

Kuliner khas Serang, Banten : Sate bandeng makanan kaya rempah yang kelezatannya harus tetap terjaga.

**Vinna Herlista Winarty
Ikomatussuniah S.H., M.H., PhD.**

Fakultas Hukum, Jurusan Hukum, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa

Indonesia merupakan Negara kepulauan dengan kekayaan budayanya. Banten adalah salah satu provinsi yang ada di Indonesia. Banten, provinsi yang kaya akan warisan budayanya, berbagai macam jenis budaya ada di Banten. Karena banyaknya masyarakat yang mengelola empang bandeng yang akhirnya banyak sekali olahan makanan dari ikan bandeng.

Ikan bandeng merupakan ikan tawar populer di daerah Banten khususnya di Ibu Kota Serang, Banten. Beberapa jenis pangan olahan ikan bandeng adalah sate bandeng, pecak bandeng, serta pepes ikan bandeng. Hidangan yang terbuat dari olahan ikan bandeng tidak hanya mengunggah selera, tetapi juga membawa kita mendalami sejarah dan identitas lokal Banten.

Sate bandeng dengan tata cara pengelolaan yang unik menjadi salah satu ikon di Serang, Banten. Sate bandeng merupakan warisan kuliner turun temurun yang telah berusia puluhan tahun. Di dalam sate bandeng, ikan bandeng merupakan bintang utamanya. Di balik setiap tusuk sate bandeng yang disajikan terdapat cerita panjang masyarakat – masyarakat Serang yang menjadikan kuliner tersebut menjadi ikon Serang, Banten.

Keberadaan sate bandeng sangat memuaskan lidah, tetapi tidak hanya memuaskan sate bandeng menjadi identitas lokal yang patut di lestarikan karena kita merasakan nikmatnya menyatu dengan nilai – nilai budaya dan kearifan lokal. Hidangan ini melambangkan keragaman pangan lokal di Indonesia. Memadukan rempah – rempah lokal dengan keterampilan memasak yang sudah ada dari generasi ke generasi.

Lezatnya sate bandeng tidak hanya karena kayanya rempah – rempah, namun juga karena cara penyajiannya. Potongan sate ini ditusuk dengan menggunakan bambu dan di panggang hingga sempurna, sehingga menghasilkan aroma yang menarik dan cita rasa yang tidak terlupakan. Di beberapa tempat Sate Bandeng disajikan dengan bumbu kacang khas Indonesia atau sambal pedas untuk menambah cita rasa yang nikmat. Begitu tusukan daging sate ini sampai mulut kita, kita dihadapkan pada keajaiban rasa yang sulit digambarkan dengan kata – kata.

Sate bandeng tidak hanya menarik perhatian penduduk Serang, Banten, tetapi menarik perhatian wisatawan yang mencari pengalaman bersantap yang autentik. Hal ini membuktikan bahwa sate bandeng tidak hanya sekedar kuliner khas Serang, Banten, namun juga menjadi destinasi wisata kuliner yang menarik.

Sate bandeng juga mencerminkan semangat gotong royong dan persatuan masyarakat serang yang menjunjung tinggi nilai tradisi. Membuat sate bandeng memang tidak mudah dan memerlukan kerja sama dengan warga sekitar, mulai dari menangkap ikang bandeng di kolam hingga menyajikannya menjadi sate bandeng di meja makan, setiap langkahnya membutuhkan kerja sama tim yang baik. Oleh karena itu, sate bandeng lebih dari sekedar hidangan, namun merupakan ekspresi solidaritas dan rasa persatuan.

Pentingnya untuk memahami bahwa sate bandeng bukan hanya sekedar sajian yang lezat, namun juga menjadi bagian identitas budaya Indonesia. Tradisi kuliner ini mencerminkan kreativitas dan kecerdikan masyarakat Serang yang mengelola bahan –bahan lokal menjadi hidangan bergizi dan lezat. Oleh karena itu, perlu adanya perhatian khusus untuk melestarikan tradisi kuliner ini agar tidak rusak oleh modernisasi dan globalisasi.

Sate bandeng juga memainkan peran penting dalam memperkuat perekonomian lokal. Mulai dari nelayan hingga pedagang pasar, banyak masyarakat yang terlibat dalam proses produksi sate sehingga terciptanya jaringan ekonomi yang saling mendukung. Oleh karena itu, mendukung dan memajukan sate bandeng berarti memberikan kontribusi terhadap pengembangan perekonomian masyarakat setempat.

Namun, seiring berjalannya waktu, masakan tradisional sate bandeng ini memiliki tantangan dan peluang. Perubahan gaya hidup masyarakat modern, globalisasi dan perkembangan teknologi dapat berdampak pada keberlangsungan masakan tradisional sate bandeng ini. Sate bandeng memiliki potensi menjadi daya tarik kuliner nasional, namun keberadaannya semakin terancam dengan perubahan gaya hidup dan kebiasaan masyarakat modern. Penting bagi kita untuk menghadapi tantangan ini dengan bijak agar tidak hilangnya nilai – nilai tradisi.

Banyak generasi muda yang meninggalkan masakan tradisional contohnya seperti sate bandeng dan memilih makanan cepat saji dan masakan lezat dari berbagai negara. Penting bagi

kita untuk kembali mempromosikan dan merayakan kelezatan sate bandeng sebagai bagian yang tak terpisahkan dari kekayaan budaya kita.

Dukungan dari pemerintah dan lembaga kebudayaan sangat dibutuhkan untuk mempromosikan sate bandeng sebagai warisan kuliner yang patut dilestarikan. Langkah – langkah khusus seperti memperkenalkan sate bandeng melalui festival kuliner, melatih generasi muda cara memasak hidangan dapat menjadi strategi untuk mempertahankan karakter keberlanjutan dan popularitas sate bandeng.

Di era globalisasi, menjaga keaslian dan keunikan masakan tradisional seperti sate bandeng merupakan sebuah tantangan. Lezatnya cita rasa yang melekat pada setiap serat daging bandeng beserta bumbu – bumbunya menjadi bukti bahwa sate bandeng lebih dari sekedar hidangan. Namun, dengan tekad dan upaya kolektif, kita dapat memastikan bahwa warisan kuliner ini akan bertahan dan menjadi bagian dari kekayaan budaya yang ada di Indonesia. Alangkah bijaknya kita menghadapi tantangan ini dengan strategi yang tepat untuk menjaga kelestarian dan popularitas sate bandeng. Mari kita lestarikan sate bandeng sebagai bagian yang tidak terpisahkan dari identitas kuliner kita agar dapat dinikmati terus oleh generasi mendatang.