

ANALISIS KUE TRADISIONAL LAMANG SIARANG DI SARIAK ALAHAN TIGO

(Analysis Of The Traditional Lamang Broadcastang Cake In Sariak Alahan Tigo)

Febria Yunica¹, Anni Faridah*², Wiwik Gusnita³, Wiwik Indrayeni⁴

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

*Corresponding author, e-mail: faridah.anni@fpp.unp.ac.id

ABSTRACT

This research is motivated by traditional cakes which are rarely found because most people tend to like ready-to-eat food. In the economic world, selling traditional cakes is less popular with the public, this has resulted in the lack of existence of traditional cakes. Like Lamang Siarang, it is rarely known by the wider community because this traditional cake itself is only made on certain occasions and the manufacturing process is complicated and takes quite a long time. The aim of this research is to describe the tools, materials, method of making, meaning and quality in making lamang broadcastang. The type of research used in this research is descriptive qualitative. Using observation, interview and documentation techniques. The instrument of this research is the researcher himself as a data collection tool. The number of informants taken was 15 informants. From older mothers, mothers who are experts in making lamang and mothers who usually make lamang on special days and know the meaning of lamang broadcasting. Data was obtained directly from informants by coming to Nagari Sariak Alahan Tigo, Solok Regency. Data description through data validity with a process of testing validity, reliability and objectivity. The data is analyzed using data reduction, display and verification conclusions. The results of this research are the ingredients for lamang broadcastang, broadcast rice, brown sugar, talang (bamboo), coconut, salt, vanilla and coconut water. The preparation tools used are everyday equipment, while the processing tools used are stoves and frying pans, the tools for taking gutters are saws and machetes. The processing technique used to make lamang broadcastang is grilling. Lamang broadcastang has meaning at certain events including, at a wedding event, the sumandan asks for lamang broadcastang at the house of the Daro child, this is meaningful as a ritual symbol to honor the ancestors of the ancestors in sariak alahan tigo. At the event commemorating the 100th anniversary of the death of Lamang Broadcasting, it is made to use as a stick for people who have died. And on the occasion of welcoming the holy month of Ramadan and holidays (Eid al-Fitr and Eid al-Adha), making lamang means covering insulting words from other people who cannot afford to make lamang from an economic perspective. The quality of Lamang broadcast is that it is long, round and resembles a container made of bamboo (talang), black to purple in color, has a sweet taste, with a dense and slightly hard texture and has a distinctive aroma of bamboo (talang).

Keyword: *Traditional Cakes, Traditional Food, Meaning of Lamang*

ABSTRAK

Penelitian ini dilatar belakangi oleh kue tradisional yang sudah jarang ditemui dikarenakan kebanyakan masyarakat cenderung menyukai makanan siap saji. Dalam dunia ekonomi penjualan kue tradisional kurang diminati oleh masyarakat hal tersebut mengakibatkan kurangnya eksistensi kue tradisional. Seperti Lamang Siarang, sangat jarang dikenal oleh masyarakat luas dikarenakan kue tradisional ini sendiri dibuat hanya pada acara tertentu yang proses pembuatannya yang rumit dan memakan waktu yang agak lama. Tujuan penelitian ini untuk mendeskripsikan tentang alat, bahan, cara membuat, makna dan kualitas dalam pembuatan lamang siarang. Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah kualitatif deskriptif. Dengan teknik observasi, wawancara, dan dokumentasi. instrumen penelitian ini adalah peneliti sendiri sebagai alat pengumpulan datanya. Jumlah informan yang diambil sebanyak 15 orang informan. Dari ibu-ibu yang dituakan, ibu-ibu yang ahli dalam membuat lamang serta ibu-ibu yang biasa membuat lamang pada hari-hari khusus dan mengetahui tentang makna dari lamang siarang. Data diperoleh langsung dari informan dengan cara datang ke Nagari Sariak Alahan Tigo Kabupaten Solok. Deskripsi data melalui keabsahan data dengan proses pengujian validitas, reabilitas dan objektivitas. Data di analisis dengan data reduction, display dan simpulan verifikasi. Hasil penelitian ini yaitu bahan lamang siarang beras siarang, gula merah, talang, (bambu), kelapa, garam, vanili dann air kelapa. Alat persiapan yang digunakan yaitu peralatan sehari-hari sedangkan alat pengolahan yang digunakan kompor dan

wajan, alat untuk pengambilan talang yaitu gergaji dan golok. Teknik pengolahan yang digunakan dalam membuat lamang siarang yaitu membakar dengan bara api (grilling). Lamang siarang memiliki makna di acara tertentu diantaranya, pada acara pernikahan, pihak sumandan meminta lamang siarang pada rumah anak daro, hal ini bermakna sebagai simbol ritual untuk menghormati para leluhur nenek moyang di sariak alahan tigo. Pada acara peringatan 100 hari kematian lamang siarang dibuat untuk dijadikan tongkat sebagai orang yang telah meninggal dunia. Dan pada acara menyambut bulan suci ramadhan dan hari raya (idul fitri dan idul adha) membuat lamang bermakna untuk menutupi kata kata penghinaan dari masyarakat lain yang tidak mampu membuat lamang dari segi ekonomi. Kualitas Lamang siarang berbentuk panjang bulat menyerupai wadah dari bambu (talang), dengan warna hitam ke ungu-unguan, memiliki rasa yang manis, dengan tekstur padat dan agak keras dan memiliki aroma khas dari bambu (talang).

Kata kunci: Kue Tradisional, Makanan adat, Makna Lamang

How to Cite: Febria Yunica¹, Anni Faridah*², Wiwik Gusnita³, Wiwik Indrayeni⁴. 2024. Analisis Kebermaknaan Makanan Adat Lamang Siarang Sebagai makanan Khas Sariak Alahan Tigo Kabupaten Solok. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 5 (1): pp. 50-54, DOI: 10.24036/jptbt.v5i1.12471



This is an open access article distributed under the Creative Commons 4.0 Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited. ©2019 by author

PENDAHULUAN

Lamang Siarang adalah salah satu makanan khas dari daerah Sariak Alahan Nan Tigo yang termasuk ke dalam kue tradisional yang sudah ada sejak zaman dahulu. Lamang Siarang sangat jarang dikenal oleh masyarakat luas dikarenakan kue tradisional ini sendiri di buat hanya pada acara tertentu, proses pembuatannya yang rumit dan memakan waktu yang agak lama. Lamang Siarang memiliki perbedaan dengan lamang lainnya di Minangkabau. Perbedaannya dapat dilihat dari bahan, alat, dan proses pembuatan serta lama waktu dan tingkat ketahanannya. Lamang siarang terbuat dari pulut hitam yang direndam dengan air selama semalaman kemudian ditiriskan lalu ditumbuk sampai halus menjadi tepung. Tepung ini kemudian ditambahkan dengan kelapa, gula merah dan bahan-bahan pelengkap lainnya. Kemudian adonannya dimasukkan kedalam talang (bambu) yang telah dibersihkan kemudian dibakar kurang lebih sekitar 5 jam. Alat persiapan yang digunakan dalam membuat lamang siarang yaitu peralatan sehari-hari sedangkan alat pengolahan yang digunakan yaitu kompor, dan wajan, dan alat untuk mengambil talang (bambu) yaitu golok dan gergaji. Keistimewaaan lamang ini terletak pada wadah yang terbuat dari talang (bambu) tanpa menggunakan daun pisang dan dibakar dengan bara api, sehingga menambah kekhasan dari lamang siarang.

Lamang siarang di Sariak Alahan Tigo tidak selalu diproduksi dan disajikan pada semua acara akan tetapi lamang siarang dianggap penting dan harus ada didalam acara khusus seperti, Pada acara pernikahan sendiri saat acara maantan nasi karumah marapulai maka pihak sumandan akan meminta lamang siarang balenggek kepada pihak rumah anak daro. Hal tersebut dianggap penting karena dianggap sebagai simbol ritual untuk menghormati para leluhur nenek moyang di Sariak Alahan Tigo. Pada acara seratus hari kematian, lamang siarang juga dianggap penting karena menurut kepercayaan masyarakat Sariak Alahan Tigo. Lamang bisa menjadi tongkat bagi orang yang telah meninggal dunia. Lamang siarang memiliki kualitas dari segi bentuk yang menyerupai seperti talang (bambu) dengan bulat panjang, warna hitam ke ungu-unguan, dengan tekstur padat dan agak keras serta memiliki rasa manis dan aroma khas dari wadah lamang tersebut. Akan tetapi semakin kesini lamang siarang jarang di produksi oleh masyarakat Sariak Alahan Tigo karena sudah mulai terlupakan oleh masyarakat. Tujuan penelitian ini untuk mendeskripsikan alat, bahan, cara membuat, mendeskripsika makna dan kualitas dalam pembuatan lamang siarang.

BAHAN DAN METODE

Jenis penelitian yang digunakan adalah kualitatif deskriptif. Dengan teknik observasi, wawancara, dan dokumentasi. Instrumen penelitian peneliti sendiri sebagai alat pengumpulan data nya. Jumlah informan yang diambil sebanyak 15 orang informan. Dari ibu-ibu yang dituakan, ibu-ibu yang ahli dalam membuat lamang serta ibu-ibu yang biasa membuat lamang pada hari-hari khusus dan mengetahui tentang makna dari lamang siarang. Data diperoleh langsung dari informan dengan cara datang ke Nagari Sariak Alahan Tigo Kabupaten Solok. Keabsahan data melalui proses pengujian validitas, reabilitas dan objektivitas. Data di analisis dengan data reduction, display dan simpulan verifikasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan, lamang siarang dahulu nya biasa disebut oleh masyarakat Sariak Alahan Tigo dengan sebutan lamang hitam. Akan tetapi seiring dengan perkembangan zaman lamang hitam tersebut diberi nama dengan lamang siarang sesuai dengan bahan utamanya yaitu dari beras siarang yang berasal dari hasil tani masyarakat Nagari Sariak Alahan Tigo. Siarang merupakan nama beras yang terdapat di Nagari tersebut, beras siarang dimasukkan ke dalam bambu yang disebut sariak atau talang. Bambu sariak atau talang terbilang tipis. Lamang Siarang merupakan hidangan tradisional Minangkabau yang biasanya disajikan pada acara-acara adat dan perayaan, seperti perkawinan, dan peringatan keagamaan. Makanan ini juga sering dihidangkan dalam acara-acara penting peringatan 100 hari kematian. Lamang Siarang memiliki perbedaan dengan lamang lainnya di Minangkabau. Perbedaannya dapat dilihat dari bahan, alat, dan proses pembuatan serta lama waktu dan tingkat ketahanannya.

Lamang siarang terbuat dari pulut hitam yang direndam dengan air selama semalaman kemudian ditiriskan lalu ditumbuk sampai halus menjadi tepung. Tepung ini kemudian ditambahkan dengan kelapa, gula merah dan bahan-bahan pelengkap lainnya. Menurut Fitria (2023) "Lamang Siarang (lamang hitam) salah satu makanan khas Kabupaten Solok dengan bahan-bahan nya satu sukatan (2,5 liter) beras hitam, dua kg gula merah yang dicairkan dengan secukupnya air, kelapa parut rendang digiling halus satu buah, vanili secukupnya, garam sejumput kecil, sediakan bambu (sariak atau talang) empat batang seukuran dua ruas". Kemudian adonannya dimasukkan kedalam talang (bambu) yang telah dibersihkan kemudian dibakar kurang lebih sekitar 5 jam. Menurut Soemantari (2020) menyatakan "Grilling adalah memanggang makanan di atas api atau panas langsung, misalnya di atas bara api".

Alat yang digunakan dalam pembuatan Lamang Siarang yaitu baskom kecil, baskom besar, sendok kecil, sendok bulat besar, sendok besar, ayakan tepung dan lesung. Sedangkan peralatan pengolahan yang digunakan yaitu kompor, wajan dan bara api. Dan Peralatan yang digunakan dalam pengambilan talang yaitu golok dan gergaji. Menurut Nurmasari (2018) "Alat persiapan memasak adalah semua alat yang dipakai untuk mempersiapkan bahan makanan yang akan dimasak". Alat yang digunakan untuk persiapan Lamang Siarang yaitu baskom kecil, baskom besar, sendok kecil, sendok bulat besar, sendok besar, ayakan tepung dan lesung. Menurut Hijriani (2020) menyatakan "Peralatan pengolahan adalah berbagai benda atau perkakas yang digunakan untuk mengolah suatu masakan". Alat yang digunakan untuk pengolahan Lamang Siarang adalah kompor, wajan dan bara api.

Lamang siarang yang memiliki makna khusus pada acara adat seperti Maulid Nabi, menyambut Bulan Suci Ramadhan, pernikahan, hari raya besar Islam dan seratus hari kematian. Menurut Waryono (2021) menyatakan "Terdapat tiga makna dalam tradisi malamang diantaranya yaitu makna bagi individu dimana tradisi ini memiliki makna yang membuat seorang individu dapat bertanggung jawab atas apa yang dilakukannya pada setiap proses dalam tradisi pembuatan lamang, makna bagi masyarakat terlihat dalam persiapan pelaksanaan tradisi malamang sudah terlihat bentuk kerjasama masyarakat dan bisa meningkatkan solidaritas antar anggota masyarakat dan makna bagi keagamaan dimana tradisi malamang yang dilakukan oleh masyarakat Padang Pariaman saat adanya anggota keluarga yang meninggal juga menyimbolkan adanya penghormatan terhadap leluhur yang sudah lama meninggal".

Kualitas Lamang siarang berbentuk panjang bulat menyerupai wadah dari bambu (talang) Menurut Fitria (2023) menyatakan "Bambu yang digunakan untuk wadah atau cetakan lamang ini tidak boleh sembarangan bambu, kalau di daerah sini namanya bambu sariak atau bambu talang, dua jenis bambu ini biasanya digunakan warga untuk memasak lemang", dengan warna hitam ke ungu-unguan, Warna pada makanan merupakan mutu yang pertama kali dinilai dalam penerimaan suatu produk makanan, karena warna dapat mempengaruhi penilaian seseorang (Holinessi dan Dewi, 2020). memiliki rasa yang manis, Rasa merupakan rangsangan yang ditimbulkan oleh bahan yang dimakan, terutama dirasakan oleh indera pengecap. Rasa pada suatu makanan dipengaruhi oleh penggunaan bahan dasar (Yohana, 2017) dengan tekstur padat dan agak keras, Menurut Yohana (2017) "Dari tekstur bisa dirasakan sensasi kenyal, keras, lembut, empuk, atau alot dan lengket, halus dan partikel padatan terlalu kecil untuk dapat dirasakan di mulut". dan memiliki aroma khas dari bambu (talang) Arziyah (2022) "Aroma yang di sebarakan oleh makanan merupakan daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang indera penciuman sehingga membangkitkan selera.



Gambar 1. *Lamang Siarang*

Bahan :

- Beras siarang 1 gantang
- Kelapa 2 butir
- Gula merah 1 ½ kg
- Vanilli ½ sdt
- Garam 1 sdm
- Air kelapa 100-300 ml
- Air biasa 200 ml

Cara Membuat :

1. beras siarang direndam selama semalam, kemudian di tiriskan beras dan di tumbuk menggunakan lesung hingga menjadi tepung dan ayak,
2. setelah itu diamkan selama satu malam lagi (dipadu) dengan menambahkan air kelapa ke tepung,
3. Setelah adonan dipadu selama satu malam adonan ditambahkan gula merah yang sudah dimasak hingga menjadi manisan (caramel) dan ditambahkan dengan kelapa yang sudah direndang atau disangrai hingga kuning kecoklatan, sebelum di masukkan ke adonan, kelapa yang sudah di sangrai tadi ditumbuk terlebih dahulu sampai halus, setelah itu tambahkan vanili dan garam aduk adonan sampai tercampur rata dan apabila adonan masih mengental tambahkan air kelapa atau air biasa sampai agak encer.
4. Terakhir adonan di masukkan kedalam talang yang sudah dibersihkan tanpa menggunakan daun pisang sebagai alas atau wadah dari lamang tersebut.
5. Lamang dibawa ke latar yang sudah jadi dan dibakar selama 5 jam dan dimasak menggunakan bara api.

KESIMPULAN

Lamang siarang adalah sebutan dari lamang hitam dengan bahan menggunakan tepung dari beras siarang, kelapa, gula merah, air kelapa, vanili dan juga garam. Alat yang digunakan dalam pembuatan Lamang Siarang yaitu baskom kecil, baskom besar, sendok kecil, sendok bulat besar, sendok besar, ayakan tepung dan lesung. Sedangkan peralatan pengolahan yang digunakan yaitu kompor, wajan dan bara api. Dan Peralatan yang digunakan dalam pengambilan talang yaitu golok dan gergaji. Teknik pengolahan dalam pembuatan Lamang Siarang di Nagari Sariak Alahan Tigo Kecamatan Hiliran Gumanti Kabupaten Solok, yaitu membakar dengan bara api (Grilling). Lamang Siarang merupakan makanan adat di Sariak alahan tigo. Lamang siarang memiliki makna di acara tertentu diantaranya, pada acara pernikahan, pihak sumandan meminta lamang siarang pada rumah anak daro, hal ini bermakna sebagai simbol ritual untuk menghormati para leluhur nenek moyang di sariak alahan tigo. Pada acara peringatan 100 hari kematian lamang siarang dibuat untuk dijadikan tongkat sebagai orang yang telah meninggal dunia. Dan pada acara menyambut bulan suci ramadhan dan hari raya (idul fitri dan idul adha) membuat lamang bermakna untuk menutupi kata kata penghinaan dari masyarakat lain yang tidak mampu membuat lamang dari segi ekonomi. Kualitas Lamang siarang berbentuk panjang bulat menyerupai wadah dari bambu (talang), dengan warna hitam ke ungu-unguan, memiliki rasa yang manis, dengan tekstur padat dan agak keras dan memiliki aroma khas dari bambu (talang).

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih kepada ibu Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M. Si., selaku dosen pembimbing yang telah menyempatkan waktu dan tenaga untuk membimbing dan membantu penulis dalam penulisan artikel ini.

DAFTAR REFERENSI

- Budiningsih, Annayanti. 2018. *Produk Pastry dan Bakery*. Bogor: Yudhistira
- Damayanti, R. (2022). Makna makanan simbol dalam upacara Tradisional di Kabupaten Pacitan (Doctoral dissertation, STKIP PGRI PACITAN).
- Elida. (2012). *Pengetahuan alat dan organisasi dapur*. Padang. Universitas Negeri Padang.
- Gardjito, Murdijati. 2017. *Makanan Tradisional Indonesia*. Ugm Press.
- Hardani, Dkk. 2020 *Metedologi Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif* . (A. HusnuAbadi, A.Md. (ed.)).
- Izati, dkk (2006) *Tradisi babako-anak pisang pada upacara Adat di Minangkabau*.
- Koentjaraningrat. (1993). *Metode Penelitian Masyarakat*. Jakarta: Gramedia. Narbuko, Cholid & Achmadi, Abu. (2015). *Metodologi Penelitian*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Moleong, Lexy. J. 2016. *Metedologi Penelitian Kualitatif Edisi Revisi*. Bandung:PT. Remaja Rosdakarya.
- Muhaimin. 2017. *Tradisi* . Ciputat : PT. Logos Wacana Ilmu.
- Poetra, Y. A. (2018). Upaya Pemerintah Dalam Mengkomunikasikan Tradisi Malamang Menjadi Objek Pariwisata Budaya Di Kabupaten Padang Pariaman. *Jurnal Pustaka Budaya*, 5(2), 42-51.
- Poetra, Y. A. (2018). Upaya Pemerintah Dalam Mengkomunikasikan Tradisi Malamang Menjadi Objek Pariwisata Budaya Di Kabupaten Padang Pariaman. *Jurnal Pustaka Budaya*, 5(2), 42-51.
- Padang: Propinsi Sumater barat Dinas Pariwisata Seni dan Budaya Museum Adityawarman.
- Priyanto T., 2012, Beras Ketan & Sifat Fisika-Kimianya, <http://www.alatcetakrengginang.com/2012/02/beras-ketan-sifat-fisika-kimianya.html>, 12 Mei 2013.
- Rony, A. (2001). Aneka ragam makanan tradisional Minangkabau. Departemen Pendidikan Nasional, Direktorat Jenderal Kebudayaan, Museum Negeri Propinsi Sumatera Utara "Adityawarman".
- Refisrul, N. F. N. (2017). Lamang dan tradisi malamang pada masyarakat Minangkabau. *Jurnal Penelitian Sejarah dan Budaya*, 3(02), 772-796.
- Rosalina, E., Ahmad, A. W., & Haryadi, A. D. (2015). Strategi Pengembangan Makanan Unggulan Minangkabau Berdaya Saing Global. *Akuntansi Dan Manajemen*, 10(2), 41-50.
- Sukmadinata, Nana Syaodih. (2017). *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung : PT Remaja Rosdakarya.
- _____. 2017. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Afabeta
- _____. 2019. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Afabeta.
- Sugiyono. (2017). *Metedologi Penelitian Pendidikan: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Soetoto, Erwin Owan Hermansyah, dkk. 2021. *Buku ajar hukum adat*. Malang: Madza Media.