

Pendampingan Komunitas Literasi Sejarah Islam Dalam Pengayaan Media Sejarah Melalui Pengenalan Kuliner Khas Banten



Siti Fauziyah¹, Ata'Allah^{2*}, Dila Fadhilah³

^{1,2,3}Sejarah Peradaban Islam, Ushuluddin dan Adab, UIN Sultan Maulana Hasanuddin Banten, Serang, Indonesia

siti.fauziyah@uinbanten.ac.id¹, Athwrda@gmail.com^{2*}, dhilddf19@gmail.com³

Submission 2025-03-07

Review 2025-04-15

Publication 2025-06-06

ABSTRAK

Pendampingan komunitas literasi sejarah Islam (KLSI) bertujuan untuk memperkaya media pembelajaran sejarah melalui pengenalan kuliner khas Banten. Banten sebagai wilayah dengan latar sejarah yang kaya memiliki kekayaan kuliner yang tidak hanya sekadar warisan kuliner, tetapi juga bagian dari sejarah sosial dan budaya masyarakatnya. Program pendampingan ini dilakukan melalui tiga tahapan utama, yaitu identifikasi masalah, implementasi, dan evaluasi. Hasil dari program ini menunjukkan peningkatan kesadaran sejarah di kalangan anggota komunitas, pelestarian kuliner tradisional, serta penguatan identitas budaya masyarakat Banten. Dengan pendekatan ini, komunitas tidak hanya memahami sejarah melalui narasi akademis, tetapi juga melalui pengalaman sensorik yang lebih mendalam.

Kata Kunci: *Identitas Budaya; Kuliner Khas Banten; Pelestarian Budaya; Pendampingan Komunitas.*



PENDAHULUAN

Sejarah merupakan bagian penting dalam kehidupan manusia, Konsep sejarah berkaitan dengan aspek waktu, khususnya masa lalu. Sebagai sebuah peristiwa, sejarah memberikan gambaran tentang pengalaman yang telah terjadi, yang dapat dipelajari dan dipahami di masa kini untuk memperkirakan kejadian di masa sekarang maupun yang akan datang (Martha et al. 2023).

Sebagai daerah yang kaya akan warisan sejarah, masyarakat Banten seharusnya memiliki pemahaman yang baik mengenai sejarah daerahnya. Namun, tidak semua orang di Banten menyadari kebesaran dan pentingnya sejarah yang dimiliki oleh wilayah ini di masa lalu. Sir Charles Firth berpendapat bahwa Sejarah merekam kehidupan manusia, perubahan yang terus menerus, merekam ide-ide, dan merekam kondisi-kondisi material yang telah membantu atau merintangangi perkembangannya. Maka dari itu banyak upaya yang bisa dilakukan untuk meningkatkan literasi sejarah masyarakat, tidak hanya melalui pembelajaran sejarah disekolah-sekolah. Tetapi bisa dilakukan melalui media kuliner khas lokal Banten. Sebagai bagian dari jalur rempah dunia menyebabkan Banten tidak hanya mengalami perkembangan yang dalam bidang ekonomi saja, tetapi juga dalam kehidupan sosial budaya masyarakatnya. Salah satu pengaruh dari keberadaan Banten sebagai jalur rempah yang masih bisa dirasakan sampai sekarang adalah pada kebudayaan kuliner masyarakat Banten. Menurut Richard (2012), Makanan adalah bagian kunci dari suatu kebudayaan dan elemen penting dalam warisan dunia (Wachyuni 2023).

Kuliner tradisional mempunyai peranan penting dalam menjaga sejarah budaya suatu daerah. (Zihan et al. 2023) Mengutip dari buku yang berjudul "*Pemajuan Budaya Kuliner Tradisional Indonesia Hibriditas dalam Koding*". Kuliner Tradisional Indonesia atau makanan dengan berbagai jenisnya merupakan salah satu kekayaan kebudayaan bendawi dan non bendawi milik bangsa yang tetap bertahan secara turun temurun. (Humaedi et al. 2021) Kata bendawi dan nonbendawi dalam konteks ini bukan hanya merujuk kepada suatu material barang jadi dalam bentuk makanan, tetapi juga merujuk pada suatu proses dan pandangan dunia (*worldview*) tentang makanan yang dibuat dan disajikan untuk berbagai kepentingan dalam kehidupan individu di tengah masyarakat. Dengan demikian, kuliner khas suatu daerah bukan hanya sekedar untuk memenuhi kebutuhan manusia, namun juga merupakan gambaran mengenai kehidupan masyarakat.

Masyarakat Banten sebagai masyarakat multi kultural memiliki beragam makanan khas yang menjadi symbol identitas kultural masyarakat Banten. Jenis-jenis makanan menjadi symbol identitas budaya yang dapat ditunjukkan melalui budaya material. (Dwantara, Susanto, and Angelina 2022) Oleh karena itu kuliner khas Banten bisa dijadikan sebagai sarana belajar sejarah dan budaya Banten. Kuliner khas Banten merupakan bagian dari tradisi masa silam yang masih bertahan sampai sekarang dan menjadi saksi bagaimana kuliner berkembang mengikuti perkembangan peradaban yang dinamis.

Komunitas sejarah memiliki potensi besar untuk meningkatkan literasi sejarah masyarakat karena dapat menerapkan metode yang lebih bervariasi dan menarik. Program Studi Sejarah Peradaban Islam di Fakultas Ushuluddin dan Adab mendampingi

komunitas sejarah di Kota Serang untuk meningkatkan pengetahuan tentang sejarah Kebantenan melalui kuliner khas Banten. Pendampingan ini ditujukan kepada Komunitas Literasi Sejarah Islam (KLSI) yang berdiri sejak tahun 2018, dengan anggota terdiri dari guru, pelajar, dan masyarakat umum yang memiliki minat dalam sejarah, khususnya sejarah Islam.

METODE

Pelaksanaan pendampingan mencakup tiga tahap kegiatan, yakni identifikasi masalah, implementasi dan pelatihan Identifikasi masalah dilakukan dengan cara observasi, kajian kepustakaan, serta melakukan diskusi pendahuluan dengan calon mitra pengabdian. Pada tahap ini, tim fasilitator melakukan survei terhadap anggota komunitas Sejarah KLSI untuk mengevaluasi pemahaman mereka mengenai sejarah lokal. Melalui survei ini, tim berusaha mengumpulkan data yang komprehensif tentang sejauh mana pengetahuan anggota komunitas terkait sejarah Banten.

Setelah pengumpulan data, langkah selanjutnya adalah menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi pemahaman tersebut. Tim akan menelaah berbagai elemen yang dapat mendukung maupun menghambat penguatan pemahaman sejarah di kalangan komunitas KLSI.

Berdasarkan analisis tersebut, tim fasilitator akan merencanakan langkah-langkah strategis yang dapat diambil untuk memperkuat faktor-faktor pendukung. Selain itu, mereka juga akan merumuskan strategi untuk mengeliminasi atau mengatasi faktor-faktor yang menjadi penghambat. Dengan pendekatan ini, diharapkan pemahaman tentang sejarah Banten di komunitas KLSI dapat ditingkatkan secara efektif dan berkelanjutan. Setelah mengidentifikasi masalah, tahap selanjutnya adalah implementasi kegiatan pendampingan yang fokus pada pengayaan pemahaman sejarah lokal melalui media kuliner khas Banten.

Dalam fase ini, tim pendamping akan merancang dan melaksanakan program yang mengintegrasikan elemen kuliner sebagai sarana untuk memperdalam pengetahuan tentang sejarah Banten. Setelah kegiatan pendampingan selesai tahap selanjutnya adalah pelaporan kegiatan sebagai bentuk pertanggung jawaban kegiatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian ini menghasilkan beberapa dampak positif bagi komunitas yang didampingi, antara lain:

1. Peningkatan Kesadaran Sejarah

Komunitas yang didampingi dapat memahami bahwa kuliner bukan sekadar makanan, tetapi juga bagian dari perjalanan sejarah di Banten. Kuliner bukan sekadar soal rasa atau sekumpulan hidangan yang menggugah selera. Di balik setiap sajian, tersimpan jejak sejarah, warisan budaya, dan identitas suatu daerah. Itulah yang tengah dipahami oleh komunitas yang didampingi dalam perjalanan mereka mengenali lebih dalam kuliner khas Banten.

Banten dengan segala kekayaan budayanya, memiliki beragam kuliner yang bukan hanya menggugah selera tetapi juga merekam peristiwa masa lampau. Setiap bumbu, teknik memasak, dan penyajian memiliki akar yang berkaitan erat dengan perjalanan

sejarah daerah ini dari kejayaan Kesultanan Banten, pengaruh perdagangan lintas bangsa, hingga tradisi yang diwariskan turun-temurun.

Melalui pendampingan ini, komunitas diajak untuk menyelami lebih dalam makna di balik setiap hidangan. Mereka mulai memahami bahwa kuliner bukan sekadar kebutuhan fisik, tetapi juga simbol identitas dan cerita yang terus hidup.(Frank et al. 2023). Dengan demikian, pelestarian makanan khas Banten menjadi lebih dari sekadar mempertahankan resep; ia menjadi upaya merawat warisan yang menghubungkan masa lalu, masa kini, dan masa depan.

2. Pelestarian Kuliner Khas Banten

Pada era modern yang serba cepat ini, banyak aspek budaya yang berisiko terlupakan.(Sari and Yuliana 2023). termasuk kuliner tradisional. Upaya untuk mencegah kepunahan kuliner tradisional sangat penting, tidak hanya untuk melestarikan warisan budaya, tetapi juga untuk memperkenalkan generasi muda melalui pendampingan komunitas sejarah tim memperkenalkan bagaimana kekayaan rasa dan tradisi yang ada di daerah mereka. Dengan melibatkan generasi muda dalam proses pelestarian ini, kita dapat meningkatkan minat mereka terhadap makanan khas daerah. Kegiatan seperti edukasi tentang sejarah melalui makanan lokal dapat menjadi cara efektif untuk menarik perhatian mereka.

3. Penguatan Identitas Budaya

Kuliner khas Banten semakin dikenal sebagai bagian integral dari identitas lokal yang berakar kuat pada sejarah dan tradisi. Makanan-makanan ini tidak hanya menawarkan cita rasa yang unik, tetapi juga menyimpan cerita yang mencerminkan perjalanan budaya masyarakat Banten. Salah satu hidangan khas pesisir Banten Utara ialah gerem asem. 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. (Heryana and Somantri 2022)

Menurut narasumber dan seorang budayawan dari Banten biasa di panggil Abah Yadi (pemaparannya dalam kegiatan pendampingan), gerem asem merupakan salah satu makanan yang sudah ada sejak zaman dahulu. Meskipun namanya tidak ditemukan dalam arsip lama, makanan ini dikenal menggunakan bumbu asem, garam, dan lada. Lada di sini merujuk pada berbagai rempah yang memberikan rasa pedas, termasuk merica dan cabe.Pada masa lalu, orang Banten yang terpaksa mengungsi selalu membawa garam, asem, dan rempah-rempah seperti cabe dan lada sebagai persediaan. Saat musim panen cabe, biji cabe disimpan untuk dijadikan bibit, sementara kulitnya diolah menjadi bubuk cabe.

Pengetahuan masyarakat Banten mengenai penggunaan bahan-bahan ini menunjukkan pemahaman kimiawi yang mendalam; misalnya, asem digunakan untuk menjernihkan air keruh dan garam untuk cita rasa. Dengan demikian, gerem asem tidak hanya sekadar hidangan, tetapi juga mencerminkan ketahanan pangan dan adaptasi masyarakat Banten terhadap kondisi lingkungan mereka.

4. Pendampingan Pada Komunitas

Pendampingan Tahap I: Pengayaan Sejarah Lokal dan Pengenalan Rempah-rempah Nusantara:

Pada tahap pertama pendampingan, peserta diberikan materi terkait sejarah perdagangan rempah-rempah serta bagaimana jalur rempah berperan dalam terciptanya kuliner khas Banten. Materi ini disampaikan oleh Yadi Ahyadi, S.Ag.Hum., atau dikenal dengan nama panggilan Abah Yadi. Beliau serta dibantu oleh Tim PKM juga memperkenalkan berbagai macam rempah-rempah Nusantara, diantaranya; cengkeh, lada, pala, kapulaga, jahe, kayu manis, dan kunyit, ini merupakan rempah yang sering digunakan dalam masakan khas Banten. (Sutana 2024).

Selanjutnya setelah penyampaian materi dari narasumber dilanjutkan dengan diskusi interaktif yang mengulas tentang Banten sebagai jalur rempah dunia serta dampaknya terhadap perkembangan kuliner lokal. Setelah sesi ini, peserta diharapkan mampu memahami keterkaitan sejarah jalur rempah dengan kuliner khas Banten.



Gambar 1: Kegiatan PKM Tahap I

Pendampingan Tahap II: Jejak Kosmopolitanisme Banten dalam Kuliner:

Pada tahap kedua, peserta akan diajak menelusuri jejak kosmopolitanisme Banten dalam kulinernya. Dr. Rahayu Permana, M.Hum., akan membahas bagaimana Banten berkembang sebagai kota kosmopolitan dan pengaruh budaya Arab, Cina, serta Eropa terhadap kuliner lokal. Tim PKM juga akan memperkenalkan beberapa kuliner khas Banten, seperti nasi samin, rabeg, jelatah, sate bandeng, dan laksa. (Reni Rahmatia 2025). Melalui diskusi, peserta akan memahami bagaimana interaksi berbagai budaya telah membentuk identitas kuliner khas Banten yang beragam dan unik.



Gambar 2: Kegiatan PKM Tahap II

Pendampingan Tahap III: Memahami Sejarah Melalui Kuliner:

Tahap terakhir pendampingan akan berfokus pada bagaimana kuliner dapat merefleksikan perubahan sejarah dan budaya dari masa ke masa. Siti Fauziyah, S.Ag., M.Ag., akan memberikan materi tentang keterkaitan antara kuliner dan perjalanan sejarah suatu daerah. Dalam sesi ini, peserta akan menganalisis studi kasus tentang perubahan bahan makanan dan teknik memasak dari era Majapahit hingga masa kolonial. Pemahaman komprehensif ini akan membantu peserta melihat kuliner tidak hanya sebagai aspek gastronomi, tetapi juga sebagai bagian dari identitas sejarah dan budaya yang terus berkembang.

Pada tahap terakhir ini, peserta akan di suguhkan langsung makanan khas Banten yakni **Pecak Bandeng** yang berasal dari Pontang, Kab. Serang Banten. **Pecak** merupakan istilah untuk sambal yang pedas (namun tidak menggunakan kacang), sedangkan **Bandeng** ialah jenis ikan yang kebiasatnya di air payau atau daerah muara selama masa perkembangannya dan akan kembali ke laut ketika sudah dewasa untuk berkembang biak. Jadi Pecak Bandeng, adalah ikan bandeng yang digoreng atau dibakar kemudian, diberikan sambal pecak yang pedas. Makanan khas ini banyak dikenal oleh wisatawan luar yang berkunjung ke serang, serta tak sedikit dari mereka menikmatinya.





Gambar 3: Kegiatan PKM Tahap III

KESIMPULAN

Masyarakat Banten seharusnya bangga karena dikenal dengan wisatanya yang kaya akan nilai-nilai filosofi serta sejarah yang beragam. Maka oleh sebab itu, mengadakan Pendampingan dengan komunitas literasi sejarah Islam dalam meningkatkan literasi sejarah melalui kuliner khas Banten terbukti efektif dalam berbagai aspek. Salah satu temuan utama dari kegiatan ini adalah meningkatnya pemahaman komunitas mengenai hubungan antara sejarah dan kuliner. Melalui pendekatan ini, peserta pendampingan diharapkan dapat memahami bahwa kuliner tidak hanya berfungsi sebagai pemenuhan kebutuhan konsumsi, tetapi juga sebagai rekam jejak peradaban dan perjalanan sejarah suatu daerah.

Dalam konteks pelestarian budaya, program yang dilakukan ini dapat membantu memperkuat kesadaran masyarakat terhadap pentingnya menjaga makanan tradisional agar tidak punah. Salah satu tantangan utama yang dihadapi adalah modernisasi dan perubahan pola konsumsi yang cenderung mengarah pada makanan instan dan produk global. Oleh karena itu, dengan memperkenalkan kembali makanan khas Banten dalam konteks sejarah, program ini turut berkontribusi dalam mempertahankan nilai-nilai budaya lokal.

Selain itu, pendampingan ini juga berperan dalam membangun identitas budaya masyarakat Banten. Makanan khas seperti gerem asem tidak hanya dipahami sebagai hidangan sehari-hari, tetapi juga sebagai warisan sejarah yang mencerminkan kondisi sosial dan ekonomi masyarakat Banten di masa lalu. Bumbu dan teknik pengolahannya menggambarkan bagaimana masyarakat Banten beradaptasi dengan lingkungan serta memanfaatkan sumber daya alam yang tersedia.

Secara keseluruhan, pendekatan literasi sejarah melalui kuliner terbukti dapat menarik minat masyarakat terhadap sejarah lokal. Pendekatan ini dapat dijadikan model dalam

pengembangan edukasi sejarah di berbagai komunitas lain, tidak hanya di Banten tetapi juga di daerah lain yang memiliki kekayaan kuliner bersejarah. Diharapkan, pendampingan serupa dapat terus dikembangkan dan diperluas, sehingga semakin banyak masyarakat yang memahami dan menghargai sejarah serta budayanya melalui media yang lebih dekat dengan kehidupan sehari-hari.

UCAPAN TERIMA KASIH

Dengan penuh rasa syukur, kami mengucapkan terimakasih kepada Fakultas Ushuluddin dan Adab prodi Sejarah Peradaban Islam UIN Sultan Maulana Hasanudin Banten atas dukungan pendanaan yang memungkinkan terlaksananya kegiatan pendampingan komunitas ini. Dukungan ini menjadi pondasi penting dalam upaya kami untuk memberikan kontribusi nyata pemberdayaan komunitas.

Kami juga menyampaikan apresiasi yang sebesar-besarnya kepada Komunitas Literasi Sejarah Islam (KLSI) yang telah menjadi mitra kolaborasi dalam kegiatan ini. Partisipasi aktif, keterlibatan dalam diskusi, serta komitmen dalam berbagi pengetahuan telah memperluas proses pendampingan dan memperkuat tujuan yang ingin dicapai. Semoga kerja sama yang baik ini terus terjaga dan semakin memberikan kontribusi bagi pengembangan komunitas, pelestarian sejarah, serta kemajuan ilmu pengetahuan.

REFERENSI

- Dwantara, Y. F., Susanto, P., & Angelina, S. (2022). Pepes sebagai identitas kuliner khas Desa Walahar Kab. Karawang Jabar. *Jurnal Pesona Hospitality*, 15(1), 34–50.
- Frank, S. A. K., Flassy, M., Idris, U., Ilham, I., Indiarti, N. R., & Kogoya, A. A. (2023). Pelestarian kuliner lokal sagu (Fi) sebagai identitas budaya etnis Sentani (Puyakha) di Kampung Ayapo. *Communnity Development Journal*, 4(4), 8612–8618.
- Heryana, A., & Somantri, R. A. (2022). Gerem asem: Kuliner cita rasa pesisir Banten. *The Culinary of Banten Coastal Taste*, 8(1).
- Humaedi, M. A., Wijaya, G., Purwaningsih, S. S., Anuraga, J. L. Y., Fathi, R., & Harvianto, F. (2021). *Pemajuan budaya kuliner tradisional Indonesia: Hibriditas dalam koding*. <https://doi.org/10.14203/press.361>
- Martha, Y., Sa, D., Maulana, H., & Warto, W. (2023). Konsep dasar sejarah: Implementasinya dalam pembelajaran. *Bersatu: Jurnal Pendidikan Bhinneka Tunggal Ika*, 1(4), 164–176. <https://doi.org/10.51903/bersatu.v1i4.285>
- Rahmatia, R. (2025). Ilmiah, jurnal pendidikan, wahana. *Wahana*, 11, 187–202.
- Sari, D. P., & Yuliana, N. (2023). Peran komunikasi budaya Banten dalam perkembangan teknologi media sosial (studi pemukiman di pedesaan Cimeong). *Triwikrama: Jurnal Multidisiplin Ilmu Sosial*, 2(7).
- Sutana, I. G. (2024). Rempah-rempah sebagai potensi wellness tourism di Indonesia. *[Nama Jurnal Tidak Dicantumkan]*, 5(1).
- Wachyuni, S. S. (2023). *Gastronomi Indonesia sebagai identitas budaya dan daya tarik wisata*.
- Zihan, N., Indah, N. P., Muhrimah, A., Krisdayanti, N., Lestari, S. P., & Jamblang, N. (2023). Tahu. *[Nama Jurnal Tidak Dicantumkan]*, 6, 1496–1501.