

IDENTIFIKASI MAKANAN TRADISIONAL DI KABUPATEN PASAMAN BARAT

(Identification Of Traditional Foods In West Pasaman District)

Indah Muthia Ayuni¹, Kasmita*², Yuliana³, Wiwik Gusnita⁴

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

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

ABSTRACT

This study aims to learn more about traditional food in West Pasaman District. The research was conducted August-December 2023 in West Pasaman District. The purpose of this study was to identify the types of food, ingredients used and traditional food processing techniques in West Pasaman District. The type of research used is a mix method (qualitative and quantitative). This research data was obtained from two ways, namely primary data and secondary data. Primary data was conducted to identify the types of traditional food, ingredients used and traditional food processing techniques in West Pasaman District. While secondary data is in the form of demographics of West Pasaman District. Data collection techniques are carried out by observation, interviews, and documentation. Data analysis is done by reducing data, presenting data, and concluding. The conclusion of the research results is that traditional food in West Pasaman Regency is a typical food that has existed for a long time. The ingredients used are food ingredients developed by yourself. As well as traditional food processing techniques that are typical in West Pasaman District.

Keyword: *Identification, Traditional Food, West Pasaman Regency*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari ilmu lebih dalam mengenai makanan tradisional di Kab. Pasaman Barat. Penelitian dilaksanakan Agustus-Desember 2023 di Kab. Pasaman Barat. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi jenis-jenis makanan, bahan yang digunakan dan teknik pengolahan makanan tradisional di Kab. Pasaman Barat. Jenis penelitian yang digunakan adalah *mix methode* (kualitatif dan kuantitatif). Data penelitian ini diperoleh dari dua cara yaitu data primer dan data sekunder. Data primer dilakukan untuk mengidentifikasi jenis-jenis makanan tradisional, bahan-bahan yang digunakan serta teknik pengolahan makanan tradisional Kab. Pasaman Barat. Sementara data sekunder berupa demografi daerah Kab. Pasaman Barat. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara, dan dokumentasi. Analisis data dilakukan dengan cara mereduksi data, menyajikan data, dan menyimpulkan. Kesimpulan dari hasil penelitian yaitu makanan tradisional di Kab. Pasaman Barat merupakan makanan khas yang sudah ada sejak dahulu. Bahan yang digunakan yaitu bahan pangan yang dikembangkan sendiri. Serta teknik pengolahan makanan tradisional yang khas di Kab. Pasaman Barat.

Kata kunci : Identifikasi, Makanan Tradisional, Kab. Pasaman Barat

How to Cite: Indah Muthia Ayuni¹, Kasmita*², Yuliana³, Wiwik Gusnita⁴. 2024. Identifikasi Makanan Tradisional Di Kabupaten Pasaman Barat. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 5 (1): pp. 96-101, DOI: 10.24036/jptbt.v5i1.12920



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

Setiap daerah memiliki kekayaan alam, keanekaragaman budaya serta adat istiadat yang berbeda sehingga berpengaruh pada makanan yang biasa dikonsumsi dan dihidangkan pada daerah tersebut. Ketersediaan bahan pangan ditentukan oleh kondisi geografis wilayah, karena akan berpengaruh pada jumlah dan jenis pangan yang dapat dihasilkan (Hamid, *et al.*, .2013). Makanan tradisional merupakan produk bercitarasa budaya tinggi yang berupa perpaduan antara kreasi mengolah hasil daya lokal dengan selera berbumbu adat istiadat dan diwariskan selama beberapa generasi (Kasmita *et al.*, .2023).

Keberagaman Sumber Daya Alam (SDA) serta adat istiadat akan berpengaruh pada makanan yang biasa dikonsumsi dan dihidangkan pada daerah tersebut, salah satunya Kabupaten Pasaman Barat. Kabupaten Pasaman Barat merupakan salah satu kabupaten yang ada di Prov. Sumatera Barat. Kabupaten Pasaman Barat terdiri dari berbagai suku etnis seperti Jawa, Minang, Batak, dan Mandailing. Selain itu SDA yang ada di Kab. Pasaman Barat berupa pegunungan, dataran rendah, dan pesisir pantai. Hasil pertanian dan perkebunan Kab. Pasaman Barat antara lain sawit, ubi jalar, jagung, padi, pisang, jeruk, pepaya, kelapa dan nilam. Komoditas unggulan adalah sawit, jagung, pisang dan ubi jalar. Hasil laut Kab. Pasaman Barat mencapai 27.159 ton pada tahun 2022. Hal ini menjadikan Kab. Pasaman Barat berpotensi di bidang ekonomi.

Makanan tradisional merupakan makanan yang memiliki ciri khas yang tidak dapat ditemukan di daerah lain (Arsanti, 2018). Makanan tradisional di Kab. Pasaman Barat juga dapat dijadikan sebagai pencegahan stunting karena memiliki gizi yang tinggi apabila bisa diolah dengan baik. Oleh sebab itu perlu dilakukan pelestarian makanan tradisional dengan cara pengoptimalan penggunaan bahan pangan lokal. Karena pada dasarnya makanan tradisional umumnya terbuat dari bahan dasar yang banyak ditemui di daerah setempat. Untuk itu perlu dilakukan studi mendalam dalam bentuk penelitian. Salah satu langkah awal yang dapat dilakukan dengan cara mengkaji jenis-jenis makanan tradisional, bahan serta teknik pengolahan yang digunakan dalam pengolahan makanan tradisional di Kab. Pasaman Barat.

BAHAN DAN METODE

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian campuran (*Mixed Method*) yang merupakan gabungan dari penelitian kualitatif dan kuantitatif. Metode campuran adalah 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 (Sugiyono, 2019).

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 metode wawancara, observasi, dan dokumen (Moleong, 2016).

Sedangkan metode kuantitatif adalah menghitung presentase dari jenis makanan, bahan pangan, dan teknik pengolahan makanan tradisional di Kab. Pasaman Barat. Seperti pada penelitian ini yang akan mengidentifikasi makanan tradisional yang ada di Kab. Pasaman Barat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

Temuan penelitian dibagi menjadi dua bagian yaitu (1) temuan umum yang bersifat menyeluruh (2) temuan khusus penelitian merupakan uraian terkait dengan studi mengenai makanan tradisional di Kab. Pasaman Barat. Temuan pada penelitian ini penulis dapatkan di lapangan dari beberapa informan dengan cara observasi, wawancara, dan dokumentasi. Informan tersebut terdiri dari Ketua Bundo Kandung Kab. Pasaman Barat, 16 orang bundo kandung perwakilan 7 kecamatan (Pasaman, Kinali, Luhak Nan Duo, Sasak Ranah Pasisie, Sungai Beremas, Gunung Tuleh, dan Talamau), dan Camat Kec. Pasaman.



Gambar 1. Letak Geografis Kab. Pasaman Barat

Berdasarkan hasil penelitian dan wawancara yang dilakukan, maka didapatkan data makanan tradisional khas Kab. Pasaman Barat berjumlah 32 makanan tradisional yang dikelompokkan menjadi lauk pauk, sayuran, dan kue.

Tabel 1. Jenis-Jenis Makanan Tradisional di Kab.Pasaman Barat

Jenis-Jenis Maka	Jumlah Makanan	%
Lauk Pauk	20	62,2
Sayuran	6	18,75
Kue	6	18,75
Total	32	100

Sumber : Olahan data 2023

Berdasarkan tabel 1 dapat dilihat bahwa jumlah makanan tradisional khas Kab.Pasaman Barat berjumlah 32 makanan, yang terdiri dari 20 makanan tradisional dari jenis lauk pauk, 6 makanan tradisional dari jenis sayuran, dan 6 makanan tradisional dari jenis kue.

a. Makanan Tradisional

1) Lauk Pauk

Berdasarkan hasil penelitian dan wawancara yang dilakukan bersama Ketua Bundo Kanduang Kab.Pasaman Barat dan 16 orang perwakilan budno kanduang kecamatan, didapatkan hasil mengenai bahan utama yang digunakan masyarakat Kab.Pasaman Barat dalam proses pengolahan lauk pauk, sebagai berikut :

Tabel 2.Bahan Utama Lauk Pauk Tradisional Kab.Pasaman Barat

No.	Jenis Bahan	Jumlah	%
1.	Ikan Laut	6	30
2.	Ikan Air Tawar	7	35
3.	Ayam	2	10
4.	Pensi/lokan	3	15
5.	Belalang	1	5
6.	Siput	1	5

Sumber : Olahan data 2023

Berdasarkan tabel 2 dapat dilihat bahwa sebagian besar bahan utama makanan tradisional lauk pauk lebih dominan menggunakan bahan tradisional berupa ikan air tawar sebanyak 35%, hal ini dipengaruhi oleh keberadaan sungai di Kab.Pasaman Barat yang mencapai 145 sungai yang tersebar hampir di seluruh wilayah Pasaman Barat (Dinas Pekerjaan Umum Pasbar,2023) dan sisanya menggunakan bahan ikan laut, pensi/lokan, ayam, belalang dan siput.

Tabel 3. Teknik Pengolahan Makanan Lauk Pauk

No.	Teknik Pengolahan	Jumlah	%
1.	Panggang	5	25
2.	Goreng	1	5
3.	Kukus	0	0
4.	Merebus	15	75

Sumber : Olahan data 2023

Berdasarkan tabel 3 dapat diketahui bahwa teknik pengolahan lauk pauk yang digunakan oleh masyarakat Kab.Pasaman Barat yaitu sebagian besar diolah dengan teknik merebus dengan persentase 75% , dan sisanya diolah dengan cara di panggang,dan digoreng.

2) Sayur-sayuran

Tabel 4. Bahan Utama Pengolahan Sayur Tradisional Kab. Pasaman Barat

No.	Jenis Bahan	Jumlah	%
1.	Daun Singkong	1	16,6
2.	Pakis	1	16,6
3.	Pisang	1	16,6
4.	Umbut Pisang	1	16,6
5.	Umbut Kelapa Sawit	1	16,6
6.	Durian Muda	1	16,6

Sumber : Olahan data 2023

Berdasarkan tabel 4 dapat diketahui bahwa sebagian besar bahan makanan tradisional sayur-sayuran banyak menggunakan bahan sayuran tradisional yaitu daun singkong, pakis, pisang, durian muda, umbut pisang dan umbut kelapa sawit yang masing-masing memiliki persentase 16,6%.

Tabel 5. Teknik Pengolahan Sayur Tradisional Kab. Pasaman Barat

Teknik Pengolahan	Jumlah	%
Panggang	0	0
Goreng	0	0
Kukus	0	0
Merebus	6	100

Sumber : Olahan data 2023

Berdasarkan tabel 5 dapat diketahui bahwa teknik pengolahan sayuran yang digunakan oleh masyarakat di Kab.Pasaman Barat yaitu 100% diolah dengan cara direbus.

3) Kue Tradisional

Tabel 6. Bahan Utama Kue Tradisional Kab.Pasaman Barat

No.	Jenis Bahan	Jumlah	%
1.	Tepung Beras	1	12,5
2.	Pisang	2	25
3.	Singkong	2	25
4.	Jagung	1	12,5
5.	Pepaya	1	12,5
6.	Sukun	1	12,5

Sumber : Olahan data 2023

Berdasarkan tabel 6 Sebagian besar kue tradisional banyak menggunakan pisang dan singkong masing-masing dengan persentase 25% , hal ini dikarenakan pisang dan singkong merupakan komoditi utama di Kab.Pasaman Barat (Statistik,2023) dan bahan-bahan lainnya yang digunakan untuk pengolahan yaitu tepung beras, jagung, pepaya, dan sukun dengan masing-masing persentase sebesar 12,5%.

Tabel 7. Teknik Pengolahan Kue Tradisional Kab.Pasaman Barat

No.	Teknik Pengolahan	Jumlah	%
1.	Panggang	1	16,6
2.	Goreng	2	33,3
3.	Kukus	2	33,3
4.	Merebus	1	16,6

Sumber : Olahan data 2023

Berdasarkan tabel 7 dapat disimpulkan bahwa sebagian besar dari teknik pengolahan kue tradisional yaitu diolah dengan teknik di goreng dan di kukus masing-masing dengan persentase 33,3 % dan sisanya di olah dengan cara di rebus, dan di panggang

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 di wariskan selama beberapa generasi (Kasmita *et al.*, 2023).

1. Bahan Makanan Tradisional Kab. Pasaman Barat

Masyarakat yang tinggal di Kab.Pasaman Barat dalam mendapatkan bahan makanan secara tradisional adalah melalui berburu, meramu, bercocok tanam, dan memelihara binatang ternak seperti ayam, kambing, sapi, kerbau, itik, ikan dll.

a. Lauk Pauk

Lauk pauk yang banyak di konsumsi masyarakat Kab.Pasaman Barat yaitu ikan air tawar/ikan sungai dikarenakan Kab.Pasaman Barat memiliki 145 sungai yang tersebar di hampir seluruh wilayah Kab.Pasaman Barat (Dinas Pekerjaan Umum Pasbar, 2023). Daerah Kab.Pasaman Barat juga banyak menghasilkan ikan laut yang berasal dari beberapa Kecamatan yang memiliki wilayah panati, seperti Kec.Sungai Beremas, Kec.Sasak Ranah Pasisie, dan Kec.Kinali Kab.Pasaman Barat memiliki sungai an beberapa hasil ternak sendiri.

b. Sayuran

Sayuran merupakan makanan atau hidangan pendamping yang hampir selalu terdapat dalam hidangan sehari-hari masyarakat Kab. Pasaman Barat baik dalam keadaan mentah (lalapan segar) atau diolah menjadi berbagai macam bentuk masakan. Sayuran yang dikonsumsi oleh masyarakat Kab.Pasaman Barat yaitu daun singkong, pakis, lobak pahit, dan nangka muda. Biasanya sayuran tersebut banyak dijumpai di pasar tradisional dan beberapa bisa didapatkan dengan mudah di daerah sekitar tempat tinggal.

c. Kue Tradisional

Kue tradisional merupakan jenis kue tradisional yang berupa makanan ringan. Jenis kue tradisional ini biasa dipakai sebagai makanan selingan. Kue tradisional di Kab.Pasaman Barat banyak menggunakan bahan singkong dan pisang dengan persentase 33% hal ini disebabkan pisang dan singkong merupakan komoditi utama di Kab.Pasaman Barat sehingga mudah untuk di dapatkan dan banyak dijadikan sebagai bahan untuk pengolahan berbagai macam makanan tradisional (Statistik,2023).

2. Teknik Pengolahan

Teknik pengolahan bisa diartikan sebagai suatu kegiatan mengubah (memasak) bahan makanan mentah menjadi makanan siap dimakan, berkualitas, dan aman dikonsumsi yang dalam prosesnya dapat menggunakan penerapan panas atau tidak. Berdasarkan hasil penelitian dan wawancara yang dilakukan diketahui bahwa teknik pengolahan makanan tradisional Kab. Pasaman Barat yaitu teknik menggoreng, dibakar, merebus, dan mengukus. Hal ini sesuai dengan pendapat dari Asri (2023) bahwa teknik pengolahan makanan tradisional terbagi menjadi tiga yaitu, teknik memasak kering, teknik memasak basah, teknik memasak dengan minyak. Teknik pengolahan ini biasanya digunakan oleh masyarakat Kab.Pasaman Barat untuk pengolahan makanan tradisional yang dikonsumsi sehari-hari.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, diperoleh kesimpulan mengenai identifikasi makanan tradisional di Kab.Pasaman Barat, yaitu :

1. Jenis makanan tradisional khas Kab.Pasaman Barat terdiri dari 32 makanan tradisional yaitu : lapek kundua, kolak papaya, sarang balam, gulai durian mudo, gulai langitang, gulai umbuik pisang, gulai umbuik sawit, lapek sukun, tongkang, panggang pisang, rendang lokan, rendang ayam pucuk ubi kayu, samba karambia, gulai lobak paik limbek salai, gulai sabo-sabo, gulai paku, gulai pisang, gulai ayam rungu-rungu, gulai limbek kampuang, pangek ikan gariang kacang panjang, palai lauak budu, panggang pacak, rendang tiram, goreng kopah, palai lauak asin, lamang-lamang ikan, pongek tali-tali, punju, goreng bilalang, limbek alin, gulai pucuk ubi tumbuak, gulai hiu.
2. Bahan Utama dalam pengolahan makanan tradisional yaitu : ikan laut, ikan air tawar, siput, pensi/lokan,belalang,ayam, daun singkong, nangka muda, durian muda,pakis, tepung beras, pisang, ubi,papaya dan sukun.
3. Teknik Pengolahan Makanan Tradisional. Teknik pengolahan makanan tradisional yang biasa digunakan oleh masyarakat di Kab.Pasaman Barat yaitu menggunakan teknik menggoreng, memanggang, mengukus, dan merebus. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan di Kab.Pasaman Barat, kegunaan makanan tradisional yaitu sebagai hidangan menu makan sehari-hari dan beberapa digunakan untuk acara tertentu.

DAFTAR REFERENSI

- Hamid, Yuni. Budi Setiawan. Suhartini. 2013. Analisis Pola Konsumsi Pangan Rumah Tangga (Studi Kasus di Kec. Tarakan Barat Kota Tarakan Provinsi Kalimantan Timur). *AGRISE (Agricultural Social Economics) Journal*. Vol 13, No 3 Tahun 2013, 175.
- J Lexy, Moleong. 2016. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. 2016. Bandung. PT. Remaja Rosdakarya.
- Kasmita. (2016). Pemanfaatan Pangan Lokal sebagai Upaya Pencegahan Balita Pendek (Stunting) di Sumatera Barat. *Jurnal Pendidikan dan Keluarga UNP*, ISSN 2085-4285, Volume VIII Nomor 21.
- Kementrian Kesehatan RI .2022. Angka Stunting di Pasaman Barat. Lily Arsanti Lestari, dkk. 2018. *Kandungan Zat Gizi Makanan Khas Yogyakarta*. Yogyakarta: UGM PRESS.
- Sugiyono (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung : Alfabeta.
- Sri, Silvia., Kasmita., Yuliana., dkk. (2023). *Traditional Food Identification in Kubung Distric, Solok Distric*. *Jurnal Pendidikan Tata Boa dan Teknologi*. Volume 4 No.1.