

**PERKEMBANGAN MAKANAN TRADISIONAL KHAS
BANGKA “RUSIP” DI DESA BATU BELUBANG
KECAMATAN PANGKALAN BARU KABUPATEN BANGKA
TENGAH TAHUN 2000-2019**

SKRIPSI

Oleh:

Siti Rahma Yulinda

NIM : 06041381924052

Program Studi Pendidikan Sejarah



FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN

UNIVERSITAS SRIWIJAYA

2023

**PERKEMBANGAN MAKANAN TRADISIONAL KHAS
BANGKA "RUSIP" DI DESA BATU BELUBANG
KECAMATAN PANGKALAN BARU KABUPATEN BANGKA
TENGAH TAHUN 2000-2019**

SKRIPSI

Oleh

**Siti Rahma Yulinda
NIM : 06041381924052**

Program Studi Pendidikan Sejarah

Mengesahkan:

Pembimbing,



**Dra. Sani Safitri, M. Si.
NIP.196901011993022001**

Mengetahui,

Ketua Jurusan,



**Dr. Hudaidah, M.Pd.
NIP. 197608202002122001**

Koordinator Program Studi,



**Muhammad Reza Pahlevi, M.Pd.
NIP.199202292019031013**



**PERKEMBANGAN MAKANAN TRADISIONAL KHAS
BANGKA "RUSIP" DI DESA BATU BELUBANG
KECAMATAN PANGKALAN BARU KABUPATEN BANGKA
TENGAH TAHUN 2000-2019**

SKRIPSI

Oleh

Siti Rahma Yulinda

NIM : 06041381924052

Program Studi Pendidikan Sejarah

Disetujui

Pembimbing,



Dra. Sani Safitri, M. Si.

NIP.196901011993022001

Disahkan,

**a.n Dekan Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan
Universitas Sriwijaya
Ketua Jurusan Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial**



Dr. Hudaidah, M.Pd.

NIP. 197608202002122001



**PERKEMBANGAN MAKANAN TRADISIONAL KHAS
BANGKA "RUSIP" DI DESA BATU BELUBANG
KECAMATAN PANGKALAN BARU KABUPATEN BANGKA
TENGAH TAHUN 2000-2019**

SKRIPSI

oleh

Siti Rahma Yulinda

NIM: 06041381924052


Program Studi Pendidikan Sejarah

Telah diujikan dan lulus pada:

Hari : Kamis
Tanggal : 22 Juni 2023

TIM PENGUJI

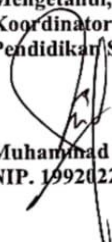
1. Ketua : Dra. Sani Safitri, M. Si.
2. Anggota : Muhammad Reza Pahlevi, M.Pd



Palembang, Juni 2023

**Mengetahui,
Koordinator Program Studi
Pendidikan Sejarah**

**Muhammad Reza Pahlevi, M.Pd.
NIP. 199202292019031013**



**PERKEMBANGAN MAKANAN TRADISIONAL KHAS BANGKA
“RUSIP” DI DESA BATU BELUBANG KECAMATAN
PANGKALAN BARU KABUPATEN BANGKA TENGAH TAHUN
2000-2019**

SKRIPSI

Oleh

**SITI RAHMA YULINDA
06041381924052**

Program Studi Pendidikan Sejarah

Disetujui untuk diajukan dalam Ujian Akhir Program Sarjana

Pembimbing,



**Dra. Sani Safitri, M.Si
NIP.196901011993022001**

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Sejarah



**Muhammad Reza Pahlevi, M.Pd.
NIP. 19920229019031013**

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Siti Rahma Yulinda

Nim : 06041381924052

Program Studi : Pendidikan Sejarah

Menyatakan dengan sungguh-sungguh bahwa skripsi yang berjudul “Perkembangan Makanan Tradisional Khas Bangka “Rusip” di Desa Batu Belubang Kecamatan Pangkalan Baru Kabupaten Bangka Tengah Tahun 2000-2019” ini adalah benar-benar karya saya sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara yang tidak sesuai dengan etika keilmuan yang berlaku sesuai dengan Peraturan Menteri Pendidikan Nasional Republik Indonesia Nomor 17 tahun 2010 Tentang Pencegahan dan Penanggulangan Plagiat di Perguruan Tinggi. Apabila di kemudian hari ada pelanggaran yang ditemukan dalam skripsi ini dan/atau ada pengaduan dari pihak lain terhadap keaslian karya ini, saya bersedia menanggung sanksi yang dijatuhkan kepada saya.

Demikianlah pernyataan ini dibuat dengan sungguh-sungguh tanpa pemaksaan dari pihak manapun.



Palembang, Juni 2023

Siti Rahma Yulinda

NIM.06041381924052

PRAKATA

Skripsi dengan judul “Perkembangan Makanan Tradisional Khas Bangka “Rusip” di Desa Batu Belubang Kecamatan Pangkalan Baru Kabupaten Bangka Tengah Tahun 2000-2019” disusun untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Pendidikan (S.Pd.) pada Program Studi Pendidikan Sejarah, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sriwijaya. Dalam mewujudkan skripsi ini, penulis telah mendapatkan bantuan dari berbagai pihak.

Oleh sebab itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada Dra. Sani Safitri, M.Si sebagai Pembimbing atas segala bimbingan yang telah diberikan dalam penulisan skripsi ini. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada Dr. Hartono, M.A., Dekan FKIP Unsri, Dr. Hudaidah, M.Pd., Ketua Jurusan Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial, Ketua Program Studi Pendidikan Sejarah Muhammad Reza Pahlevi, M.Pd., yang telah memberikan kemudahan dalam pengurusan administrasi selama penulisan skripsi ini sekaligus sebagai anggota penguji yang telah memberikan sejumlah saran perbaikan skripsi ini.

Akhir kata, semoga skripsi ini dapat bermanfaat untuk pembelajaran bidang studi Pendidikan Sejarah dan pengembangan ilmu pengetahuan, teknologi dan seni.

Palembang, Juni 2023

Penulis



Siti Rahma Yulinda

HALAMAN PERSEMBAHAN

Alhamdulillahirobbil'aalamin.... Segala puji dan ucapan syukur hanya bagi Allah SWT, berkat nikmat dan karunia-Nya skripsi ini bisa dapat diselesaikan, Shalawat serta salam semoga tetap tercurahkan kepada Nabi Agung Baginda Rasulullah Muhammad SAW beserta para sahabat keluarga dan umat serta pengikutnya hingga akhir zaman.

Skripsi ini saya persembahkan kepada

- ❖ Untuk kedua orang tuaku Bapak Yuliadi dan Ibu Zubaidah dan keluarga besar dari bapak dan ibu saya yang telah memberikan segenap kasih sayang serta semangat yang tak terhingga
- ❖ Adik-adikku, M. Zikri Khotami, Ahmad Yuda Azzanki, dan Moh Hifzil Algozali yang sudah menjadi support system terbaik
- ❖ Dosen pembimbing skripsi saya, Dra. Sani Safiri, M.Si. Yang telah membimbing saya dengan memberikan saran-saran serta motivasi dalam menggarap skripsi dan semoga ilmu yang ibu berikan kepada saya bisa bermanfaat kedepannya
- ❖ Dosen penguji skripsi saya, Muhammad Reza Pahlevi, M.Pd. Yang telah memberikan saran-saran dalam perbaikan skripsi
- ❖ Dosen Pendidikan Sejarah Dra Yunani Hasan, M.Pd., Drs Supriyanto, M.Hum., Dr. Alian Sair, M.Hum., Dr. Farida, M.Si., Dr. L.R Retno Susanti, M.Hum., Dr. Syafruddin Yusuf, M.Pd.,Ph.D., Dra Sani Safitri, M.Si., Dr. Hudaidah, M.Pd., Dr. Dedi Irwanto, M.A., Drs Syarifuddin, M.Pd., Aulia Novemy Dhita Surbekti, M.Pd dan Muhammad Reza Pahlevi, M.Pd
- ❖ Admin Prodi Pendidikan Sejarah Bapak Asep Syarifullah, terimakasih telah membantu dalam hal administrasi

- ❖ Untuk sahabatku tersayang Ani Yunita dan Efrianti, terimakasih sudah menemani dari maba sampai sekarang serta selalu bersama baik suka maupun duka
- ❖ Untuk sahabat seperjuanganku Letare Elfrida, Alda Rizma Maharani dan Yustika Tatia, terimakasih telah membantu dan memberikan semangat dalam hal menyusun skripsi ini
- ❖ Untuk tanteku Devina Oktavia Priyanti S.I.Kom dan pamanku Hasan terimakasih telah membantu dari awal pendaftaran kuliah hingga proses penelitian skripsi ini.
- ❖ Untuk bestie- bestieku Eka April Lestari dan Azzahra, terimakasih sudah memberikan semangat serta sudah menemaniku dalam penelitian skripsi ini, semangat terus yaa untuk sekolahnya
- ❖ Untuk para narasumber terimakasih sudah membantu dalam mengambil data pada skripsi ini
- ❖ Untuk Teman-teman seperjuangan prodi pendidikan sejarah angkatan 2019 kelas Palembang dan Indralaya serta kakak tingkat dan adik tingkat pendidikan sejarah
- ❖ Untuk teman-teman organisasi ku BEM FKIP korwil Palembang
- ❖ Untuk keluarga besar Himpunan Mahasiswa Sejarah/HIMAPES
- ❖ Almamaterku Universitas Sriwijaya
- ❖ Fakultas terbaikku FKIP tercinta
- ❖ Last but not least, I want to thank me, I want to thanks me for believing in me, I want to thank me for doing all this hard work. I want to thank me for having no days off. I want to thank me for never quitting. I want to thank me for just being me at all times.

MOTTO

- ❖ Allah pasti mempunyai jalan yang indah untukmu
- ❖ Orang lain ga akan bisa paham *struggle* dan masa sulitnya kita, yang mereka ingin tahu hanya bagian *succes storiesnya*. Berjuanglah untuk diri sendiri walaupun gak ada yang tepuk tangan. Kelak diri kita di masa depan akan sangat bangga dengan apa yang kita perjuangkan hari ini, tetap berjuang yaa

-Siti Rahma Yulinda-

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
HALAMAN PRAKATA	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	ii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	Vii
DAFTAR LAMPIRAN	Viii
ABSTRAK	ix
ABSTRACT.....	X
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Batasan Masalah	6
1.4.1. Skup Tematikal	6
1.4.2. Skup Temporal.....	6
1.4.3. Skup Spasial.....	6
1.5 Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1 Pengertian Perkembangan	8
2.2 Pengertian Kebudayaan	8
2.3 Pengertian Makanan Tradisional	10
2.4 Makanan Fermentasi khas indonesia	11
2.5 Kondisi Geografis Kabupaten Bangka Tengah	14
2.5.1 Keadaan alam.....	18
2.5.2 Topografi	18
2.5.3 Iklim.....	19
2.5.4 Penduduk	19
2.5.5 Keadaan Pemerintah, Ekonomi dan Sosial	21
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	21

3.1 Metodologi Penelitian	21
3.2 Langkah-Langkah Penelitian Sejarah	22
3.2.1 Heuristik.....	25
3.2.2 Kritik Sumber	26
3.2.2.1 Kritik Ekstern	27
3.2.2.2 Krtik Intern	27
3.2.3 Interpretasi	28
3.2.4 Historiografi.....	29
3.3 Pendekatan Penelitian.....	27
3.3.1 Pendekatan Ekonomi	30
3.3.2 Pendekatan Sosiologi.....	30
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	30
4.1 Sejarah Awal Makanan Tradisional Khas Bangka "Rusip" Di Desa Batu Belubang	32
4.2 Perkembangan Makanan Tradisional Khas Bangka "Rusip" Di Desa Batu Belubang Kecamatan Pangkalan Baru Kabupaten Tengah Pada Tahun 2000-2019	35
4.3 Peran Pemerintah Serta Masyarakat Terhadap Berkembangnya Makanan Tradisional "Rusip" Di Desa Batu Belubang	38
4.3.1 Kehidupan Sosial Ekonomi Masyarakat Nelayan Desa Batu Belubang.....	45
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	51
5.1 Kesimpulan	54
5.2 Saran.....	56
DAFTAR PUSTAKA	57
LAMPIRAN.....	67

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Jumlah Penduduk Di Kabupaten Bangka Tengah	17
Tabel 2 Jumlah Kelompok Umur Di Kabupaten Bangka Tengah	18
Tabel 3 Jumlah Peaawai Negeri Sipil Di Kabupaten Bangka Tengah	19
Tabel 4 Jumlah Tempat Ibadah Di Kabupaten Bangka Tengah	20
Tabel 5 karakteristik Penggunaan Bagan Nelayan Tangkap	47
Tabel 6 Perbedaan Nelayan Apung dan Nelayan Tangkap	48

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 .Usul Judul Skripsi	62
Lampiran 2 . Sk Pembimbing	63
Lampiran 3 . Sk Penelitian Badan Kesatuan Bangsa Dan Politik	66
Lampiran 4 . Sk Penelitian Dinas Pariwisata Dan Kebudayaan	67
Lampiran 5 . Sk Penelitian Kecamatan Pangkalan Baru	68
Lampiran 6 . Sk Penelitian Desa Batu Belubang	69
Lampiran 7 . Balasan Sk Penelitian Badan Kesatuan Bangsa Dan Politik.....	70
Lampiran 8 . Balasan Sk Penelitian Dinas Pariwisata Dan Kebudayaan	71
Lampiran 9 . Balasan Sk Penelitian Kecamatan Pangkalan Baru.....	72
Lampiran 10 . Balasan Sk Penelitian Desa Batu Belubang	73
Lampiran 11 . Kartu Bimbingan	74
Lampiran 12 . Proses Pembuatan Rusip	77
Lampiran 13 . Wawancara Dengan Beberapa Informan.....	79

ABSTRAK

Penelitian ini berjudul “ Perkembangan Makanan Tradisional Khas Bangka “Rusip” Di Desa Batu Belubang Kecamatan Pangkalan Baru Kabupaten Bangka Tengah Tahun 2000-2019”. Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui bagaimana perkembangan rusip makanan tradisional khas Bangka “rusip” di Desa Batu Belubang tahun 2000-2019 dan peran pemerintah serta masyarakat sekitar terhadap berkembangnya rusip di Desa Batu Belubang. Penelitian dilakukan pada bulan Maret 2023 hingga April 2023 menggunakan metode historis dengan teknik pengumpulan data melalui studi kepustakaan dan wawancara secara mendalam dengan beberapa orang pembuat rusip, tokoh masyarakat, serta berbagai pihak terkait, sedangkan pendekatan yang digunakan adalah pendekatan ekonomi, sosiologi, geografi. Berdasarkan hasil penelitian, maka didapatkan keterangan bahwa rusip ini awalnya bermula dari masyarakat yang ingin bertahan hidup dengan memanfaatkan hasil laut. Rusip juga sudah berkembang secara turun menurun. Peran pemerintah serta masyarakat sangat penting dalam berkembangnya rusip seperti membantu alat- alat dalam pembuatan rusip. Dalam rentang waktu 2000-2019 rusip mengalami perkembangan yang sangat stabil tidak mengalami penurunan sekalipun. Hal ini terbukti dengan rusip yang berasal dari Desa Batu Belubang yang mulai terkenal diluar wilayah Bangka.

Kata Kunci: *Perkembangan, Makanan tradisional, Rusip, Batu Belubang*

Pembimbing



Dra. Sani Safitri, M.Si

NIP.196901011993022001

Mengetahui

Koordinator Program Studi Pendidikan Sejarah



Muhammad Reza Pahlevi, M.Pd.

NIP. 19920229019031013

ABSTRACT

This research is entitled "Development of Traditional Bangka Food "Rusip" in Batu Behole Village, Pangkalan Baru District, Central Bangka Regency in 2000-2019". This research was conducted with the aim of finding out how the development of the traditional Bangka food rusip "rusip" in Batu Behole Village in 2000-2019 and the role of the government and the surrounding community in the development of rusip in Batu Behole Village. The research was conducted from March 2023 to April 2023 using historical methods with data collection techniques through library research and in-depth interviews with several rusip makers, community leaders, and various related parties, while the approaches used were economic, sociological, and geographical approaches. Based on the results of the research, it was found that this rusip originally started from people who wanted to survive by utilizing marine products. Rusip has also developed in a hereditary manner. The role of the government and the community is very important in the development of rusip such as helping the tools in making rusip. In the 2000-2019 timeframe, corruption has experienced a very stable development, not even having experienced a decline. This is proven by the rusip originating from Batu Behole Village which is becoming famous outside the Bangka region.

Keywords: Development, Traditional food, Rusip, Batu Belubang

Pembimbing



Dra. Sani Safitri, M.Si

NIP.196901011993022001

Mengetahui

Koordinator Program Studi Pendidikan Sejarah



Muhammad Reza Pahlevi, M.Pd.

NIP. 19920229019031013

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar didunia yang memiliki dua pertiga dari wilayah indonesia yaitu 6,32 juta km² 17.504 pulau-pulau dan juga sebagai salah satu negara yang mempunyai garis pantai terpanjang kedua setelah Kanada yaitu 99.093 km². Letak indonesia yang strategis membuat indonesia mempunyai banyak keunggulan serta ketergantungan yang tinggi terhadap lautan. Indonesia terbagi menjadi 34 provinsi yang mana setiap provinsi mempunyai berbagai macam kebudayaan (Amiek, 2019:241). Saat ini Indonesia sudah dikembangkan menjadi 38 provinsi, wilayah yang baru disahkan menjadi provinsi adalah Papua Barat Daya. Pemerintah juga telah meresmikan 3 provinsi yaitu, Papua Selatan, Papua Tengah Dan Papua Pegunungan. Provinsi Papua Barat Daya disahkan dalam rapat paripurna oleh Dewan Perwakilan Rakyat(DPR) (Bestari, 2022).

Menurut Koentjaraningrat kebudayaan merupakan seluruh gagasan dan karya dari manusia yang selalu dibiasakan dengan belajar beserta seluruh karyanya (koentjaraningrat,1992). Kebudayaan terbentuk dengan beragam unsur, yaitu adat istiadat, politik, agama, bahasa, karya seni, perkakas, pakaian serta bangunan. Dengan demikian kebudayaan tidak bisa terpecahkan dengan kehidupan manusia. Hal ini juga yang menjadikan kebudayaan menjadi warisan turun menurun. Contohnya jika kita berinteraksi dengan seseorang yang memiliki kebudayaan yang berbeda maka kita akan menyesuaikan dengan perbedaan tersebut. Oleh karena itu kebudayaan sangat terikat dengan perubahan waktu serta perkembangan kita hidup (Rosana, 2017:17).

Berbagai macam kebudayaan ini membuat suatu daerah memiliki ciri khas, contohnya makanan tradisional. Makanan tradisional adalah makanan yang dikonsumsi sehari-hari, baik berupa cemilan ataupun sebagai suatu sajian khusus yang secara turun menurun di konsumsi pada zaman nenek

moyang (Marwanti, 2000:112). Salah satu provinsi yang mempunyai kebudayaan makanan tradisional adalah Provinsi Kepulauan Bangka Belitung.

Kepulauan Bangka Belitung merupakan suatu kepulauan yang termasuk kedalam Provinsi Sumatera Selatan. Kepulauan Bangka Belitung resmi menjadi provinsi pada tanggal 21 November 2000 dengan Pangkal Pinang sebagai ibu kotanya. Pulau Bangka Belitung sendiri merupakan sebuah nama yang di angkat dari 2 pulau yaitu Pulau Bangka dan Pulau Belitung (Elvian,2014).

Pulau Bangka dibagi menjadi 4 kabupaten yaitu Kabupaten Bangka, Kabupaten Bangka Barat, Kabupaten Bangka Tengah, dan Kabupaten Bangka Selatan (Setiati,2008:6). Kabupaten Bangka Tengah terbagi menjadi 6 Kecamatan antara lain, Kecamatan Koba, Kecamatan Pangkalan Baru, Kecamatan Sungai Selan, Kecamatan Simpang Katis, Kecamatan Namang dan Kecamatan Lubuk Besar.

Kecamatan Pangkalan Baru sendiri memiliki 11 Desa yaitu Desa Tanjung Gunung, Desa Benteng, Desa Air Mesu, Desa Mangkol, Desa Air Mesu Timur, Desa Beluluk, Desa Kebintik, Desa Jeruk, Desa Pedindang, Desa Padang Baru dan Desa Batu Belubang. Salah satu desa yang mempunyai makanan tradisional yang sangat terkenal dengan citra rasa yang sangat berbeda yaitu Desa Batu Belubang (Diskominfo Bangka Tengah,2019).

Nama Batu Belubang awalnya berasal dari sebuah batu yang terdapat di pesisir pantai yang sekarang sudah dijadikan pemukiman penduduk. Desa ini diresmikan pada tahun 2008 yang merupakan perluasan dari Desa Benteng. Desa ini merupakan desa pesisir yang memiliki aspek pariwisata yang sangat tinggi baik dalam perikanan dan sosial. Rata-rata penduduk sekitar bekerja sebagai seorang nelayan dan petani (Diskominfo Bangka Tengah, 2020).

Nelayan merupakan kelompok masyarakat yang berprofesi sebagai penangkap ikan. Ikan hasil tangkapan tersebut ada yang dijual kepasar dan

ada juga yang diolah menjadi makanan tradisional. Makanan tradisional pada dasarnya adalah hasil budi daya masyarakat dalam suatu daerah yang dikembangkan turun menurun dan menjadi tradisi dalam masyarakat tersebut (Setiati, 2008:3).

Pada zaman modern seperti ini banyak makanan tradisional yang tergantikan dengan makanan siap saji seperti burger, pizza dan lain-lain. Makanan siap saji banyak diminati karena dalam bentuk penyajian pun tidak memakan waktu yang cukup lama serta kemasannya yang praktis. Masyarakat menganggap mengkonsumsi makanan tradisional merupakan hal yang sangat ketinggalan zaman, tanpa mereka ketahui nilai kebudayaan yang terdapat dalam makanan tradisional (Aditya, 2016).

Salah satu makanan tradisional yang berbahan dasar dari ikan ialah Rusip. Rusip merupakan sebuah makanan tradisional khas Bangka Belitung. Rusip dibuat dengan olahan ikan teri, Rusip juga bisa dimakan secara langsung atau dimasak terlebih dahulu agar bau amis dari ikan teri tersebut hilang dan untuk meningkatkan cita rasa yang lebih nikmat (Herawati, 2021).

Awalnya Rusip bisa menjadi makanan tradisional karena Rusip mempunyai bahan yang mudah untuk didapatkan yaitu ikan. Dikarenakan Desa Batu Belubang mempunyai laut yang hasil ikannya yang sangat banyak sehingga masyarakat sekitar mengolahnya menjadi makanan khas, kemudian menjualnya agar dapat meningkatkan perekonomian masyarakat sekitar.

Proses pembuatan Rusip selama ini masih dilakukan secara tradisional yaitu dengan cara memasukkan ikan teri, sedikit nasi, gula aren dan garam kedalam botol dan tutup hingga rapat agar tidak ada udara. Rusip akan busuk jika terdapat udara yang masuk pada saat proses fermentasi dilakukan. Proses fermentasi dilakukan selama 1 bulan, setelah itu Rusip bisa digunakan menjadi sambal Rusip (Setiati, 2008:32).

Dalam setiap provinsi yang ada di Bangka Belitung proses pembuatan Rusip mempunyai perbedaan, perbedaan ini mendasari dengan banyaknya jenis ikan yang diperoleh setiap provinsi itu berbeda dan juga mengacu kepada adat istiadat masyarakat sekitar. Menurut data dari Dinas

Pariwisata Provinsi Bangka Belitung yang dikutip Bangka pos (2014), rusip masih menjadi makanan khas daerah Bangka Belitung dengan proses pembuatan yang tradisional dalam berbagai daerah (Herawati, 2021).

Proses pembuatan Rusip yang tradisional yang digunakan masyarakat belum mempunyai standar tertentu. Banyaknya penambahan garam, gula aren atau tempat yang digunakan, keadaan dan durasi lamanya penyimpanan didasari oleh kebiasaan masing-masing pengolah. Dan begitupun dengan produk fermentasi lainnya yang bisa menyebabkan mutu dan kualitas suatu produk tidak stabil (Heruwati, 2002:92)

Rusip juga masih menjadi makanan unggulan yang menjadi ciri khas dari Bangka Belitung. Pembuatan Rusip yang berbeda di beberapa wilayah dengan ciri-ciri yang berbeda seperti rusip dari Batu Belubang yang menggunakan campuran ikan teri serta kerak nasi, sedangkan Rusip dari Bangka Selatan menggunakan tambahan rempah-rempah dan Rusip dari Pangkal Pinang yang bahan dasarnya udang rebon dan ikan teri kemudian Rusip dari Bangka Barat menggunakan ikan bilis sebagai bahan dasar (Herawati, 2021).

Biasanya masyarakat nelayan membuat Rusip untuk dijadikan lauk makanan sehari-hari. Tetapi ada juga yang menjual Rusip untuk dijual di toko-toko ataupun di pasar. Rusip yang dipasarkan biasanya dikemas ke dalam botol dan tidak banyak juga orang luar yang berkunjung ke Bangka membeli Rusip untuk dijadikan sebagai oleh-oleh khas Bangka karena rasanya yang nikmat itu (Setiati, 2008:33).

Menurut (Susilawati, 1999) Rusip merupakan produk tradisional berupa makanan fermentasi ikan teri yang cukup terkenal di Bangka Belitung khususnya di Desa Batu Belubang yang ditambahkan 25% garam dan 10% gula aren, dan siap dikonsumsi jika sudah disimpan selama 2 minggu untuk bahan campuran untuk lauk pauk yang dimasak ataupun belum dimasak (Susilawati, 1999).

Penelitian ini merupakan penelitian pertama, belum ada penelitian sejenis yang sesuai dengan penelitian yang saya lakukan. Dalam penelitian ini

akan dibahas mengenai sejarah serta perkembangan dari makanan tradisional tersebut Dimana makanan tradisional jika tidak dilestarikan dengan baik maka akan ketinggalan zaman dengan makanan zaman sekarang yang sangat menarik. Tetapi penelitian kali ini peneliti tidak hanya berfokus kepada sejarah serta perkembangan makanan tradisional tetapi juga akan membahas peran pemerintah terhadap makanan tradisional tersebut . Hal yang menarik bagi penulis untuk meneliti perkembangan makanan tradisional khas Bangka Rusip di Desa Batu Belubang karena daerah ini merupakan daerah produksi Rusip terkenal di Bangka Belitung.

Maka dalam penelitian ini penulis juga akan membahas secara jelas sejarah awal mula Rusip ini serta perkembangannya yang masih bisa kita nikmati sampai sekarang . Hal tersebut menjadi ketertarikan peneliti untuk mengangkat perkembangan salah satu makanan khas Bangka di Desa Batu Belubang . Oleh karena itu penulis ingin melakukan penelitian dengan judul **Perkembangan Makanan Tradisional Khas Bangka "RUSIP" Di Desa Batu Belubang Kecamatan Pangkalan Baru Kabupaten Bangka Tengah Tahun 2000-2019.**

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah dan identifikasi masalah diatas,maka masalah dalam penelitian ini dirumuskan sebagai berikut:

- 1.2.1 Bagaimana sejarah awal dari makanan tradisional khas Bangka"rusip" yang ada di Desa Batu Belubang?
- 1.2.2 Bagaimana perkembangan makanan tradisional khas Bangka"rusip" yang ada di Desa Batu Belubang dimulai dari tahun 2000-2019?
- 1.2.3 Bagaimana peran pemerintah serta masyarakat sekitar terhadap berkembangnya makanan tradisional "rusip" ini di Desa Batu Belubang?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

- 1.3.1 Untuk mengetahui bagaimana sejarah awal dari makanan tradisional khas Bangka"rusip" yang ada di Desa Batu Belubang.

1.3.2 Untuk mengetahui bagaimana perkembangan makanan tradisional khas Bangka "rusip" yang ada di Desa Batu Belubang dimulai dari tahun 2000-2019.

1.3.3 Untuk mengetahui peran pemerintah serta masyarakat terhadap perkembangan makanan tradisional "rusip" di Desa Batu Belubang.

1.4 Batasan Masalah

1.4.1 Skup Tematikal

Bahasan yang diambil dalam penelitian ini adalah perkembangan makanan tradisional khas Bangka "rusip" yang ada di Desa Batu Belubang Kecamatan Pangkalan Baru Kabupaten Bangka Tengah. Pembatasan ini didasarkan atas tema yang telah penulis tetapkan.

1.4.2 Skup Temporal

Sesuai dengan judul yang diambil maka batasan waktu yang telah ditentukan untuk penelitian ini adalah tahun 2000 hingga tahun 2019. Pada tahun 2000 merupakan awal mula proses produksi rusip di Desa Batu Belubang. Kemudian pada tahun 2019 merupakan tahun dimana rusip masih meningkat dalam hal penjualannya karena 1 tahun setelahnya penjualan rusip menurun akibat covid-19.

1.4.3 Skup Spasial

Cakupan daerah yang diambil peneliti sesuai dengan lokasi peneliti yang penulis ambil yaitu di Desa Batu Belubang Kecamatan Pangkalan Baru Kabupaten Bangka Tengah yang merupakan desa produksi rusip yang terkenal.

1.5 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian adalah sebagai berikut:

1. Memberikan kontribusi mengenai kearifan lokal di Bangka Belitung dan Desa Batu Belubang khususnya yang membahas Perkembangan Makanan Tradisional Khas Bangka "RUSIP" Di Desa Batu Belubang Kecamatan Pangkalan Baru Kabupaten Bangka Tengah Tahun 2000-2019", sehingga dapat memberikan pengetahuan kepada pembaca.

DAFTAR PUSTAKA

- A.Daliman. (2018). *Metode Penelitian Sejarah* (Yogyakarta: ombak).
- Abdurrahman,D. (2007).*Metode Penelitian Sejarah*. Jakarta: Logos Wacana Ilmu.
- Achroni, Dawud. (2017). *Belajar Dari Makanan Tradisional Jawa*.Kementrian Pendidikan Dan Kebudayaan Badan Pengembangan Dan Pembinaan Bahasa.
- Adiatma, Ira. (2013). *Pergeseran Mata Pencaharian Nelayan Tangkap Menjadi Nelayan Apung Di Desa Batu Belubang*. Seminar Nasional Pengelolaan Sumber Daya Alam Dan Lingkungan.
- Akhmad Mujahidin.Op.Cit.h:158.
- Alfian,T.Ibrahim. (1994). *Metode Penelitian Sejarah: Sebuah Makalah Pemataran Kesejarahan*. Aceh:Pemerintah Daerah Istimewa Aceh.
- Alian.(2012). *Metodologi Sejarah Dan Implementasi Dalam Penelitian*. Program Studi Pendidikan Sejarah Unversitas Sriwijaya, 2(2).
- Andryana, Redi. (2016). *Republik Persatuan Arab*.Universitas Pendidikan Indonesia.
- Aristya,A.L.Legowo,A.M Dan Baari,A.N.(2013). *Total Asam,Total Yeast, Dan Profil Protein Kefir Susu Kambing Dengan Penambahan Jenis Dan Konsentrasi Gula Yang Berbeda*. Jurnal Pangan Dan Gizi,38(1),3-8.
- Astawan, M Dan Mita, W. (1991). *Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna*. Jakarta: Akademika Pressindo.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Bangka Tengah.(2011). *Kabupaten Bangka Tengah Dalam Angka*.h:82-83.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Bangka Tengah.(2012). *Kabupaten Bangka Tengah Dalam Angka*.h:190.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Bangka Tengah.(2017). *Kabupaten Bangka Tengah Dalam Angka*.h:3.
- Bakir,R.Suyoto. (2009). *Kamus Lengkap Bahasa Indonesia*. Tangerang :Karisma Publishing Group.
- Bangka Tengah. Diskominfoستا “geografi” <https://bangkatengahkab.go.i>
Diakses pada 29 oktober 2018. pukul 11.21 wib.

- Bestari, Novina Putri."Indonesia Punya 38 Provinsi Sekarang, Ini Yang Terbaru".<https://www.cnbcindonesia.com/news/20221120092523-4-389591/indonesia-punya-38-provinsi-sekarang-ini-yang-terbaru>.Diakses 20 November 2022
- Buletin Bangka Tengah Membangun. (2015). *Hutan Hayati Untuk Warisan Anak Negeri. Bangka Tengah: Dinas Perhubungan, Komunikasi Dan Informasi. Kabupaten Bangka Tengah.*
- Dahia.(2018). *Analisis Pengaruh Dana Alokasi Umum Dan Dana Alokasi Khusus Terhadap Pertumbuhan Ekonomi Di Kabupaten Bangka Tengah Tahun 2009-2016*.Universitas Bangka Belitung.
- Daliman,A.(2012).*Metode Penelitian Sejarah*.Yogyakarta:Ombak. Daryanto.(1998). Kamus Lengkap Bahasa Indonesia. Surabaya:Apollo
- Desmita. (2010). *Psikologi Perkembangan Peserta Didik, Panduan Bagi Orang Tua Dan Guru Dalam Memahami Psikologi Anak, Usia SD, SMP Dan SMA*, Bandung: Resmaja Rosdakarya.
- Devica.Dedoe,Amir,Dkk.(2021). *Strategi Pemberdayaan Kelompok Sadar Wisata (Pokdarwis) Dalam Upaya Pengembangan Pariwisata Pantai Terentang Di Desa Terentang III Kabupaten Bangka Tengah* 1(9).
- Diskominfosta Bangka Tengah. (2019). Desa Di Kecamatan Pangkalan Baru Diakses Tanggal 28 Januari 2019 Pukul 10.29 Wib.
- Diskominfosta Bangka Tengah. (2020). Desa Di Kecamatan Pangkalan Baru Diakses Tanggal 22 Juli 2020 Pukul 16.25 Wib.
- DKB Ditjen Dukcapil Kemendagri Semester II.(2016). *Kuantitas Penduduk:Profil Perkembangan Kependudukan Kabupaten Bangka Tengah*.h:19.
- Ersn, Berheim.(1978). *Dalam Lechr Buch Der Historischen Methodund Der Be Schichsphilisophie*.
- Fardias, Sriyadi.(1998).*Fisiologi Fermentasi*. Bogor:Lembaga Sumber Daya Informasi- IPB.
- Fardiaz, S. (1992). *Mikrobiologi Pangan,Edisi Pertama*.Jakarta:Pt Gramedia Pustaka Utama.

- Fardiaz,D. (1998). *Peluang, Kendala, Dan Strategi Pengembangan Makanan Tradisional, Dalam Kumpulan Ringkasan Makalah Seminar Nasional Makanan Tradisional: Meningkatkan Citra Dan Mengembangkan Industri Makanan Tradisional Indonesia*. Pusat Kajian Makanan Tradisional (Pkmt). Lembaga Penelitian Institut Pertanian Bogor. Pusat Antar Universitas Dan Gizi IPB, Bogor.
- Fauzan.Rifqi.Dwi Cahya.(2019). *Evaluasi Program Keluarga Harapan Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat Di Kabupaten Bangka Tengah Provinsi Kepulauan Bangka Belitung*.Institut Pemerintahan Dalam Negeri.
- Febriani,Luna.Saputra,Putra Pratama.(2018). *Modal Sosial Dalam Pengembangan Madu Kelulut Sebagai Komoditas Ekonomi Dan Pariwisata Di Kecamatan Lubuk Kabupaten Bangka Tengah* 6(2).h:86.
- Fuad Hasan Dan Koentjaraningrat.(1997). *Beberapa Asas Metodologi Ilmiah*, Dalam Koentjaraningrat(Ed) Metode Penelitian Masyarakat, Jakarta: Gramedia.
- Gottschalk,Louis.(1986).*Mengertisejarah*,(Diterjemahkanoleh Nugroho.Notosusanto). Jakarta:Yayasan Penerbit UI.
- Gozan, Misri.(2015).*Pengantar Teknologi Bioproses*.Jakarta:PT Erlangga.
- Harsana.Minta.Baiquni,M.Dkk.(2018). *Potensi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di D.I Yogyakarta*.
- Hartini, Susanti.(2015). *Pemanfaatan Kolong Penambang Timah Untuk MeningkatkanPengetahuan Dan Sikap Peserta Didik Terhadap Lingkungan*.Universitas Pendidikan Indonesia.
- Hasanudin.Muhammad.(1997). *Pengaruh Laut Terhadap Iklim*.Jurnal Oseana 22(2).
- Herawati.(2021). *Jumlah Dan Jenis Bakteri Pada Rusip Asal Kabupaten Bangka Barat Dan Sumbangannya Terhadap Pembelajaran Biologi SMA*. Skripsi Program Studi Pendidikan Biologi. Fakultas Keguruan Universitas Sriwijaya.

- Herlina, Nina.(2020). *Metode Sejarah*. Satya Historika Bandung.h:26.
- Heruwati,E.S.(2002). *Pengolahan Ikan Secara Tradisional: Prospek Dan Peluang Pengembangan*. Jurnal Litbang Pertanian. 21(3):92-99).
- Hidayanto.A.P.(2017). *Modul Mata Kuliah Teknologi Fermentasi*.Universitas Esa Unggul.Jakarta Barat.
- Imron.(2003). *Pengembangan Ekonomi Nelayan Dan Sistem Sosial Budaya*. Penerbit PT Gramedia Jakarta.
- Irwanto, Dedi dan Sair, Alian.(2014).*Metodologi Dan Historiografi Sejarah*. Yogyakarta:Eja Publisher.
- Jay Jm. Loessner Mj. Golden Da.(2005). *Modern Food Microbiology* Seventh.Ed.New York:Springer.
- Jerald.G. Dan Robert.A.B.(2008). *Behavior In Organizations*. Cornell University: Pearson Prentice.h:12.
- Kementrian Kebudayaan Dan Pariwisata.(2014).h:12.
- Koentjaraningrat. (2019).*Kebudayaan , Mentalitas Dan Pembangunan*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Koesoemawardani,D dan Ali,M.(2016). *Rusip Dengan Penambahan Alginat Sebagai Bumbu*. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia 19(3) h:277-287.
- Koesoemawardani,D.(2007). *Karakterisasi Rusip Bangka*.Prosiding Seminar Hasil Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat. Universitas Lampung.h:304-313.
- Kuncoro,Mudrajad.(2003).*MetodeRisetUntukBisnisDanEkonomi*.Jakarta:Erlangga
- Kuntowijoyo.(1995). *Metodologi Sejarah*. Yogyakarta:PT Tiara Wacana.
- Marfiani,R.Dan Adiatma.(2012). *Pergeseran Mata Pencanharian Nelayan Tangkap Menjadi Nelayan Apung Di Desa Batu Belubang*. Prosiding Nasional Pengelolaan Sumber Daya Alam Dan Lingkungan. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Marwanti. (2000). *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Adicita Karya Nusa, Yogyakarta.

- Maryoto, Andreas. (2009). *Jejak Pangan Sejarah. Silang Budaya, Dan Masa Depan*. Jakarta: Kompas. h:4.
- Muhaimin. (2001). *Islam Dalam Bingkai Budaya Lokal*. Cirebon: Potret.
- Narwoko, J. Dwi Dan Suyanto, Bagong (Editor). (2010). *Sosiologi Teks Pengantar Dan Terapan Edisi Ketiga*. Jakarta : Prenada Media Group.
- Nawawi Hadari. (1998). *Metode Penelitian Bidang Sosial*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press. h:63.
- Nessaifana. (2017). *Pengertian Internet*. <http://nessaifana.wordpress.com> Pukul 15.25.
- Pengadilan negeri koba kelas II. (2010). *Wilayah Yuridikasi*. diambil dari <https://pn-koba.go.id/jaringan-data-dan-informasi-hukum-jdih/>.
- Peraturan Daerah Kabupaten Bangka Tengah Tahun 2011.
- Pintasari, Heni. (2017). *Perlindungan Hukum Terhadap Makanan Khas Bangka Ditinjau Dari Undang-Undang Nomor 30 Tahun 2000 Tentang Rahasia Dagang*. Universitas Bangka Belitung.
- Pollnack, Richard. B. (1998). *Karakteristik Sosial Dan Dalam Pengembangan Perikanan Berskal Kecil. Dalam Mihael. M. Carnea (Ed). Mengutamakan Manusia Di Dalam Pembangunan*. Jakarta Ui-Press.
- Prabu. (2008). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Remaja Rosdakarya, Bandung Public Health.
- Pratiwi, Hadi. Poerwanti. (2012). *Kehidupan Sosial Manusia*.
- Priyadi, Sugeng. (2012). *Metode Penelitian Pendidikan Sejarah*. Yogyakarta: Ombak.
- Rahardjo, Mudjia. (2018). *Studi Neuristik Dalam Penelitian Kualitatif*. UIN Malang.
- Riski, kurvita. (2017). *Pemasaran Online Dan Offline*. <http://kuvitarisqi.blogspot.co.id> pukul 16.05.
- Rosana. E. (2017). *Dinamisasi Kebudayaan Dalam Realita Sosial* 12(1):17.
- Rusli, Muhammad, Karim. (2010). *Seluk Beluk Perubahan Sosial*. Surabaya: Usaha Nasional. h:227.
- Said, Gumbira. (1987). *Penerapan Teknologi Fermentasi*. Bogor.

- Sartono, Kartodirjo.(1992).*Pendekatan Ilmu Sosial Dalam Metodologi Sejarah*.PT Gramedia Pustaka Utama.h:2.
- Sedyawati, Edi.(2008). *Keindonesiaan Dalam Budaya*.Jakarta:Wedatama Widya Sasatra.
- Sempati,G.P.H. dan Badraningsih.(2017). *Persepsi Dan Perilaku Remaja Terhadap Makanan Tradisional Dan Makanan Modern*. Yogyakarta:Universitas Negeri Yogyakarta.
- Setiati. D. (2008). *Makanan Tradisional Masyarakat Bangka Belitung*. Departemen Kebudayaan Dan Pariwisata Balai Pelestarian Sejarah Dan Nilai Tradisional. Tanjung Pinang.
- Sharah A, Karnila R, Demelati.(2015). *Pembuatan Kurva Pertumbuhan Baktrti Asam Laktat Yang Diisolasi Dari Ikan Pada Kembung (Rastrellinger Sp)*. Jurnal Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas Riau. 15(1) h:168-175.
- Sibarani,Robert.(2013). *Folklor Sebagai Media Dan Sumber Pendidikan: Sebuah Ancangan Kurikulum Dalam Pembentukan Karakter Siswa Berbasis Nilai Budaya Batak, Dalam Endraswara, Suwardi (Editor).Folklor Nusantara: Hakikat,Bentuk Dan Fungsi*. Yogyakarta Penerbit Ombak.
- Soekarto,S.T.(1990). *Dasar-Dasar Pengawasan Dan Standarisasi Mutu Pangan*.Bogor:Pau.Pangan Dan Gizi IPB.
- Soemarni. A.E. Indarti Pujiyono,A. Diamantina. (2019). *Konsep Negara Kepulauan Dalam Upaya Perlindungan Wilayah Pengelolaan Perikanan Indonesia*. Jurnal Masalah-Masalah Hukum . 48(3): 241-248.
- Sulistyaningrum,L.S.(2008).*Optimasi Fermentasi Asam Kojat Oleh Galur Mutan Aspergillus Flavus Ntga7A4Uve10*. Skripsi. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam. Departemen Farmasi.Universitas Indonesia.
- Suprihatin.(2010). *Teknologi Fermentasi*.UNESA. University Press. Surabaya.
- Susanto,A, Radwitya,E Dan Muttaqin,K.(2017). *Lama Waktu Fermentasi Dan Konsentrasi Ragi Pada Pembuatan Tepung Tape Singkong (Manihot Utilissima) Mengandung Dekstrin, Serta Aplikasinya*. Teknologi Pangan 8(1).h:82-92.

- Susilawati.(1999). *Analisa Senyawa Etil Asetat Pada Rusip Ikan Bilis (Stolephorus Sp)*. Skripsi Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya, Indralaya.
- Syamsu Yusuf.(2001). *Psikologi Perkembangan Anak Dan Remaja*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Syamsudin, Helius.(2007). *Metodologi Sejarah*.Yogyakarta: Penerbit Ombak.
- Umiyati Dan Baiquni,M.D.(2018). *Ukuran Perusahaan, Profitabilitas, Dan Leverage Terhadap Islamic Social Reporting Pada Bank Umum Syariah Di Indonesia*.Jurnal Akuntansi Dan Keuangan Islam 6(1). h:85-104).
- Utami,Sri.(2018). *Kuliner Sebagai Identitas Budaya:Perspektf Komunikasi Lintas Budaya*.Universitas Indonesia 8(2).h:42.
- Wahyu, Pamungkas.(2011). *Teknologi Fermentasi Alternatif Solusi Dalam Upaya Pemanfaatan Bahan Baku Pakan Lokal*.Jurnal Media Akuakultur 6(1)h:45
- Wahyudin, Yudi.(2015). *Sistem Sosial Ekonomi Dan Budaya Masyarakat Pesisir*. Institut Pertanian Bogor.
- Wardhani,Rulyantisusi,Dkk.(2015). *Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Daya Saing Pada Sentra Industri Makanan Khas Bangka Di Kota Pangkal Pinang*.Jurnal Fakultas Ekonomi.Universitas Bangka Belitung.h:72.
- Winarno,F.G.(2002). *Kimia Pangan Dan Gizi,Edisi Kelima*. Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Xiaomin,C.(2017).*City Of Gastronomy Of Unesco Creative Cities Network: From Internasional Criteria To Local Practice*.