

GEREM ASEM: KULINER CITA RASA PESISIR BANTEN
GEREM ASEM: THE CULINARY OF BANTEN COASTAL TASTE

Agus Heryana, Ria Andayani Somantri
aheryana41@gmail.com, riaanday1@gmail.com
Badan Riset dan Inovasi Nasional

Naskah diterima 31-3-2022. Naskah direvisi 28-4-2022. Naskah disetujui 22-5-2022.

ABSTRACT

The exploration of the spice route on the coast of Banten leaves its mark in traditional meals. One of them is gerem asem, which has a peculiar flavor and is regarded as fast food for Banten's north shore residents. Its distinctiveness may be traced back to the spices and herbs used and how they are processed. The entire process of processing gerem asem reveals historical and cultural features of the Banten people, which eventually gave birth to their traditions. Both are enjoyable attractions that trace the history of Banten. Gerem asem's fiery flavor cannot be dissociated from its historical significance, which refers to Banten's prominence in the 16-17th century through the pepper commodity trade. Similarly, the cultural factor gives rise to local expertise in cooking techniques, which includes an understanding of herbs and spices. It is what we want to learn about gerem asem. This study aims to learn about the history and practice of culinary culture along the Banten spice route and cultivate an appreciation for traditional Banten cuisine, particularly gerem asem. The research method employed to solve the problem is qualitative, employing a descriptive-analytic approach. The data collection methods were used: literature review, interviews, and observation. According to the study's findings, gerem asem has a lengthy history and a relatively high cultural worth. It became a unique and respected meal among the people. At the very least, it becomes an icon or local identity for the Banten coastal community.

Keywords: *gerem asem, culinary, Banten coastal, spice route*

ABSTRAK

Penelusuran jalur rempah di pesisir Banten menghadirkan jejak-jejaknya dalam bentuk makanan tradisional. Salah satunya adalah *gerem asem* yang memiliki cita rasa khas dan dianggap makanan cepat saji masyarakat pesisir utara Banten. Kekhasannya dapat dilacak pada bumbu dan rempah serta cara pengolahannya. Keseluruhan proses pengolahan *gerem asem* menunjukkan aspek sejarah dan budaya masyarakat Banten itu sendiri yang kemudian melahirkan tradisi-tradisinya. Keduanya menjadi daya tarik untuk menikmati dan sekaligus menelusuri jejak masa lalu Banten. *Gerem asem* yang bercita rasa pedas tidak lepas dari aspek sejarahnya yang merujuk pada kejayaan Banten abad 16-17 melalui perdagangan komoditas lada. Demikian pula, pada aspek budaya melahirkan pengetahuan lokal dalam bentuk teknologi memasak, termasuk di dalamnya pengetahuan bumbu dan rempah-rempah. Kedua aspek inilah yang ingin diketahui dalam meneliti *gerem asem*. Tujuan penulisan adalah menelisik sejarah dan praktik budaya kuliner di jalur rempah Banten, dan berusaha menumbuhkembangkan kecintaan pada makanan tradisional Banten, khususnya *gerem asem*. Metode penelitian yang digunakan untuk menjawab masalah tersebut bersifat kualitatif dengan pendekatan deskripsi analisis. Adapun teknik pengumpulan data yang dipakai adalah studi pustaka, wawancara, dan observasi. Hasil penelitian menempatkan *gerem asem* memiliki sejarah panjang dan mengandung nilai budaya cukup tinggi. Ia menjadi makanan istimewa dan terhormat di kalangan masyarakatnya. Setidaknya menjadi ikon atau identitas lokal masyarakat pesisir Banten.

Kata kunci: *gerem asem, kuliner, pesisir Banten, jalur rempah*

PENDAHULUAN

Penelusuran sejarah kebudayaan masa lalu selalu saja menarik perhatian. Tidak saja mengajak pembaca atau siapa pun untuk berimajinasi melalui data yang diperolehnya tetapi juga pembaca memperoleh pengetahuan dan wawasan untuk lebih menghargai dan menginspirasi produk budaya masa lampau untuk masa sekarang. Setidaknya jejak-jejak budaya, baik dalam bentuk bendawi maupun aturan atau norma masih dapat memberikan manfaat pada generasi milenial sekarang ini. Tidak berlebihan apabila dikatakan jejak budaya masa lalu dapat dipelajari dari jejak atau tapak yang ditinggalkan oleh para pendahulunya. *Hana Nguni hana mangke, tan hana Nguni tan hana mangke aya ma baheula hanteu tu ayeuna hanteu ma baheula hanteu tu ayeuna* ‘Ada dahulu ada sekarang, bila tak ada dahulu tak akan ada sekarang. Karena ada masa silam maka ada masa kini, bila tiada masa silam tak akan ada masa kini’ (Kropak 632 Kabuyutan Ciburuy).

Provinsi Banten, sebagai sebuah peninggalan kesultanan masa lampau memiliki keunikan dan kekhasan dalam perspektif budaya. Pelabuhan Banten pada masanya telah terkenal ke seluruh dunia internasional sebagai pelabuhan bongkar-muat rempah dan barang lainnya. Pertemuan berbagai bangsa dalam kerangka perdagangan internasional secara tidak langsung akan disertai pula dengan tradisi atau budaya masing-masing negaranya. Percampuran budaya atau akulturasi budaya tidak bisa dihindari. disebabkan tempat pertemuan perda-gangan tersebut.

Tidak berlebihan apabila dikatakan jejak budaya masa lalu dapat dipelajari dari jejak atau tapak yang ditinggalkan oleh para pendahulunya. Salah satu jejak budaya yang masih dapat dinikmati dewasa ini adalah makanan tradisionalnya. Makanan tradisional adalah makanan dan minuman yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat tertentu, dengan

cita rasa khas yang diterima oleh masyarakat tersebut. Dalam pembuatannya, peranan budaya sangat penting, yaitu berupa bentuk keterampilan, kreativitas, sentuhan seni, tradisi, dan selera (Syarifuddin, 2018:58). Eksistensi makanan tradisional ini kemudian berkembang menjadi sebuah ilmu tersendiri yang dinamai kuliner. Oleh karena itulah, menyantap dan menikmati makanan tradisional saat ini menjadi tren topik yang menjanjikan dari segi ekonomis, tetapi juga memberikan sensasi luar biasa manakala dihubungkan dengan sejarah, sosial, dan budaya.

Pertama kali menyantap makanan tradisional yang belum pernah sama sekali merasakannya di mana pun, kecuali di tempat adanya makanan tersebut, merupakan pengalaman yang tidak bisa dilupakan. Sensasi rasa berpadu dengan suasana eksternal dan aroma khas dari rempah atau bumbu-bumbu rahasia membawa pengalaman yang tak akan terlupakan. Pada sebuah pelaksanaan upacara adat, misalnya, seringkali dihidangkan berbagai ragam penganan yang jarang ditemui dalam kehidupan sehari-hari. Apalagi makanan khas yang berkaitan dengan upacara itu sendiri yang hanya ada pada saat pelaksanaan upacara. Makanan apa pun bentuk dan rasanya serta di mana pun tempatnya memberikan pengalaman tersendiri bagi para penikmatnya.

Salah satu makanan tradisional yang sarat dengan aspek budaya adalah *gerem asem* dari Provinsi Banten. *Gerem asem* sebagai produk makanan tradisional sudah barang tentu memiliki tradisi yang mapan dalam proses pembuatannya. Kemapanan makanan tradisi dicirikan pada prosesnya yang didasarkan pada resep warisan turun-temurun, dibuat dengan alat tradisional, dan diolah dengan teknik khusus agar rasa ataupun tampilannya khas (Marwanti, 1997:95- 97).

Makanan tradisional, dalam hal ini *gerem asem*, adalah produk makanan yang dikonsumsi suatu kelompok masyarakat atau

dihidangkan dalam waktu-waktu tertentu sebagai warisan dari generasi terdahulu. Jenis makanan ini dibuat dengan resep turun-temurun sehingga dengan modifikasi yang relatif minim dan menjadikannya berbeda dari makanan daerah lain.

Gerem asem sebagai makanan tradisional masyarakat Banten menarik untuk dikaji lebih mendalam karena alasan (1) latar belakang sejarah Banten yang sarat dengan pergulatan perdagangan rempah dunia internasional pada abad ke-16 dan abad ke-17, terutama lada; (2) *gerem asem* merupakan makanan tradisional khas Banten yang memiliki cita rasa tersendiri. Kekhasan tersebut menimbulkan keingintahuan akan aspek pembuatannya; (3) *gerem asem* sebagai produk budaya kuliner masyarakat Banten akan mencerminkan aspek-aspek budaya di dalamnya. (4) pada praktiknya *gerem asem* sebagaimana pula budaya lainnya akan berhadapan dengan perubahan lingkungan dan paradigma pemilikinya.

Beberapa alasan pemilihan pembahasan tersebut sesungguhnya bermuara pada beberapa hal yang menjadi masalah dalam penelitian yang dinyatakan dalam pertanyaan (1) Bagaimana *gerem asem* dalam tinjauan aspek kuliner?; (2) Apakah makanan tradisional *gerem asem* merupakan tinggalan Jalur Rempah?; dan (3) Aspek-aspek budaya apa saja yang terkandung dalam *gerem asem*?

Adapun tujuan penelitian tentang *gerem asem* ini adalah (1) mengetahui *gerem asem* dalam tinjauan kuliner; (2) mengetahui posisi *gerem asem* dalam konteks jalur rempah; dan (3) mengetahui aspek budaya yang terdapat dalam *gerem asem*.

Ruang lingkup penelitian terdiri atas ruang lingkup materi dan ruang lingkup wilayah. Ruang lingkup materi meliputi hal-hal terkait dengan *gerem asem*, yang dibatasi pada cita rasa kuliner Banten, asal-usul, aspek budaya, proses pembuatan, cara penyajian, dan diakhiri upaya pelestariannya. Adapun

ruang lingkup wilayah dibatasi di wilayah Banten, khususnya wilayah pantai utara atau pesisir Banten yang menjadi tempat asal dan persebaran *gerem asem* di Banten.

Untuk melihat kebaruan dari penelitian yang berjudul “Gerem Asem: Kuliner Cita Rasa Pesisir Banten,” diperlukan referensi terkait hal tersebut. Beberapa tulisan tentang kuliner di Provinsi Banten lebih banyak bersifat praktis ketimbang teoretis dalam bentuk kajian budaya. Pengalaman memasak dengan sejumlah resep-resep masakan khas Banten banyak diulas di media sosial atau blog-blog pribadi. Namun demikian, tercatat sejumlah tulisan baik dalam kajian akademis maupun jurnal ilmiah yang menampilkan makanan khas di Provinsi Banten. Tustiantina (2017) menulis tentang cita rasa kuliner Banten, khususnya Kota Serang. Menurutnya pohon asem, sawo, dan kelapa, merupakan identitas masyarakat Kota Serang. Hal tersebut, kecuali tanaman sawo, disebabkan oleh buah dari pohon-pohon tadi yang berfungsi sebagai bahan masakan dan bumbu wajib kuliner Kota Serang yang dihidangkan pada acara tradisi masyarakat Kota Serang. Adapun pohon sawo merupakan representasi identitas masyarakat Kota Serang karena dipelihara di halaman rumah penduduk Kota Serang.

Khairunnisa (2020) dalam Skripsi menulis tentang tradisi *ngerabeg* dalam acara *selamatan*. Ia membahas asal-usul makanan dan tradisi *rabeg* di Desa Citangkil, Kota Cilegon. *Ngerabeg* atau *rabeg* menurutnya, memiliki latar belakang sejarah yang berkaitan dengan Kesultanan Banten. Makanan kesukaan Sultan Banten ini berasal dari Timur Tengah, yaitu Kota Rabiq, Arab. *Rabeg* menjadi menu utama dalam acara-acara besar semenjak zaman Kesultanan Banten dan akhirnya menjadi turun-temurun di masyarakat. *Ngerabeg* sering dilaksanakan pada acara selamatan akikah atau hajatan.

Rosidin, dkk. (2021) menelaah leksikon kuliner tradisional di Kabupaten Pandeglang.

Hasilnya, ia menemukan 25 leksikon nama makanan; 14 leksikon nama makanan pelengkap upacara atau ritual adat; 32 leksikon nama alat pembuatan, 35 leksikon nama bahan, dan 38 leksikon nama proses pembuatan. Kedua, kuliner tradisional dalam fungsinya sebagai pelengkap upacara atau ritual adat mencerminkan tiga dimensi nilai, yaitu individual, sosial, dan pengetahuan. Ketiga, kuliner tradisional sebagai pelengkap upacara atau ritual adat merepresentasikan simbol dan makna yang berhubungan erat dengan identitas sosial budaya masyarakat.

Sama halnya dengan tulisan tentang *gerem asem* yang sampai sejauh ini dicari dan masih jarang ditemukan. Deskripsi tentang resep dan pengalaman menikmati *gerem asem* banyak diulas di media sosial atau blog-blog pribadi. Oleh karena itu, tulisan ini paling tidak untuk mengisi jaranganya tulisan berupa penelitian tentang *gerem asem*.

METODE

Metode penelitian yang digunakan bersifat kualitatif dengan pendekatan deskripsi analisis. Penelitian kualitatif adalah penelitian yang bermaksud untuk memahami fenomena tentang apa yang dialami subjek penelitian misalnya perilaku, persepsi, motivasi, dan tindakan, secara holistik dan dengan cara deskripsi dalam bentuk kata-kata dan bahasa, pada suatu konteks khusus yang alamiah dan dengan memanfaatkan berbagai metode alamiah (Moleong, 2007:6). Metode kualitatif digunakan untuk meneliti kondisi objek yang alamiah. Dalam hal ini, peneliti adalah sebagai instrumen kunci. Teknik pengumpulan data dilakukan secara triangulasi (gabungan). Analisis data bersifat induktif dan hasil penelitiannya lebih menekankan makna dari pada generalisasi (Sugiyono, 2017: 9).

Selanjutnya, teknik pengumpulan data dilakukan sebanyak mungkin dari berbagai

sumber seperti wawancara, observasi, dan dokumentasi. Observasi atau pengamatan dilakukan di tempat berlangsungnya pembuatan *gerem asem*. Hal tersebut bertujuan untuk memperoleh data selengkap mungkin, terutama untuk hal-hal yang bersifat ekspresi dan suasana saat berlangsung pembuatan *gerem asem*. Sementara itu, wawancara mendalam dilakukan dengan sejumlah informan kunci yang memiliki pengetahuan mendalam tentang *gerem asem*, seperti pembuat dan pedagang *gerem asem*, tokoh masyarakat, budayawan, juga pejabat pemerintah bidang kebudayaan.

Ruang lingkup penelitian meliputi ruang lingkup materi dan ruang lingkup wilayah. Ruang lingkup materi meliputi hal-hal terkait dengan *gerem asem*, yang dibatasi pada cita rasa kuliner Banten, asal-usul, aspek budaya, proses pembuatannya dan penyajiannya, serta diakhiri dengan upaya pelestariannya

Pada praktiknya, melalui metode kualitatif, terjalin hubungan antara peneliti dan informan secara langsung melalui teknik observasi dan wawancara. Hasilnya adalah data deskriptif yang diperoleh dari ucapan, perilaku, dan pengamatan atas pembuatan makanan khas bernama *gerem asem*.

Untuk memberi arah pada penelitian ini, ada beberapa konsep yang diperlukan. Istilah kuliner dalam bahasa asing adalah “*the art of good cooking*”, yakni seni persiapan, hasil olahan, dan presentasi penyajian masakan yang dilakukan oleh *chef* profesional atau ahli masak otodidak (“pemasak” atau “koki” atau “juru masak”). Hal ini menjadikan kuliner mampu menciptakan sebuah karakter sosioantropologis dan spiritual bagi masyarakat pendukungnya. Karena kuliner merupakan suatu hasil kebudayaan dan merupakan identitas budaya lokal (Yudha, 2015: 334; Purna, 2019: 266).

Kuliner tradisional menjadi identitas lokal karena merupakan bagian dari

totalitas budaya masyarakat, seperti tata cara pengolahan, peranannya dalam budaya masyarakat, dan tata perayaan dalam perhelatannya, serta resep pembuatan yang terus terjaga (Tyas, 2017: 3; Rosidin, 2021: 51)

Makanan sebagai aspek penting dalam kuliner. Dewasa ini tidak saja dimaknai sebagai bagian dari kebutuhan primer manusia dalam mencukupi kebutuhan tubuhnya atau sekadar pengenyang perut belaka. Dalam perkembangan masa kini makanan mencakup hal-hal yang bersifat nonverbal. Sebuah makanan tidak dipandang sekadar makanan yang dikunyah dan ditelan setelah itu ditutup dengan kata kerja minum. Kekenyangan perut semata pascamemakan suatu makanan bukan lagi tujuan utama, melainkan di balik itu semua, sebuah makanan dalam perspektif budaya akan bersentuhan dengan aspek tatanan sosial (adab makan), teknologi masak, sejarah lokal, nilai budaya, bahkan dalam hal tertentu menjadi ajang penyelesaian konflik di atas meja makan. Tak syak lagi makanan telah menjelma menjadi media “diplomasi,” penghantar dan pelengkap dalam bersosialisasi. Perjamuan tanpa makanan dan minuman adalah sesuatu yang akan menurunkan prestise dan gengsi sosial seseorang. Dengan demikian, makanan memainkan banyak peran dalam kehidupan sehari-hari serta terikat dengan aspek sosial, agama, dan ekonomi (Helman, 1994: 37; Rosidin, 2021: 51).

Makanan bukan hanya dipengaruhi aspek lingkungan, melainkan juga faktor sosial budaya, seperti adat istiadat, agama, suku bangsa, ataupun kepercayaan akan memunculkan ragam dan jenis makanan.

Secara umum fungsi makanan tradisional adalah sebagai identitas daerah yang bersangkutan. Oleh karena makanan sekurang-kurangnya mencakup persoalan lingkungan, kesehatan, dan budaya (Adimihardja, 2005:23). Lingkungan tidak saja terbatas pada lingkungan alam yang berkaitan erat dengan bahan makanan,

tetapi juga lingkungan pergaulan akan mempengaruhi perilaku seseorang dalam menikmati suatu makanan. Lingkungan akan menghadirkan menu makanan yang beragam sesuai dengan selera masing-masing. Lingkungan disertai budaya akan membangun kekhasan pada makanan tradisionalnya yang membedakan antara satu dengan yang lainnya.

Dalam perspektif kultural, makanan dapat diklasifikasikan menjadi lima kategori, yaitu (1) makanan dan nonmakanan; (2) makanan sakral atau suci; (3) makanan pokok, makanan tambahan, dan makanan selingan; (4) makanan yang memiliki khasiat obat atau kesehatan; dan (5) makanan kategori usia (Moeriabrata, 2017: 2; Rosidin, 2021: 51).

PEMBAHASAN

Cita Rasa Kuliner Banten

Sepucuk surat dikirim oleh Sultan Abu al-Nasar Muhammad Ishaq Zainul Mutaqin kepada Herman Willem Daendels, tanggal 9 safar 1223 H (6 April 1808). Isinya adalah ucapan selamat atas pengangkatan H.W. Daendels sebagai Gubernur Jenderal menggantikan A. H. Wiese. Hal menarik dari surat tersebut adalah adanya pemberian hadiah berupa lada hitam.

“Syahdan lagi tiada suatu tanda alamat *almahabbat al-qulub* yang dipesertakan dengan *waraqat al-ikhlas* ini, hanya yang diperhadiahkan *tuhfah halwannya* yang amat *qalil* yang terbit dari *fu’ad al-zakiyyah*, hati yang suci akan mengangkat Tuan Herman Willem Daendels atas dapat pangkat martabat *makan al-‘ali* yaitu **dua ratus bahara lada hitam jua adanya**. *Tammam al-kalam bi al-khayr*” (Mu’jizah, 2009: 64-66).

Lada atau merica (*Piper nigrum*), adalah salah satu rempah penting yang

pernah menjadi faktor penarik masyarakat Eropa menjelajahi Nusantara. Dalam perkembangan sejarah Kesultanan Banten, lada memegang peranan penting sebagai sumber devisa negara. Oleh karena lada inilah, Banten terkenal sebagai pusat perdagangan internasional pada abad ke-16 dan abad ke-17, yakni sebagai jalur rempah dunia. Sebagai pusat perdagangan lada, para pedagang dari Laut China dan kawasan Pantai Samudera Hindia datang ke Banten turut meramaikan aktivitas perdagangan di Banten (Guillot, 2008). Pada masa lalu, lada banyak ditanam dan dibudidayakan oleh petani karena nilai ekonominya.

Lada sejak lama digunakan sebagai rempah-rempah dalam seni kuliner masyarakat India dan Indonesia. Lada juga dilaporkan banyak dimanfaatkan sebagai tanaman obat dalam mengatasi permasalahan kesehatan sehari-hari (Hakim, 2015:80). Tumbuhan rempah dan bumbu erat kaitannya dengan kegiatan masak-memasak yang sangat dibutuhkan juru masak di seluruh dunia. Keberadaan rempah-rempah, khususnya lada, di masa lampau ternyata memengaruhi cita rasa kuliner Banten. Tumbuhan rempah adalah bagian-bagian tertentu dari tumbuhan yang digunakan sebagai bumbu, penguat cita rasa, pengharum, dan pengawet makanan yang penggunaannya terbatas (Yana et al., 2018; Hakim, 2015:1). Rempah seringkali dikenal sebagai bumbu kering. Contoh rempah yang sering ditemui antara lain bunga lawang (pekak), kapulaga, kemiri, merica (lada), dan ketumbar.

Tanaman lain yang juga turut memberi cita rasa khas Banten adalah pohon asam (*Tamarindus indica*) atau disebut juga asam jawa. Sebutan *tamarin* sendiri sebenarnya berasal bahasa Arab, yaitu dari kata *tamr hindi* atau *date from India* yang berarti buah kurma dari India. Pohon yang berasal dari Afrika bagian barat ini kemudian terdistribusi ke wilayah India dan Asia

Tenggara, termasuk ke Indonesia. Masuk ke Indonesia seiring dengan masa perkembangan niaga di jalur rempah. Khususnya Banten, pada masa kekuasaan Daendels (1808 – 1811) ketika dibangun Groote Postweg. Pada pembangunan tersebut diperintahkan agar setiap beberapa meter di bahu badan jalan raya pos ditanami pohon asem sebagai penanda atau pal jalan (Rahman, 2020:18). Oleh karena itu, di samping sebagai bumbu masakan, asam jawa memiliki nilai penting dalam perjalanan sejarah Banten.

Dalam catatan Jono de Barros, Decada iv, buku 1, bab 12 saat menerangkan Pulau Sunda dikemukakan bahwa tanahnya sangat kaya. Emas murni seberat 6 karat telah ditemukan. Ada banyak daging ternak, permainan, dan pembagian, serta asam yang digunakan penduduk lokal untuk membuat cuka (Raffles, 2016: xxxi). Tidak dijelaskan apakah yang dimaksud dengan asam itu berupa pohon asem atau dari pohon jenis lain, misalnya belimbing wuluh. Lepas dari masalah zatnya, yang jelas cita rasa asam dalam masyarakat Sunda, khususnya Banten, menjadi ciri khas kulinernya.

Pada umumnya, kuliner khas Banten terbuat dari bumbu wajib, yakni garam, asem, dan cabai. Lada hanya digunakan sebagai rempah atau pelengkap bumbu masakan, terutama masakan yang dahulu disajikan untuk sultan atau tamunya. Selain lada, rempah yang banyak digunakan sebagai pelengkap bumbu masakan sultan atau tamunya adalah bawang putih dan salam. Bumbu utama yang banyak digunakan dalam mengolah kuliner khas Banten adalah asam. Asam digunakan sebagai bumbu wajib untuk mengolah masakan. Dalam praktiknya, Asam yang digunakan sebagai bumbu masakan olahan adalah yang matang (asam jawa). Adapun asam mentah digunakan untuk pembuat kue. (Tustiantina, 2017: 6; Rahman, 2020:18). Pengaruh penggunaan bumbu khususnya asam, menjadikan kuliner

Banten memiliki ciri *lekoh* atau berbumbu kental (Ahyadi, 2015). Kekentalan bumbu dalam masakan menghasilkan citra rasa pedas manis dan pedas masam.

Citra rasa pedas manis umumnya dibuat oleh penduduk Kota Serang yang berdomisili di wilayah Kecamatan Walantaka (Kepuren Prisen, Nyapah), Kecamatan Curug, Kecamatan Taktakan, dan Kecamatan Serang. Salah satu jenis kuliner khas yang memiliki citra rasa pedas manis adalah *rabeg*. Citra rasa pedas masam pada umumnya diolah oleh masyarakat yang berdomisili di sekitar Kecamatan Cipocok dan Kecamatan Kasemen dengan citra rasa pedas masam, misalnya *gerem asem* (Tustiantina, 2017: 7).

Dominasi cita rasa kuliner Banten yang pedas, manis, dan masam tercatat dalam perjalanan pengembara Belanda, John Splinter Stovarinus (1798) di Kesultanan Banten pada 1769. Stovarinus menghadiri jamuan makan dilayani oleh sultan. Di pesta kerajaan, dia mencatat, makanan disajikan berdasarkan strata politik. Para bangsawan yang duduk di atas tikar rotan di ujung aula tidak bisa makan sampai pengunjung di meja utama selesai makan. Sisa ikan dipersembahkan kepada para bangsawan bersama dengan nasi yang disajikan dalam mangkok-mangkok Cina (Rahman, 2020:13). Selanjutnya, Stovarinus (1798) menuliskan pandangan matanya sebagai berikut:

About half past eleven o'clock, the cloth, which consisted in a white piece of cotton, was lied upon the table; and in a moment it was provided with a number of small dishes, filled with all kinds of Indian food, dressed in various manners. The chief ingredients of most of them were, however, fish and poultry, varied by numerous sauces, according to the custom of the country, of sugar, vinegar, or tamarins. A square scarlet woollen cloth, was laid upon the table

before the king, and upon this, the dishes were placed which were designed solely for his use, and of which he ate heartily. After this course was taken away, three large dishes of confectionary and pastry were put upon the table ; and these were more to my liking than what had preceded; but neither the king, nor his queens, feemed to care much about them.

‘Sekitar pukul setengah dua belas, kain berupa sehelai katun putih, diletakkan di atas meja; dan dalam sekejap disediakan sejumlah hidangan kecil, diisi dengan segala jenis makanan bercita rasa India yang diolah secara beragam. Bahan utama sebagian besar dari mereka adalah ikan dan unggas, bervariasi dengan banyak kuah, yang menurut kebiasaan makan setempat menggunakan gula, cuka, atau asam. Kain wol persegi panjang berwarna merah tua diletakkan di atas meja di hadapan raja, dan di atasnya diletakkan piring-piring yang dirancang semata-mata untuk jamuan makan, dan ia makan dengan sepenuh hati.

Setelah hidangan diambil, tiga piring besar penganan dan kue-kue diletakkan di atas meja; dan ini lebih saya sukai daripada yang sebelumnya...’ (Rahman, 2020: 14)

Dalam pada itu, naskah Sejarah Banten yang menjadi rujukan dalam membicarakan Banten masa lalu menginformasikan adanya pesta penyambutan utusan Banten yang diberi hadiah Raja Arab pada masa itu. Pada kanto 38-41 dijelaskan upacara penyambutan besar-besaran (Heryana, 2015: 36).

‘Kedatangan rombongan utusan Mekah disambut luar biasa. Rakyat benar-benar berpesta besar. Mulai dari sultan hingga rakyat jelata tumpul di alun-alun. Kedatangan kapal disambut dengan tembakan meriam sebelas kali. Sultan beserta petingginya duduk di *srimanganti*. Kiai Pekih ditugaskan menerima surat. Gamelan ditabuh. Tembakan penghormatan berhamburan. Kiai Pekih naik tandu *jampana* keemasan. Bendera Nabi

Ibrahim dibawa Kiai Rangga Paman, hadiah lainnya oleh Tumenggung Indasupati. Sultan menyongsong hingga alun-alun.

Saat pembacaan surat, semua orang terdiam. Hening. Gamelan berhenti. Kiai Pekih membuka surat kemudian menghadap barat. Ia membaca surat Sultan Mekah itu layaknya seperti sedang berkhotbah pada hari Jumat (38.1-40.30).

Pembacaan surat telah selesai diadakan jamuan makan. Para utusan mendapat hadiah-hadiah, terutama gelar. Demang Tisnajaya mendapat nama Haji Jayasanta dan Mas Wangsaraja diberi gelar Haji Wangsaraja. Kain-kain Mekah dibagikan. Bendera Nabi Ibrahim memakai gambar *Dulfikar*, yaitu pedang Ali, dan teks *la ilaaha Ilallah*. Demikianlah rakyat Banten bersukacita (41.1-41.11)”

Pada rangkaian pesta penyambutan utusan rombongan Mekah terselip peristiwa sajian makanan. Sayangnya, tidak dijelaskan secara rinci bentuk atau sekurang-kurangnya nama makanan yang disajikan. Teks naskah menyatakan:

Nunten medal papundutan, sadaya sampun sumaji, apahos yen winarnaha, sadaya sami abukti, teka ing wong baris, sami kawaratan iku, sampun palasta adahar kangjeng pangeran papatih, angandika angundangakeun punika (lalu keluar makanan sebentar sudah tersaji, panjang jika diceritakan semuanya makan sampai ke prajurit semuanya kekenyangan, sudah selesai makan, kangjeng pangeran pepatih berkata memanggil itu) (Sadiyah, 2017: 118; Mahmudah, 2011: 107; 249).

Rekonstruksi peristiwa jamuan untuk yang hadir pada saat itu terbatas pada kriteria saja, yakni makanan yang siap saji dan tidak memerlukan proses panjang dalam pengolahannya. Apabila merujuk pada laporan langsung Stovarinus (1798) yang banyak makanan berkuah, apakah *gerem asem* termasuk di dalamnya? atau tinjauan

aktivitas pada zaman itu, keadaan Banten sangatlah padat dan aktivitas warganya sangat tinggi. Warga Banten membutuhkan makanan yang bersifat praktis atau cepat saji. Salah satu kuliner yang memiliki nilai itu adalah *gerem asem* (Tustiantina, 2017: 9)

Adapun tinjauan geografis suatu wilayah akan merembet pada cita rasa makanannya. Cita rasa asam, pedas, dan manis umumnya dimiliki oleh wilayah yang berdomisili di pantai. Hal ini terjadi pula pada masyarakat Buton yang berada di wilayah pesisir pantai. Mereka lebih sering mengonsumsi hasil laut berupa ikan, udang, kepiting, cumi-cumi, dan lainnya dalam kehidupan sehari-hari. Hasil laut tersebut memiliki aroma amis yang khas. Oleh karena itu, dalam masakan lokal Buton cenderung menggunakan bumbu yang memiliki rasa asam untuk menghilangkan amis dan memberikan rasa segar saat dimakan. Selain itu, penggunaan rempah dan bumbu yang bercita rasa pedas dalam masakan lokal Buton berfungsi untuk membangkitkan selera makan (Pramesthi, 2020:229). Sehubungan dengan hal tersebut, penelitian yang dilakukan (Rochmawati et al., 2013) mengungkapkan hal yang senada, yaitu kuliner khas Semarang menggunakan bumbu sederhana dan minimalis karena Kota Semarang merupakan daerah pesisir yang panas.

Asal *Gerem Asem* dan Persebarannya

Gerem asem merupakan salah satu makanan tradisional dari Provinsi Banten. Makanan berkuah yang berbahan dasar daging (bebek, ayam kampung, kerbau, atau kambing) memiliki rasa yang khas, yakni pedas, asam, dan segar. Cita rasa tersebut keluar dari perpaduan beberapa bumbu dasar utama yang digunakan dalam membuat makanan tersebut, yang terdiri atas garam, asem, dan cabe rawit. Oleh karena penggunaan bumbu tersebut, ada yang berpendapat jika nama *gerem asem* berasal dari kata *gerem*

‘garam’ dan *asem* ‘buah asem’ yang menjadi bumbu utama dari makanan tersebut.

Ada pula pendapat yang menyatakan bahwa *gerem asem* berasal dari kata *gerem* dan *asem*. Kata *gerem* tidak memiliki arti apa-apa, namun merupakan ekspresi suara yang keluar dengan sebutan *ngagerem*. Ekspresi tersebut muncul dari seseorang yang merasakan mulutnya kepanasan dan kepedasan saat sedang menikmati *gerem asem*, terutama kuahnya yang sangat pedas. Sementara itu, *asem* adalah buah asem yang digunakan sebagai bumbu untuk makanan tersebut. Sekalipun *gerem asem* berasa pedas, dipercaya hal itu tidak akan membuat sakit perut penikmatnya.



Gambar 1. Sajian gerem asem.
Sumber: Koleksi pribadi, 2021

Gerem asem di Provinsi Banten memang identik dengan kuliner khas dari wilayah pantai utara Banten. Saat ini, *gerem asem* bisa ditemukan dengan mudah di warung, kedai, atau rumah makan yang terdapat di wilayah Kabupaten Serang juga Kota Serang. Namun, jika melacak ke tempat asalnya, *gerem asem* merupakan makanan khas masyarakat di daerah pantai utara Banten. Daerah-daerah tersebut meliputi Ciruas, Pontang, Lebak wangi, Tangara, Tirtayasa, Kramat Watu, Pulo Ampe, Bojonegara, dan Anyer. Akan tetapi di wilayah Anyer, *gerem asem* agak kurang populer karena karakter makanan di tempat tersebut sudah terpengaruh oleh makanan-makanan dari Padarincang dan Cinangka. Sementara itu, *gerem asem* sangat populer

di Ciruas, Pontang, Lebakwangi, Tangara, dan Tirtayasa itu karena kekhasannya menggunakan bebek sebagai bahan baku dasarnya serta rasa kuahnya yang sangat pedas.

Gerem asem yang awalnya merupakan makanan rumahan masyarakat pantai utara Banten, kemudian berkembang menjadi menu sajian di warung, kedai, atau rumah makan. Keadaan seperti itu diperkirakan berlangsung sejak tahun 2000-an di wilayah Pontang, Kecamatan Jongjing. Pada saat itu, di dekat jembatan Jongjing ke arah Tangerang, ada warga masyarakat yang membuka warung makan yang menjual *gerem asem* dengan model penyajian secara parasmanan. Pada saat itu tidak ada warung lain di luar warung tersebut. Padahal, cukup banyak kendaraan yang membawa barang lalu lalang di wilayah tersebut. Ketika pengemudi, supir, atau pegawai yang mengawal barang-barang dalam kendaraan tersebut lapar, tidak ada pilihan lain hanya menuju warung tersebut. Pada akhirnya, warung tersebut menjadi langganan mereka dan membuat *gerem asem* mulai dikenal dan banyak dikunjungi orang dari luar wilayah pantai utara Banten. Rasa asem dan pedasnya yang luar biasa dari kuah *gerem asem* menjadi daya tarik sendiri. Keberhasilan warung tersebut membuka pikiran warga lainnya untuk membuka warung dengan menu *gerem asem* juga, bahkan menyebar hingga Kota Serang seperti saat ini.

Menurut seorang budayawan dari Bantenologi, Yadi (wawancara pada 17 Maret 2021), *gerem asem* merupakan salah satu makanan yang sudah ada sejak zaman dahulu. Meskipun demikian, dia tidak menemukan nama makanan yang disebut *gerem asem* dalam sejumlah arsip lama yang pernah dibacanya. Akan tetapi, dia hanya mendapati makanan dengan bumbu asem, garam, dan lada. Menurut pendapatnya, lada di sini bukan berarti hanya merica, melainkan rempah-rempah menimbulkan

rasa pedas, seperti merica dan cabe. Dia juga menemukan informasi bahwa hampir semua orang Banten yang dibuang atau berada di pengungsian pada zaman dahulu wajib membawa garam, asem, dan rempah seperti lada dan cabe. Pada zaman dahulu, ketika musim panen cabe, bijinya akan diambil untuk dijadikan bibit dan kulitnya akan dijadikan bubuk cabe. Dia juga mengatakan, orang Banten zaman dahulu sudah berpikir kimiawi dengan melihat fungsinya. Misalnya, asem dapat menawarkan air laut dan dapat menjernihkan air keruh. Jadi, asem bisa dipakai untuk persediaan ketahanan pangan juga ketahanan saat musim bencana. Adapun garam bisa difungsikan untuk cita rasa, dan lada mampu menghangatkan tubuh.

Aspek Budaya

Aspek budaya yang terkandung di balik keberadaan *gerem asem* tentu menarik untuk dikaji. Ada hal-hal yang perlu dicermati terkait alasan untuk membuat *gerem asem*. *Pertama*, *gerem asem* dibuat ketika akan kedatangan tamu yang dianggap istimewa. Tentu saja kata istimewa ini akan memiliki perspektif yang beragam dan berbeda satu sama lainnya. Artinya, kata istimewa di sini lebih bersifat subjektif yang bisa berdasarkan kepentingan seseorang, sekelompok orang, atau masyarakat.

Beberapa contoh di antaranya, sebuah keluarga menjamu kerabatnya yang datang dari jauh dan baru berkunjung ke rumahnya; seorang pengusaha menjamu relasi bisnisnya dari luar kota di rumahnya; masyarakat menjamu penceramah yang datang dari luar kota melakukan tablig akbar di kampung; dan bupati menjamu tamu undangannya dari mancanegara di pendopo.

Sekalipun perspektifnya beragam, ada satu hal pasti di dalamnya, yakni tersirat nilai-nilai penting yang berlaku di wilayah pesisir utara Banten ketika akan kedatangan

tamu istimewa, yakni nilai penghormatan dan penghargaan. Ekspresi budaya dari nilai penghormatan kepada tamu adalah dengan menjamunya secara istimewa pula. Adapun jamuan yang dianggap istimewa oleh mereka adalah sajian *gerem asem*. Dalam konteks budaya mereka, *gerem asem* memiliki nilai pantas dan istimewa sebagai sebuah sajian penghormatan. Selain karena berbahan daging (ayam atau bebek), *gerem asem* relatif mudah dibuat sekalipun porsinya banyak; dan bahan bakunya juga mudah didapat dan harganya relatif terjangkau jika harus membelinya makanan tersebut juga tidak akan ditemukan di tempat lain, tetapi hanya ada di wilayah pesisir utara Banten. Sajian tersebut diharapkan akan membuat tamu merasa tersanjung, dihormati, diistimewakan, dan tentu saja diharapkan menyukai dan puas dengan makanan yang disajikan. Sekaligus hal itu juga karena ingin mengenalkan *gerem asem* sebagai identitas kuliner dari wilayah pesisir utara Banten.

Kedua, *gerem asem* dibuat ketika akan ada acara berkumpul bersama. Kumpulan bersama itu bisa beragam bentuknya, seperti dari berkumpul dengan keluarga besar; berkumpul dengan tetangga; dan berkumpul dengan teman, baik teman bermain, teman sekolah, teman sekantor, teman seprofesi, maupun jenis teman-teman yang lainnya.

Suasana berkumpul seperti itu tak akan sempurna jika tidak dilengkapi dengan acara makan bersama. Pilihan makanan yang dipandang cocok untuk itu adalah *gerem asem*.

Dalam kesempatan-kesempatan seperti itu, umumnya *gerem asem* dinikmati dengan cara *gonjlengan*. Istilah *gonjlengan* menunjuk pada acara makan bersama yang dilakukan oleh sejumlah orang. Prosesnya dimulai dengan menyiapkan bahan makanan bersama-sama, baik dengan cara membawa bahannya masing-masing dari rumah atau patungan uang untuk membeli bahan dan bumbu *gerem asem*; mengolah bahan baku bersama dengan cara

berbagi tugas; memasak bersama dipimpin oleh seseorang yang paling pandai memasak *gerem asem* yang enak rasanya; maupun terakhir menikmati *gerem asem* bersama-sama sambil berbincang dan bercanda penuh suka cita. Aspek budaya yang tampak dalam kondisi tersebut adalah nilai kebersamaan dan kegotongroyongan. Hal itu sangat jelas terekspresikan dalam tradisi *gonjlengan*.

Ketiga, gerem asem dibuat ketika warga masyarakat akan mengadakan kegiatan besar, baik yang bersifat individu maupun kolektif. Ada sejumlah kegiatan besar yang dilaksanakan secara individu. Hal itu biasanya berkaitan erat dengan tradisi-tradisi di sekitar lingkaran hidup manusia, seperti upacara pernikahan, kehamilan, kelahiran, dan sunatan. Dalam acara-acara tersebut, pelaksana kegiatan biasanya akan menyajikan hidangan *gerem asem* sebagai jamuan makannya.

Adapun kegiatan besar yang dilaksanakan secara kolektif adalah kegiatan-kegiatan yang berhubungan dengan peringatan hari besar keagamaan, seperti maulid Nabi dan Muharam. Pada acara-acara tersebut, *gerem asem* pasti menjadi salah satu menu yang disajikan untuk dinikmati bersama di akhir acara. Hal yang sama dilakukan pula ketika tiba pada acara peringatan hari jadi Kabupaten Serang dan Kota Serang, juga HUT Republik Indonesia biasanya *gerem asem* selalu dihadirkan.

Dari gambaran yang ketiga tadi terlihat jika *gerem asem* begitu erat dengan tradisi-tradisi yang terdapat pada budaya masyarakat di pesisir utara Banten.

Bahan Baku dan Alat Memasak

Bahan baku yang digunakan untuk membuat *gerem asem* bisa dari bebek, ayam kampung, dan kambing atau kerbau. Jika menegok ke daerah asalnya, yakni kawasan pantai utara Banten, terutama di wilayah

Pontang, pilihan bahan baku untuk membuat *gerem asem* sudah pasti lebih ke bebek. Itulah kekhasan *gerem asem* dari tempat tersebut, bahan bakunya menggunakan bebek. Konon daging bebek itu empuk dan enak. Bebek yang dipilih adalah bebek jantan jenis kosta atau bebek entok yang sudah tua.



Gambar 2. Bebek, bahan dasar *gerem asem*.

Sumber: Koleksi pribadi, 2021

Sementara itu, untuk *gerem asem* berbahan dasar ayam biasanya menggunakan ayam kampung, baik jantan maupun betina. Namun, yang paling umum dan paling dikenal menggunakan ayam kampung betina yang menjelang bertelur karena akan menghasilkan banyak kaldu. Hampir jarang sekali memasak *gerem asem* dengan bahan baku ayam *broiler*, karena konon terlalu banyak kaldunya dan berasa asam kaldunya serta baunya tidak enak. Ayam dan bebek tentu saja yang banyak lebih dipilih karena harganya terjangkau atau bahkan merupakan hewan ternak warga masyarakat. Sementara itu, kambing akan dipilih sebagai bahan dasar untuk untuk membuat *gerem asem* saat warga masyarakat akan mengadakan hajatan atau keramaian. Kambing yang digunakan adalah jenis *embe kacang* dan umurnya bebas saja. Adapun kerbau biasanya dimasak *gerem asem* di saat menjelang Idulfitri. Kerbau yang dipilih berusia rata-rata satu tahun dua bulan, utamanya kerbau yang tidak bisa digunakan untuk membantu aktivitas pemilikinya bekerja dan membajak sawah.

Bumbu yang digunakan untuk memasak *gerem asem* pada zaman dahulu hanya garam, asem, dan lada. Jenis asem yang digunakan untuk memasak *gerem asem* berbeda di beberapa tempat. Ada yang memakai asem muda atau disebut *cempaleg*; dan ada juga yang menggunakan asem tua dicampur dengan belimbing wuluh. Ada beberapa fungsi penggunaan *asem* saat memasak *gerem asem* (1) untuk memudahkan pelepasan daging dari tulang-tulang bebek, ayam, kambing atau kerbau; (2) untuk menggugah selera cita rasa dalam menikmati *gerem asem* karena rasa *asem* yang segar; (3) untuk menjaga keseimbangan suhu tubuh dari cuaca panas, karena wilayah pantai utara Banten memang cuacanya panas; dan (4) menjaga suhu tubuh agar tidak mudah masuk angin.

Satu hal yang mesti dicatat adalah konteks 'lada'. Lada pada zaman dahulu bukan berarti merica saja, melainkan lebih mengarah ke rasa pedas dari sejumlah rempah-rempah, seperti *cabe puyeng*, bubuk cabe, merica, cengkeh, dan lain-lain. Pada masa itu, *gerem asem* masih menggunakan merica.

Perkembangan *gerem asem* hingga saat ini, telah terjadi modifikasi bumbu yang digunakan dalam membuat *gerem asem*, seperti berikut ini salah satunya. Untuk satu ekor bebek diperlukan sejumlah bumbu yang terdiri atas 8 butir bawang merah, 5 butir bawang putih, cabe rawit sesuai selera, *asem* (konon yang paling baik adalah *asem* yang matang dan berusia tiga tahun) sekepal, 2 sendok gula putih, lengkuas, salam, 10 buah cabe merah, gula putih, merica, garam, dan 2 saset penyedap rasa.

Sementara itu, peralatan dapur yang digunakan untuk memasak *gerem asem* adalah kompor gas, kual, centong sayur, *odek*, *lading* 'pisau', golok, gunting, talenan, cobek, dan *gegerus* 'mutu' (ulekan).



Gambar 3. Bumbu-bumbu untuk pembuatan *gerem asem*. Sumber: Koleksi priadi, 2021

Proses Memasak

Berbicara mengenai *gerem asem* memang unik karena ada berbagai cerita di balik itu. Salah satunya adalah tentang orang yang biasa memasak *gerem asem*. Konon dari dahulu sampai sekarang, memasak *gerem asem* itu lebih banyak dilakukan oleh laki-laki. Akan tetapi, bukan berarti kaum wanita tidak mampu memasak *gerem asem*, melainkan mereka tetap mengetahui seluk-beluk di seputar cara memasak *gerem asem*. Ada kemungkinan karena *gerem asem* bukanlah jenis makanan harian yang biasa disajikan ibu rumah tangga untuk keluarga.

Di wilayah asalnya, di daerah pantai utara Banten, *gerem asem* biasanya disajikan pada saat-saat tertentu, lebih tepatnya lagi ketika ada kumpulan-kumpulan bersama. Ketika banyak orang berkumpul, tentu tidak akan lepas dari acara makan bersama. Pilihan menu untuk makan bersama biasanya jatuh pada makanan *gerem asem*. Menurut mereka, membuatnya mudah dan cepat memasaknya.

Untuk menyiapkan dan mengolah bahan baku agar siap dimasak bisa dilakukan oleh banyak orang, baik laki-laki maupun perempuan. Akan tetapi, koki utamanya akan dipercayakan kepada satu orang saja, sekalipun pada saat yang bersamaan banyak yang pandai memasak *gerem asem*. Sekalipun mudah, tetap saja koki utamanya dipercayakan

kepada satu orang, karena apabila semua yang bisa memasak ikut juga, diyakini akan menghasilkan rasa yang kurang lezat.

Proses memasak *gerem asem* ada dua jenis, yakni cara memasak *gerem asem* yang menghasilkan kuah berwarna putih dan cara memasak *gerem asem* yang menghasilkan kuah yang keruh dan berminyak. Berikut ini tahapan untuk memasak *gerem asem* yang keruh dan berkaldu, dan *gerem asem* yang kuahnya bening dan dagingnya pucat.

Gerem asem berkuah keruh dan berkaldu

Tahapan proses pembuatan *gerem asem* yang berkuah keruh dan berkaldu menggunakan bahan baku bebek akan dideskripsikan berikut.

Satu ekor bebek yang akan dimasak disembelih terlebih dahulu. Jika bebek tersebut sudah tua, bagian luar bebek harus dilumuri kapur, lalu direndam dengan air panas selama beberapa waktu. Baru kemudian dicabuti bulunya. Bebek yang sudah bersih dari bulunya, diambil bagian dalamnya. Sebagian orang hanya mengambil ati ampelanya, dan membuang bagian lainnya. Sebagian orang lagi ada yang mengambil semuanya kemudian dipotong-potong. Bagian bebek yang masih utuh itu dipotong-potong sesuai selera, kemudian bagian cocor dan tunggir umumnya dibuang.

Delapan (8) butir bawang merah dan 5 butir bawang putih dikupas kulitnya, dicuci, dan diiris halus. Sepuluh (10) buah cabe merah dan cabe rawit sesuai selera juga dicuci dan diiris. Semua irisan bumbu tersebut diletakkan pada sebuah wadah, dicobek, dan diulek sampai halus dengan menambahkan sedikit garam. Sementara itu, bumbu yang lainnya juga disiapkan agar mudah dijangkau pada saat diperlukan.

Potongan bebek tadi diletakkan di panci, kemudian dipanaskan dengan api sedang hingga nanti akan keluar air yang

berwarna kuning. Sebenarnya itu bukan air biasa melainkan kaldu yang keluar dari lemak potongan bebek. Bumbu yang sudah diulek, merica, garam, gula pasir, asem, lengkuas yang digeprek, salam, dan penyedap rasa dimasukkan ke dalam potongan bebek yang sudah mengeluarkan kaldu dan diaduk. Setelah kaldu yang keluar cukup banyak, api dkecilkan untuk membiarkan air kaldu tadi menyusut kembali bersama bumbu-bumbunya dan meresap ke dalam potongan daging bebek. Makin surut air kaldu dan bumbu, makin wangi aroma masakan tersebut, Selain itu, potongan daging bebek juga akan semakin mengecil dan padat.

Setelah air kaldumenyusut, ditambahkan air secukupnya sampai potongan daging bebek tersebut tenggelam. Api sedang diperlukan untuk mendapatkan hasil potongan daging yang empuk dan bahkan lepas dari tulang. Jika masakan *gerem asem* sudah matang, dagingnya sudah empuk, dimasukkan minyak bawang untuk mendapatkan aroma yang lebih sedap lagi, yakni aroma bawang goreng.



Gambar 4. Proses memasak *gerem asem* yang berkuah keruh. Sumber: Koleksi pribadi, 2021

Gerem asem berkuah bening

Proses mengolah bahan baku sama dengan yang dilakukan pada cara yang pertama. Perbedaannya terletak pada proses awal memasaknya. Guna menghasilkan *gerem asem* yang kedua ini, potongan daging bebek,

bumbu, dan air dimasak sekaligus bersamaan dari awal dengan api sedang hingga matang dan dagingnya empuk.

Penyajian *Gerem Asem*

Gerem asem yang sudah selesai dimasak siap untuk disajikan. Penyajian *gerem asem* tentu saja disesuaikan dengan jenis makanan *gerem asem* itu sendiri. Karena termasuk makanan yang berkuah dan dimasak dalam jumlah yang relatif banyak, tentu saja *gerem asem* memerlukan tempat yang cukup besar dan cekung agar kuahnya tidak tumpah. Umumnya atau pada acara informal, selesai dimasak *gerem asem* dibiarkan di tempatnya saat memasak, di panci atau di kuah. Berbeda dengan penyajian di acara formal, tentu saja wadah yang digunakan mempertimbangkan kepraktisannya.

Makanan pelengkap yang diperlukan untuk menikmati *gerem asem* adalah nasi, ada yang menggunakan nasi putih dan ada juga yang lebih menyukai nasi kuning. Jika ingin lebih nikmat, sebaiknya *gerem asem* tidak dicampur dengan makanan lainnya kecuali nasi. Menambah lauk-pauk atau sayur lainnya akan mengganggu cita rasa dari *gerem asem* yang khas itu, yakni asem, pedas, dan seger. Apalagi tidak susah untuk menikmati *gerem asem*, karena biasanya dagingnya sudah empuk dan mudah lepas dari tulangnya. Yang paling dinikmati dari sajian *gerem asem* adalah kuahnya.

Waktu yang biasa dipilih untuk menyajikan dan menikmati *gerem asem* bisa siang atau malam. Di kedua waktu tersebut akan sama nikmatnya, hanya sensasinya yang berbeda. Jika disantap siang hari dalam udara yang panas, tentu saja sensasinya luar biasa. Cita rasa pedas *gerem asem* yang membuat mulut berdesis kepanasan serta dipadu dengan udara yang panas akan memicu keringat bercucuran. Sensasi yang sedikit berbeda akan dirasakan ketika menikmati

gerem asem pada malam hari. Rasa pedas *gerem asem* akan sedikit menghangatkan badan pada malam hari.

Dalam ruang informal, suasana menikmati *gerem asem* begitu hangat karena berbau dengan keakraban, obrolan, dan tawa canda mereka yang sama-sama berkumpul saat itu. Dengan demikian, bukan hanya menikmati rasa melainkan juga menikmati suasana kebersamaan. Senada dengan yang disampaikan informan, Yadi, saat dilakukan wawancara pada 17 Maret 2021.

“Yang masak *gerem asem* itu biasanya laki-laki...*gerem asem* juga dikenal dengan istilah masakan *gonjleng* atau makana bareng-bareng, malam-malam sambil begadang.”



Gambar 5. Penyajian *gerem asem*. Sumber: Koleksi pribadi, 2021



Gambar 6 dan 7. Beragam cara menikmati sajian *gerem asem*. Sumber: Koleksi pribadi, 2021

Upaya Pelestarian

Gerem asem sebagai makanan tradisional khas masyarakat Banten seyogianya menjadi perhatian bersama dalam rangka melakukan pelestarian. Sejauh ini, secara sadar atau pun tidak, upaya pelestarian tersebut sudah dilakukan, baik yang berlangsung di dalam lingkungan keluarga, lingkungan masyarakat, maupun lingkungan pemerintahan.

Upaya pelestarian *gerem asem* yang paling awal dimulai dari lingkungan keluarga. Makanan tersebut biasanya diperkenalkan di dalam keluarga sejak dini untuk memberikan pemahaman tentang beragam cita rasa makanan dengan cara mencicipinya. Hal seperti itu masih dilakukan terutama di tempat asal *gerem asem* itu sendiri, yakni di wilayah pantai utara Banten. Pada saat-saat istimewa, anak-anak dapat mencicipi bahkan menikmati *gerem asem* yang dibuat oleh orang tuanya, misalnya saat ada kenduri, menjamu tamu, atau kumpul keluarga besar.



Gambar 5. Kedai gerem asem. Sumber: Koleksi pribadi, 2021

Upaya pelestarian *gerem asem* yang lebih luas lagi berlangsung di lingkungan masyarakat. Ada peristiwa-peristiwa penting dirayakan oleh masyarakat yang dihadiri oleh banyak orang dan diakhiri dengan acara makan bersama. Beberapa di antaranya adalah hari besar keagamaan seperti peringatan maulid Nabi dan Muharam; dan hari besar nasional seperti perayaan HUT RI. Salah satu jenis makanan yang disiapkan untuk dimakan bersama adalah *gerem asem*. Sajian tersebut

dapat dinikmati oleh berbagai lapisan warga masyarakat dan berbagai tingkatan usia. Hanya satu syaratnya, yang bersangkutan harus menyukai cita rasa pedas.

Yang tak kalah pentingnya dari upaya pelestarian *gerem asem* adalah peran para pemilik warung, kedai, atau rumah makan yang memasukkan *gerem asem* ke dalam daftar menu makanan yang dijualnya. Ada yang khusus menjual *gerem asem* saja dan ada juga yang menjadikannya sebagai salah satu dari sekian banyak makanan yang ditawarkan kepada para pelanggannya.

Dahulu ada surat kabar bernama Bantam (wawancara dengan Yadi, 17 Maret 2020). Dalam surat kabar tersebut terdapat satu kolom yang menampilkan resep-resep masakan, termasuk masakan tradisional seperti *gerem asem*. Resep-resep tersebut biasanya digunakan oleh murid-murid kelas tiga sekolah dasar dalam acara masak-memasak yang ditugaskan gurunya dalam rangka memperkenalkan makanan tradisional kepada murid-muridnya.

Adapun beberapa upaya pelestarian *gerem asem* yang dilakukan oleh pemerintah adalah (1) setahun sekali dalam acara peringatan hari jadi Kota Serang dan Kabupaten Serang, pemerintah senantiasa menyajikan *gerem asem* melalui perwakilan dari setiap kecamatan; dan (2) menjadikan *gerem asem* sebagai salah satu menu yang disajikan saat ada jamuan khusus bagi para tamu undangan di pendopo.

Sejumlah upaya pelestarian *gerem asem*, baik yang disadari atau tidak, maupun yang dilakukan oleh masyarakat dan pemerintah tentulah sangat berarti bagi keberadaan *gerem asem* sebagai makanan khas di Banten. Namun, upaya peningkatan pun harus dilakukan agar eksistensi *gerem asem* sebagai kuliner khas Banten semakin tegas. Beberapa upaya peningkatan yang dapat dipertimbangkan di antaranya perlu diupayakan kerja sama dengan asosiasi atau

perhimpunan kuliner untuk meningkatkan kualitas dan kuantitasnya; menjamin ketersediaan bumbu-bumbu atau rempah-rempah yang sesuai dengan “ramuan asli” dengan membuat perkebunan khusus.

PENUTUP

Berdasarkan kajian dan pembahasannya tentang *Gerem Asem*: Kuliner Cita Rasa Pesisir Banten, disimpulkan beberapa hal, yakni 1) dalam tinjauan kuliner, *gerem asem* ditempatkan sebagai identitas lokal oleh masyarakat pendukungnya melalui penegasan secara internal dan pengenalan secara eksternal kepada dunia di luar mereka. *Gerem asem* menjadi identitas lokal karena merupakan bagian dari totalitas budaya masyarakat, seperti tata cara pengolahan, peranannya dalam budaya masyarakat, dan tata perayaan dalam perhelatannya, serta resep pembuatan yang terus terjaga, 2) *gerem asem* merupakan salah satu jejak jalur rempah di wilayah Banten yang masih tersisa sampai sekarang, khususnya berada di sekitar wilayah pesisir atau pantai utara Banten. Sekalipun dalam berbagai keterangan di masa lalu tidak ditemukan tentang nama *gerem asem* sebagai sebuah nama jenis makanan, jejaknya ditunjukkan dengan penggunaan rempah-rempah dalam proses pembuatan *gerem asem*, dan 3) aspek budaya dari *gerem asem* tercermin dalam nilai-nilai penghormatan, penghargaan, kebersamaan, dan gotong-royong. Nilai-nilai tersebut tercermin dalam beragam ekspresi budaya.

DAFTAR PUSTAKA

- Adimihardja, Kusnaka. 2005. *Makanan dalam Khazanah Budaya*. Bandung: Disbudpar Propinsi Jawa Barat dan UPT INTRIK Universitas Padjadjaran.
- Demayanti, F., & Soenarto, S. Pengembangan Video Pembelajaran Bumbu Dan Rempah Pada Mata Pelajaran pengolahan Makanan Kontinental. *Jurnal Inovasi Teknologi Pendidikan*, 5(1), 2018. 91–102 .
- Guillot, Claude. 2008. *Banten: Sejarah dan Peradaban Abad X-XVII*. Jakarta: KPG, École française d’Extrême-Orient, Forum Jakarta-Paris Pusat Penelitian dan Pengembangan Arkeologi Nasional
- Hakim, Luchman. 2015. *Rempah Dan Herba Kebun-Pekarangan Rumah Masyarakat: Keragaman, Sumber Fitofarmaka dan Wisata Kesehatan-kebugaran*. Yogyakarta: In Diandra Pustaka Indonesia.
- Helman, C. G. (1994). *Culture, Health, and Illness: An Introduction to Health Professional*. London: Butterworth Heinemann.
- Heryana, Agus. 2015. *Bentuk-Bentuk Islamisasi Pada Naskah Babad Banten (07.74) Koleksi Museum Sribaduga*. Makalah. Bandung: Dinas Pariwisata Dan Kebudayaan Provinsi Jawa Barat Balai Pengelolaan Museum Negeri Sribaduga
- Khairunnisa. 2020. *Makna Tradisi Ngerabeg dalam Acara Selamatan Pernikahan di Wilayah Banten (Studi Kasus Desa Deringo Kecamatan Citangkil Kota Cilegon)*. Skripsi. Jakarta: Program Studi Sosiologi Fakultas Ilmu Sosial Dan Politik Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah
- Marwanti. “Menanamkan Kebiasaan Mengonsumsi Makanan Tradisional sebagai Aset Budaya dan Wisata Boga”. *Cakrawala Pendidikan*, 1997: 96-101. <https://journal.uny.ac.id/index.php/cp/article/view/9267>.
- Mahmudah, Zahrotul dan Dewi, Tri Kurnia. 2011. *Babad Banten (07.74)*. Bandung: Dinas Pariwisata Dan Kebudayaan Provinsi Jawa Barat Balai Pengelolaan Museum Negeri Sribaduga

- Moleong, Lexy J. 2007. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Moeriabrata-Arbai, A. 2017. *Makanan Tradisional Makna Sosial Budaya dan Manfaatnya sebagai Makanan Sehat (Functional Food) serta Upaya Pelestariannya*. Surabaya: Airlangga University Press. <http://repository.unair.ac.id/72117/1/PG.-242-10-Arb-m.pdf>.
- Mu'jizah. 2009. *Illuminasi dalam Surat-Surat Melayu Abad ke-18 dan ke-19*. Jakarta: KPG, École française d'Extrême-Orient, Pusat Bahasa - Departemen Pendidikan nasional, KITLV.
- Pramesthi, Dyah; Ardyati, Isyana; Slamet, Agus. "Potensi Tumbuhan Rempah dan Bumbu yang Digunakan dalam Masakan Lokal Buton sebagai Sumber Belajar" *BIODIK: Jurnal Ilmiah Pendidikan Biologi*. Volume 6, Nomor 03, Tahun 2020, Hal. 225-232
- Purna, I Made dan Dwikayana, Kadek. *Betutu Bali: Menuju Kuliner Diplomasi Budaya Indonesia*. *Patanjala* Vol. 9 No. 2 Juni 2019: 265 - 280
- Raffles, Thomas Stamford. 2016. *The History of Java*. Yogyakarta: Narasi
- Rahman, Fadly. *Banten & formasi Budaya kuliner yang multikultur*. Makalah. Makalah. Webinar Jalur Rempah Warisan Budaya Jalur Rempah di Banten" BPNB Jawa Barat & Banten 7 November 2020.
- Rochmawati, N., Nailah, N., & Oktariadi, I. Penelusuran Jejak Makanan Khas Semarang Sebagai Aset Inventarisasi dan Promosi Wisata Kuliner Jawa Tengah. *DIPOIPEKS: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Undip*, 1(1), 2013. 7–11. <https://doi.org/https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/dipoipteks/article/view/5462>
- Rosidin, Odien. Riansi, Erwin Salpa. Muhyidin, Asep. *Leksikon Kuliner Tradisional Masyarakat Kabupaten Pandeglang*. **LITERA**, Volume 20, Nomor 1, Maret 2021 hal.49-75
- Sadiyah, Dedeh Ni'mati. 2017. *Tradisi Panjang Mulud di Banten Dalam Naskah Sajarah Banten*. Serang: Laboratorium Bantenologi.
- Syarifuddin, Didin; Noor, Chairil M. ; Rohendi, Acep. "Memaknai Kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung". *JURNAL ABDIMAS BSI* Vol. 1 No. 1 Februari 2018, Hal. 55-64
- Sugiyono. 2017. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Tustiantina, Diana. Asem, Sawo, Kelapa, dan Masyarakat Kota Serang. *PARADIGMA* Jurnal Kajian Budaya Vol. 7 No. 1 2017: 1–13
- Tyas, A. S. "Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa :Inggris. *Jurnal Pariwisata Terapan*", 2017. 1-13. <https://jurnal.ugm.ac.id/jpt/article/view/24970>
- Yana, T., Malik, A., & Kurniawan, F. (2018). *Study Jenis Rempah–Rempah Dan Pemanfaatannya Di Pasar Tradisional Angso Duo*. Uin Sulthan Thaha Saifuddin Jambi. <https://doi.org/http://repository.uinjambi.ac.id/1001/>
- Yudha, I Putu Putra Kesuma. "Sate dan Stratifikasi Sosial Masyarakat Desa Adat Blayu" pada *Jurnal Penelitian Sejarah dan Nilai Tradisional BPNB Bali* Vol 22 No 2. 2015.