

LEGAL CONSTRUCTION OF NAMING AND CHARACTERISTICS OF SIMBEK AND TAMBAN SALAI FISH AS INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE IN THE RIAU ISLANDS FROM A SOCIAL, ECONOMIC, AND CULTURAL PERSPECTIVE

Eva Amalia^{1*}, Siti Arieta², Siti Arieta³

¹Program Studi Manajemen Kuliner, Politeknik Pariwisata Batam

² Sosiologi, Fakultas Ilmu Sosial dan Politik, Universitas Maritim Raja Ali Haji

ABSTRAK

Penelitian ini menganalisis konstruksi yuridis penamaan dan karakteristik Salai Simbek dan Tamban Salai sebagai Warisan Budaya Takbenda (WBTb) di Provinsi Kepulauan Riau, khususnya di Kabupaten Natuna dan Kabupaten Lingga. Kedua produk ikan asap tradisional tersebut tidak hanya merepresentasikan kekayaan kuliner daerah, tetapi juga identitas kolektif masyarakat pesisir berbasis maritim. Penelitian ini bertujuan mengkaji kerangka hukum perlindungan terhadap penamaan dan karakteristiknya serta merumuskan model perlindungan hukum yang tepat secara kultural dan ekonomi.

Metode penelitian yang digunakan adalah yuridis normatif dengan spesifikasi deskriptif analitis dan pendekatan kualitatif. Penelitian dilakukan melalui analisis peraturan perundang-undangan, kajian literatur, serta bahan hukum sekunder yang berkaitan dengan pemajuan kebudayaan dan hukum kekayaan intelektual. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penetapan sebagai WBTb memberikan legitimasi kultural, namun belum sepenuhnya menjamin perlindungan ekonomi terhadap potensi komersialisasi oleh pihak luar. Kesimpulannya, diperlukan model perlindungan berlapis yang mengintegrasikan pengakuan WBTb dengan instrumen indikasi geografis dan/atau merek kolektif guna menjamin kepastian hukum, keadilan komunal, serta keberlanjutan ekonomi tanpa menghilangkan nilai sosial dan budaya masyarakat setempat.

Kata Kunci: Salai Simbek, Tamban Salai, Warisan Budaya Takbenda, Yuridis Normatif, Sosial Budaya

ABSTRACT

This study analyzes the juridical construction of naming and characteristics of *Salai Simbek* and *Tamban Salai* as Intangible Cultural Heritage in the Kepulauan Riau Province, particularly in Natuna and Lingga Regencies. These traditional smoked fish products embody not only culinary heritage but also the collective identity of maritime communities. The research aims to examine the legal framework governing their protection and to formulate an appropriate legal protection model integrating cultural and economic dimensions.

This research employs a normative juridical method with descriptive-analytical specifications and a qualitative approach. The study is based on statutory analysis, literature review, and secondary legal materials related to cultural advancement and intellectual property law. The findings reveal that registration under the Intangible Cultural Heritage (WBTb) regime provides cultural legitimacy; however, it does not fully ensure economic protection against unauthorized commercialization. The study concludes that a multi-layered protection model is necessary, combining WBTb recognition with geographical indications and/or collective trademarks. Comprehensive legal protection is essential to ensure legal certainty, communal justice, and sustainable economic development while preserving socio-cultural values within local communities.

Keywords: Salai Simbek, Tamban Salai, Intangible Cultural Heritage, Normative Jurisprudence, Socio-Cultural

A. PENDAHULUAN

Latar Belakang

Indonesia merupakan negara maritim yang sebagian besar wilayahnya adalah lautan. Sebagai provinsi kepulauan dan maritim, Kepulauan Riau Provinsi Kepulauan Riau terdiri dari 2.408 pulau besar, dan kecil yang 30% belum bernama, dan berpenduduk dengan luas wilayah sebesar 8.201,72 km², sekitar 96% merupakan lautan, dan hanya sekitar 4% daratan. memiliki kekayaan hasil laut yang melimpah, serta hasil olahannya. Salah satu produk olahan ikan yang sudah sangat terkenal dan menjadi ikon adalah ikan asap atau biasa disebut ikan salai.

Ikan salai telah menjadi kuliner yang melegenda. (Harahap et al. 2023)Ikan yang diasap ini bisa ditemukan beberapa daerah di Indonesia termasuk di beberapa Kabupaten/ Kota yang ada di Kepulauan Riau yakni Kabupaten Natuna, Kabupaten Kepulauan Anambas dan Kabupaten Lingga dengan jenis ikan yang bisa dijadikan ikan salai bermacam-macam. (Tetty, Khairunnisa, and Hafsar 2021) Keberagaman ikan salai di berbagai daerah ini mendorong Pemerintah Provinsi Kepulauan Riau melalui Dinas Kebudayaan melakukan registrasi Warisan Budaya Takbenda (WBTb) nasional

Supaya terjaga kelestariannya, banyak kuliner Nusantara yang satu per satu ditetapkan sebagai Warisan Budaya Tak Benda.(Maziyah, Indrahti, and Alamsyah 2023; Naim et al. 2025) Penetapan tersebut bukan tanpa alasan, karena nantinya kuliner-kuliner tersebut akan di daftarkan sebagai Warisan Budaya UNESCO.

Penelitian ini mengelaborasi tentang perlunya penamaan dari suatu produk kuliner tradisional pada suatu daerah untuk memberikan suatu identitas, ciri dan *branding* yang diperkuat dengan usaha protektif terhadap kekayaan khazanah kuliner untuk didaftarkan (MPSS 2021) sebagai suatu Warisan Budaya Takbenda (WBTb)

WBTb merupakan bagian dari peninggalan kebudayaan yang memiliki nilai penting sejarah, ilmu pengetahuan, teknologi, dan/atau seni. Warisan tersebut dimiliki bersama oleh masyarakat, dan mengalami perkembangan dari generasi ke

generasi dalam suatu tradisi atau kearifan lokal. Fungsi penetapan status WBTb adalah agar tiap daerah bisa lebih mengenal dan menampilkan kebudayaan masing-masing yang sangat kaya (Harianti and Direktur Internalisasi Nilai dan Diplomasi Budaya 2013; Harianti and Kemendikbud 2014)

TINJAUAN PUSTAKA

Warisan Budaya Tak Benda

Warisan Budaya Tak Benda atau dalam Bahasa Inggris disebut *Intangible cultural heritage*, disingkat ICH merupakan suatu praktik, representasi, ekspresi, pengetahuan, atau keterampilan, serta instrumen, objek, artefak, dan ruang budaya yang dianggap oleh UNESCO sebagai bagian dari warisan budaya suatu tempat. (Purba et al., 2020) Warisan budaya tak-benda dianggap oleh Negara Anggota UNESCO dalam kaitannya dengan Warisan Dunia Berwujud yang berfokus pada aspek-aspek budaya takbenda. Pada tahun 2001, UNESCO membuat survei antara Negara dan LSM untuk mencoba menyepakati definisi, dan Konvensi untuk Perlindungan Warisan Budaya Takbenda dirancang pada tahun 2003 untuk perlindungan sekaligus sebagai promosinya (Kemendikbud.go.id, n.d.)

Pemerintah melalui Kementerian Kebudayaan Republik Indonesia menetapkan 514 karya budaya sebagai Warisan Budaya Takbenda Indonesia (WBTbI) tahun 2025 yang diumumkan dalam acara Apresiasi WBTbI pada 15–17 Desember 2025 di Jakarta. Dengan penambahan tersebut, total WBTbI yang telah ditetapkan sejak tahun 2013 hingga 2025 mencapai 2.727 karya budaya. Penetapan tahun ini mencakup 35 provinsi di Indonesia, dengan Jawa Tengah memperoleh karya terbanyak dan sebaran karya budaya yang mewakili kekayaan tradisi dari berbagai wilayah, menunjukkan konsistensi pemerintah bersama pemerintah daerah dalam penguatan identitas dan pelestarian kebudayaan nasional. Capaian ini mempertegas bahwa warisan budaya takbenda merupakan aset penting yang terus diinventarisasi dan dilindungi untuk diwariskan kepada generasi mendatang.

Dalam konteks Provinsi Kepulauan Riau, dari 14 usulan yang diajukan terdapat variasi jumlah karya budaya yang berhasil ditetapkan sebagai WBTb tahun 2025, yakni Kabupaten Natuna dengan 5 karya budaya, Kota Tanjungpinang dan Kabupaten Lingga masing-masing memperoleh 3 karya budaya, Kabupaten Bintan dengan 2 karya budaya, serta Kepulauan Anambas dengan 1 karya budaya yang ditetapkan pada tahun ini. Wilayah lain seperti Kabupaten Karimun dan Kota Batam turut berkontribusi melalui pengusulan namun belum tercatat sebagai penetapan baru dalam periode 2025.

Keberhasilan penetapan ini tidak hanya memperkaya peta warisan budaya nasional dari ranah Melayu pesisir, tetapi juga menjadi stimulus bagi pelestarian tradisi lokal di kabupaten dan kota di Kepulauan Riau yang menjadi pengingat sekaligus pendorong agar suatu karya budaya bisa terus dilestarikan. WBTb berwujud sertifikasi dari pemerintah pusat. Sedangkan pada level provinsi perlu adanya kebijakan untuk melestarikan warisan budaya tak benda ini secara lebih sistematis melalui penganggaran, pemberdayaan, hingga pembinaan dari para pelaku budaya yang terlibat.

Salah satu kategori WBTb adalah makanan tradisional yaitu suatu warisan makanan yang diturunkan dan telah membudaya di masyarakat Indonesia . (Adiasih et al., 2015) dimana menimbulkan pengalaman sensorik tertentu dengan nilai gizi yang tinggi (*Europeen Communities*, 2007 dalam Adiasih, 2015).

Ikan asap atau Ikan Salai

Mengutip Wikipedia **Ikan asap** adalah ikan yang diawetkan dengan cara pengasapan. (Wikipedia n.d.) Salmon biasa diasap untuk membuat lox, dan beberapa spesies ikan seperti bandeng, hering, makarel, tongkol, tenggiri, dan gabus juga biasa diasap panas. Ikan asap banyak ditemukan dalam masakan Rusia, Yahudi, Indonesia, dan Skandinavia, begitupun dari Eropa Timur dan Tengah.

Lazimnya ikan asap dihasilkan dengan menggunakan asap yang berasal dari pembakaran kayu atau bahan organik lainnya. Proses pengasapan itu sendiri merupakan kombinasi dari

pemanasan, penggaraman, dan peresapan zat-zat kimia yang berasal dari asap, yaitu senyawa aldehida, fenol dan asam-asam organik yang bertujuan untuk membunuh bakteri, merusak aktifitas enzim, mengurangi kadar air daging ikan dan meresapkan berbagai senyawa kimia yang berasal dari asap. Selain itu, pengasapan juga dapat memberi aroma dan rasa lezat yang khas pada daging ikan.

Komoditas ikan asap merupakan salah satu produk pangan tradisional (*exotic indigenous food*) yang sangat dikenal oleh masyarakat Indonesia. Penelitian ini dilakukan sebagai bagian dari upaya pemetaan produk olahan ikan khas daerah di Indonesia khususnya di Provinsi Kepulauan Riau yakni di Kabupaten Natuna dan Kabupaten Lingga yang merupakan wilayah berbasis maritim (Tetty et al. 2021), kelautan dan perikanan sebagai upaya protektif terhadap kekayaan kuliner bangsa Indonesia.

Penelitian ini mengelaborasi tentang perlunya penamaan dari suatu produk kuliner tradisional pada suatu daerah untuk memberikan suatu identitas, ciri dan *branding* yang diperkuat dengan usaha protektif terhadap kekayaan khazanah kuliner untuk didaftarkan. Karakteristik ikan salai simbek dan tamban salai sebagai warisan budaya tak benda Kepulauan Riau yang ditinjau dari aspek yuridis, ekonomi sosial dan budaya dengan menggunakan metode penelitian yuridis normatif yaitu penelitian hukum untuk melihat aturan dan ketentuan terhadap perlindungan warisan budaya tak benda dari Ikan Salai Simbek dan Tamban Salai sebagai Warisan Budaya Tak Benda Kepulauan Riau sebagai upaya perlindungan hukum terhadap nama dan merk produk warisan budaya tak benda berupa kuliner tradisional khas Kepulauan Riau spesifiknya khas Natuna dan Lingga namun juga menggali lebih komprehensif dan sistematis terkait aspek ekonomi, sosial dan budaya

Ikan salai dari Natuna dan Lingga Provinsi Kepulauan Riau merupakan khazanah warisan tradisional yang tidak saja merupakan kekayaan sumber daya

alam yang dimanfaatkan sebagai potensi ekonomi tetapi yang terpenting merupakan suatu identitas atau ciri khas secara sosial, budaya dan kemasyarakatan dan yang terpenting memberikan dampak ekonomi kepada masyarakat.

Karakteristik dan Penamaan

Dari penamaan dan karakteristiknya maka terdapat banyak penamaan yang berbeda dari masing-masing daerah di Indonesia yang memiliki makanan tradisional yang karakteristiknya berasal dari ikan baik itu ikan darat maupun ikan laut. Ada juga produk ikan asap yang sebenarnya sama tetapi dikenal dengan nama berbeda di daerah lain. Berikut adalah beberapa penamaan ikan asap atau ikan salai dari Riau, Sumatera Selatan, Sulawesi Utara, Jawa , Maluku hingga Papua.

No	Jenis / Nama	Asal Daerah
1	Ikan Salai	Pujud Kabupaten Rokan Hilir, Riau
2	Salai Patin , Salai Baung	Sekayu, Banyu Asin Sumatera Selatan
3	Ikan cakalang Fufu	Minahasa / Manado Sulawesi Utara
4	Ikan Pe	Rembang, Jawa Tengah
5	Ikan Kayu	Aceh
6	Ikan Asar	Jayapura , Papua
7	Ikan Fufu	Ternate, Maluku Utara

Sumber Diolah Peneliti 2025

Karakteristik sensori ikan asap yang ada di Indonesia akan bergantung pada beberapa faktor antara lain :

- Perbedaan jenis bahan baku (ikan berasal dari laut atau darat)
- Jenis bahan bakar ,
- Metode pengolahan atau pengasapan, jenis alat, dan kondisi pengasapan yang digunakan.
- Daya simpan (daya awet)

Selain itu karakteristik sensori ikan asap yang ideal sebagai hasil generalisasi masing-masing daerah sulit untuk diperoleh karena produk ikan asap yang dihasilkan bergantung dari berbagai faktor proses pengolahan dan selera

konsumen masing-masing daerah.. Adanya perbedaan proses pengolahan dan faktor-faktor yang telah disebutkan di atas akan mempengaruhi karakteristik *flavor* ikan asap yang dihasilkan. (Pratama et al., 2012)

Di Indonesia, penelitian ikan asap umumnya berkisar pada proses metode dan kondisi pengasapan serta daya simpan ikan asap, sebagaimana dilaporkan oleh beberapa peneliti antara lain Rieuwpassa (1991) mengenai daya awet ikan tongkol asap, Zakaria (1996) tentang mutu ikan bilih asap, Giyatmi (2000) mengenai kapang pada ikan kayu dan Aqliyanto (2005) tentang mutu ikan lele asap. Sementara itu penelitian mengenai karakteristik *flavor* ikan asap khas dari wilayah Indonesia hingga saat ini belum banyak ditemukan . Penelitian lain terkait dengan ikan asap telah dilaporkan oleh para peneliti Jepang yang melakukan identifikasi *flavor* dari ikan asap sejak tahun 1960-an. (Pratama et al., 2012)

Kuliner lokal ini dapat diolah menjadi beraneka ragam menu, seperti sambal hingga bubur, dari asam pedas Pindang ikan salai, asam pedas salai, gulai salai, sambal ikan salai, sayur salai dan banyak lagi bahan dasarnya dari ikan salai yang saat ini menjadi menu utama dalam keseharian masyarakat.

Berkat kemajuan teknologi, masyarakat mengasapi ikan dengan kayu bakar agar dapat bertahan lama. Proses pembuatan ikan salai dimulai dari menyangi, kemudian isi perut ikan dikeluarkan, dibelah tapi tidak sampai terpotong dua, kemudian berlanjut kepengasapan. (Febriadi and Jumsurizal 2024)Di bawah tempat pengasapan, kayu telah disiapkan sembari menjaga nyala api supaya ikan yang diasap kering sempurna. membuat ikan salai perlu waktu dua hari dua malam.

METODELOGI PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan adalah yuridis normatif yaitu penelitian hukum yang dilakukan dengan cara meneliti bahan pustaka atau data sekunder sebagai bahan dasar untuk diteliti dengan cara mengadakan penelusuran terhadap

peraturan-peraturan dan literatur-literatur yang berkaitan dengan permasalahan yang diteliti (Soekanto 2015)

Spesifikasi penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif analitis yaitu hasil penelitian akan berusaha memberikan gambaran situasi penelitian yang komprehensif, sistematis dan mendalam. Teknik analisis data yang digunakan adalah dengan analisis secara kualitatif yaitu data-data yang diperoleh kemudian dikumpulkan secara sistematis, selanjutnya dilakukan analisis secara kualitatif guna memperoleh kesimpulan atas permasalahan yang diteliti (Wiraguna 2024)

Penelitian dilakukan pada bulan Oktober – Desember 2025 di Natuna dan November hingga Desember 2025 di Daik Lingga. Dalam penelitian ini dilakukan suatu analisa dari gambaran dan situasi terkait Penamaan dan Karakteristik Ikan Salai Simbek dan Tamban Salai Sebagai Warisan Budaya Tak Benda Kepulauan Riau yang tidak saja ditinjau dari aspek yuridis formil sebagai upaya perlindungan hukum terhadap nama dan merk produk warisan budaya tak benda berupa kuliner tradisional khas Kepulauan Riau spesifiknya khas Natuna dan Lingga namun juga menggali lebih komprehensif dan sistematis terkait aspek ekonomi, sosial dan budaya

Penelitian dielaborasi melalui metode deskriptif kualitatif yaitu suatu penelitian tentang riset yang bersifat deskriptif dan cenderung menggunakan analisis dengan pendekatan induktif (J.Moleomg 2014) Proses dan makna (perspektif subyek) lebih ditonjolkan dalam penelitian kualitatif. Landasan teori dimanfaatkan sebagai pemandu agar fokus penelitian sesuai dengan fakta di lapangan (Maxwell 2012)) Selain itu landasan teori juga bermanfaat untuk memberikan gambaran umum tentang latar penelitian dan sebagai bahan pembahasan hasil penelitian (Wikipedia, 2013).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tinjauan Aspek Yuridis

Penamaan suatu produk kuliner Suatu daerah merupakan perlindungan hukum terhadap makanan tradisional memiliki dasar hukum sebagaimana yang diatur dalam

Undang-Undang Hak Cipta. Namun, perlindungan kekayaan intelektual secara individu terhadap makanan tradisional dapat juga diperoleh dengan Hak atas Merek, serta perlindungan atas Rahasia Dagang dengan cara mengubah bentuk, tekstur, maupun rasa dari makanan tradisional misalnya kemudian dikemas dengan merek tertentu yang memiliki daya pembeda.

Perlindungan yang dapat diterapkan terhadap makanan tradisional merupakan suatu ekspresi budaya tradisional dilakukan dengan cara mengupayakan secara maksimal berbagai peraturan terkait yang telah ada sebelumnya, serta memodifikasi, membuat aturan tambahan atau pelengkap

Pemerintah Provinsi Kepulauan Riau melalui Dinas Kebudayaan Provinsi Kepulauan Riau telah menindaklanjuti 2(dua) usulan WBTb dari Kabupaten Natuna dan Kabupaten Lingga pada tahun 2019 dan 2022

No	Penamaan Ikan Asap	Asal
1	Tamban Salai Nomor. Registrasi 2019008927 Tahun 2019	Kabupaten Lingga
	Ikan Salai Simbek Nomor Registrasi 202201669 Tahun 2022	Kabupaten Natuna

Registrasi atau pendaftaran kedua kuliner tradisional khas dari Lingga dan Natuna tersebut sebagai Warisan Budaya Tak Benda Kepulauan Riau merupakan implementasi sebuah komitmen terhadap perlindungan terhadap tidak saja penamaan tetapi mencakupi karakteristik dari suatu produk kuliner tradisional pada suatu daerah untuk memberikan suatu identitas, ciri dan *branding* yang diperkuat dengan usaha protektif terhadap kekayaan khazanah kuliner (Harahap et al. 2023; Maziyah, Indrahti, and Alamsyah 2023; Sari et al. 2023; Yudhanto 2025) untuk didaftarkan sebagai suatu Warisan Budaya Takbenda (WBTb) WBTb

Secara konstruksi yuridis, penamaan *Salai Simbek* dan *Tamban Salai* tidak hanya dimaknai sebagai identifikasi produk

kuliner, melainkan sebagai bentuk ekspresi budaya tradisional yang hidup dalam komunitas masyarakat Natuna dan Lingga. Dalam kerangka hukum nasional, perlindungan terhadap ekspresi budaya tradisional memperoleh legitimasi melalui Undang-Undang Nomor 5 Tahun 2017 tentang Pemajuan Kebudayaan yang menempatkan objek pemajuan kebudayaan, termasuk tradisi kuliner, sebagai bagian dari sistem kebudayaan nasional yang wajib dilindungi (Eva Juliana Purba 2020), dikembangkan, dimanfaatkan, dan dibina oleh negara. Norma tersebut dipertegas melalui ratifikasi Konvensi UNESCO 2003 tentang Perlindungan Warisan Budaya Takbenda melalui Peraturan Presiden Nomor 78 Tahun 2007 yang memberikan dasar konstitusional bahwa warisan budaya takbenda merupakan bagian dari identitas komunitas yang harus dijaga keberlanjutannya.

Dalam perspektif hukum kekayaan intelektual, konstruksi perlindungan terhadap *Salai Simbek* dan *Tamban Salai* dapat dibangun melalui dua rezim yang saling melengkapi.

- (i) Pertama, rezim Warisan Budaya Takbenda (WBTb) memberikan pengakuan komunal berbasis identitas budaya dan transmisi antargenerasi.
- (ii) Kedua, rezim indikasi geografis dan/atau merek kolektif memberikan perlindungan ekonomi atas reputasi dan karakteristik produk yang terkait dengan faktor geografis tertentu.

Secara normatif, pendekatan tunggal melalui WBTb belum sepenuhnya memberikan perlindungan terhadap potensi komersialisasi tanpa izin oleh pihak lain di luar komunitas asal. Oleh karena itu, secara argumentatif diperlukan model perlindungan berlapis (multi-layer protection), yakni pengakuan WBTb sebagai legitimasi kultural dan pendaftaran indikasi geografis sebagai legitimasi ekonomi-komersial. Konstruksi hukum ini menempatkan negara sebagai *regulator* dan *fasilitator*, pemerintah daerah sebagai *pengusul dan pembina komunitas budaya*, serta masyarakat adat/komunitas nelayan sebagai *subjek kolektif pemilik tradisi*.

Dengan demikian, penamaan *Salai Simbek* dan *Tamban Salai* bukan sekadar nomenklatur produk, melainkan representasi hak kolektif masyarakat atas identitas budaya dan sumber daya pengetahuan tradisionalnya. Perlindungan yuridis yang komprehensif akan menjamin tiga aspek sekaligus, yaitu kepastian hukum (legal certainty), keadilan komunal (communal justice), dan keberlanjutan ekonomi (economic sustainability).

Secara sistematis, konstruksi ini menegaskan bahwa pengakuan sebagai Warisan Budaya Takbenda harus dipahami sebagai fondasi normatif, sedangkan penguatan melalui instrumen hukum kekayaan intelektual lainnya merupakan strategi preventif terhadap klaim, eksploitasi, maupun distorsi karakteristik produk di masa depan. Dengan pendekatan tersebut, eksistensi *Salai Simbek* dan *Tamban Salai* tidak hanya terlindungi secara simbolik, tetapi juga memiliki daya lindung hukum yang operasional dan berkelanjutan.

Gambar 1 Proses Salai Tamban



Gambar 2 Tamban Salai Asal Lingga



Gambar 3 Salai Simbek Asal Natuna



Gambar 3 Proses Pengasapan Ikan Salai Simbek



Sumber Diolah Peneliti 2025

Tinjauan Aspek Ekonomi

Secara umum ikan asap sudah menjadi suatu industri baik itu industri berskala rumah tangga, mikro bahkan makro (menengah) di Indonesia untuk menjadikan produksi ikan asap ini menjadi lebih memiliki nilai jual. (Harahap et al. 2023) Oleh sebab itu perlu dilakukan peningkatan terhadap proses preservasi yang menggunakan alat tradisional. Hal ini dikemukakan pada salah satu penelitian *Currently, smoked fish industry in Indonesia is continuously growing. Both small and medium enterprises (SMEs) and large enterprises are playing a role as it is relatively easy to process fishery products into higher value smoked fish. Generally, Indonesian SMEs have applied traditional preservation methods using simple equipment to run their smoked fish business. However, this conventional method can preserve fish and improve the quality of fish by adding its value to smoked fish products. One of the unique values of smoked fish is its better taste than frozen* (Wicaksana, Nurmalina, and Suprehatin 2020)

Ikan asap yang umumnya dibuat dari ikan tongkol sebenarnya sudah cukup populer dan disenangi oleh pendatang. Namun dari sudut kualitas, produk

pengasapan ini masih tergolong rendah yang menyebabkan masa simpan dan daya jangkau ke pasar di luar Natuna dan Lingga masih sangat terbatas. Rendahnya kualitas dapat disebabkan oleh keterbatasan pengetahuan dan teknologi masyarakat pengolah, penggunaan bahan bakar yang kurang tepat, mungkin juga oleh penanganan awal ikan yang akan diolah tidak mengikuti prosedur standar dan penggunaan peralatan rumah asap yang kurang memadai. (Intan Pratama et al. 2012)

Di sisi lain, peningkatan produksi ikan asap yang berkualitas di Kabupaten Natuna ini memiliki arti yang cukup strategis. Peningkatan intensitas industri hilir untuk skala rumah tangga sampai ke skala menengah ini dapat menciptakan usaha dan pertumbuhan ekonomi baru di wilayah sumber ikan ini. Tambahan lagi, peningkatan produksi ikan tongkol asap akan memotivasi masyarakat nelayan lokal untuk meningkatkan produksi dan produktifitas . Oleh karena itu, berbagai masalah yang terkait dengan mutu akhir ikan

. . Secara ekonomi, potensi ikan salai ini antara lain : Penyerapan pasar dapat diperluas ke wilayah lain di luar Kabupaten Natuna maupun Kabupaten Lingga, baik ke Batam, Bintan (Ilhamdy et al. 2022), Tanjungpinang dan potensi pasar wisatawan serumpun Malaysia dan Singapura walaupun konsekwensi untuk pasar yang lebih jauh memiliki konsekwensi waktu simpan dan kadaluarsa produk

Kualitas produk asap olahan ini juga bervariasi terkait dengan musim penangkapan, dan kualitas bahan baku ikan yang diolah. Dengan kata lain, pada musim penangkapan tongkol bahan baku yang digunakan jauh lebih baik ketimbang pada saat tidak musim penangkapan

Nilai ekonomi produk ikan salai baik salai simbek maupun salai tamban ini cukup menjanjikan pendapatan. Sebagai ilustrasi di Lingga khususnya, tamban salai yang terkenal asal Desa Mepar Lingga . Biasanya warga Mepar menjajakan tamban salai per kantong dengan harga berkisar antara Rp 10.000,- - Rp.15.000, yang berisi 10 sampai 15 ekor sehingga bila saja dapat menjual minimal 30 hingga 50 kantong x Rp.15.000,- per hari maka potensi pendapatan yang

diperoleh mencapai lebih kurang Rp. 500.000,- hingga Rp.750.000,- (Alfariz, Hafsar, and Tetty 2021) Sementara untuk salai simber pemesanan bahkan dari luar Kepulauan Riau seperti dari Pontianak dan Pulau Jawa Harganya ekonomis, mudah diolah dengan harga yang relatif murah. Satu ikan tongkol asap hanya Rp 70 per ekor dengan ukuran yang cukup besar.

Tinjauan Aspek Sosial Budaya

Ikan salai simbek dan salai tamban yang berasal dari Natuna dan Lingga secara sosial dan budaya memang merupakan wilayah yang masyarakatnya menggantungkan mata pencaharian dari sektor kelautan dan perikanan. Natuna memiliki potensi yang sangat kaya, terutama di bidang maritim. Fakta tersebut didukung oleh tinggalan arkeologis masa lalu yang menunjukkan bahwa Natuna merupakan jalur maritim antar negara di Indonesia sejak masa lampau. Keberadaan Natuna saat ini adalah gambaran kejayaan di masa lalu.

Keunggulan nilai kemaritiman, wilayah terdepan, lokasi strategis, potensi sosial budaya masyarakatnya harus dipahami dan dijadikan sebagai modal penguatan peradaban nasional (Marihandono, Anastasia Wiwik Swastiwi, and Sandy Nur Ikfal Raharjo 2019)

Sementara itu Lingga yang terdiri dari 531 pulau dan sebanyak 95 pulau yang telah berpenghuni dimana sebagai daerah kepulauan, sebagian masyarakat yang tinggal di pulau-pulau kecil menggantungkan hidupnya dari bekerja sebagai nelayan. Masyarakat yang hidup sebagai nelayan sebagian masih sebagai nelayan tradisional yang menggunakan alat tangkap sederhana untuk menjaring ikan tamban yang sejak lama telah menjadi sumber mata pencaharian masyarakat yang tinggal di pesisir pantai atau pulau kecil di Kabupaten Lingga (CRITC-Coremap, 2010).

Berikut adalah karakteristik sosial budaya ikan salai simbek dan tamban salai sebagai warisan budaya tak benda Kepulauan Riau :

- a. Secara historis dahulunya nelayan yang melaut selalu mendapatkan hasil tangkapan yang melimpah sehingga ikan-ikan tersebut diasapi dengan tujuan agar ikan menjadi tahan lama. Menyalai ikan sama dengan mengawetkan ikan

yang bisa tahan berminggu-minggu bahkan berbulan-bulan tanpa bahan pengawet Ikan-ikan tersebut diasapi dengan kayu bakar dan dilakukan secara berkelompok dengan metode pengasapan yang secara turun menurun menjadi tradisi dan budaya. Ikan Salai yang merupakan ikan asap yang diolah secara tradisional ini memiliki ukuran yang hampir sama.

- b. Secara sosial dan budaya ikan salai baik itu salai simbek maupun tamban salai mewakili suatu proses pengasapan yang membutuhkan kesabaran dalam pengolahan dan penanganan ikan yang akan diasap oleh masyarakat tempatan sebagai suatu *home industry* berbasis kearifan lokal. Penggunaan batok dan sabut kelapa sebagai bahan bakar asap merupakan representasi pemanfaatan sumber daya alam yang terdapat baik di Natuna maupun Lingga. Dibutuhkan keterampilan dan kesabaran yang tinggi untuk mengasapi baik salai simbek maupun ikan tamban salai dengan tingkat kematangan yang pas saat memasak ikan yang hanya selebar dua jari orang dewasa itu.
- c. Filosofis budaya dari ikan tamban yang disalai, yang ditusuk pada bagian mata ke sebilah bambu kecil dan panjang yang mencapai sekitar satu meter serta salai simbek yang diasapi hingga tahan berbulan-bulan menjadi gambaran terhadap 'daya tahan' masyarakat nelayan yang bergantung pada pasokan makanan yang terbatas dan hanya mengandalkan pada simpanan ikan salai ketika musim utara melanda dan tidak bisa melaut.
- d. Modifikasi terhadap jenis asapan (ikan asap utuh, belah maupun tipis pada salai simbek dan tamban salai yang dapat diolah menjadi berbagai macam menu berciri khas Melayu Natuna maupun Melayu Lingga antara lain salai masak asam, gulai asam pedas atau campuran masakan lainnya yang merupakan upaya pelestarian kuliner tradisional Melayu.

SIMPULAN & REKOMENDASI

Registrasi atau pendaftaran kedua kuliner tradisional khas dari Lingga dan Natuna tersebut sebagai Warisan Budaya TakBenda Kepulauan Riau merupakan implementasi sebuah komitmen terhadap perlindungan terhadap tidak saja penamaan tetapi mencakupi karakteristik dari suatu produk kuliner tradisional pada suatu daerah untuk memberikan suatu identitas, ciri dan *branding* yang diperkuat dengan usaha protektif terhadap kekayaan khazanah kuliner untuk didaftarkan sebagai suatu Warisan Budaya Takbenda (WBTb)

Potensi ekonomi dari ikan salai dari kedua daerah tersebut menjadi suatu alternatif penciptaan pendapatan bagi masyarakat sekaligus menjadi nilai tambah dari masing-masing destinasi wisata yakni Natuna dan Lingga sebagai oleh-oleh atau buah tangan dan menjadi preservasi sosial budaya yang menjadi identitas tersendiri bagi Natuna dan Lingga.

DAFTAR PUSTAKA

- Alfariz, Alfariz, Khairul Hafsar, and Tetty Tetty. 2021. "Pendapatan Nelayan Kelong Apung Ikan Teri (*Stolephorus* Sp.) Di Desa Selayar Kabupaten Lingga." *MarIsland* 2(2): 43–48.
- Eva Juliana Purba, Akbar Kurnia Putra, Budi Ardianto. 2020. "Perlindungan Hukum Warisan Budaya Tak Benda Berdasarkan Convention for The Safeguarding Of The Intangible Cultural Herita." *Journal of International Law Fakultas Hukum Universitas Jambi* 1(1): 91–116.
- Febriadi, Deni, and Jumsurizal Jumsurizal. 2024. "Pengaruh Waktu Pengasapan Yang Berbeda Terhadap Karakteristik Kadar Air Dan Sensori Ikan Tongkol Asap." *Leuit (Journal of Local Food Security)* 5(2).
- Harahap, Syafii Arman, Marliyah, Dharma, and Budi. 2023. "Peran Pengembangan Ekonomi Kreatif Ikan Salai Dalam Upaya Penciptaan Lapangan Kerja Dan Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat."
- Edunomika* 8(1): 1–14.
- Harianti, Diah, and Direktur Internalisasi Nilai dan Diplomasi Budaya. 2013. *32 Warisan Budaya TakBenda Indonesia Penetapan Tahun 2013 Buku Kedua*.
- Harianti, Diah, and Direktorat Internalisasi Nilai dan Diplomasi Budaya Kemendikbud. 2014. *Buku Panduan Penetapan Warisan Budaya Tak Benda Indonesia Tahun 2014*.
- Ilhamdy, Aidil Fadli et al. 2022. "Karakteristik Produk Tradisional Ikan Tongkol Asap Dari Kabupaten Natuna, Kabupaten Bintan Dan Kota Tanjungpinang, Provinsi Kepulauan Riau." *Jurnal Sumberdaya Akuatik Indopasifik* 6(4): 275–86.
- Intan Pratama, Rusky, Heru Sumaryanto, Joko Santoso, and Dan Winarti Zahirudin. 2012. "Karakteristik Sensori Beberapa Produk Ikan Asap Khas Daerah Di Indonesia Dengan Menggunakan Meode Quantitative Descriptive Analysis." *JPB Perikanan* 7(2): 117–29.
- J.Moleomg, Lexy. 2014. *Metodologi Penelitian Kualitatif*.
- Marihandono, Djoko, Anastasia Wiwik Swastiwi, and Sandy Nur Ikfal Raharjo. 2019. *Direktorat Sejarah Sejarah Wilayah Perbatasan Kepulauan Natuna: Mutiara Di Ujung Utara*.
https://scholar.google.com/citations?view_op=view_citation&hl=en&user=6ZSwmoAAAAJ&pagesize=100&citation_for_view=6ZSwmoAAAAJ:fQNAKQ3IYiAC.
- Maxwell, Joseph A. 2012. "Qualitative Research Design: An Interactive Approach: An Interactive Approach." : 218.
<http://books.google.com/books?hl=en&lr=&id=DFZc28cayiUC&pgis=1>.
- Maziyah, Siti, Sri Indrahti, and Alamsyah. 2023. "Inventarisasi Kuliner Khas

- Jawa Tengah Sebagai Upaya Pelestarian Warisan Budaya Tak Benda Ikon Jawa Tengah." *Jurnal Harmoni*, Departemen Linguistik FIB UNDIP 7(1): 44–49.
- MPSS, Pudentia. 2021. Direktorat Pembinaan Tenaga dan Lembaga Kebudayaan Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi *Jalur Rempah Justifikasi Warisan Budaya Takbenda*.
https://www.academia.edu/download/97372281/Modul_Pudentia_JUSTIFI_KASI_JALUR_REMPAH.pdf.
- Naim, Abdul, Firdaus W Suhaeb, Idham Iwansyah Idrus, and Universitas Negeri Makassar. 2025. "Perlindungan Hukum Terhadap Kuliner Khas Coto Makassar Sebagai Warisan Budaya Tak Benda." *Jurnal Ilmiah Kajian Multidisipliner* 9(5): 160–67.
- Sari, Evi Maya et al. 2023. "Pembuatan Ikan Salai Patin Di Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Desa Koto Mesjid, Kampar-Riau." *Jurnal Oase Nusantara* 2(2): 67–76. Ikan patin asap; Koto Masjid; nilai tambah; pengolahan.
- Soekanto, Soerjono. 2015. *Penelitian Hukum Normatif Suatu Tinjauan Singkat* _ Prof. Rajawali Press.
- Tetty, Tetty et al. 2021. "Efisiensi Pemasaran Ikan Tamban Salai Di Kabupaten Lingga (Efficiency Marketing of Smoked Fish in Lingga Regency)." *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan* 14(2): 371–76.
<https://ejournal.stipwunaraha.ac.id/index.php/AGRIKAN/>.
- Tetty, Tetty, Khairunnisa Khairunnisa, and Khairul Hafsar. 2021. "Viabilitas Usaha Pengolahan Ikan Tamban Salai Di Kabupaten Lingga." *Jurnal Agribisnis Perikanan* 14(2): 359–63.
- Wicaksana, Indrajit, Rita Nurmawati, and Suprehatin Suprehatin. 2020. "Value Chain Governance for Smoked Fish Products in the North Coast of Central Java." *Jurnal Manajemen dan Agribisnis* 17(3): 304–14.
- Wikipedia. "Ensiklopedia Bebas - Kepulauan Riau - Wikipedia Bahasa Indonesia."
- Wiraguna, Sidi Ahyar. 2024. "Metode Normatif Dan Empiris Dalam Penelitian Hukum: Studi Eksploratif Di Indonesia." *Public Sphere: Jurnal Sosial Politik, Pemerintahan dan Hukum* 3(3).
- Yudhanto, Bimo Haryo. 2025. "Menghidangkan Wader Liwet: Sebuah Upaya Perlindungan Warisan Budaya Takbenda Oleh Masyarakat Klayar." *Jurnal Antropologi*, RINEKA 1(2): 1–19.
<https://ich.unesco.org/en/lists>.
- Lainnya
- UNDANG-UNDANG REPUBLIK INDONESIA NOMOR 5 TAHUN 2017 TENTANG PEMAJUAN KEBUDAYAAN
- PERATURAN PRESIDEN NOMOR : 78 TAHUN 2007 TENTANG RATIFIKASI KONVENSI UNESCO TAHUN 2003
- PERATURAN MENTERI PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN NOMOR : 106/2013 TAHUN 2013
- KEPUTUSAN MENTERI PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN NOMOR : 83306/ A5/ HK.01. 04/ 2021 TAHUN 2021
- <https://warisanbudaya.kemdikbud.go.id>
- <https://jantungmelayu.com/2017/08/kreasi-tamban-salai-dari-singgang-hingga-ke-gulai/>