

MI REBUS BELITUNG SEBAGAI CERMIN BUDAYA MELAYU: PERSPEKTIF SEMIOTIKA PIERCE

Oleh:

Putri Oktarin Nandya¹
Muhammad Safwan Jamil²

Universitas Sumatera Utara¹, Universitas Al Washliyah Darussalam Banda Aceh²
Alamat: Jalan Dr. T. Mansur No.9, Padang Bulan, Kec. Medan Baru, Kota Medan,
Sumatera Utara (20222)¹, JL. Al Washliyah Lam Ara, Rukoh, Kec Syiah Kuala, Kota
Banda Aceh, Aceh (23114)².

Korespondensi Penulis: putryoktarin@gmail.com, safwanjamil01@gmail.com

Abstract. *The Bangka Belitung Islands boast abundant natural resources and unique culinary delights that reflect local cultural acculturation, particularly the influence of Malay culture. One of Belitung Island's most famous culinary delights is Mie Rebus Belitung, a dish that combines local ingredients with Chinese cooking techniques, producing a unique flavor that embodies Belitung's cultural identity. This article aims to describe Belitung's culinary richness, particularly Mie Rebus Belitung, as a reflection of Malay cultural acculturation. Furthermore, it aims to explain the role of culinary arts in Malay culture, emphasizing how Mie Rebus Belitung has become a symbol of tradition and cultural identity. Using Charles Sanders Peirce's semiotic theory, this article analyzes how Mie Rebus Belitung serves as an icon, index, and symbol of the social, cultural, and historical life of the Belitung people. As part of Belitung's culture, Mie Rebus Belitung also plays a role in supporting the tourism sector and the local economy, making it more than just food, but a manifestation of the harmonious cultural diversity of Belitung Island.*

Keywords: *Belitung Islands, Belitung Boiled Noodles, Malay Culture, Pierce's Semiotics.*

Abstrak. Kepulauan Bangka Belitung memiliki kekayaan alam yang melimpah, selain itu juga memiliki kuliner khas yang mencerminkan akulturasi budaya lokal, khususnya

MI REBUS BELITUNG SEBAGAI CERMIN BUDAYA MELAYU: PERSPEKTIF SEMIOTIKA PIERCE

pengaruh budaya Melayu. Salah satu kuliner yang terkenal di Pulau Belitung adalah Mie Rebus Belitung, sebuah kuliner yang memadukan bahan-bahan lokal dengan teknik memasak Tionghoa dan menghasilkan rasa unik yang menjadi identitas budaya Pulau Belitung. Artikel ini ditulis bertujuan untuk menggambarkan kekayaan kuliner Belitung, terutama Mie Rebus Belitung, sebagai refleksi dari akulturasi budaya Melayu. Selain itu, artikel ini juga ditulis untuk menjelaskan peran kuliner dalam kebudayaan Melayu, dengan menekankan bagaimana Mie Rebus Belitung menjadi simbol tradisi dan identitas budaya. Dengan menggunakan kajian teori semiotika Charles Sanders Peirce, artikel ini menganalisis bahwa Mie Rebus Belitung memiliki ikon, indeks, dan simbol dari kehidupan sosial, budaya, dan sejarah masyarakat Belitung. Sebagai bagian dari kebudayaan, Mie Rebus Belitung juga berperan dalam mendukung sektor pariwisata dan ekonomi lokal, menjadikannya lebih dari sekadar makanan, tetapi sebagai wujud keberagaman budaya yang harmonis di Pulau Belitung.

Kata Kunci: Kepulauan Belitung, Mi Rebus Belitung, Budaya Melayu, Semiotika Pierce.

LATAR BELAKANG

Provinsi Kepulauan Bangka Belitung adalah daerah yang memiliki sumber daya alam yang melimpah dan daerah ini juga banyak menyimpan kekayaan hasil bumi. Kepulauan Bangka Belitung dekat dengan Provinsi Sumatera Selatan, yang dikenal sebagai satu-satunya daerah penghasil timah di Indonesia. Sehingga nama Bangka sendiri berasal dari kata “Wangka” yang berarti “timah”. Provinsi ini terbagi menjadi dua Kepulauan yaitu Bangka dan Belitung.

Kepulauan Belitung adalah sebuah wilayah yang terletak di provinsi Kepulauan Bangka Belitung, Indonesia. Kepulauan ini terdiri dari dua pulau utama, yaitu Pulau Belitung dan Pulau Belitung Timur, serta sejumlah pulau kecil lainnya. Masyarakat Belitung dikenal dengan keramahannya dan memiliki kehidupan yang tenang serta harmonis. Bahasa yang digunakan oleh penduduk setempat adalah dialek dari bahasa Melayu. Kepulauan Belitung tidak hanya terkenal dengan keindahan alamnya, tetapi juga memiliki kuliner khas yang lezat dan unik.

Makanan dalam beberapa tahun terakhir mulai mendapatkan banyak perhatian khusus dari berbagai kalangan, baik itu akademisi, pemerintah, media massa, hingga lembaga non pemerintah. Perhatian terhadap makanan tidak lagi terfokus pada masalah

pemenuhan kebutuhan nutrisi bagi tubuh karena lebih dari itu, makanan erat kaitannya dengan berbagai aspek-aspek sosial lainnya dalam kehidupan manusia. (Hera Riastiana, 2017).

Secara etimologis, kuliner adalah terjemahan dari kata dalam bahasa Inggris "culinary." Istilah ini berasal dari bahasa Latin "culinarius," yang diambil dari kata "culina" yang berarti dapur, tempat untuk memasak makanan. Mengolah memiliki makna yang universal, yaitu proses transformasi dari alam menjadi budaya. Selain itu, memasak juga berfungsi sebagai "bahasa" yang kita gunakan untuk menggambarkan diri kita dan posisi kita di dunia. Kita mungkin dapat mengadaptasi ungkapan Descartes dan mengubahnya menjadi "Saya makan, maka saya ada" (Woodward [ed.], 1999: 31-32).

Kuliner sebagai salah satu sektor yang berdampingan dengan tiga komponen (budaya, pariwisata, dan ekonomi kreatif), kuliner tradisional mempunyai banyak peran untuk memajukan kebudayaan. Dalam hal ini, peran tersebut dapat dilihat dari sejauh mana keterkaitannya dalam kondisi dan aktivitas sosial sehingga mampu memberikan dampak tertentu pada lingkungan sosial. Kuliner tradisional tidak hanya diuraikan sebagai pilihan makanan saja, tetapi diikuti dengan keanekaragaman ide dan nilai yang diturunkan antar generasi dalam suatu populasi atau kelompok sosial (Hartog 1986). Bahkan, kuliner tradisional juga berkaitan erat dengan dimensi "kebiasaan alami", "pengolahan-elaborasi", "sifat indera" dan "asal-lokalitas" sebagai komponen dari rutinitas masyarakat sosial (Guiné et al. 2021). Indonesia memiliki banyak kuliner tradisional yang termasuk ke dalam kategori warisan budaya Indonesia yang dikenal WBTb.

Warisan Budaya itu merujuk kepada warisan atau nilai-nilai budaya yang diwarisi dari generasi ke generasi. Ini termasuk segala sesuatu yang mewakili identitas suatu masyarakat, seperti tradisi lisan, manuskrip, adat istiadat, permainan rakyat, olahraga tradisional, pengetahuan tradisional, teknologi tradisional, ritus, bahasa, dan seni. Tentunya semua itu, mencerminkan sejarah dan perkembangan suatu kelompok atau komunitas, dan memainkan peran penting dalam mempertahankan identitas budaya. Setelah mengalami perkembangan dan persentuhan budaya tersebut semenjak lama. (Dwikki & Jamil, 2025).

Di Pulau Belitung, kuliner lebih dari sekadar makanan melainkan cerminan dari akulturasi budaya yang kaya. Masakan Belitung sangat dipengaruhi oleh budaya Melayu,

MI REBUS BELITUNG SEBAGAI CERMIN BUDAYA MELAYU: PERSPEKTIF SEMIOTIKA PIERCE

dengan cita rasa khas yang menggugah selera. Hidangan-hidangan tersebut menggambarkan kekayaan alam Belitung dan tradisi masakan Melayu yang mendalam. Salah satu contoh kuliner yang paling terkenal adalah Mie Rebus Belitung. Selanjutnya, di bawah ini akan dibahas mengenai peranan penting kuliner di Pulau Belitung, khususnya Mie Rebus Belitung, dalam konteks kebudayaan Melayu di wilayah tersebut.

Mie Belitung adalah sebuah hidangan yang menggabungkan kuliner dari berbagai kelompok etnis. Sama seperti hidangan khas daerah pesisir, mie Belitung kaya akan hasil laut. Dalam semangkuk mie Belitung, terdapat potongan udang dan bakwan ikan, serta kuah kental berwarna cokelat yang terbuat dari beragam bumbu khas Indonesia seperti lengkuas, kemiri, jahe, bawang putih, dan bawang merah. Mi Rebus Belitung ini merupakan makanan khas dari Pulau Belitung yang mencerminkan identitas Budaya yang kaya akan kuliner serta sejarah budaya Pulau Belitung.

Menggambarkan Kekayaan Kuliner Belitung yang tidak hanya sekadar makanan, tetapi juga merupakan cerminan dari akulturasi budaya yang kaya, terutama pengaruh budaya Melayu yang membentuk cita rasa masakan di pulau ini. Peran Kuliner dalam Kebudayaan Melayu khususnya Mie Rebus Belitung yang mencerminkan tradisi dan warisan kebudayaan Melayu yang kuat di daerah tersebut.

Mi Rebus Belitung ini mencerminkan identitas budaya dari sisi sejarah, bahan yang digunakan, dan cara penyajiannya yang dipengaruhi oleh tradisi dan kebudayaan lokal. Mi Rebus Belitung sebagai bagian dari kehidupan sosial masyarakat setempat yang menyajikan makanan ini dalam berbagai acara penting, serta peranannya dalam mendukung sektor pariwisata dan ekonomi lokal.

KAJIAN TEORITIS

Istilah semiotika, bersama dengan semiologi, masih sering digunakan hingga saat ini. Selain istilah semiotika, dalam sejarah linguistik juga terdapat istilah-istilah lain seperti semasiologi, sememik, dan semik yang merujuk pada bidang studi yang mempelajari makna atau arti dari suatu tanda atau lambang. Menurut Segers dalam (Sobur: 2003), pembahasan yang luas mengenai bidang studi yang disebut semiotika telah muncul di negara-negara Anglo-Saxon. Semiologi juga dikenal sebagai pemikiran Saussurean. Sementara itu, semiotika berkaitan dengan karya Charles Sanders Peirce dan

Charles Morris. Baik semiotika maupun semiologi dapat saling menggantikan karena keduanya merujuk pada ilmu yang mempelajari tanda.

Saussure (Sobur: 2003) menyatakan bahwa semiologi adalah “ilmu yang mengkaji tanda-tanda kehidupan dalam masyarakat” dan dengan demikian menjadi bagian dari disiplin psikologi sosial. Tujuannya adalah untuk menunjukkan bagaimana tanda-tanda terbentuk beserta kaidah-kaidah yang mengaturnya. Di sisi lain, istilah semiotika yang diperkenalkan pada akhir abad ke-19 oleh filsuf pragmatik Amerika, Charles Sanders Peirce, Merujuk pada “doktrin formal tentang tanda-tanda.” Dasar dari semiotika adalah konsep tentang tanda: tidak hanya bahasa dan sistem komunikasi yang terdiri dari tanda-tanda, tetapi juga dunia itu sendiri sejauh yang berkaitan dengan pikiran manusia sepenuhnya terdiri dari tanda-tanda, karena jika tidak, manusia tidak akan dapat menjalin hubungan dengan kenyataan.

Semiotika mulai dikenal di Indonesia pada tahun 1989 di mana Aart Van Zoest hadir ke Indonesia untuk memberi perkuliahan tentang semiotik. Zoest hadir di Universitas Indonesia (UI) tepatnya di Fakultas Sastra dan waktu itu ia memberi materi terkait disertasinya yang membahas tentang Pierce (1839-1914). Zoest berbagi kepada para akademisi dilingkungan fakultas Sastra dengan dihadiri para peminat semiotik (Christomy, 2010). Jika kita menelusuri literatur semiotik yang ada, banyak yang menyatakan bahwa ilmu semiotik dihilangkan dari linguistik, dengan Ferdinand de Saussure (1857-1913) sebagai tokoh utamanya. Saussure dikenal tidak hanya sebagai Bapak Linguistik, tetapi juga sering dirujuk sebagai tokoh sentral dalam semiotik melalui bukunya yang berjudul *Course in General Linguistics* (1916). Selain itu, tokoh penting lainnya dalam semiotik adalah Charles Sanders Peirce (1839-1914), seorang filsuf asal Amerika, serta Charles Williams Morris (1901-1979) yang mengembangkan semiotik berdasarkan perilaku. Teori-teori semiotik modern kemudian dikembangkan oleh Roland Barthes (1915-1980), Algirdas Greimas (1917-1992), Yuri Lotman (1922-1993), Christian Metz (1931-1993), Umberto Eco (1932), dan Julia Kristeva (1941). Beberapa ahli linguistik lain yang berkontribusi dalam kerangka semiotik adalah Louis Hjelmslev (1899-1966) dan Roman Jakobson (1896-1982). Dalam bidang antropologi, terdapat Claude Lévi-Strauss (1908-2009), dan dalam psikoanalisis, Jacques Lacan (1901-1981) juga memberikan kontribusi pada pengembangan semiotic (dalam Sartini, 2007).

MI REBUS BELITUNG SEBAGAI CERMIN BUDAYA MELAYU: PERSPEKTIF SEMIOTIKA PIERCE

Semiotika yang dikembangkan oleh filsuf Amerika Charles Sanders Peirce mendasari model semiotikanya pada logika dan filsafat, dengan mengajukan konsep segitiga semiotik yang terdiri dari tiga elemen utama: "tanda, objek, dan interpretant". Ketiga unsur ini digambarkan dalam bentuk segitiga, yang kemudian dikenal sebagai segitiga makna. Pemikiran Charles Sanders Peirce ini dikenal luas sebagai ilmu semiotika, yang erat hubungannya dengan komunikasi, karena penggunaan semiotikanya berfokus pada proses komunikasi. Dalam perkembangannya, istilah "semiotika komunikasi" muncul. Menurut Peirce, semiotika komunikasi adalah ilmu yang mempelajari tanda dan bagaimana menghubungkan tanda tersebut dengan makna yang terkandung dalamnya dalam konteks komunikasi.

Konsep semiotika Charles Sanders Peirce berfokus pada hubungan trikotomi antara tanda-tanda dalam karya sastra. Hubungan trikotomi ini mencakup tiga elemen utama, yaitu objek, representamen, dan interpretan. Dalam hubungan trikotomi ini, ada tiga bagian yang dibedakan: pertama, hubungan tanda yang dilihat berdasarkan kesamaan antara unsur-unsur yang diacu, yang disebut sebagai 'ikon'; kedua, hubungan tanda yang dilihat dari adanya hubungan sebab-akibat antar elemen sebagai sumber acuan, yang disebut 'indeks'; dan ketiga, hubungan tanda yang dilihat berdasarkan prosedur antar sumber yang dijadikan acuan, yang disebut 'simbol'.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan analisis deskriptif. Lexy J. Moleong mendefinisikan metode penelitian kualitatif sebagai penelitian yang bertujuan untuk memahami fenomena yang dialami oleh subjek penelitian, seperti pelaku, persepsi, motivasi, tindakan, dan lainnya secara menyeluruh dan deskriptif dalam bentuk kata-kata tertulis (Moleong, 2005).

Lokasi penelitian ini berada di Manggar, Belitung, yang terkenal dengan Mi Rebus Belitung sebagai cermin budaya Melayu. Informan dalam penelitian ini adalah individu yang memberikan informasi mengenai data yang dibutuhkan oleh peneliti. Kriteria pemilihan informan mencakup orang-orang yang memiliki pengetahuan, pengalaman, dan dedikasi, serta informan yang dapat dipertanggungjawabkan. Informan tersebut meliputi pamong budaya Belitung, budayawan Belitung, maestro kuliner Mi Belitung, dan ahli sejarah Belitung.

Teknik pengumpulan yang dilakukan dalam penelitian Mi Rebus ini adalah melalui studi kepustakaan dengan melakukan penelusuran terhadap sumber-sumber yang dianggap relevan, berupa jurnal ilmiah, buku, arsip, dan berita di media online hingga di surat kabar sehingga bisa mendapat data yang bersifat teoritis (Miles, M. B., 2009). Setelah semua data terkumpul.

Proses selanjutnya adalah dengan melakukan proses analisis data menggunakan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan (A. Manan, 2021). Langkah terakhir dalam metode penelitian Mie Belitung ini adalah penulisan dengan ketentuan sehingga bisa menghasilkan satu tulisan ilmiah tentang Mi Rebus Belitung Sebagai Cermin Budaya Melayu: Perspektif Semiotika Pierce.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sejarah dan Perkembangan Mi Rebus Belitung

Belitung, yang merupakan sebuah pulau pantai, telah mengembangkan kebiasaan kuliner berbasis hasil laut di kalangan penduduknya. Mi Belitung muncul sebagai hasil modifikasi resep mi yang memanfaatkan hasil laut daerah tersebut, seperti udang, bakwan udang, cumi, serta kerupuk yang terbuat dari bahan laut, seperti kerupuk udang atau cumi, sehingga menjadikan hidangan ini sangat erat kaitannya dengan warisan laut Belitung. Belitung memiliki latar belakang sebagai rute perdagangan rempah-rempah. Masakan Mi Belitung lebih daripada sekadar makanan, melainkan juga gambaran dari interaksi budaya serta perekonomian di jalur rempah-rempah. Kehadiran hidangan ini menegaskan kontribusi Belitung dalam sejarah kuliner di Nusantara.

Sejarah pemindahan komunitas Tionghoa ke Belitung juga memberikan dampak pada cara penyajian mi. Berdasarkan studi yang dirangkum oleh Indonesia Kaya, Mi Belitung adalah buah dari penggabungan budaya Melayu dan Tionghoa, yang terlihat dari penggunaan mi telur serta penyajian kuah yang kaya rasa dan kental, merupakan hasil kombinasi antara rempah lokal dan metode memasak Tionghoa.

Seiring perkembangan zaman yang semakin modern yang di mana kuliner dari Negara luar lebih hits daripada kuliner yang ada di Indonesia. Tetapi dibalik itu, kuliner Indonesia juga tak kalah menarik dari kuliner negara lain. Hal ini dikarenakan banyak kuliner Indonesia yang berhasil diangkat menjadi Warisan Budaya Tak Benda (WBTB) salah satu contohnya adalah Mi Rebus Belitung yang sedang menjadi objek kajian pada

MI REBUS BELITUNG SEBAGAI CERMIN BUDAYA MELAYU: PERSPEKTIF SEMIOTIKA PIERCE

kali ini. Mi Rebus Belitung atau sering disebut Mie Belitung, merupakan salah satu kuliner khas dari Tanjung Pandan, ibu kota Kabupaten Belitung, Provinsi Kepulauan Bangka Belitung. Makanan ini telah menjadi ikon kuliner daerah dan sangat populer, baik di kalangan masyarakat lokal maupun wisatawan yang berkunjung ke Belitung.

Mie Belitung dikatakan pertama kali diciptakan oleh pedagang Tionghoa yang datang ke Belitung pada abad ke-19. Mereka menggabungkan teknik memasak mie khas Tionghoa dengan bahan-bahan lokal seperti udang, ikan, dan rempah-rempah Nusantara, yang menghasilkan rasa unik yang kini menjadi ciri khas Mie Belitung. Selain itu, mie ini juga memiliki peranan penting dalam kehidupan sehari-hari masyarakat setempat. Mie Belitung sering disajikan dalam berbagai perayaan dan acara sosial di Pulau Belitung, menjadikannya bukan hanya makanan sehari-hari, tetapi juga simbol kebersamaan dan kegembiraan bagi penduduk lokal.

Mie Belitung dipercaya mulai berkembang sejak awal abad ke-20, dibawa oleh masyarakat keturunan Tionghoa yang menetap di Belitung. Awalnya, sajian mi ini merupakan adaptasi dari mi Tionghoa, namun kemudian dikreasikan menggunakan bahan dan cita rasa lokal untuk menyesuaikan dengan selera masyarakat setempat. Salah satu pelopor terkenal dari mie ini adalah Mie Belitung Atep, yang sudah berdiri sejak tahun 1973. Warung ini menjadi salah satu tempat kuliner legendaris di Tanjung Pandan dan dikenal luas oleh wisatawan domestik hingga mancanegara.

Mi Rebus Belitung, atau yang lebih dikenal dengan sebutan Mie Belitung, merupakan salah satu makanan khas dari Tanjung Pandan, Kabupaten Belitung, Provinsi Kepulauan Bangka Belitung. Hidangan ini menjadi ikon kuliner daerah dan telah menjadi daya tarik utama bagi para wisatawan yang berkunjung ke Belitung. Cita rasa unik yang menggabungkan manis, gurih, dan sedikit pedas menjadikannya berbeda dari mi rebus pada umumnya di Indonesia.

Mi Belitung, yang juga dikenal dengan nama Mi Rebus Belitong, adalah sajian ikonik dari Pulau Belitung yang memiliki perbedaan mencolok dibandingkan mi rebus biasa karena kuahnya terbuat dari bahan laut seperti udang dan bakwan udang, bukan menggunakan kaldu daging atau tauchu seperti yang ditemukan di beberapa wilayah lain di Indonesia.

Kuah Mi Belitung mempunyai konsistensi yang kental dan berwarna cokelat, yang terbuat dari kaldu udang asli dan ditambah dengan rempah-rempah lokal seperti lengkuas,

kemiri, jahe, bawang merah, serta bawang putih. Bahan pendukung seperti tahu goreng, kentang yang direbus, taoge, mentimun, dan emping melinjo menambah kekayaan tekstur serta cita rasa hidangan.

Sebaran kuliner tradisional satu ini cukup merata hampir di seluruh Pulau Belitung melalui warung yang menjajakan kuliner tersebut. Misalnya, Humiati (59 tahun) warga Desa Lalang Jaya Kecamatan Manggar, yang sudah lama membuka usaha warung Mie Rebus Belitung sejak jaman ibu bahkan neneknya. Sekarang usaha warungnya diteruskan oleh anaknya tapi di daerah Gantung. Begitu juga Mak Sulas di Desa Lalang, dengan warung yang salah satu menu utamanya adalah Mie Rebus Belitung. Ada banyak usaha serupa yang eksis ditengah perkembangan kuliner berbahan mie lainnya.

Perkembangan Mi Belitung tidak lepas dari dorongan pariwisata. Sejak film Laskar Pelangi mengangkat nama Belitung ke tingkat nasional dan internasional, kunjungan wisatawan ke pulau ini meningkat drastis. Hal ini berdampak langsung pada meningkatnya eksposur terhadap kuliner lokal, termasuk Mi Belitung. Makanan ini pun menjadi salah satu kuliner wajib coba bagi wisatawan yang datang.

Pemerintah daerah juga turut berperan dalam mempromosikan Mi Belitung sebagai bagian dari identitas kuliner daerah. Melalui festival kuliner, promosi pariwisata, dan dukungan terhadap UMKM, Mie Belitung kini semakin dikenal dan bahkan mulai dijual di luar Belitung, seperti di Jakarta, Bandung, hingga Batam. Ini menjadi bukti bahwa makanan tradisional pun bisa bersaing di dunia kuliner modern.

Secara keseluruhan, Mi Rebus Belitung bukan hanya sebuah hidangan, melainkan cerminan dari sejarah, budaya, dan identitas masyarakat Belitung. Dari sebuah sajian rumahan, kini telah berkembang menjadi kuliner nasional yang memperkenalkan suatu daerah ketaraf yang lebih tinggi. Dengan perpaduan rasa yang unik dan sejarah yang kaya, Mie Belitung pantas mendapat tempat istimewa dalam khazanah kuliner Nusantara.

Peranannya dengan Sastra Melayu dan Makna Budaya dalam Mi Rebus Belitung

Di dalam sastra Melayu tradisional, adat makan sering kali digambarkan dalam hikayat Melayu, khususnya di kalangan golongan istana dan pembesar. Sulalatus Salatin, misalnya, mencatatkan adat raja dan golongan istana dalam bersantap. Dalam karya ini, digambarkan bahwa ketika bendahara sedang bersantap, para pembesar lainnya hanya akan menghadapinya dan tidak diperkenankan makan bersama. Amalan ini bukan hanya

MI REBUS BELITUNG SEBAGAI CERMIN BUDAYA MELAYU: PERSPEKTIF SEMIOTIKA PIERCE

sebagai adat, tetapi juga mencerminkan penghormatan terhadap golongan yang lebih tinggi statusnya.

Maka hidangan pun dikeluarkan orang, maka Bendahara Seri Maharaja pun makan seorangnya, maka orang yang banyak itu tiada makan sama-sama dengan orang; setelah sudah Bendahara makan maka lain makan, demikianlah istiadat dahulukala (A.Samad Ahmad, 2013: 243). Kemudian di bawah ini penulis akan mengkaji lebih lanjut mengenai Mi Rebus Belitung Sebagai Cermin Budaya Melayu dengan menggunakan kajian teori Semiotika Charles Sanders Pierce.

1. Ikon (*Icon*)

Ikon adalah tanda yang memiliki hubungan yang mirip atau menyerupai objek yang diwakilinya. Dalam hal ini, Mi Rebus Belitung adalah ikon dari budaya Melayu, karena bentuk dan cara penyajiannya bisa mencerminkan nilai-nilai budaya yang terkandung dalam masakan tersebut. Sebagai ikon, Mi Rebus Belitung menunjukkan cara orang Melayu Belitung menggabungkan berbagai unsur alam (sumber daya alam lokal seperti rempah dan bahan makanan lokal) dengan teknik kuliner yang diwariskan turun temurun.

Mi Rebus Belitung, dengan kuah yang kaya akan bumbu rempah yang kuat, dan pelengkap seperti telur, kerupuk, atau sayuran, menggambarkan kedalaman budaya Melayu yang kaya akan rasa, tekstur, dan tradisi. Mi ini juga merepresentasikan harmoni dan keseimbangan yang menjadi nilai penting dalam kehidupan orang Melayu, yang di mana berbagai elemen bahan makanan yang berbeda (karbohidrat, protein, sayuran, rempah) disatukan dalam satu hidangan.

2. Indeks (*Index*)

Indeks adalah tanda yang memiliki hubungan sebab-akibat atau hubungan kontigu dengan objek yang diwakilinya. Dalam hal ini, Mi Rebus Belitung bisa dilihat sebagai indeks dari tradisi dan kehidupan sosial masyarakat Melayu di Belitung.

Mi Rebus ini sering kali disajikan dalam acara-acara sosial, baik di warung makan lokal, acara keluarga, atau pertemuan masyarakat. Hal ini menunjukkan bahwa makanan bukan hanya soal konsumsi pribadi, tetapi juga sebuah bentuk interaksi sosial yang kuat. Penyajiannya dalam acara-acara tersebut menjadi indikator penting bagi identitas budaya Melayu di Belitung. Misalnya, cara mi

tersebut dimasak dan disajikan dengan perhatian terhadap bahan lokal dan cara penyajian yang khas menunjukkan hubungan antara masyarakat Belitung dan lingkungannya. Ini juga menjadi indeks bahwa masyarakat Belitung menghargai proses berbagi makanan sebagai bentuk hubungan sosial yang erat.

3. Simbol (*Symbol*)

Simbol adalah tanda yang memiliki hubungan yang sepenuhnya konvensional atau disepakati dalam suatu budaya tertentu. Dalam konteks ini, Mi Rebus Belitung menjadi simbol dari budaya Melayu Belitung itu sendiri.

Di Belitung, mi rebus mungkin bukan hanya sebuah hidangan, melainkan juga simbol dari rasa solidaritas, keramahan, dan keberagaman. Dalam masyarakat Melayu, makanan sering kali menjadi simbol dari nilai-nilai seperti kebersamaan dan penghormatan terhadap tradisi. Mi Rebus Belitung bisa menjadi simbol dari adat dan cara hidup masyarakat Melayu yang hidup dalam keharmonisan dengan alam dan sekitarnya.

Selain itu, penggunaan rempah-rempah dalam masakan ini juga dapat dipandang sebagai simbol penting dari pengaruh sejarah Melayu, di mana perdagangan rempah pada masa lalu sangat mempengaruhi budaya makanan Melayu, termasuk di Belitung. Rempah-rempah yang menjadi bagian penting dalam Mi Rebus Belitung mencerminkan sejarah dan interaksi budaya antara Melayu dengan bangsa lain, baik dari Eropa, India, maupun Cina.

Mi Rebus Belitung dalam kacamata semiotika Peirce, mempunyai makna yang mencerminkan kedalaman budaya Melayu melalui penggunaan tanda-tanda yang memiliki makna lebih dari sekadar sebuah hidangan. Dalam aspek ikon, mi ini menandakan hubungan masyarakat Melayu dengan alam dan tradisi kuliner mereka. Sebagai indeks, mi rebus tersebut menunjukkan interaksi sosial yang terjadi melalui makanan. Sebagai simbol, mi rebus ini membahas tentang identitas budaya, nilai-nilai, dan pengaruh sejarah yang membentuk kehidupan masyarakat Melayu Belitung. Mi Rebus Belitung bisa dilihat sebagai perumpamaan dari kesederhanaan dan kekayaan budaya Melayu, yang mengutamakan keberagaman pada kesatuan, menghargai alam dan tradisi, serta menjaga hubungan sosial dalam kehidupan sehari-hari.

MI REBUS BELITUNG SEBAGAI CERMIN BUDAYA MELAYU: PERSPEKTIF SEMIOTIKA PIERCE

KESIMPULAN

Provinsi Kepulauan Bangka Belitung adalah daerah yang memiliki sumber daya alam yang melimpah dan daerah ini juga banyak menyimpan kekayaan hasil bumi. Kepulauan ini terdiri dari dua pulau utama, yaitu Pulau Belitung dan Pulau Belitung Timur, serta sejumlah pulau kecil lainnya. Belitung tidak hanya terkenal dengan keindahan alamnya, tetapi juga memiliki kuliner khas yang lezat dan unik.

Kuliner sebagai salah satu sektor yang berdampingan dengan tiga komponen (budaya, pariwisata, dan ekonomi kreatif), kuliner tradisional mempunyai banyak peran untuk memajukan kebudayaan. Di Pulau Belitung, kuliner lebih dari sekadar makanan melainkan cerminan dari akulturasi budaya yang kaya. Masakan Belitung sangat dipengaruhi oleh budaya Melayu, dengan cita rasa khas yang menggugah selera, contohnya Mi Rebus Belitung.

Mi Rebus Belitung adalah salah satu Objek Pemajuan Kebudayaan, Mi Rebus Belitung juga berhasil diangkat menjadi Warisan Budaya Tak Benda (WBTB). Mie Belitung dikatakan pertama kali diciptakan oleh pedagang Tionghoa yang datang ke Belitung pada abad ke-19. Mereka menggabungkan teknik memasak mie khas Tionghoa dengan bahan-bahan lokal seperti udang, ikan, dan rempah-rempah Nusantara, yang menghasilkan rasa unik yang kini menjadi ciri khas Mie Belitung.

Berdasarkan teori semiotika Charles Sanders Peirce, Mi Rebus Belitung memiliki Ikon yang menggambarkan kedalaman budaya Melayu melalui cara penyajian dan bahan-bahan lokal yang digunakan, yang mencerminkan hubungan yang kuat antara masyarakat Melayu dengan alam dan tradisi kuliner mereka. Sedangkan indeks, hidangan ini memiliki fungsi sebagai indikator kehidupan sosial dan interaksi masyarakat Belitung, di mana makanan sering dihidangkan dalam acara sosial dan perayaan. Terakhir, simbol yang terdapat pada Mi Rebus Belitung mewakili nilai-nilai budaya seperti kebersamaan, keramahtamahan, dan penghormatan terhadap tradisi, serta mencerminkan sejarah panjang pengaruh budaya asing dalam kuliner Melayu.

Dengan menggunakan teori semiotika Charles Sanders Peirce, kita dapat melihat Mi Rebus Belitung sebagai cermin dari budaya Melayu yang memiliki dimensi ikon, indeks, dan simbol. Mi Rebus Belitung bukan hanya sebuah makanan, tetapi sebuah teks budaya yang merepresentasikan nilai-nilai tradisi, hubungan sosial, dan warisan sejarah yang terkandung dalam budaya Melayu. Sebagai sebuah tanda, Mi Rebus Belitung

memberikan wawasan yang lebih dalam tentang bagaimana budaya Melayu mengintegrasikan alam, manusia, dan sejarah dalam kehidupan sehari-hari mereka. Kuliner ini tidak hanya bisa memperkaya sektor pariwisata dan ekonomi lokal saja, tetapi juga memiliki fungsi sebagai pelestarian budaya yang dapat terus dinikmati oleh generasi mendatang.

DAFTAR REFERENSI

Jurnal

- Awuchi, Chinaza Godswill, et al. "Mycotoxins affecting animals, foods, humans, and plants: Types, occurrence, toxicities, action mechanisms, prevention, and detoxification strategies A revisit." *Foods* 10.6 (2021): 1279.
- Hakim, I. N., & Hamidah, S. (2021). Peran Kuliner Tradisional dalam Mendukung Pemajuan Kebudayaan di Destinasi Pariwisata Prioritas Yogyakarta (The Role of Traditional Culinary in Supporting the Advancement of Culture in Yogyakarta Tourism Priority Destination). *Mozaik Hum*, 21(2), 193-220.
- Mohamed, S., & Radzi, SBM (2015). Makan dan makanan dalam kesusasteraan Melayu. *Jurnal Melayu*, 14 (2), 274-290.
- Sartini, Ni Wayan. "Tinjauan teoritik tentang semiotik." *Masyarakat, Kebudayaan Dan Politik* 20.1 (2007): 1-10.
- Utami, Sri. "Kuliner sebagai identitas budaya: Perspektif komunikasi lintas budaya." *CoverAge: Journal of Strategic Communication* 8.2 (2018): 36-44.
- Wulandari, S., & Siregar, E. D. (2020). Kajian Semiotika Charles Sanders Pierce: Relasi Trikotomi (Ikon, Indeks dan Simbol) dalam Cerpen Anak Mercusuar Karya Mashdar Zainal. *Titian: Jurnal Ilmu Humaniora*, 4(1), 29-41.
- Yulianti, B. B. (2020). Analisa Pertambangan Timah Di Provinsi Kepulauan Bangka Belitung. *Jurnal Ekonomi*, 22(1), 54-62.

Buku

- A Samad Ahmad. (peny.). 2013. *Sulalatus Salatin*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- A. Manan, Metode Penelitian Etnografi. (Aceh: AcehPo Publishing. 2021).
- Alex, Sobur. "Psikologi umum." Bandung: Pustaka Setia (2003).

MI REBUS BELITUNG SEBAGAI CERMIN BUDAYA MELAYU: PERSPEKTIF SEMIOTIKA PIERCE

- Elvianty, Joice. 2024. Kajian Wbtb Mie Rebus Belitong.
- Ersyad, F. A. (2022). Semiotika Komunikasi dalam Perspektif Charles Sanders Pierce. CV. Mitra Cendekia Media.
- Lexy J. Moleong, Metodologi Penelitian Kualitatif. (Bandung: Remaja Rosdakarya 2005).
- Miles, M. B., & Huberman, A. M. Analisis data kualitatif: Buku sumber tentang metode-metode baru. (Jakarta: UI-Press,2009).
- Muhammad A. M. A. 2022. Book Chapter Pengantar Teori Semiotika. Cv. Media Sains Indonesia. Bandung.
- Ristiana, hera. 2017. Kue-Kue Muntok: Inventarisasi Kue Lokal Berdasarkan Pengetahuan Masyarakat Kampung Tanjung Di Kecamatan Muntok Kabupaten Bangka Barat Provinsi Kepulauan Bangka Belitung. Pangkal Pinang. CV.Talenta Surya Perkasa.
- Woodward, K. (1999). *Identity and Difference*. London: Sage Publication.

Website

- Crape, 2024. Mie Belitung: Sejarah, Asal-Usul, dan Cara Membuatnya. <https://choco.id/mie-belitung/>. Di akses 06 Desember 2024
- Indonesia Kaya. (n.d.). Mie Belitung dan Semangkuk Cerita dari Negeri Laskar Pelangi. <https://indonesiakaya.com/pustaka-indonesia/mie-belitung-yang-menggugah-selera>. Diakses 04 Desember 2024.

Peraturan-peraturan

- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 5 Tahun 2017 Tentang Pemajuan Kebudayaan