalu masukkan ketan kukus dan kelapa parut dalam rebusan santan, aduk sampai meresap. Semua bahan ini dimasak menggunakan api kecil hingga mendidih. Langkah berikutnya adalah ketan dimasukkan ke dalam santan yang sudah mendidih. Ketan diaron hingga air santan terserap. Setelah santan terserap, api dimatikan. Beras ketan yang sudah diaron dikukus selama 30 menit. Kemudian, ketan dipindahkan ke dalam wadah.

Untuk isi kikiping: aduk ayam suwir, kelapa sangrai, bumbu halus dan air, masak sambil diaduk hingga kering. Siapkan daun pisang yang sudah dipotong dan dibersihkan. Ambil 2 sdm ketan tumbuk atau sesuai selera, pipihkan lalu sendokkan isi, bentuk lonjong. Pipihkan dan isi dengan ayam cingcang atau abon. Tutup dan digulung dengan daun pisang yang di letakkan melintang; sendokkan sedikit bawang goreng, bungkus seperti arem-arem. Kukus selama 15 menit. angkat lalu bakar di bara api hingga harum.

C. Daerah-daerah di Banten yang Menghasilkan Rempah-rempah

Sejarah Banten tidak bisa dilepaskan dari rempah-rempah. Pada masa Asia Tenggara berada pada kurun niaga sekitar abad ke-15-17 M, Banten menjadi bagian jalur perniagaan internasional yang banyak disinggahi banyak pedagang dari berbagai penjuru dunia. Adanya permintaan yang tinggi akan hasil bumi dari Asia Tenggara menyebabkan berkembangnya emporium di wilayah Nusantara. Sebenarnya yang diperdagangkan pada kurun niaga bukan hanya rempah-rempah saja. Komoditas lain seperti beras, garam, asinan atau ikan kering, tuak, tekstil dan barang logam justru mendominasi muatan kapal. Rempah-rempah yang memikat para pedagang dari berbagai penjuru dunia hanyalah komoditas perniagaan dalam jumlah yang kecil. Namun menjadi komoditas penting karena rempah-rempah memberikan keuntungan yang paling besar di antara komoditas yang lain. Selain itu perniagaan rempah juga secara tidak langsung telah berperan dalam memperkaya jenis barang atau komoditas yang beredar di masyarakat di Nusantara. Karena biasanya para pedagang yang mencari rempah-rempah juga

membawa barang dagangan lain untuk di jual di bandar-bandar atau wilayah produksi rempah-rempah.¹³

Meskipun kejayaan Banten sebagai bandar perniagaan dan penghasil rempah-rempah tidak seperti di masa lampau. Namun keberadaan rempah-rempah masih bisa ditemui di wilayah Banten, baik di pasar-pasar, warung-warung, perkebunan maupun di hutan. Bahkan keberadaan rempah-rempah yang ditemukan di Banten semakin bervariasi jenisnya. Adanya interaksi dengan orang-orang dari berbagai pulau di Nusantara dan berbagai negeri telah memperkaya keragaman rempah-rempah di Banten. Akibat adanya interaksi dengan pedagang-pedagang dari pulau-pulau lain yang memperkenalkan berbagai macam jenis rempah-rempah mendorong adanya upaya untuk membudidayakan tanaman rempah oleh masyarakat Banten.

Merujuk pada dokumen kuno, titik lada Banten menurut Sonny C.Wibisono dapat dilacak di daerah Banten (Surosowan), Banten Girang, Babakan, Rjapandu, Sindanmandie, Tjiomas, Tjisaat, Goea, Waroe, Mandalawangi, Pandat, Nembol, Juhut, Pandeglang, Maja,

¹³ Anthony Reid, *Asia Tenggara dalam Kurun Niaga 1450-1680 Jilid 2 Jaringan Perdagangan Global* (Jakarta : Yayasan Pustaka Obor Indonesia, 2011), p.4.

Pakoe Ajie, Kalahang, Tjekek, Kadoejamie, menes, Tjisaat 2.

Berdasarkan penelusuran BPCB provinsi Banten pada tahun 2020 ditemukan beberapa kampung lada di masa lalu yang bisa dilacak keberadaannya antara lain di Babakan (Kabupaten Serang), Gunung Pulosari (kabupaten Pandeglang), Panimbang (Kabupaten Pandeglang), Cigeulis (Kabupaten Pandeglang).¹⁴

Selain beberapa klaster di atas, sebuah dokumen Belanda berangka tahun 1805-1807 berisi catatan tentang perkebunan lada di Bantamsche Bovenlanden dan di pantai Lampung yang tersimpan di Arsip Nasional Republik Indonesia dengan nomor arsip 29, katalog arsip VOC 9 1674-1891. Dalam arsip ini mneyebutkan tentang beberapa kampung penghasil lada di daerah Lebak, antara lain Sampora, Pasir Peuteuy, Maja, mandala dan Sajira.¹⁵

¹⁴ Moh Ali Fadilah dkk, *Lada Atribut Utama Jalur Rempah Banten* (Serang : BPCB Provinsi Banten, 2021), p.91.

¹⁵ Fadilah dkk, *Lada Atribut Utama.*, p.92.



Peta persebaran desa-desa penghasil lada
(Sumber: BPCB Banten)

Walaupun pada saat ini lada tidak lagi menjadi komoditas unggulan, namun budidaya lada dan tanaman rempah lain masih dilakukan oleh sebagian petani di Banten. Beberapa daerah di Pandeglang, seperti Cadasari, Pulosari, Mandalawangi, Cigeulis, dan Carita budidaya rempah-rempah masih terus dilakukan oleh petani. Beberapa tanaman rempah yang banyak dihasilkan di Pandeglang antara lain cengkeh, kayu manis, kapulaga, lada, jahe, kunyit, lengkuas, sereh, pala, kemiri, kapulaga, dan lain-lain. Di antara tanaman rempah yang

mendominasi di daerah Pandeglang sekarang ini adalah cengkeh. Budidaya cengkeh di desa Kaduengang kecamatan Cadasari dimulai pada tahun 1983, sedangkan kayu manis, pala dan kapulaga baru dibudidayakan beberapa tahun terakhir ini. Peran pemerintah dalam pengembangan tanaman rempah adalah dengan memberikan bantuan bibit cengkeh dan pala. Untuk cengkeh biasanya ada yang dijual basah dan ada juga yang dijual kering. Tanaman cengkeh bisa dimanfaatkan dari daun, ranting dan bunganya. Daun cengkeh dan amrang (ranting) diolah menjadi minyak yang digunakan untuk menghangatkan tubuh, contohnya minyak GPU. Adapun untuk bunga cengkeh yang sudah kering diolah menjadi bumbu masak dan campuran rokok. Penanaman rempah-rempah yang dilakukan petani biasanya dilakukan di lahan perhutani atau lahan milik pribadi.¹⁶

Karena potensi keuntungan yang besar diperoleh dalam budidaya cengkeh, akibatnya petani di Banten terutama di daerah Pandeglang lebih banyak membudidayakan tanaman cengkeh dibandingkan dengan tanaman rempah lainnya. Tanaman lada yang dulunya menjadi komoditas unggulan Banten sekarang digeser oleh

¹⁶ Wawancara dengan H.Nurhadi 28 Agustus 2022.

cengkeh yang prospeknya semakin baik. Selain factor keuntungan yang besar, budidaya cengkeh juga relative lebih mudah daripada lada yang memerlukan tanaman lain untuk penyangganya.



Tanaman Lada

Selain di Pandeglang, di kabupaten Serang seperti Ciomas penanaman rempah-rempah masih dilakukan oleh petani. Keberadaan Ciomas sebagai penghasil rempah-rempah sudah berlangsung sejak zaman dulu, terbukti dengan adanya catatan Belanda tentang peta persebaran rempah-rempah di Banten. Bapak Ubaedi S seorang petani rempah menanam berbagai jenis rempah-rempah dengan system tumpangsari di lahan miliknya seluas 12 petak/1, 5

hektar. Jenis rempah yang ditanam di Ciomas untuk saat ini antara lain kapulaga, pala, cengkeh, kunyit, jahe, sereh, lada, kemiri, vanili, dan lengkuas. Waktu tanam masing-masing rempah-rempah berbeda-beda tergantung jenisnya. Waktu panen 3 bulan sampai 7 bulan, waktu panen cengkeh 2-3 tahun, dan waktu panen pala 1 tahun. Hasil panen para petani biasanya dijual kepada tengkulak daerah tersebut.¹⁷



Tanaman Pala

¹⁷ Wawancara dengan bapak Ubaedi S 3 September 2022

Berdasarkan penelusuran BPCB Banten, terdapat beberapa perkebunan lada yang ada di Kota Serang antara lain di Cigintung, kecamatan Cipocok, di kampung Karodangan, , Cimoyan, Selinggara, Sayar dan sekitarnya yang masuk wilayah Kecamatan Taktakan. Budidaya lada di beberapa kebun milik penduduk masih dilakukan secara tradisional dan turun temurun. Perkebunan lada di beberapa daerah seperti Karodangan, Cimoyan dan Selinggara dikelola secara normative, yakni menanam, memanen, memproses lalu menjualnya ke pengepul atau pasar.



Tanaman Kapulaga

Adapun di kabupaten Lebak komoditas rempah-rempah seperti misalnya cengkeh banyak dibudidayakan di kecamatan Sobang, Bayah, Bojongmanik, Cirinten, Lebak Geudong, Cipanas, Leuwidamar, Panggarangan, Cigemblong, Cibeber dan Cijaku. Selain cengkeh terdapat juga tanaman kayu manis, kencur, jahe, kunyit dan pinang yang biasanya menjadi komoditas perdagangan daerah Lebak. Namun adanya peningkatan nilai jual cengkeh dari tahun ke tahun menyebabkan para petani di Banten lebih banyak yang memilih membudidayakan cengkeh daripada tanaman rempah lainnya.

Meskipun di daerah Banten terdapat budidaya rempah-rempah, namun konsumsi rempah ternyata tidak hanya berasal dari wilayah Banten. Menurut pedagang rempah-rempah di pasar Rau Kota Serang, rempah-rempah diperoleh dari luar daerah Kota Serang, seperti dari Kalimantan, Papua, Medan. Adapun yang lebih dekat adalah pengiriman dari Tangerang. Dengan alasan barangnya mempunyai kualitas yang bagus dan baik untuk dipasarkan. Biasanya masyarakat membeli rempah rempah untuk berbagai keperluan seperti membuat minuman atau herbal yang biasa disebut jamu dan sebagai bumbu makanan seperti soto, rabeg, nasi samin dan makanan lain

yang membutuhkan rempah-rempah dalam pengolahannya.¹⁸



Perdagangan Rempah-rempah di Pasar

¹⁸ Wawancara dengan ibu Dede 14 Agustus 2022

BAB IV

PERAN REMPAH-REMPAH DALAM MENYATUKAN BERBAGAI KEBUDAYAAN DI BANTEN

A. Pengaruh Arab dalam Budaya Masyarakat Banten

Keberadaan rempah-rempah di Nusantara tidak hanya membawa perubahan pada munculnya kerajaan-kerajaan emporium di pesisir pulau-pulau, tetapi juga telah menjadi jembatan bagi masuknya budaya asing ke Nusantara. Banten sebagai salah satu bandar pelabuhan internasional juga tidak luput dari masuknya budaya asing yang mempengaruhi perkembangan budaya masyarakat Banten. Islam Nusantara sebagai bentuk ekspresi budaya masyarakat muslim di seluruh Indonesia sebenarnya terbentuk dan berkembang melalui jalur rempah. Perdagangan rempah yang menguntungkan inilah yang tampaknya menjadi daya tarik pedagang-pedagang dari berbagai penjuru negeri untuk datang ke Nusantara.¹

¹ Michael Feener, *Kosmopolinisme Islam Nusantara Jaringan Spiritual dan Intelektual Nusantara dalam Jalur Rempah*, paper pada *Internasional Symposium Cosmopolitanism of Islam Nusantara : Spritual Traces and Intellectual Network on the Spice Route* dilaksanakan oleh Fakultas Islam Nusantara, UUSIA, Jakarta 30-31 Agustus 2021.

Menurut teori Barthold, satu syarat yang sangat penting bagi kemajuan kebudayaan ialah selalu adanya kontak di antara bangsa-bangsa. Oleh karenanya kebudayaan dari suatu bangsa akan dapat masuk dan mempengaruhi kebudayaan bangsa lain, jika bangsa itu menguasai lalu lintas perdagangan. Inilah sebabnya tingkat kebudayaan (kecerdasan) orang-orang Islam (Arab) lebih tinggi daripada orang-orang yang beragama lain (orang-orang Barat), selama mereka menguasai perdagangan. Segera setelah penguasaan ini lenyap, orang-orang Barat mengambil alih kemajuan kebudayaan itu dari orang-orang Islam. Jadi, bukanlah soal ras, atau lainnya, tetapi hubungan perdaganganlah yang menjadi syarat bagi pertumbuhan kebudayaan. Melalui hubungan perdagangan timbul kemungkinan terjadinya pertukaran pendapat atau ide di antara bangsa-bangsa.²

Banten yang berada di jalur perdagangan internasional diduga sudah memiliki hubungan dengan dunia luar sejak awal abad Masehi. Kemungkinan pada abad ke-7 Banten sudah menjadi pelabuhan yang dikunjungi para saudagar dari luar. Cina sudah mengenal

² Nourouzzaman Shiddiqi, *Pengantar Sejarah Muslim* (Yogyakarta : Mentari Masa, 1989), p.10.

daerah Nusantara sudah lama. Orang Cina menyebut Banten dengan “Sin-t’o” (teks Chau Jukua 1225), “Wan-tan” (*Shunfeng Xiansong*).³ Dalam sumber Cina yang berjudul *Shung Peng Hsiang Sung* (1430), nama Banten disebut sebagai tempat yang terletak dalam beberapa rute pelayaran: Tanjung Sekong – Gresik Jaratan; Banten – Timor; Banten – Demak; Banten – Banjarmasin; Kreung (Aceh) – Barus – Pariaman – Banten. Rute pelayaran ini dibuat oleh Mao’K’uan pada sekitar tahun 1421. Dalam buku *Ying-Yai-Sheng-Lan* (1433) Banten disebut “Shunt’a” (maksudnya, Sunda).⁴

Jika melihat kondisi Banten sebagai pelabuhan penting yang memperdagangkan rempah-rempah dan disinggahi oleh pedagang dari berbagai negeri, mustahil kiranya Banten tidak menjadi pintu gerbang utama bagi masuknya Islam di Jawa. Kiranya perlu dibedakan antara munculnya Islam sebagai agama yang dianut oleh masyarakat di Banten dengan munculnya Islam sebagai kekuatan politik yang ditandai dengan berdirinya kerajaan

³ Claude Guillot dkk, *Banten Sebelum Zaman Islam Kajian Arkeologi di Banten Girang 932-1526* (Proyek Penelitian Arkeologi Jakarta Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. 1996/1997), p.118-119.

⁴ Nina H.Lubis, *Banten dalam Pergumulan Sejarah Sultan Ulama Jawara* (Jakarta : LP3ES, 2004) p.25.

Islam di Banten. Selama ini proses perluasan Islam di Jawa Barat dan Banten lebih banyak dikisahkan melalui gerbang Jawa Barat, yakni Cirebon. Proses ini menjadi mungkin karena kondisi kekuasaan politik yang kuat waktu itu di Jawa adalah di Jawa Tengah. Tetapi proses islamisasi sebenarnya dari pintu barat, mungkin dari Sunda Kelapa ataupun Banten. Hal ini terjadi karena perdagangan menjadi salah satu jalur islamisasi di Jawa. Hal ini sebagaimana yang dijelaskan oleh J.C. van Leur, bahwa setiap pedagang Islam merangkap juga sebagai mubaligh.⁵ Tentunya ini berbeda dengan agama Hindu dan Kristen Katolik yang terdapat di dalamnya suatu pentahbisan atau *charisma magis* terhadap seseorang berkenaan dengan peranan atau fungsinya dalam keagamaan. Alasan inilah yang menyebabkan perdagangan menjadi salah satu jalur islamisasi karena adanya peran kaum pedagang dalam menyebarkan Islam di Indonesia.⁶

Bila Islam masuk ke Indonesia abad ke-7 yang dinyatakan J.C.van Leur berdasarkan berita Cina tentang

⁵ Ahmad Mansur Suryanegara, *Menemukan Sejarah Wacana Pergerakan Islam di Indonesia* (Bandung: Mizan, 1995), p.97

⁶ A.Daliman, *Islamisasi dan Perkembangan Kerajaan-kerajaan Islam di Indonesia* (Yogyakarta : Ombak, 2012), p.38.

adanya perkampungan Arab Islam di Sumatra Barat dan pendapat Hamka yang didasarkan pada berita Cina bahwa pada tahun 674 M atau abad ke-7 telah terdapat pedagang Arab Islam, maka mustahil kiranya bila ketiga pelabuhan penting Jawa Barat Banten, Sunda Kelapa dan Cirebon belum disinggahi oleh pedagang Arab Islam.⁷

Berita Tionghoa dan Arab dari sekitar abad ke-7 atau 8 M juga memberi bukti adanya pelayaran dan jaringan perdagangan di mana pedagang-pedagang Arab dan Persia telah berperan dalam jaringan perdagangan internasional melalui Selat Malaka terus ke Tiongkok. Dampaknya sangat jelas bagi kehadiran dan perkembangan Islam yang kemudian menyebabkan tumbuhnya kota-kota Muslim di Indonesia dan Asia Tenggara. Sejumlah kesultanan, mulai dari Samudra Pasai, Aceh, Malaka, Demak, Cirebon, Banten, Ternate-Tidore, Gowa –Tallo, Banjar, Kutai, Mataram, dan lainnya dari abad ke-13 sampai abad ke-18, ternyata masih melakukan pelayaran dan perdagangan dan memiliki Bandar yang juga berfungsi sebagai ibukota kesultanan, meski ada juga

⁷ Daliman, *Islamisasi dan Perkembangan Kerajaan-kerajaan Islam.*, p.97.

yang pada abad ke-16 dan 17 M sudah mengalami kehilangan fungsinya.⁸

Salah satu budaya yang banyak mempengaruhi masyarakat di Banten adalah budaya Arab. Sebagai bangsa pedagang sekaligus penjelajah, bangsa Arab sudah lama dikenal oleh bangsa-bangsa lain di dunia. Bangsa Arab sudah dikenal baik oleh orang Yunani dan Romawi. Ungkapan orang Arab pertama kali digunakan dalam literatur Yunani oleh Aeschylus (525-456 SM) yang merujuk pada perwira tinggi Arab dalam barisan Xerxes. Herodotus (484-425 SM) juga menggunakannya untuk merujuk pada orang Arab dalam angkatan perang Xerxes yang berasal dari Mesir Timur.⁹ Menurut Eratosthenes (penulis Yunani meninggal 196 SM hingga Pliny (penulis dari Romawi wafat sekitar 79 M), semenanjung Arab sudah dikenal sebagai negeri yang makmur dan mewah. Mereka menganggap Arab sebagai negeri tempat tumbuhnya tanaman penghasil wewangian dan rempah-rempah lainnya.¹⁰ Sebagai penguasa dunia bangsa

⁸ Daliman, *Islamisasi dan Perkembangan Kerajaan-kerajaan Islam.*, p.42

⁹ Phili K.Hitti, *History of The Arabs* (Jakarta : Serambi Ilmu Semesta, 2008), p.55.

¹⁰ Hitti, *History*, p.56

Romawi pernah mencoba untuk menguasai semenanjung Arab, tetapi menemui kegagalan. Ketertarikan bangsa Romawi terhadap semenanjung Arab karena mereka mengenal Arab sebagai penghasil rempah-rempah dan wewangian. Saat itu Arab dikenal sebagai satu-satunya negeri yang memproduksi pohon gaharu, cendana, akasia, kayu manis dan lain-lain. Orang Yunani dan Romawi pada waktu itu percaya bahwa semua komoditas yang diperdagangkan oleh orang-orang Arab itu merupakan hasil asli tanah Arab, sehingga para pedagang Arab menyimpan rahasia tentang sumber lain yang ada di Abissinia dan India, serta sangat menjaga ketat monopoli tersebut.¹¹ Sampai pada akhirnya orang Romawi berhasil menggeser orang Arab dalam perdagangan laut sehingga orang Arab Selatan mengalami kemunduran dalam perdagangan. Kemudian mereka bangkit kembali pada masa Islam sembari menyebarkan agama Islam.

Adanya interaksi orang Banten dengan orang Arab yang cukup lama dalam dunia perdagangan menyebabkan budaya Arab lambat laun bisa diterima oleh orang lokal. Selain perdagangan ada aspek lain yang semakin memperkuat budaya Arab mempengaruhi orang Banten,

¹¹Hitti, *History.*, p.58.

yaitu aspek agama. Islam sebagai agama yang berasal dari Arab menjadikan budaya Arab mudah diterima oleh masyarakat Banten. Ketika Islam sudah menjadi agama yang dipeluk oleh masyarakat Banten, maka pengaruh Arab dalam kehidupan sehari-hari semakin kuat.

Meskipun budaya Islam tidak selalu identik dengan Arab dan Arab tidak identik dengan Islam. Namun perkembangan kebudayaan Islam tidak bisa lepas dari unsur Arab, karena Al-Quran dan Sunnah berbahasa Arab, salat yang setiap hari dilaksanakan juga menggunakan bahasa Arab. Dominannya kehidupan keseharian umat Islam dengan bahasa Arab menjadikan bahasa Arab menjadi bahasa penghubung umat Islam dalam berkomunikasi baik dalam urusan keagamaan maupun non keagamaan. Bahasa Arab juga telah mempengaruhi perkembangan intelektual secara umum di Nusantara dan secara khusus di Banten. Ketika orang Banten melakukan konversi dari Hindu ke Islam, secara otomatis mereka juga meninggalkan budaya Hindu. Islam telah mendorong berkembangnya tradisi menulis di kalangan masyarakat karena Islam memerintahkan pemeluknya untuk membaca al-Quran. Sebagai agama yang egaliter, kitab suci al-Quran bukanlah milik elit tokoh keagamaan dan bisa

dibaca oleh semua kalangan. Oleh karena itu tradisi tulis semakin berkembang di kalangan masyarakat muslim di Banten. Ketika budaya Islam menguasai Nusantara maka bahasa Arab menjadi penghubung pemikiran ulama-ulama di pesantren dengan pemikir dan pemimpin di luar wilayah Nusantara. Sebagai bahasa kebudayaan, bahasa Arab telah menjadi bahasa komunikasi di berbagai negeri-negeri Islam. Uniknya di Indonesia telah berkembang bahasa daerah dengan tulisan Arab yang dikenal sebagai Arab Pegon. Untuk daerah Banten naskah-naskah lama beraksara pegon biasanya berbahasa Jawa, Sunda dan Melayu. Tulisan Arab pegon ini tidak hanya digunakan dalam pengkajian ilmu-ilmu agama di pesantren, tetapi juga digunakan untuk atau keperluan non keagamaan seperti transaksi dan perjanjian di kalangan rakyat maupun kalangan keraton. Hal ini bisa dilihat dari peninggalan naskah-naskah lama yang tersebar di Banten yang beragam jenisnya.

Jalur rempah tidak hanya menggerakkan kehidupan ekonomi maritime dan intelektual tetapi juga pada aspek yang lain, seperti terkait dengan folklore yang berkembang di masyarakat. Salah satu budaya masyarakat Banten yang tampak dipengaruhi oleh budaya Arab antara lain adalah

dalam perihal kuliner. Salah satu kuliner yang bisa dianggap sebagai pengaruh Arab adalah “nasi samin”. Nasi samin atau nasi kebuli merupakan olahan nasi yang mirip dengan nasi bukhori dari Arab atau nasi briyani dari India.

Selain nasi samin dan nasi kebuli ada juga nasi uduk, nasi liwet, nasi gonjeng dan lain-lain yang pengolahannya bercita rasa rempah, seperti masakan India dan Arab. Pada dasarnya orang Indonesia menanak nasi tanpa diberi tambahan apapun. Orang biasa menyebutnya dengan istilah nasi putih. Tradisi pemberian bumbu sehingga bercita rasa rempah bisa jadi merupakan kebiasaan Arab dalam memasak nasi. Nasi samin biasanya disajikan dalam kegiatan selamatan, seperti *ngekhaul*, peringatan hari besar Islam, kegiatan akhir tahun di pesantren dan lain-lain. Pembuatan nasi samin biasanya dilakukan bersama-sama oleh banyak orang karena memang disajikan pada acara-acara besar. Meskipun tidak persis sama dengan nasi bukhori atau briyani, nasi samin yang lazim dimasak juga menggunakan bahan rempah-rempah yang banyak ragamnya seperti bawang putih, bawang merah, bawang Bombay, susu, pekak, kapulaga, kayu manis, cengkih, jahe, kunyit dan garam. Biasanya penjual rempah-rempah akan memberikan racikan

rempah-rempah samin ketika seseorang ingin membeli bumbu rempah untuk pembuatan nasi samin, sehingga pembeli tidak lagi direpotkan dengan rempah-rempah apa saja yang harus dibeli untuk memasak nasi samin. Nasi samin yang dimasak di Banten biasanya memanfaatkan bahan-bahan lokal, seperti beras putih biasa yang dihasilkan petani di Indonesia, bukan menggunakan beras basmati. Beberapa bahan seperti lauk ataupun sayur dan bumbunya juga menyesuaikan dengan budaya setempat. Biasanya lauk pauk yang disajikan bersama nasi samin adalah rabeg. Bagi masyarakat Tanara biasanya pendamping nasi samin adalah rabeg kambing, sedangkan untuk daerah Taktakan menggunakan rabeg ayam, adapun daerah Pelamunan menggunakan rabeg kerbau. Adanya perbedaan ini terkait dengan ketersediaan jenis daging dan juga selera masyarakat setempat. Jadi masyarakat Banten tidak hanya meniru kuliner dari Arab tetapi juga memodifikasi menyesuaikan dengan kondisi daerah dan selera masyarakat lokal.

B. Pengaruh Cina dalam Budaya Masyarakat Banten

Menurut O.W.Wolters, jalur perniagaan maritim Nusantara dengan Tiongkok terjadi pada abad ke-5 M. Para pelaut Nusantara sudah mempunyai kemampuan berlayar sampai ke negeri Tirai Bambu. Hal ini dibuktikan dengan berbagai macam jejak tulisan para pejabat istana Tiongkok tentang kedatangan delegasi dagang dari berbagai kerajaan di Nusantara. Hal ini diperkuat oleh pendapat Anthony Reid yang menyatakan bahwa ketika memasuki abad ke-12 relasi perniagaan yang terjalin antara Nusantara dan Tiongkok banyak menggunakan kapal-kapal Nusantara sebagai sarana transportasinya.

Menurut Andre Gunder Frank, komoditas rempah merupakan komoditas utama yang diburu oleh para pedagang dari negeri Tiongkok. Komoditas rempah ini sering ditukar dengan kain sutera dalam transaksi tukar menukar barang antara kedua belah pihak. Jadi, keberadaan kain sutera di Nusantara bukan merupakan komoditas pokok yang diburu oleh para pedagang Nusantara. Tujuan utama para pedagang Nusantara adalah menjual komoditas rempah kepada para pedagang Tionghoa dan bukan membeli sutera dari mereka. Dengan demikian hingga abad ke-12 hubungan perniagaan antara

Tiongkok dengan Nusantara masih didominasi oleh komoditas rempah. Hal ini pun membuat Anthony Reid berpendapat bahwa jalur pelayaran dan perniagaan di Nusantara lebih cocok disebut sebagai jalur rempah daripada jalur sutera.¹²

Sebelum abad ke-17 Cina merupakan pasar yang terpenting untuk perdagangan di Asia Tenggara. Pada abad ke-15 Tiongkok mengalami perkembangan yang pesat dari segi kekayaan maupun populasinya. Akibat tingginya permintaan akan produk-produk dari Asia Tenggara Kaisar Yongle dari Dinasti Ming (1402-1414) mengirim ekspedisi perdagangan ke Asia Tenggara. Salah satu yang sangat terkenal adalah ekspedisi Laksamana Zheng He atau Cheng Ho pada tahun 1405. Produk yang menonjol dari perdagangan Nanyang (Laut Cina Selatan) di antaranya lada. Tingginya konsumsi lada pada saat itu mengakibatkan dikenalkannya tanaman lada India ke Sumatra bagian utara sehingga semakin mempercepat produksi lada Asia Tenggara untuk pasaran Cina

¹² Romi Febriyanto Saputro, *Jalur Perdagangan Maritim Nusantara : Cerita dari Masa Sebuah Upaya pada Masa Kini* 21 Februari 2022 <https://jalurrempah.kemdikbud.go.id/artikel/jalur-perdagangan-maritim-nusantara-cerita-dari-masa-lalu-sebuah-upaya-bagi-masa-kini> diakses 22 Juli 2022

berikutnya. Kota-kota perdagangan seperti Ayutthaya, Melaka, Pasai, Brunei, Gresik dan Demak memperoleh kemakmuran karena dipakai sebagai basis kegiatan orang Cina pada abad ke-15.¹³

Di Banten, orang-orang Cina memiliki pengaruh yang cukup besar. Mereka tidak hanya menjadi pedagang, tetapi ada juga yang menduduki jabatan resmi dalam kerajaan, seperti dalam administrasi, pemegang pembukuan perbendaharaan raja, tukang timbang, juru bahasa, dan sebagainya.¹⁴ Di Banten terdapat syahbandar Cina yang bernama Kyai Ngabehi Cakradana. Selain sebagai syahbandar dia juga dikenal sebagai arsitek. Sejak awal karirnya ia mendapatkan kepercayaan penuh dari penguasa, yaitu Sultan Ageng. Sebuah sumber Inggris meng gambarkannya tahun 1666 sebagai “orang yang paling disukai sultan” dan Guilhen tak ragu menulis:”jelas bahwa ia adalah anak emas raja.”¹⁵

¹³ Anthony Reid, *Asia Tenggara dalam Kurun Niaga 1450-1680 Jilid 2: Jaringan Perdagangan Global* (Jakarta : Pustaka Obor Indonesia, 2011), p.16.

¹⁴ Sartono Kartodirjo. *Pengantar Sejarah Indonesia Baru:1500-1900 dari Emporium sampai Imperium*, jilid I (Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama, 1993), p.79.

¹⁵ Claude Guillot, *Banten Sejarah dan Peradaban Abad X – XVII*, terj.Hendra Setiawan dkk, (Jakarta : Pusat Penelitian dan Perkembangan Arkeologi Nasional, 2008), p..354.

Besarnya pengaruh Cakradana dalam arsitektur di Kesultana Banten terlihat pada pembangunan kota dan istana Tirtayasa yang dipengaruhi oleh tradisi Cina. Dalam hubungan ini dapat ini diperhatikan bahwa Sultan gemar sekali akan rumah-rumah dari bata yang berasal dari tradisi Cina yang jelas-jelas dipilihnya daripada bangunan menurut kebiasaan Jawa dengan kayu dan bambu. Kota pertama yang dibangun intinya terdiri dari “petak”, artinya rumah-rumah bergaya Cina yang dapat dijumpai pada sejumlah gedung dan istana Banten.¹⁶

Selain itu pada masa Sultan Ageng Tirtayasa terdapat juga syahbandar Cina muslim yang bernama Kaytsu yang juga penasehat ekonomi raja dan memiliki peran utama dalam pembangunan dan kemakmuran kota Banten sejak sekitar tahun 1665.¹⁷

Dalam sistem perdagangan terbuka pada abad ke-16, peranan pedagang Indonesia dan Asia bersifat komplementer; hal mana bertalian erat dengan saling ketergantungan antara pedagang rempah-rempah, bahan makanan, dan komoditi lainnya, seperti bahan-bahan

¹⁶ Guillot, *Banten Sejarah dan Peradaban Abad X – XVII.*, p.169.

¹⁷ Guillot, *Banten Sejarah dan Peradaban Abad X – XVII.*, p.91

pakaian, pecah belah, dan lain-lain. Di antara pedagang-pedagang Asia yang banyak datang di pelabuhan dan kota-kota pusat kerajaan maritim pada zaman pertumbuhan dan perkembangan kerajaan-kerajaan bercorak Islam di Indonesia adalah pedagang-pedagang dari Cina. Meskipun perdagangan Cina sebagian besar lebih tertuju ke Manila, akan tetapi perannya di Indonesia pada masa itu cukup menonjol.

Pada awalnya kebudayaan Cina terbentuk di daerah-daerah di sepanjang Huang Ho (sungai Kuning), melalui suatu osmosis yang sedikit demi sedikit meresap di daerah selatan Cina sampai akhirnya mencapai pantai yang kita saksikan selama sepuluh abad Masehi yang pertama adalah kelanjutan dari gejala itu ke arah Laut Cina Selatan.

Di Jawa, seperti juga di tempat-tempat lain, dapat dikatakan bahwa osmosis berlangsung sangat lama dan sebagian besar unsur Cina lambat laun melebur dengan unsur-unsur lainnya. Oleh karena itu sulit menelusuri sejarah kelompok-kelompok Cina yang pertama. Kaum pendatang mengawini perempuan pribumi, dan untuk sebagian mengadopsi adat istiadat negeri setempat. Pada abad ke-15 kebanyakan orang Cina yang menetap di

pesisir pantai utara menganut Islam¹⁸ Oleh karena itu unsur-unsur budaya Cina telah mempengaruhi budaya Islam masyarakat di pesisir pantai utara terutama Banten. Beberapa unsur-unsur Cina telah membaaur dalam budaya masyarakat muslim pesisir antara lain adalah arsitektur Masjid. Beberapa bangunan masjid kuno di Banten menunjukkan pengaruh Cina pada bangunannya, seperti masjid Pecinan Tinggi yang kini tinggal reruntuhan menara dan mihrabnya.

Pengaruh Cina yang tampak pada masjid Agung Banten adalah menaranya. Menara masjid Agung Banten mirip dengan dagoba. sedangkan bentuk menara yang berdenah segi delapan mirip dengan pagoda di Cina yang berdenah segi delapan. Meskipun pagoda memiliki atap yang bertingkat, namun menara Masjid Agung Banten memiliki beberapa unsur Cina selain bentuknya yang berdenah segi delapan seperti pagoda.¹⁹ Jadi, kemungkinan besar menara Masjid Agung Banten

¹⁸ Denys Lombard, *Nusa Jawa Silang Budaya Jaringan Asia Tenggara*, Jaringan Asia Jilid 2 (Jakarta : Gramedia Pustaka Utama., 2008), p.244.

¹⁹ Andita Noviandi, “Unsur Kebudayaan Cina Pada Menara Masjid Pecinan Tinggi Banten dan Menara Masjid Agung Banten” (*Skripsi* Fakultas Ilmu Budaya Universitas Gajah Mada Yogyakarta, 2001), p.70.

memang merupakan bangunan yang dipengaruhi oleh unsur Cina mengingat orang Cina sudah memiliki tradisi mendirikan menara masjid berbentuk mercusuar sejak abad ke-10.

Masjid Kasunyatan sebagai masjid yang sezaman dengan Masjid Agung Banten juga memiliki unsur-unsur Cina pada arsitekturnya. Kaki menara yang bentuk fondasi persegi mengarah pada argumen bahwa menara ini memiliki bentuk seperti pagoda yang berfondasi persegi. Pagoda berfondasi persegi banyak dibangun pada masa Dinasti Tang di Cina (618-906 M), ciri-ciri dari pagoda Tang antara lain kebanyakan berbentuk persegi, perpintu di sisi depannya, jendela berbentuk persegi dengan lengkungan di atasnya dan terdapat pada setiap sisi, dan berpenampilan luar sederhana. Pintu menara masjid sekarang ini tidak kelihatan karena sudah didirikan bangunan tambahan di dekat menara. Atap menara masjid Kasunyatan terbuat dari konstruksi kayu yang dibentuk seperti payung terbuka, dan di atasnya dipasang genteng. Bentuk atap seperti ini mengingatkan pada bentuk atap bangunan tradisional Cina yang disebut *tsuan tsien*. Pada bagian paling atas terdapat memolo (mustaka) yang

terbuat dari bahan terakota berbentuk bola dunia yang dikelilingi oleh empat ekor ular.

Kuatnya pengaruh Cina dalam perekonomian pada masa Kesultanan Banten bisa dilihat dari pemakaian mata uang Cina di masyarakat. Mata uang Cina tidak hanya laku sebagai alat tukar dalam jual beli, tetapi juga dijadikan hadiah bagi pengantin dalam upacara perkawinan di Banten. Sebagaimana yang terjadi pada saat perkawinan salah seorang putera Wijamanggala (seorang syahbandar dari Keling) pada tahun 1596, yang menerima hadiah 30.000 uang tunai Cina.²⁰

Dalam teknologi pembuatan mata uang, Cina memang lebih maju daripada negeri-negeri lain. Ketika sebagian negeri seperti imperium Romawi, Persia dan Arab hanya menggunakan mata uang jenis logam, maka Cina telah mengenal alat bayar baru berupa uang kertas yang muncul sejak penghujung Dinasti Tang (618-907 M) dan selama masa Dinasti Sung (960-1279 M) sampai kepada masa Dinasti Yuan (1279-1368).²¹ Adapun mata uang Cina yang beredar di Banten adalah jenis mata uang

²⁰ Guillot, *Banten Sejarah dan Peradaban Abad X – XVII*, p..246.

²¹ Ibrahim Tien Ying Ma, *Perkembangan Islam di Tiongkok*, terj.Joesoef Souy'b, (Jakarta : Bulan Bintang, 1979), p.7.

logam bukan mata uang kertas, sebagaimana yang diberitakan dalam *Tung Hsi Yang K'ao*, sebuah uraian dari awal abad ke-17 dari Cina mengenai perdagangannya dengan Asia Tenggara, menyebutkan bahwa mata uang timah hitam beredar di Banten. Namun tidak dijelaskan bahwa mata uang timah hitam merupakan hasil ekspor Cina. Karena bagaimanapun ekspor timah hitam merupakan perbuatan terlarang.²²

Mata uang Cina yang disebut *cas*, dalam bahasa Jawa mungkin disebut *pitis* (*picis*). Di Banten mata uang Cina itu juga berlaku dan dipakai untuk membeli lada. Menurut berita Willem Lodewycksz (1596), pedagang-pedagang lada, di antaranya kaum perempuan dan petani, menjual ladanya berdasarkan ukuran gantang atau sama dengan 3 pon. Harga satu gantang ialah 800 – 900 *caxa* (*cash*).²³

Terwujudnya kuliner dari suatu daerah pada dasarnya merupakan cerminan dari konsep ke-Indonesiaan yang majemuk, yang sebagian besar merupakan hasil

²² Leonard Blusse, *Persekutuan Aneh Pemukim Cina Wanita Peranakan dan Belanda di Batavia VOC*, (Yogyakarta: LKiS Pelangi Aksara, 2004), , p.73.

²³ Uka Tjandrasasmita, *Pertumbuhan dan Perkembangan Kota-kota Muslim di Indonesia dari Abad XIII sampai XVIII Masehi*, (Kudus: Menara Kudus, 2000), p.155.

persilangan budaya daerah dan negara asing. Tiongkok menjadi salah satu negara asing yang ikut mempengaruhi dalam perkembangan kuliner di Indonesia. Pengaruh kuliner Tionghoa terhadap perkembangan kuliner di Indonesia, dapat dilihat sejak awal adanya gelombang migrasi besar-besaran komunitas Tionghoa bersamaan dengan masuknya bahan makanan baru seperti dusun atau bawang putih hingga kedelai. Selain itu, teknik memasak khas Tionghoa seperti *tumis*, *tum*, dan *cah*, itu semua telah menyatu secara umum sebagai bagian dari seni memasak di Indonesia.²⁴

Pengaruh Cina dalam jenis makanan terhadap masyarakat Banten maupun di daerah lainnya tidak dapat diragukan lagi. Beberapa contohnya, tim sum, mie, pangsit, bakso, bihun (mifen), misoa, kwetiau, bapao, bacang, lumpia, manisan, kuaci, muaci, hunkue dan lain sebagainya.²⁵ Berbeda dengan daerah Serang, Cilegon dan Pandeglang yang lebih terpengaruh oleh Arab dalam budaya kulinernya, maka budaya kuliner masyarakat di daerah Tangerang lebih dipengaruhi oleh unsur Cina. Adanya dominasi pengaruh Cina dalam budaya kuliner ini

²⁴ Fadly Rahman, "Kuliner Sebagai Identitas Keindonesiaan", *Jurnal Sejarah*. Vol.2 No.1 (2018). p.58.

²⁵ Lombard, *Nusa Jawa Silang Budaya*, p.322.

terkait dengan tingginya populasi orang Tionghoa di Tangerang dibandingkan dengan daerah-daerah lain di Banten.

Sejarah panjang masuknya orang Tionghoa mengakibatkan Tangerang menjadi daerah yang banyak dihuni oleh orang Tionghoa. Sejarah masuknya orang Tionghoa ke Tangerang dimulai pada abad ke-15 M. Berdasarkan sejarah Sunda ‘Catatan dari Parahyangan’ menyebutkan bahwa Etnis Tionghoa pertama kali datang ke Kota Tangerang pada tahun 1407 M, ditandai dengan mendaratnya perahu yang terdampar di muara sungai Cisadane dengan membawa 100 jiwa rombongan yang dipimpin oleh Tjen Tjie Lung atau Halung. Semula daerah tujuan yang ingin dikunjungi rombongan Halung adalah Jayakarta. Namun, karena mengalami kerusakan dan kehabisan perbekalan, rombongan Halung terdampar di muara Sungai Cisadane atau yang sekarang dikenal dengan kampung Teluk Naga.²⁶

Rombongan Etnis Tionghoa selanjutnya yang datang ke Kota Tangerang melalui muara sungai Cisadane, yaitu setelah peristiwa pembantaian Etnis Tionghoa di

²⁶ Wahidin Halim, *Ziarah Budaya Kota Tangerang Menuju Masyarakat Berperadaban Akhlakul Karimah*, (Jakarta: PT Pendulum, 2005), p.29.

Batavia pada akhir bulan September tahun 1740 M yang dilakukan tentara VOC di bawah pimpinan Gubernur Jenderal Adrian Valckenier dan suksesornya, yaitu Gubernur Willem Baron van Imhoff,²⁷ hingga lebih dari 10.000 orang jiwa menjadi korban pembantaian, akibat tuduhan melakukan pemberontakan terhadap VOC.

Tahun 1920-1930 M juga ditandai dengan kedatangan Etnis Tionghoa ke daerah-daerah tertentu di Tangerang baik Kota maupun Kabupaten secara besar-besaran sesuai jalur yang ditempuh setelah Tiongkok mengalami revolusi, yaitu melalui jalur laut (sungai Cisadane) dan daratan (Jakarta). Etnis Tionghoa yang datang melalui jalur laut tinggal di wilayah-wilayah seperti Teluk Naga, Mauk, Pasar Kemis, Sepatan, dan Kresek. Selain itu, di sisi lain Belanda juga mendirikan permukiman bagi Etnis Tionghoa berupa pondok-pondok dan perkampungan. Pondok-Pondok yang didirikan Belanda sampai saat ini masih dikenal dengan sebutan seperti Pondok Cabe, Pondok Aren, Pondok Pinang, Pondok Jagung, dan Kecamatan Tangerang, Cipondoh,

²⁷ H.S Suhaedi dkk, *Etnis Cina di Banten*, (Banten: LP2M UIN SMH Banten, 2015), p.52.

Batu Ceper, juga menjadi wilayah Etnis Tionghoa yang datang melalui jalur daratan (Jakarta).²⁸

Salah satu makann khas Kota Tangerang yang merupakan pengaruh Cina adalah laksa. Akulturasi Laksa dengan budaya Tionghoa di Kota Tangerang dapat dilihat dari terbentuknya pola hidangan makanan pada masyarakat Kota Tangerang, yaitu dengan menyajikan berbagai rempah-rempah Nusantara seperti: kunyit, lengkuas, cabai, kemiri, kencur dan santan pada setiap hidangannya yang mencerminkan akan beragam budaya Nusantara. Kemudian diikuti dengan penggunaan teknik memasak menurut bahan dan tradisi yang biasa dilakukan. Teknik dan bahan makanan khas Kota Tangerang dan Indonesia umumnya dalam perkembangannya dipengaruhi oleh seni kuliner dari berbagai negara seperti India, Timur Tengah dan Cina.

Seni kuliner Cina Etnis Han ikut berperan dan berpengaruh dalam perkembangan makanan khas di Kota Tangerang, sebab etnis Han adalah komunitas yang banyak memperkenalkan makanan pada bangsa di dunia

²⁸ Elma Haryani, “Masyarakat Cina Benteng Kota Tangerang dan Model Ketahanan Budaya Keagamaan” *Jurnal Lektur Keagamaan*, Vol.18, No.2 (2020), p. 408.

termasuk Indonesia, dan menjadi komunitas Tionghoa terbesar yang menyebar di berbagai wilayah Indonesia.²⁹

Di Kota Tangerang terdapat dua macam Laksa, yaitu Laksa Nyai dan Laksa Nyonya. Masing-masing memiliki cita rasa khas tersendiri dan perbedaan pada bahan dasar penggunaannya, komposisi, dan penyajian pada kuahnya. Dinamakan Laksa Nyai karena Laksa tersebut dibuat oleh pribumi atau asli buatan orang Tangerang. Sedangkan dinamakan Laksa Nyonya karena dibuat oleh keturunan peranakan Tionghoa di Kota Tangerang.

Laksa Nyai dapat ditemukan di Kawasan Kuliner Laksa Tangerang yang terletak di Jl. Moh Yamin. Atau dapat ditemukan di sepanjang jalan sebelum menuju Kawasan Kuliner Laksa Tangerang. Adapun Laksa Nyonya dapat ditemukan di kedai bernama ‘Laksa Bihun Ci Ikim’, yang jaraknya tidak jauh dari Kawasan Kuliner Laksa Tangerang. Tepatnya di Jalan KH. Soleh Ali No 98, Kecamatan Sukasari Kota Tangerang.

Selain laksa terdapat pula makanan khas Cina yang lazim dikonsumsi oleh masyarakat selain etnis Tionghoadi

²⁹ Arum Kusumaning Pratiwi dan Muryadi, “Aktivitas Ekonomi Orang Hakka di Surabaya Tahun 1946-1959”, *Verleden: Jurnal Kesejarahan*, Vol. 3, No. 2, (Juni 2015), p.183.

Tengerang, misalnya kue kranjang. Jika di daerah lain setiap perayaan Lebaran menyajikan dodol, maka di Sepatan kabupaten Tangerang, kue yang disajikan adalah uli dan kue kranjang. Sebagai makanan khas Tionghoa, kue kranjang tidak hanya dibuat oleh orang Tionghoa tetapi juga oleh warga Sepatan bukan etnis Tionghoa. Bahkan warga non Tionghoa kerap mendapatkan banyak pesanan ketika menjelang Lebaran.

C. Pengaruh Eropa dalam Budaya Masyarakat Banten

Di antara bangsa-bangsa Eropa seperti Portugis dan Spanyol bisa dikatakan sebagai pelopor yang memiliki semangat tinggi dalam menemukan pulau rempah-rempah. Mereka merupakan pedagang rempah-rempah dan mengalami kerugian setelah Konstantinopel yang merupakan salah satu gerbang perdagangan Asia Eropa jatuh ke tangan Kerajaan Utsmani tahun 1453. Penaklukan Konstantinopel oleh Turki Usmani menyebabkan satu-satunya rute perdagangan rempah dari Timur (India dan Nusantara) dikuasai dan dikendalikan oleh kerajaan tersebut. Saat itu, Kerajaan Utsmani menarik pajak yang sangat besar terhadap barang dagangan yang menuju

Eropa Barat, termasuk rempah. Alasan ini semakin mendorong bangsa Eropa untuk menemukan sumber rempah dari Timur dan membelinya langsung dari sana untuk mendapatkan keuntungan yang besar serta menggulingkan monopoli perdagangan rempah yang dikuasai bangsa Arab.³⁰

Ekspedisi pertama pada September 1509 untuk pertama kalinya armada kecil Portugis muncul di Malaka. Diogo Lopez de Sequera mendapat sambutan baik di Malaka. Pertama-tama yang dia kunjungi adalah orang Cina, yang dengan junk-junknya berlabuh di pelabuhan itu dan segera menjalin hubungan persahabatan dengan orang Portugis. Namun mereka tidak mendapat sambutan baik dari orang-orang Melayu. Akibat serangan dari orang-orang Melayu, mereka memutuskan untuk meninggalkan Malaka. Di tengah jalan, mereka melampiaskan dendam kepada perahu-perahu Melayu yang telah mencoreng nama baik mereka di kepulauan ini. Setibanya di Malabar mereka mendengar bahwa de Albuquerque telah

³⁰ Andi Amran Sulaiman dkk, *Membangkitkan Kejayaan Rempah Nusantara*, (Jakarta: IAARD Press, 2018), p. 57.

menggantikan Raja muda dan menyiapkan ekspedisi ke Malaka.³¹

Armada Portugis pertama kali melakukan pelayaran ke Nusantara pada tahun 1511, di bawah pimpinan Alfonso de Albuquerque, dia mengikuti jalur yang ditempuh Lopez bersama lima kapal milik saudagar Gujarat yang dirampasnya di tengah perjalanan ke Pedir,³² sekaligus menaklukkan Bandar Malaka yang dikenal sebagai pasar rempah-rempah di Asia Tenggara. Namun kenyataannya Malaka hanyalah gudang rempah-rempah, sedangkan penghasil rempah-rempah ada di kepulauan Maluku, sehingga Portugis segera mengirim armada kapal ke Maluku, terutama ke Ternate dan Tidore.³³

Malaka merupakan emporium terpenting di kawasan Asia Tenggara pada abad ke-16. Harapan Portugis menguasai Malaka adalah untuk menguasai jaringan perdagangan di Nusantara. Tetapi harapan

³¹ Djoko Marihandono dan Bondan Kanumoyoso, *Rempah, Jalur Rempah, Dan Dinamika Masyarakat Nusantara*, (Jakarta: Direktorat Sejarah, Direktorat Jenderal Kebudayaan, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan), p. 129.

³² Marihandono, *Rempah, Jalur Rempah*, , p. 130.

³³ Didik Pradjoko dan Bambang Budi Utomo, *Atlas Pelabuhan-Pelabuhan Bersejarah di Indonesia*, (Jakarta: Direktorat Sejarah dan Nilai Budaya, Direktorat Jenderal Kebudayaan, 2013), p. 20.

tersebut tidak terlaksana, karena jaringan perdagangan Islam saat itu berpusat di Malaka segera pindah ke beberapa kota pelabuhan lain seperti Aceh, Banten, Makassar, dan sebagainya. Dari Malaka, Portugis meluaskan pengaruhnya ke kepulauan rempah-rempah, Maluku. Maluku merupakan daerah utama penghasil cengkeh, sedangkan Kepulauan Banda ialah satu-satunya daerah penghasil pala.

Pada tahun 1519 Raja Charles mengutus Ferdinand Magellan untuk menemukan rute langsung ke kepulauan rempah-rempah (Maluku). Setelah mengitari benua Amerika, armadanya mengarungi Samudera Pasifik sampai ke Filipina yang kemudian dikuasainya tahun 1560. Dalam penjelajahannya, Magellan terbunuh di Cebu, sehingga pelayaran dilanjutkan oleh Juan Sebastian del Cano. Armada tersebut berlayar dari Maluku, lalu ke Timor, menyebrangi Samudera Hindia hingga ke Tanjung Harapan. Mereka kembali ke Spanyol setelah berhasil mengarungi pantai barat Afrika.

Ketika armada Sebastian berhasil mencapai Maluku, mereka bertemu bangsa Portugis hingga terjadi salah paham dan saling menuduh telah melanggar Perjanjian Tordesillas tahun 1494 antara Spanyol dan

Portugis. Namun, perselisihan dapat diselesaikan melalui Perjanjian Saragosa tahun 1529 yang berisi pembagian “kapling” kepada Portugis untuk menguasai Maluku, sedangkan Spanyol menguasai Filipina.³⁴

Setelah bangsa Portugis hampir 100 tahun berada di Nusantara, bangsa Belanda mulai berupaya keras untuk bisa mencapai Nusantara sendiri dengan alasan dapat memutus monopoli rempah yang dilakukan Lisbon selama itu. Armada Belanda yang pertama sampai di Banten tahun 1596 di bawah pimpinan Cornelis de Houtman. Namun kedatangan armada Belanda ini tidak mendapatkan respon yang baik oleh Banten. Kemudian pada 28 November 1598 ekspedisi dagang Belanda kembali ke Banten dan direspon dengan baik oleh Sultan, sehingga mereka dapat membawa barang-barang yang laku di pasaran Eropa.³⁵

Besarnya keuntungan dari hasil perdagangan rempah-rempah menimbulkan persaingan yang tidak sehat di kalangan orang-orang Eropa yang berdatangan ke

³⁴ Jack Turner, *Sejarah Rempah dari Erotisme sampai Imperialisme* (Jakarta : Komunitas Bambu, 2011), p. 22-39.

³⁵Juliadi dkk, *Ragam Pusaka Budaya Banten* (Serang : Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Provinsi Banten dan Balai Pelestarian Cagar Budaya Serang, 2015), p.158.

Banten untuk berdagang. Untuk mengatasi kerugian yang ditimbulkan akibat persaingan tidak sehat tersebut Belanda mendirikan VOC (*Vereenigde Oost Indische Compagnie* atau persekutuan Dagang Hindia Timur pada tahun 1602. VOC membuka kantor cabang di Banten pada tahun 1603 di bawah pimpinan Francois Wittert. Namun Sultan menolak keberadaan kantor VOC tersebut sehingga dipindahkan ke Jayakarta pada tahun 1611. Dari Jayakarta secara perlahan VOC melakukan penetrasi terhadap perekonomian maupun politik di pulau Jawa.³⁶

Sebagai bandar internasional, Banten didiami oleh banyak etnis dari berbagai negeri. Bangsa Eropa merupakan salah satu kelompok yang diberi keampunan untuk tinggal di daerah perkotaan Banten. Di Banten terdapat lima bangsa Eropa, yaitu orang Inggris, Belanda, Prancis Denmark dan orang Portugis. Di kawasan komunitas Eropa tersebut terdapat loji yang dibangun oleh syahbandar. Loji berfungsi sebagai tempat tinggal dan kantor atau gudang untuk kegiatan perdagangan di negeri seberang laut. Pembangunan loji oleh pihak kerajaan Banten dimaksudkan sebagai perwakilan dari setiap bangsa asing yang melakukan perdagangan di Banten.

³⁶ Juliadi, *Ragam Pusaka Budaya Banten*, p.158.

Kepala loji berperan sebagai penjamin dan wakil bangsa asing yang tinggal di Banten.³⁷

Selain sebagai kantor dagang, loji ternyata juga digunakan sebagai tempat kebaktian di kalangan pedagang Eropa yang berasal dari Prancis, Inggris, Belanda, dan Denmark. Di dalam loji tersebut terdapat tempat khusus semacam kapel yang rutin digunakan untuk melakukan kebaktian. Mereka mendatangkan pendeta, pastur, dan biarawan untuk melayani orang-orang Kristen di pelabuhan Banten. Pengajaran agama Kristen itu ternyata tidak hanya ditujukan kepada orang-orang Kristen saja tetapi juga kepada komunitas lain yang dianggap *infidel* atau kafir, bahkan di kalangan komunitas muslim. Loji tidak hanya berfungsi sebagai kantor dagang tetapi juga sebagai pusat penyebaran Kristen di Banten³⁸ Keberadaan jalur rempah tidak hanya memperluas perdagangan bangsa Eropa ke Banten tetapi juga turut menyebarkan agama Kristen dan berhasil mengkristenkan sebagian orang Banten.

Pada tahun 1681 VOC meminta izin kepada Sultan Haji untuk mendirikan benteng sebagai antisipasi dalam

³⁷ Guillot, *Banten Sejarah dan Peradaban Abad X-XVI*, p.94.

³⁸ Mufti Ali, *Misionarisme di Banten* (Jakarta : Pustaka Gramedia Utama, 2021), p.1-2.

menghadapi serangan dari rakyat Banten yang membenci VOC, terutama para pendukung Sultan Ageng Tirtayasa. Benteng tersebut diberi nama Speelwijk, yang diambil untuk menghormati Gubernur Jenderal VOC ke-14, yakni Cornelis Janszoon Speelman yang memerintah antara tahun 1681-684. Di dalam benteng ini orang Belanda diizinkan untuk mendirikan gereja. Selain itu di dalam benteng ini juga terdapat kompleks makam atau *kerkhoff* para petugas VOC yang bertugas di Banten. Kata *kerkhoff* merupakan Bahasa Belanda yang jika dipecah menjadi dua kata “kerk” berarti gereja dan “hoff” berarti halaman. Menjadi tradisi orang Belanda yang mayoritas Kristen menguburkan keluarganya di samping gereja. Lambat laun kata *kerkhoff* menjadi sebutan untuk pemakaman.³⁹

Melalui kristenisasi bangsa Eropa tidak hanya mengenalkan agama Kristen di Banten tetapi juga telah mengenalkan tradisi penulisan menggunakan aksara Latin.⁴⁰ Penggunaan aksara Latin pada Kitab Injil

³⁹ Adita Noviani, “Atribut Cagar Budaya Jalur Rempah Simpul Banten” *Kalatirta Edisi Khusus Jalur Rempah* (Serang BPCB Provinsi Banten, 2021), p.20.

⁴⁰ Menurut Alif Danya Musyi dalam buku *Bahasa Menunjukkan Bangsa* menyatakan bahwa aksara Latin dikenalkan secara resmi ke Ambon pada tahun 1536 oleh penguasa Portugis, Antonio Galvao. sistem pendidikan Eropa sudah ada di Indonesia

mendorong bangsa Eropa mengenalkan aksara Latin kepada masyarakat pribumi dalam rangka memudahkan proses kristenisasi yang mereka lakukan. Penggunaan aksara Latin yang menggantikan tradisi penggunaan Arab Pegon di Banten semakin meluas di masyarakat ketika bangsa Belanda berhasil menguasai Banten secara politik maupun ekonomi.

Dalam bidang pendidikan, bangsa Eropa telah mengenalkan lembaga pendidikan modern berupa sekolah-sekolah yang diperuntukkan bagi semua kalangan, baik orang Eropa maupun pribumi. Pada mulanya sekolah yang didirikan oleh bangsa Eropa berdasarkan pada agama Kristen (terikat dengan gereja). Namun pada perkembangan selanjutnya terjadi pembaharuan dalam bidang pendidikan terutama ketika Daendels menjadi Gubernur Jenderal di Indonesia (1808-1811). Para bupati di tiap-tiap distrik diperintahkan mendirikan sekolah-

sejak berdirinya sekolah Katolik Portugis dyang diperuntukkan bagi anak kepalaesa pribumi di Ternate pada tahun 1536 (lihat Hana, *Awal Pengenalan Huruf Latin dan Sejarah Sekolah Di Indonesia* <https://www.sejarahone.id/awal-pengenalan-huruf-latin-dan-sejarah-sekolah-di-indonesia/> diakses 20 Juli 2022.)

sekolah yang disesuaikan dengan adat istiadat, undang-undang dan pokok-pokok pengertian keagamaan (Islam).⁴¹

Dalam bidang arsitektur, bangsa Eropa telah memberikan banyak pengaruh terhadap bangunan-bangunan yang terdapat di Banten. Pengaruh Eropa telah nampak sejak zaman Kesultanan Banten, seperti pada bangunan Tiyamah yang berada di kompleks Masjid Agung Banten. Setelah dihapuskannya kesultanan, pengaruh arsitektur Eropa semakin tampak terutama pada bangunan-bangunan gedung pemerintahan maupun rumah-rumah di kota yang dibangun oleh orang Belanda. Di Serang sebagai salah satu kota yang dibangun oleh pemerintah Kolonial Hindia Belanda, sampai sekarang masih bisa kita saksikan bangunan-bangunan lama yang dipengaruhi oleh arsitektur Eropa.

Masuknya bangsa Eropa ke Indonesia berpengaruh pada sejarah busana masyarakat Indonesia. Pakaian tidak hanya berfungsi sebagai penutup tubuh, tetapi juga dapat menunjukkan identitas individu atau kelompok. Pada masa kekuasaan VOC berlaku ketentuan berpakaian terhadap masyarakat yang tinggal di Indonesia. Pakaian ala Eropa

⁴¹ Lubis, *Banten dalam Pergumulan Sejarah Sultan Ulama Jawara*, p.120.

pada saat itu hanya diperbolehkan dipakai oleh penganut Kristen saja. Pelengkap pakaian Kristiani untuk orang pribumi dilengkapi dengan sepatu, kaus kaki dan topi ala Eropa. Orang-orang non Kristiani hanya diperbolehkan memakai pakaian daerah mereka masing-masing. Etnis yang satu tidak boleh menggunakan pakaian etnis yang lain. Orang Cina dilarang menggunakan pakaian etnis lain selain pakaian ala Tionghoa. Hanya budak-budak bebas dari Afrika yang boleh menggunakan pakaian ala Eropa, yaitu celana selutut dan topi. Peraturan ini diterapkan untuk memudahkan VOC dalam mengawasi masyarakat dan mengetahui asal-usulnya. Akibatnya perselisihan pun muncul karena adanya keinginan masyarakat pribumi untuk mengenakan pakaian ala Eropa. Dengan memakai pakaian ala Eropa bisa menghindari dari pengawasan VOC. Pada akhir abad ke-19 orang-orang Cina sudah mulai ada yang mencukur rambutnya dan berpakaian ala Eropa. Demikian juga kaum pribumi bangsawan semakin banyak mengenakan busana ala Eropa.⁴²

⁴² Priyantono Umar, *Pakaian dan Kontrol Pemerintah di Zaman Kolonial* 31 Januari 2021 <https://www.republika.id/posts/13825/pakaian-dan-kontrol-pemerintah-di-zaman-kolonial> diakses 23 Agustus 2022.

Menurut Husein Djajdinngrat dalam memoarnya yang ditulis pada tahun 1933-1934, bahwasanya dalam tahun 1902 belum lazim bagi seorang bumiputera untuk memakai pakaian ala Eropa. Para regent-regent masih menggunakan pakaian bumiputra sejati, yakni berkain, berjas gunting Jawa, dan berdestar (berikat kepala). Mereka juga tidak memakai sepatu melainkan memakai selop.⁴³

Lambat laun pakaian ala Eropa semakin digemari oleh kalangan pribumi, sebagaimana transformasi gaya busana yang dilakukan oleh Haji Muhammad, seorang pengusaha di Banten. Karena banyak bergaul dengan orang-orang Eropa dan Tionghoa dan banyak membaca surat kabar, menganggap kain sarung, terompah dan sorban adalah pakaian yang tidak nyaman untuk bekerja berat. Oleh karena itu ia mengganti gaya busananya dengan berpantalon, bersepatu, berjas dan berkopiah Turki.⁴⁴ Namun penyebab semakin banyaknya orang pribumi berpakaian ala Eropa ternyata terkait dengan alasan ekonomi. Harga sebuah pantalon dan

⁴³ Denys Lombard, *Nusa Jawa Silang Budaya Jaringan Asia Tenggara Batas-batas Pembaratan Jilid 1* (Jakarta : Gramedia Pustaka Utama., 2008), p.156-157.

⁴⁴ Lombard, *Nusa Jawa Silang*, p.157.

sebuah kemeja harganya hanya 11, 80 gulden, sedangkan untuk memperoleh sepotong kain, sebuah surjan dan blangkon harus mengeluarkan uang sebanyak 17 gulden.⁴⁵

Pada bidang kuliner, Eropa juga telah memberikan pengaruh pada budaya kuliner di Banten. Ada beberapa jenis kuliner yang berkembang di Banten merupakan pengaruh dari budaya Eropa. Misalnya, penggunaan peralatan masak, makan dan minum yang digunakan sehari-hari seperti kompor, panci, wajan, ketel, sendok, garpu dan sebagainya. Selain itu terdapat pula tanaman pangan yang dibawa bangsa Eropa dan menu-menu masakan yang berasal dari Eropa yang sudah mengalami adaptasi dengan budaya lokal.

Abad ke-16 menjadi penanda baru bagi masuknya pengaruh Eropa dalam budaya kuliner masyarakat Nusantara. Rendahnya konsumsi daging di Nusantara pada abad ke-16 mulai mengalami pergeseran seiring masuknya bangsa Portugis di kawasan Malaka dan sekitarnya. Teknik pengolahan makanan dari Portugis yang disebut dengan *bafado* (mengukus), *asasdo* (memanggang), *recheado* (mencampur daging dengan bahan bumbu) dan *buisado* (merebus), yang pada mulanya hanya dilakukan

⁴⁵ Lombard, *Nusa Jawa Silang*, p.159.

oleh orang *Cristang* (sebutan penduduk Malaka yang masuk Kristen) pada akhirnya menyebar di luar komunitas mereka. Bangsa Portugis telah mengenalkan budaya kuliner mereka di Nusantara. Fadly Rahman mencatat beberapa kosakata terkait makanan dan tanaman yang diserap dari Bahasa Portugis, antara lain terasi (*baleicho*), bolu (*bolo*), kue (*bibenka*), kaldu (*caldo*), keju (*queijo*), mentega (*manteiga*), pastel (*panado*), dan sarden (*sardinya*).

Bangsa Eropa juga mengenalkan bahan-bahan makanan. Bangsa Portugis dan Spanyol membawa tanaman dari benua Amerika seperti jagung, ketela, cabai, buncis, terong, nanas, sawo, hingga serikaya. Adapun bangsa Belanda membawa tanaman wortel, kentang, dan kol. Berbagai tumbuhan tersebut kemudian mempengaruhi penggunaan makanan dan munculnya aneka ragam makanan baru di Indonesia. kemudian ada soup yang menjadi makanan elit bumiputera. *Smoor*, makanan khas Belanda yang berbahan baku daging ayam atau sapi menjadi hidangan lokal dengan bahan utama ikan bandeng dan kakap yang disebut *smoor Djawa*. Di Banten terdapat juga modifikasi semur dengan daging kerbau. Orang Belanda juga memperkenalkan *biefstuk* (bistik). Bistik

merupakan makanan utama orang Belanda yang disantap dengan kentang, kacang polong dan wortel. Tetapi oleh orang pribumi menjadi makanan pendamping nasi.

Kemudian ada perkedel yang dikenalkan oleh orang Belanda. Prekedel awalnya berasal dari Prancis yang bernama *fricandeau* yang dikenal di Belanda ketika dikuasai oleh Prancis. Orang Belanda menyebutnya *frikadel*. Makanan ini terbuat dari kentang yang dicampur dengan daging.⁴⁶

Beberapa makanan berasal dari Belanda yang diterima oleh lidah orang Indonesia antara lain: *zwartzuur*, adalah makanan berbahan baku ayam atau itik, makanan ini diadopsi menjadi makanan lokal dengan pelafalan Belanda menjadi suar suir.

Salah satu tanaman yang telah menjadi bagian penting budaya kuliner di Indonesia adalah teh. Tanaman teh berasal dari Cina namun bangsa Eropalah yang membawa teh ke Indonesia. Bangsa Cina tidak begitu banyak berperan dalam perkembangan teh di Indonesia. Pengiriman teh yang pertama oleh VOC menuju Eropa adalah pada tahun 1667, namun tehnya diimpor dulu dari

⁴⁶ Hendri F. Isnaeni, *Jejak Eropa dalam Kuliner Nusantara* 9 Mei 2021 <https://historia.id/kultur/articles/jejak-eropa-dalam-kuliner-nusantara-6mJQj/page/1> diakses 19 Agustus 2022.

Cina.⁴⁷ Pada tahun 1684 seorang warganegara Jerman Andreas Cleyer membawa biji tanaman teh ke Batavia dan ditanam sebagai tanaman hias. Pada tahun 1694, Valentijn melaporkan bahwasannya ia melihat tanaman teh Sinensis di rumah Gubernur Jenderal Johannes Camphuys (1684-1691).⁴⁸ Upaya serius untuk membudidayakan teh di Indonesia baru dilakukan oleh bangsa Eropa pada paruh pertama abad ke-19. Ahli botani Prancis bernama Pierre Diard adalah orang perama yang mendatangkan biji-bijian teh dari Cina pada tahun 1819, selanjutnya Ph.F. von Siebold yang mendatangkannya dari Jepang pada tahun 1826. Pada tahun 1827, J.Jacobson dikirim ke Kanton untuk mencari dokumentasi terkait teh sehingga dia kembali pada tahun 1832 dengan membawa beberapa pakar Cina untuk memulai pengembangan budidaya teh di Indonesia.⁴⁹ Sejak itulah pemerintah Kolonial Hindia Belanda memulai budidaya teh di Indonesia.

⁴⁷ Lombard, *Nusa Jawa : Silang Budaya Jaringan Asia*, p.262.

⁴⁸ Euis Shariasih, *Khazanah Arsip Perkebunan Teh Pringan*, (Jakarta :ANRI, 2016), p.2

⁴⁹ Lombard, *Nusa Jawa : Silang Budaya Jaringan Asia*, p.262.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Letaknya yang strategis secara geografis mendorong Banten telah mengadakan hubungan perniagaan dengan bangsa-bangsa lain sejak zaman sebelum Kesultanan. Perniagaan Banten semakin besar setelah Banten di bawah kekuasaan Kesultanan. Banten telah menjadi bagian jalur rempah dunia ketika rempah-rempah menjadi satu komoditas yang banyak dicari dan diburu orang dari berbagai negeri karena nilai keuntungannya yang sangat besar pada saat itu. Pada masa keultanan Banten lada merupakan komoditas utama. Banten tidak hanya menjual lada tetapi sekaligus penyuplai lada terbesar saat itu. Jejak-jejak kebesaran Banten sebagai bagian dari jalur rempah masih bisa disaksikan melalui tinggalan-tinggalan arkeologis, naskah-naskah lama, toponimi, dan pengetahuan tradisional yang masih lestari di masyarakat.

Jejak kebesaran Banten sebagai jalur rempah terdapat juga dalam kuliner tradisional. Sebagai produsen rempah-rempah sekaligus pengeksport rempah-rempah

telah berkembang tradisi penggunaan rempah-rempah dalam aneka makanan dan minuman yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat Banten. Pemakaian rempah-rempah sebagai komponen penting dalam kuliner masih dilestarikan oleh masyarakat meskipun Banten sudah tidak lagi menjadi penyuplai lada terbesar seperti zaman dahulu. Budidaya tanaman rempah meskipun tidak sehebat zaman kesultanan tetap ada di daerah banten, terutama di dataran tinggi. Penanaman rempah-rempah juga mulai bervariasi jenisnya. Untuk saat sekarang cengkeh menjadi tanaman rempah yang banyak diandalkan oleh petani rempah karena nilai jualnya yang semakin kompetitif.

Perniagaan rempah-rempah ternyata tidak hanya berimbas pada berkembangnya perdagangan di Banten, tetapi juga berdampak pada berkembangnya kebudayaan masyarakat Banten akibat interaksi yang intensif dengan dengan bangsa-bangsa asing selama kurun perniagaan. Akulturasi budaya tidak bisa dihindari. Pengaruh asing yang tampak dominan dalam budaya masyarakat Banten adalah pengaruh Arab, Cina, dan Eropa. Rempah-rempah sebagai bagian komponen penting dalam kuliner juga telah mempertemukan berbagai kebudayaan sehingga memperkaya khazanah kuliner di Banten.

B. Saran-saran

Berdasarkan kesimpulan dapat dikemukakan saran-saran terkait sebagai berikut:

1. Kepada pemerintah supaya lebih memperhatikan keberadaan makanan tradisional bercita rasa rempah sebagai bagian dari jejak kejayaan Banten sebagai jalur rempah. Oleh karena itu pemerintah perlu membuat kebijakan yang mendorong pelestarian makanan tradisional yang bercita rasa rempah melalui berbagai event-event budaya untuk lebih memberikan pengetahuan kepada masyarakat tentang makanan tradisional mengingat semakin gencarnya serbuan kuliner asing ke Indonesia.
2. Kepada pemerintah supaya lebih memperhatikan potensi rempah-rempah yang ada di Banten, sehingga perlu adanya kebijakan yang berpihak kepada petani rempah-rempah supaya Banten bisa kembali mengalami kejayaan rempah seperti di masa lampau
3. Kepada masyarakat supaya lebih peduli dengan kuliner tradisional Banten yang bisa menjadi identitas budaya dan kebanggaan bagi masyarakat Banten.

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, Mufti. *Misionarisme di Banten*. Jakarta: Pustaka Gramedia Utama. 2021.
- Blusse, Leonard. *Persekutuan Aneh Pemukim Cina Wanita Peran kan dan Belanda di Batavia VOC*. Yogyakarta: LKiS Pelangi Aksara. 2004.
- Daliman, A. *Islamisasi dan Perkembangan Kerajaan-kerajaan Islam di Indonesia*. Yogyakarta: Ombak. 2012.
- Deslatama, Yandhi. “Hikayat Negeri Perak di Ujung Banten”, 15 April 2016 [Hikayat Negeri Perak di Ujung Banten-Regional Liputan6.com](http://HikayatNegeriPerakdiUjungBanten-RegionalLiputan6.com)
- Fadillah dkk, Ali. *Lada Atribut Utama Jalur Rempah*. Serang: Balai Pelestarian Cagar Budaya Provinsi Banten. 2021.
- Feener, Michael. *Kosmopolinisme Islam Nusantara Jaringan Spiritual dan Intelektual Nusantara dalam Jalur Rempah*, paper pada *Internasional Symposium Cosmopolitanism of Islam Nusantara: Spritual Traces and Intelektual Network on the Spice Route* dilaksanakan oleh Fakultas Islam Nusantara, UUSIA, Jakarta 30-31 Agustus 2021.
- Guillot, Claude. *Banten Sebelum Zaman Islam Kajian Arkeologi di Banten Girang 932-1526*. Proyek Penelitian Arkeologi Jakarta Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. 1996/1997
- _____. *Banten Sejarah dan Peradaban Abad X-XVII*, Jakarta: KPG. 2008.

- Hakiki, Kiki Muhammad. “Prasasti Dalung Kahuripan; Dokumentasi Perjanjian Banten-Lampung Tahun 1552 M”, Al-Adyan: Jurnal *Studi Lintas Agama*, Vol. 15, No.2. Juli-Desember 2020.
- Halim, Wahidin. *Ziarah Budaya Kota Tangerang Menuju Masyarakat Berperadaban Akhlakul Karimah*. Jakarta: PT Pendulum. 2005.
- Hana, *Awal Pengenalan Huruf Latin dan Sejarah Sekolah Di Indonesia* <https://www.sejarahone.id/awal-pengenalan-huruf-latin-dan-sejarah-sekolah-di-indonesia/>
- Haryani, Elma. “Masyarakat Cina Benteng Kota Tangerang dan Model Ketahanan Budaya Keagamaan” Jurnal *Lektur Keagamaan*, Vol.18, No. 2.2020.
- Herliany Rosa Dorothea dkk. *Arus Balik Memori Rempah dan Bahari Nusantara Kolonial dan Poskolonial*, Yogyakarta: Penerbit Ombak. 2014.
- Hilaliati, Alfahri Sandi. *Perjanjian Antara Sunda dan Portugis Tahun 1522*. Depok: Universitas Indonesia. 2014.
- Hitti, Phili K. *History of The Arabs*. Jakarta: Serambi Ilmu Semesta. 2008.
- Ismanto Gandung. *Menemukan Kembali Jati Diri dan Kearifan Lokal Banten*, Banten: Biro Humas Setda Provinsi Banten. 2006.
- Isnaeni, Hendri F *Jejak Eropa dalam Kuliner Nusantara 9 Mei 2021* <https://historia.id/kultur/articles/jejak-eropa-dalam-kuliner-nusantara-6mJQj/page/1>

- Jalur Rempah Kemendikbud, *Rabeg, Warisan Kuliner Jalur Rempah di Banten* 9 Juli 2021
<https://jalurrempah.kemdikbud.go.id/video/rabeg-warisan-kuliner-jalur-rempah-di-banten>
- Jalur Rempah Kemendikbud, *Sate Bandeng: Makanan Para Sultan Banten* 6 Oktober 2021
<https://jalurrempah.kemdikbud.go.id/foto/sate-bandeng-makanan-para-sultan-banten>
- Juliadi dkk, *Ragam Pusaka Budaya Banten*. Serang: Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Provinsi Banten dan Balai Pelestarian Cagar Budaya Serang. 2015.
- Kartodirjo. Sartono. *Pengantar Sejarah Indonesia Baru:1500-1900 dari Emporium sampai Imperium*, jilid I. Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama, 1993.
- Kompas, Tim *Jalur Rempah Nusantara*, . Jakarta: PT Kompas Media Nusantara, 2021.
- Kurniawan Aloysius B. “Jalur Rempah Nusantara Bonggol-bonggol Tua Penanda Sejarah”
<https://jelajah.kompas.id/jalur-rempah/baca/bonggol-bonggol-tua-penanda-sejarah/>
-
- “Diplomasi Pedas Lintas Benua”.
Jalur Rempah Nusantara. Jakarta: PT Kompas Media Nusantara. 2021.
- Laksono, Dwi Anton. *Apa Itu Sejarah; Ruang Lingkup, Metode, dan Penelitian*, Pontianak: Derwati Press. 2018.
- Lombard, Denys. *Nusa Jawa Silang Budaya Jaringan Asia Tenggara Batas-batas Pembaratan Jilid 1*.Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. 2008.

- _____. *Nusa Jawa Silang Budaya Jaringan Asia Tenggara Jaringan Asia Jilid 2*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. 2008.
- Lubis, Nina H. *Banten dalam Pergumulan Sejarah: Sultan Ulama, Jawara*, Jakarta: Pustaka LP3ES Indonesia. 2004.
- Ma, Ibrahim Tien Ying. *Perkembangan Islam di Tiongkok*. Terj. Joesoef Souy'b, Jakarta: Bulan Bintang. 1979
- Mandiri, Yanuar. *Alat Pemerias Tebu di Museum Situs Kepurbakalaan Banten Lama*, Banten: BPCB Banten. 2018.
- _____. "Lada: Cita Rasa Surgawi dari Banten untuk Dunia" *Kalatirta Edisi Khusus Khusus Jalur Rempah*, Vol.9. Serang: BPCB. 2021. Makosim S. 2021.
- Marihandono, Djoko. Kanumoyoso, Bondan. *Rempah, Jalur Rempah, dan Dinamika Masyarakat Nusantara*, Jakarta: Direktorat Jendral Kebudayaan Kemendikbud.
- Michrob, Halwany dan Chudari A. Mudjahid.. *Catatan Masa Lalu Banten*, Serang: Saudara Serang. 2011.
- Muedijati dkk. *Profil Struktur, Bumbu Dan Bahan Dalam Kuliner Indonesia*. Yogyakarta: UGM Press. 2018.
- Muzhiat, Aris.. *Menelusuri Jejak Jalur Rempah di Banten*, Banten: Guepedia Publisher. 2021.
- Narbuko Cholid. Achmadi, Abu. *Metodologi Penelitian*, Jakarta: Bumi Aksara. 2013.
- Noviandi, Andita "Unsur Kebudayaan Cina Pada Menara Masjid Pecinan Tinggi Banten dan Menara Masjid

- Agung Banten”. *Skripsi* Fakultas Ilmu Budaya Universitas Gajah Mada Yogyakarta. 2001.
- _____, “Atribut Cagar Budaya Jalur Rempah Simpul Banten” *Kalatiirta Edsi Khusus Jalur Rempah*. Serang BPCB Provinsi Banten, .2021.
- Pratiwi Arum Kusumaning dan Muryadi, “Aktivitas Ekonomi Orang Hakka di Surabaya Tahun 1946-1959”, *Verleden: Jurnal Kesejarahan*, Vol. 3, No. 2, (Juni 2015
- Permana, R. Cecep Eka. “Masyarakat Baduy dan Pengobatan Tradisional Berbasis Tanaman”. *Jurnal Wacana*, Vol. 11, No. 1 April 2009.
- Pradjoko, Didik dan Utomo Bambang Budi, . *Atlas Pelabuhan-Pelabuhan Bersejarah di Indonesia*, Jakarta: Direktorat Sejarah dan Nilai Budaya, Direktorat Jenderal Kebudayaan. 2013.
- Pudjiastuti, Titik, *Perang, Dagang, dan Persahabatan*, Jakarta: Yayasan Obor Indonesia. 2007.
- Rahman, Fadly. “Kuliner Sebagai Identitas Keindonesiaan”, *Jurnal Sejarah*. Vol.2 No.1 2018.
- Rahmawati, Yulia *Tradisi Panjang Kuliner Nusantara*, 20 Juni 2021 <https://berita.upi.edu/>
- Razif, Fauzi M. *Jalur Rempah dan Dinamika Masyarakat Abad X-XVI: Kepulauan Banda, Jambi, dan Pantai Utara Jawa*, Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. 2017.
- Reid, Anthony. *Asia Tenggara Dalam Kurun Niaga 1450-1680 Jilid II: Jaringan Perdagangan Global*. Jakarta: Pustaka obor Indonesia. 2011.

- _____. *Asia Tenggara dalam Kurun Niaga 1450-1680 Jilid 1 Tanah di Bawah Angin*, Jakarta: Pustaka Obor Indonesia.2014.
- Ricklefs M.C., 2008. *Sejarah Indonesia Modern*, Jakarta: Serambi.
- Rohani Siti, 2019. *Museum Situs Kepurbakalaan Banten Lama*, Serang: BPCB Banten.
- Rosidin, Odien dkk, "Leksikon Kuliner Tradisional Masyarakat Pandeglang" dalam *Litera*, Volume 20 Nomor 1 Maret 2021
- Seta Ananto K. "Banten sebagai Simpul Jalur Rempah Nusantara" *Kalatirta Edisi Khusus Khusus Jalur Rempah*, Vol.9. Serang: BPCB, 2021.
- Saptono, Nanang. "Perkebunan Lada dan Masyarakat di Kawasan Lampung Timur Pada Masa Kesultanan Banten", *Purbawidya: Jurnal Penelitian dan Pengembangan Arkeologi*. Vol. 10, No. 2. November 2021
- Shiddiqi, Nourouzzaman. *Pengantar Sejarah Muslim*.Yogyakarta: Mentari Masa. 1989.
- Solehat, Ikot."Perdagangan Internasional Kesultanan Banten Akhir Abad XVI-XVII". Tesis Magister Sejarah dan Kebudayaan Islam Fakultas Adab dan Humaniora UIN Syarif Hidayatullah. Jakarta. 2019.
- Suhaedi dkk, H.S. *Etnis Cina di Banten*, Banten: LP2M UIN SMH Banten. 2015.
- Sulaiman, Andi Amran. *Membangkitkan Kejayaan Rempah Nusantara*. Jakarta: IAARD Pres. 2018.

- Saputro, Romi Febriyanto. *Jalur Perdagangan Maritim Nusantara: Cerita dari Masa Sebuah Upaya pada Masa Kini* 21 Februari 2022
<https://jalurrempah.kemdikbud.go.id/artikel/jalur-perdagangan-maritim-nusantara-cerita-dari-masa-lalu-sebuah-upaya-bagi-masa-kini>
- Suryanegara, Ahmad Mansur. *Menemukan Sejarah Wacana Pergerakan Islam di Indonesia*. Bandung: Mizan.1995.
- Sztompka, Piotr. 2010. *Sosiologi Perubahan Sosial*. Jakarta: Pranada Media Group.
- Suryo R, P. *Dendeng Khas Banten Kuliner Wajib Beli*, 27 Agustus 2019
<https://merahputih.com/post/read/dendeng-khas-banten-kuliner-wajib-beli>
- Tihami, M.A. 2016. *Ritual dan Simbolisasi Agama dalam Budaya Kuliner Masyarakat Banten*. LP2M Institut Agama Islam Negeri Sultan Maulana Hasanudin Banten.
- Tjandrasasmita, Uka. *Pertumbuhan dan Perkembangan Kota-kota Muslim di Indonesia dari Abad XIII sampai XVIII Masehi*. Kudus: Menara Kudus, 2000.
- Turner Jack. 2011. *Sejarah Rempah: Dari Erotisme sampai Imperialisme*, Jakarta: Komunitas Bambu.
- Umam, Chotibul. "Potensi Lada sebagai Daya Tarik Wisata di Kota Serang" *Kaldirta Edisi Khusus Jalur Rempah Simpul Banten Lada yang Utama*. Serang: BPCB, 2021.

- Umar, Priyantono. *Pakaian dan Kontrol Pemerintah di Zaman Kolonial* 31 Januari 2021 <https://www.republika.id/posts/13825/pakaian-dan-kontrol-pemerintah-di-zaman-kolonial>
- Untoro, Heryanti Ongkodharma. *Kapitalisme pribumi Awal Kesultanan Banten 1522-1684, Kajian Arkeologi Ekonomi*. Depok: Fakultas Ilmu Pengetahuan Budaya UI. 2007.
- Utami, Sri. “Kuliner sebagai Identitas Budaya: Perspektif Komunikasi Lintas Budaya” dalam *CoverAge Journal of Strategic Communication*. Vo.18 N0.2 Maret 2018.
- Warta Museum Tahun XIII, No, 13 Tahun 2018, “Padrao”, 30 Januari 2019 <https://www.museumnasional.or.id/padrao-inv-18423-1899>
- Wibisono, Sonny C *Kegiatan Perdagangan di Bandar Banten dalam Lalu-Lintas Perdagangan Jalur Sutra*, Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. 1995.
- _____, “Bina Kawasan di Negeri Bawah Angin: dalam Perniagaan Kesultanan Banten Abad ke-15-17”, *Kalpataru Majalah Arkeologi*, Vol. 22 No. 2. November 2013.
- Wibowo Hadi Syarif Umar Tubagus. 2020. *Jejak Jalur Rempah Dalam Penamaan Nama Tempat Di Kawasan Banten Lama: Tinjauan Sejarah Dan Toponimi*, Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.

DATA INFORMAN

1. Nama: H.Nurhadi
Alamat: Kampung Citengah Desa Kaduengang
Kec.Cadasari Pandeglang
Pekerjaan: Petani rempah-rempah
2. Nama: Tati Suwarti
Alamat: Kampung Citengah Desa Kaduengang
Kec.Pandeglang
Pekerjaan: Ibu Rumah tangga
3. Nama: Ubaedi S
Alamat: Ds. Cemplang Kec.Ciomas Kab. Serang
Pekerjaan: petani rempah-rempah
4. Nama: Rukmana
Alamat: Ds.kemuning kec. Waringinkurung
Kab.Serang
Pekerjaan: pembuat nasi samin
5. Nama: Dede
Alamat: Kel.Sumur Pecung Kec.Serang Kota Serang
Pekerjaan: penjual rempah-rempah

