

TRADITIONAL FOOD IDENTIFICATION IN KUBUNG DISTRICT, SOLOK DISTRICT

(Traditional Food Identification In Kubung District, Solok District)

Silvia Sri Astuti¹, Kasmita², Yuliana³, Wiwik Gusnita⁴, Sari Mustika⁵

^{1,2,3,4}Universitas Negeri Padang

*Corresponding author, e-mail: kasmita70@yahoo.co.id

ABSTRACT

This research aims to learn deeper knowledge about traditional food products in Kec Kubung, Solok Regency. The research was carried out in October-December 2022 in the Kubung District, Solok Regency. To prevent the loss of these traditional foods, efforts are needed to preserve and introduce traditional food products to the current generation. The purpose of this research is to identify the types of food, materials used, and learn how to make traditional food. The type of research used is a mix method (qualitative and quantitative). Research data obtained from two ways, namely primary data and secondary data. Where the primary data is by identifying the types of traditional food, the ingredients used, and the way of making traditional food in Kec Kubung, Kab Solok, while secondary data is in the form of regional demographics in Kec Kubung, Kab Solok. Data collection techniques are carried out by observation, interviews, and documentation. Data analysis in the field by reducing data, presenting data, concluding then verifying. The conclusion from the results of the study is that traditional food in Kec Kubung, Kab Solok, is food that has been around for a long time. The materials used are self-developed food ingredients. As well as the equipment used is daily cooking equipment but still has a characteristic, namely the stove which is arranged in a triangular shape using wood.

Keywords: *identification, traditional food, kecamatan kubung*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari ilmu lebih dalam produk makanan tradisional di Kec Kubung Kab Solok. Penelitian dilaksanakan pada bulan Oktober-Desember 2022 di Kecamatan Kubung Kabupaten Solok. Untuk mencegah hilangnya makanan tradisional ini, diperlukan upaya untuk melestarikan dan memperkenalkan produk makanan tradisional kepada generasi sekarang. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi jenis-jenis makanan, bahan yang digunakan, dan mempelajari cara pembuatan makanan tradisional. Jenis penelitian yang digunakan adalah *mix methode* (kualitatif dan kuantitatif). Data penelitian diperoleh dari dua cara yaitu data primer dan data sekunder. Dimana data primer dengan cara mengidentifikasi jenis-jenis makanan tradisional, bahan-bahan yang digunakan, serta cara pembuatan makanan tradisional Kec Kubung Kab Solok, sementara data sekunder berupa demografi daerah Kec Kubung Kab Solok. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan observasi, wawancara, dan dokumentasi. Data analisis di lapangan dengan cara mereduksi data, menyajikan data, menyimpulkan kemudian memverifikasi. Kesimpulan dari hasil penelitian yaitu makanan tradisional Kec Kubung Kab Solok yaitu makanan yang sudah ada sejak dahulu. Bahan yang digunakan yaitu bahan pangan yang dikembangkan sendiri. Serta peralatan yang digunakan adalah peralatan memasak sehari-hari namun tetap memiliki ciri khas yaitu pada tungku yang disusun berbentuk segitiga menggunakan kayu.

Kata Kunci: *identifikasi, makanan tradisional, kecamatan kubung*

How to Cite: Silvia Sri Astuti¹, Kasmita², Yuliana³, Wiwik Gusnita⁴, Sari Mustika⁵. 2023. Identifikasi Makanan Tradisional di Kec Kubung Kab Solok. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 4 (1): pp. 67-73, DOI: 10.24036/jptbt.v4i1.6318



PENDAHULUAN

Setiap daerah memiliki kekayaan alam, keanekaragaman budaya serta adat istiadat yang berbeda sehingga berpengaruh pada makanan yang biasa dikonsumsi dan dihidangkan pada daerah tersebut, salah satunya adalah Kecamatan Kubung, Kabupaten Solok. Kecamatan Kubung merupakan suatu daerah yang terletak di Kabupaten Solok, Provinsi Sumatera Barat. Makanan tradisional adalah makanan yang telah membudaya di kalangan masyarakat Indonesia, serta telah ada sejak nenek moyang suku nusantara. Makanan tradisional makanan yang pekat dengan tradisi setempat. Pangan tradisional sebagai makanan yang dikonsumsi oleh golongan etnik dan wilayah spesifik, diolah berdasarkan resep yang secara turun temurun. Bahan yang digunakan berasal dari daerah setempat dan makanan yang dihasilkan juga sesuai dengan selera masyarakat.

Makanan tradisional merupakan makanan yang memiliki ciri khas yang ditemukan di wilayah lain (Noviadji, 2014). Makanan tradisional merupakan salah satu masakan tradisional Indonesia yang mempunyai beragam jenis masakan tradisional dengan cita rasa masakan yang dapat memanjakan lidah orang yang memakannya. Masakan tradisional Solok juga dapat untuk pencegahan stunting yang memiliki gizi pada makanan tersebut. Makanan tradisional makanan asli atau khas daerah tertentu di Indonesia dimana bahan masakannya alami didapat dari daerah sekitar dan proses pengolahannya sangat dikuasai oleh masyarakat daerah sekitar dan proses pengolahannya sangat dikuasai oleh masyarakat daerah tersebut, biasanya dimakan oleh beberapa generasi termasuk makanan pokok, lauk pauk, sayur-sayuran sebagai makanan pendamping.

Makanan tradisional pada zaman dulu makanan yang telah diwariskan oleh nenek moyang terdahulu. Makanan tradisional biasanya di sajikan pada acara adat, pernikahan, batagak panghulu, atau acara lainnya. Makanan tradisional umumnya terbuat dari bahan dasar yang banyak di suatu daerah setempat. Pada saat ini makanan tradisional tidak lagi hanya disajikan untuk acara adat tetapi juga disajikan untuk menu makanan sehari-hari. Makanan tradisional perlu dilestarikan agar tidak kalah bersaing dengan makanan-makanan modern yang semakin banyak jumlah dan jenisnya. Yaitu dengan cara menegakkan eksistensinya serta meningkatkan kualitasnya dan menjaga kekonsistensian tampilannya.

Untuk mencegah hilangnya makanan tradisional ini perlu upaya untuk melestarikan dan mengenalkan produk tradisional pada generasi saat ini. Salah satu upaya menjaga eksistensi makanan tradisional sebagai warisan budaya di Kec Kubung, Kab. Solok yaitu dengan melakukan suatu studi mendalam, dalam bentuk penelitian. Salah satu langkah awal yang dapat dilakukan dengan cara mengkaji komposisi bahan yang digunakan, alat yang digunakan, dan mempelajari teknik pengolahannya.

METODE

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian campuran (*Mixed Method*) yang merupakan gabungan dari penelitian Kualitatif dan Kuantitatif. Creswell 2019 dalam (Rahmiati, *et al.*, 2019). Sedangkan menurut (Sugiyono, 2019) "Metode campuran merupakan metode penelitian yang menggabungkan antara metode kuantitatif dan kualitatif untuk digunakan bersama-sama dalam suatu penelitian, sehingga diperoleh data yang lebih komprehensif, valid, reliable, dan objektif".

Metode kualitatif adalah metode yang digunakan untuk mendapatkan data yang mendalam dan suatu data tersebut memiliki makna. Penelitian kualitatif juga merupakan penelitian yang digunakan untuk menggambarkan peristiwa maupun fenomena yang terjadi di lapangan, pada pengumpulan data bertumpu pada triangulation data yang dihasilkan dari tiga metode yaitu wawancara, observasi, dan dokumen (Cipta *et al.*, 2021).

Sedangkan kuantitatif adalah menghitung presentase dari jenis makanan, bahan makanan dan teknik pengolahan makanan tradisional Kec. Kubung. Seperti dalam penelitian ini yang akan mengidentifikasi makanan tradisional yang ada di Kec. Kubung, Kab. Solok.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Temuan penelitian dibagi menjadi dua bagian yaitu (1) temuan umum penelitian yang bersifat menyeluruh, (2) temuan khusus penelitian merupakan uraian yang terkait dengan studi mengenai makanan tradisional di Kec. Kubung, Kab. Solok. Temuan pada penelitian ini penulis dapatkan di lapangan dari beberapa informan dengan cara observasi, wawancara, dan dokumentasi. Informan tersebut terdiri dari bundo kanduang di Kec. Kubung, Kab. Solok, ibu-ibu dan masyarakat setempat.



Gambar 1. Letak geografis Kec. Kubung, Kab. Solok

Makanan tradisional yang ada di Kab. Solok berjumlah 24 jenis menu makanan, yang terdiri dari lauk pauk, sayuran, makanan/kue dan minuman.

Tabel 1. Jenis-Jenis Makanan

No	Jenis-jenis makanan	Jumlah menu	%
1	Lauk pauk	7	29,1
2	Sayuran	5	20,8
3	Kue	9	37,5
4	Minuman	3	12,5

Sumber: Olahan data 2022

a. Makanan Tradisional

1) Lauk pauk

Table 2. Bahan Pengolahan Makanan Lauk Pauk

No	Jenis bahan	Jumlah	%
1	Ikan nila	1	14,2
2	Pensi	1	14,2
3	Ayam	1	14,2
4	Ikan teri	2	28,5
5	Ikan	1	14,5
6	Baluik	1	15,5

Sumber: olahan data 2022

Sebagian besar bahan makanan lauk pauk banyak menggunakan bahan-bahan tradisional 28,8% dan sisahnya menggunakan bahan ikan nila, pensi, ayam, ikan, dan belut.

Table 3. Teknik Pengolahan Makanan Lauk Pauk

No	Teknik pengolahan	Jumlah	%
1	Panggang	3	42,8
2	Goreng	1	71,5
3	Kukus	3	42,8
4	Merebus	3	42,8

Sumber: olahan data 2022

Kesimpulan dari teknik pengolahan lauk pauk yaitu sebagian besar diolah dengan teknik di panggang, kukus, dan merebus sebesar 42,8% dan sisahnya di olah dengan cara digoreng.

2) Sayur-sayuran

Table 4. Bahan Pengolahan Sayuran

No	Jenis bahan	Jumlah	%
1	Daun ketuk	1	20
2	Pucuk kalikih	1	20
3	Jantung pisang	1	20
4	Candawan talingo	1	20
5	Daun singkong	1	20

Sumber: olahan data 2022

Sebagian besar bahan makanan sayur-sayuran banyak menggunakan bahan sayuran tradisional 20% dan bahan yang digunakan untuk pengolahn yaitu daun ketuk, pucuk kalikih, jantung pisang, candawan talingo, dan daun singkong.

Table 5. Teknik Pengolahan Makanan Tradisiona

No	Teknik pengolahan	jumlah	%
1	Panggang	0	0
2	Goreng	0	0
3	Kukus	1	20
4	Rebus	4	80

Sumber: olahan data 2022

sebagian besar dari teknik pengolahan lauk pauk yaitu sebagian besar diolah dengan teknik di rebus sebesar 80% dan sisahnya di olah dengan cara dikukus.

Kesimpulan dari sayur-sayuran yaitu sebagian besar menggunakan bahan-bahan tradisional yang panen sendiri atau di beli di pasar-pasar tradisional dan diolah sebagian besar dengan teknik merebus sebesar 80% dan sisahnya di olah dengan cara dikukus.

3) Kue tradisional

Table 6. Bahan Kue Tradisional

No	Jenis bahan	Jumlah	%
1	Bras ketan	5	55,5
2	Labu	1	11,1
3	Pisang	2	22,2
4	Ubi	1	11,1
5	Singkong	1	11,1

Sumber: olahan data 2022

Sebagian besar bahan kue tradisional banyak menggunakan beras ketan sebanyak 55,5% dan bahan-bahan lainnya yang digunakan untuk pengolahn yaitupisang, labu, ubi, singkong.

Table 7. Teknik Pengolahan Makanan Tradisional.

No	Teknik pengolahan	jumlah	%
1	Panggang	1	11
2	Goreng	5	55
3	Kukus	2	22
4	Rebus	1	11

Sumber: olahan data 2022

Sebagian besar dari teknik pengolahan kue tradisional yaitu sebagian besar diolah dengan teknik di goreng 55% dan sisahnya di olah dengan cara dipanggang, kukus, dan direbus.

4) Minuman

Table 8. Minuman Tradisional

No	Jenis bahan	Jumlah	%
1	Jahe merah	1	33,3
2	Cairan bunga aren	1	33,3
3	The	1	33,3

Sumber: olahan data 2022

Sebagian besar bahan minuman tradisional banyak menggunakan bahan-bahan tradisional seperti jahe merah, cairan bunga aren, dan daun teh sebanyak 33,3%.

Pembahasan

Makanan tradisional merupakan produk bercitarasa budaya tinggi yang berupa perpaduan antara kreasi mengolah hasil sumber daya lokal dengan selera berbumbu adat istiadat dan telah diwariskan selama beberapa generasi.

1. Bahan tradisional Kec. Kubung, Kab. Solok

Masyarakat minangkabau yang tinggal di Kubung, dalam mendapatkan bahan makanan secara tradisional adalah melalui berburu, meramu, bercocok tanam, dan memelihara binatang ternak seperti ayam, kambing, sapi, kerbau, itik, burung puyuh, burung merpati, dan berbagai jenis ikan dipelihara di dalam kolam.

a. Lauk pauk

Lauk pauk yang banyak di konsumsi oleh masyarakat Kubung yaitu ikan teri yang sudah dikeringkan atau dijemur di karenakan daerah Kubung jauh dengan pantai. Daerah Kubung juga menghasilkan ikan danau yang banyak di jumpai dan di ternak sendiri yaitu ikan nila, belut.

b. Sayuran

Sayuran merupakan makanan yang hampir selalu terdapat dalam hidangan sehari-hari masyarakat Kubung, baik dalam keadaan mentah (lalapan segar) atau diolah menjadi berbagai macam bentuk masakan. Sayuran yang banyak di konsumsi oleh masyarakat Kubung yaitu daun ketuk, pucuk kalikih, jantung pisang, candawan talingo, dan daun singkong. Biasanya sayuran tersebut banyak di jumpai di pasar tradisional.

c. Kue tradisional

Kue tradisional merupakan jenis kue tradisional yang berupa makanan ringan. Jenis kue tradisional ini biasa dipakai sebagai makanan selingan. Kue tradisional yang banyak menggunakan bahan dasar tepung beras. Tepung beras tersebut banyak yang di olah sendiri atau membeli yang sudah jadi.

d. Minuman

Minuman tradisional yang masih dikonsumsi oleh masyarakat Kubung yaitu minuman yang diolah sendiri seperti minuman teh, air niro dan minuman jahe merah. Masyarakat Kubung banyak mengkonsumsi minum tersebut di karenakan daerah tersebut yang udaranya sangat dingin dan juga memerlukan minuman-minuman untuk menghangatkan badan.

2. Alat yang digunakan pada pengolahan makanan tradisional Kec. Kubung, Kab. Solok

Berdasarkan hasil penelitian yang sudah dilakukan dengan observasi, wawancara, dan dokumentasi, diketahui bahwa alat yang digunakan dalam pembuatan makanan tradisional Kubung yaitu secara tradisional, alat yang digunakan untuk memasak makanan pada masyarakat Kec. Kubung adalah tungku yang terdiri dari tiga buah batu sama besar yang disusun membentuk sebuah segitiga. Pada perkembangan berikutnya masyarakat kemudian mengenal tungku yang terbuat dari besi berbentuk bulat yang juga mempunyai tiga kaki. Bahan bakar yang digunakan pada tungku ini adalah kayu, daun kelapa, sabut kelapa, tempurung, atau bamboo, tergantung dari jenis masakan yang sedang dimasak.

3. Teknik pengolahan

Teknik yang digunakan dalam memasak makanan di Kec. Kubung dengan Pengolahan makanan merupakan suatu kegiatan mengubah (memasak) bahan makanan mentah menjadi makanan siap dimakan, berkualitas, dan aman dikonsumsi yang dalam prosesnya dapat menggunakan penerapan panas atau tidak. teknik pengolahan makanan tradisional Kec. Kubung yaitu dengan teknik mengukus, menggoreng, dan merebus. Teknik ini biasanya digunakan untuk pengolahan makanan tradisional Kec. Kubung untuk pengolahan menu makanan sehari-hari.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, diperoleh kesimpulan mengenai Identifikasi makanan tradisional di Kec. Kubung, Kab. Solok, yaitu:

1. Bahan utama dalam pengolahan makanan tradisional yaitu: ikan danau, ikan kering, daun ketuk, pucuk kalikih, jantung pisang, candawan talingo, daun singkong, tepung beras, pisang, labu, jahe merah, air niro, dan teh.

2. Jenis makanan tradisional

Jenis makanan tradisional ada 24 macam makanan yaitu palai ikan nila, palai pensi, palai ayam, samba cangkuak, samba lado tanak, pangek padeh, kalio baluik, gulai putih daun ketuk, anyangpucuk kalikih, gulai putih jantung pisang, gulai candawan talingo, pangek daun singkong, pinyaram putih, galamai, lapek kundua, lamang tumbuak, pangek pisang batu, kareh-kareh, tumbang pisang, tumbang ubu kayu, tumbang singkong, jahe merah, minuman niro, teh.

3. Teknik pengolahan makanan tradisional

Teknik pengolahan makanan tradisional Kec. Kubung yaitu menggunakan teknik mengukus, menggoreng, memanggang.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan di Kec. Kubung, Kab. Solok, kegunaan makanan tradisional yaitu sebagai hidangan yang digunakan untuk acara-acara tertentu, menu makanan sehari-hari

DAFTAR REFERENSI

- Adriamin, A., *et al.* 2015. "Aktifitas Antioksidan dan Nilai Gizi dari Beberapa Jenis Beras dan Millet Sebagai Bahan Pangan Fungsional Indonesia". *Jurnal Biologi*. 4(1).
- Ade, N, H., dkk. 2022. "Etnobotani Bahan Pembuatan Gulai Oleh Masyarakat Air Tawar, Kota Padang". 87.
- Agus, A., Wiwi, G. 2021. "Standarisasi Resep Rendang Daging di Negari Tiku Utara Kecamatan Tanjung Mutiara, Kabupaten Agam". 2(2). 141.
- Anisa, A., & Wiwi, G. (2022). "Standarisasi Resep Pinyaram Pisang Sebagai Kue Tradisional di Kenagarian salayo Kabupaten Solok". *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*. 3(3), 8.
- Agus, S. 2011. "Serat Pangan (*Diet fiber*) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan". 36.
- Bahar Wirasmoyo, 2019. "Analisis Faktor Penyebab Kasus Stunting (studi kasus di Desa Tamanharjo Kecamatan Singosari Kabupaten Malang Provinsi Jawa Timur)". *Disertasi Malang: Universitas Muhammadiyah Malang*.
- Christian, W., & Nanan, N. "Peluang Tanaman Rempah Dan Obat Sebagai Sumber Pangan Fungsional". *Jurnal Litbang Pertanian*. 24(2). 48. #
- Egayanti, Y. (2018). Peningkatan Penjaminan Keamanan dan Mutu Pangan untuk Pencegahan Stunting dan Peningkatan Mutu SDM Bangsa dalam Rangka Mencapai Tujuan Pembangunan Berkelanjutan.
- Jeni, S, Y. 2016. "Makanan Adat Pada Acara Manjapuik Marapulai di Desa Bayur Kecamatan Tanjung Raya Maninjau". 15.
- Krisnawati, A. 2017. Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi: *Kedelai Sebagai Sumber Pangan Fungsional*, (Online), Vol. 12, No. I.
- Laelinatul, C., *et al.* 2020. "Studi etnomatematika pada makanan tradisional cilacap". 11(2), 212.
- Nurul, S., *et al.* 2018. "Doclang, Makanan Tradisional yang Mulai Tersisihkan". *Jurnal khasanah ilmu*. 9(2). 21
- Prima, Y, F., dkk. "Evaluasi Nilai Biologis Protein Rendang dan Kalio Khas Sumatera Barat. 2013. 113
- Sutarto., *et al.* 2018. "Stunting, Faktor Resiko dan Pencegahannya". *Jurnal kedokteran*. 5(1), 543.
- Soetanto, H. (2019). *Konsep dan Strategi Mewujudkan Ketahanan Pangan Nasional*. Universitas Brawijaya Press.
- Sofais, D. A. R., Sianipar, B. K., & Darmawansyah, D. (2019). Pengaruh Kearifan Pangan Lokal Suku Rejang terhadap Penanganan Stunting Baduta di Bengkulu Utara. *Jurnal Keperawatan Silampari*, 3(1), 201-210.
- Rahmiati, dkk. (2019). *Modul Metodologi Penelitian*. Padang: Fakultas Pariwisata dan Perhotelan.
- Sugiyono. (2013). *Metodologo Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R & d*. Bandung: Alfabeta.
- Sri, A., dkk. 2018. "Gerakan Pencegahan Stunting melalui pemberdayaan Masyarakat di Kecamatan Jatinangor Kabupaten Sumedang. *Jurnal ilmu kesehatan masyarakat*, 7(3), 185.
- Sofais, D.A.R.S. 2019. Universitas Dehasen Bengkulu: *Pengaruh Kearifan Pangan Lokal Suku Rejang Terhadap Penanganan Stunting Baduta Di Bengkulu Utar*, (online), 3(1).
- Siti, F, M., dkk. 2016. "Senyawa Bioatif Pada Umbi-Umbian Lokal Untuk Penurunan Tekanan Darah" 4(1).379.
- Susanti & Fahmi. "Senyawa Fungsional dari Ikan". *Jurnal Aplikasi Teknologi Aplikasi*. 1(4).95.
- Shella, M. 2015. "Gambaran Faktor-Faktor Kejadian Stunting Pada Balita Usia 24-59 Bulan di Provinsi Nusa Tenggara Barat Pada Tahun 2010 (Analisi Data Sekunder Riskesdas 2010)". *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.
- Wenny, S, & Purnama, D,H. 2018. "Pemberdayaan Masyarakat Wanita Tni Melalui Pelatihan Pengolahan Ubi Kayu di Kecamatan Lareh Sago Halaban Kabupaten Lima Puluh Kota Sumatera Barat". *Jurusan Teknologi Hasil Pertanian*. 25(2). 27.
- Zinal, B., dkk. 2016. "Penggunaan Perasan Jeruk Nipis dalam Menghambat Bakteri Pada Bahan Pangan". 2(1). 56.