

STUDI TENTANG KUE ULU PEDAS DI NAGARI AIR BANGIS KABUPATEN PASAMAN BARAT

(Study Of The Spicy Ulu At Nagari Air Bangis West Pasaman Regency)

Elsi Aprila¹, Dikki Zulfikar*², Lucy Fridayati³, Wiwik Indrayeni⁴

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

Corresponding author, e-mail: dikkizulfikar@fpp.unp.ac.id

ABSTRACT

The research to learn and gain deeper knowledge about Ulu Podedh at Nagari Air Bangis. The research was conducted in December 2022-January 2023 in Nagari Air Bangis, Sungai Beremas district. To prevent the loss of this traditional cake, efforts are needed to preserve and introduce traditional products to the current generation. This study have purpose for identify the materials, equipment, and study processing techniques. The type of research used is qualitative with a case study approach. The research data obtained from the women leaders in Nagari Air Bangis, local community women who were able and skilled at making Ulu Podedh, and women who had made Ulu Podedh. Data collection techniques are carried out by observation, interviews, and documentation. Data analysis that is reduce data, presenting data, conclude and than verify. The results of this study is the the ingredeints for making Ulu Podedh are glutinous rice, coconut milk, palm sugar, pepper, and salt. The tools used in processing Ulu Podedh are pan, stove, bowl, spatula, woden spoon, colander, utility try, and weighing scale. Method of cooking are boiling and roasted.

Keyword: *Traditional Food, Spicy Ulu, Air Bangis*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari ilmu lebih dalam tentang kue Ulu Podedh di Nagari Air Bangis. Penelitian dilaksanakan pada bulan Desember 2022-Januari 2023 di Nagari Air Bangis Kecamatan Sungai Beremas. Untuk mencegah hilangnya kue tradisional ini, diperlukan upaya untuk melestarikan dan memperkenalkan produk tradisional kepada generasi sekarang. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi bahan, peralatan, dan mempelajari teknik pengolahan kue Ulu Podedh. Jenis penelitian yang digunakan adalah kualitatif dengan pendekatan studi kasus. Data penelitian diperoleh dari Bundo Kandung Nagari Air Bangis, ibu-ibu masyarakat setempat yang bisa dan mahir membuat kue Ulu Podedh, dan ibu-ibu Nagari Air Bangis yang pernah membuat kue Ulu Podedh. 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 bahan pembuatan Ulu Podedh adalah beras ketan, santan, gula aren, merica, dan garam. Alat yang digunakan dalam pengolahan Ulu Podedh adalah panci, kompor, mangkok, spatula, sendok kayu, saringan, alat coba, dan timbangan. Metode pengolahannya adalah merebus dan di sangrai.

Kata kunci: Kue Tradisional, Ulu Podedh, Air Bangis

How to Cite: Elsi Aprila¹, Dikki Zulfikar*², Lucy Fridayati³, Wiwik Indrayeni⁴. 2023. Studi Tentang Kue Tradisional Ulu Pedas di Nagari Air Bangis. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 4 (2): pp. 220-223, DOI: 10.24036/jptbt.v4i2.1391



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

Sebagai daerah pantai, pohon kelapa banyak ditemukan di Nagari Air Bangis, termasuk di pulau-pulau Air Bangis. Hal ini menjadi salah satu faktor dan pengaruh adanya kue tradisional yang unik dan khas di Nagari Air Bangis. Kue tradisional termasuk warisan budaya turun temurun yang dalam pengolahannya diturunkan dari generasi ke generasi, oleh sebab itu kue tradisional pantas untuk diperlakukan setara seperti aset budaya lainnya, antara lain dengan cara mengakuinya dan melestarikan keberadaannya (Sihombing, *et*

al., 2014). Salah satu kue tradisional Nagari Air Bangis adalah kue Ulu Podeh. Ulu Podeh merupakan kue khas Nagari Air Bangis dari zaman nenek moyang terdahulu. Pada awalnya Ulu Podeh hanya disajikan kepada golongan raja dan bangsawan saja kemudian berkembang dan disuguhkan dalam berbagai acara seperti ritual adat, menyambut tamu penting yang berkunjung ke Nagari Air Bangis dan juga acara pernikahan di tengah-tengah masyarakat. Kue Ulu Podeh diidentik dengan rasa yang pedas, aroma khas merica dan gula merah.

Berdasarkan hasil observasi awal yang penulis lakukan terhadap Bundo Kandung di Nagari Air Bangis pada September 2022, mengatakan masyarakat Nagari Air Bangis masih banyak yang belum mengetahui kue Ulu Podeh ini khususnya pada generasi muda saat ini. Hal ini sejalan dengan pendapat Rahmadona (2017) yang mengatakan bahwa “Kabupaten Pasaman Barat masih banyak ditemukan yang kurang mengetahui dan tidak mengenal apa saja jenis kue yang khas daerahnya baik itu dari kalangan orang tua dan kalangan muda yang menyebabkan mulai hilangnya kue tradisional di Kabupaten Pasaman Barat”. Jika hal ini dibiarkan terus menerus, ditakutkan nantinya tidak ada lagi yang bisa mengolah kue Ulu Podeh di Nagari Air Bangis, dan menyebabkan hilangnya kue Ulu Podeh ini sebagai warisan budaya masyarakat Nagari Air Bangis.

Pada zaman modern yang serba canggih ini perkembangan dunia tidak hanya berdampak pada teknologi dan internet saja, namun kuliner juga sudah berinovasi, sehingga kue Ulu Podeh ini pun dilupakan keberadaannya ditengah-tengah masyarakat nagari Air Bangis, karena masyarakat lebih memilih menyajikan kue-kue modern yang dianggap lebih menarik. Hal ini sejalan dengan pendapat Handayani dan Marwanti (2011) yang menjelaskan bahwa: “Berbagai faktor yang dapat mempengaruhi lunturnya kegemaran sebagian masyarakat terhadap makanan tradisional Indonesia antara lain disebabkan karena adanya perubahan gaya hidup, perubahan sosial budaya, perkembangan ekonomi dalam kehidupan masyarakat, disamping itu kebiasaan masyarakat terhadap makan di luar, gencarnya promosi dan tersediannya makanan asing di berbagai kota besar juga sebagai salah satu faktor mengapa masyarakat lebih menyukai makanan asing daripada makanan kita sendiri”.

Kue tradisional perlu terus dilestarikan agar tidak kalah bersaing dengan kue-kue modern yang semakin banyak jumlah dan jenisnya. Untuk mencegah hilangnya kue tradisional ini perlu upaya untuk melestarikan dan mengenalkan produk tradisional pada generasi saat ini. Salah satu upaya menjaga eksistensi kue Ulu Podeh sebagai warisan budaya di Nagari Air Bangis 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. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan bahan, alat, dan mempelajari teknik pengolahan kue Ulu Podeh. Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai daftar bacaan Kabupaten Pasaman Barat, khususnya Nagari Air Bangis untuk mengenalkan kue Ulu Podeh di Pasaman Barat.

BAHAN DAN METODE

Jenis penelitian yang digunakan adalah kualitatif dengan pendekatan studi kasus. Menurut Sudaryono (2017) “Penelitian kualitatif adalah suatu penelitian ilmiah yang bertujuan untuk memahami suatu fenomena dalam konteks sosial secara alamiah dengan mengedepankan proses interaksi komunikasi yang mendalam antara peneliti dengan fenomena yang diteliti”. Lokasi penelitian ini dilakukan di Nagari Air Bangis, Kecamatan Sungai Beremas, pada bulan Desember 2022-Januari 2023. Teknik pengumpulan data pada penelitian ini yaitu observasi, wawancara, dan dokumentasi, dengan sembilan orang informan. Setelah data dikumpulkan, data diuji dengan uji kredibilitas data, *transferability*, *dependability*, dan *confirmability*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diketahui zaman dulu kue Ulu Podeh dinamai dengan Luo Podeh. Dinamai dengan Luo Podeh karena bahan dari kue ini menggunakan santan dan gula merah, yang mirip dengan gulamai. Kue ini terlihat sama dengan gulamai, hanya saja memiliki rasa yang pedas. Kata Luo susah untuk disebutkan, sehingga banyak masyarakat yang meleset menyebutnya menjadi ulu. Seiring perkembangan zaman samapai saat sekarang ini masyarakat menyebutnya dengan Ulu Podeh. Bahan utama dalam pembuatan kue Ulu Podeh di Nagari Air Bangis yaitu beras ketan, santan kelapa, gula merah, merica, dan garam. Gunakan gula merah yang kualitasnya baik, agar tekstur kue Ulu Podeh tidak keras. Pilih kelapa yang tua dan besar agar tekstur kue yang dihasilkan berminyak. Alat persiapan yang digunakan dalam pembuatan kue Ulu Podeh yaitu timbangan, saringan, baskom. Alat pengolahan kue Ulu Podeh yaitu wajan, kompor, spatula, dan talam. Sejalan dengan itu Nikmawati, (2013) menjelaskan “Alat persiapan adalah alat-alat yang digunakan untuk mempersiapkan bahan yang akan diolah sehingga mempermudah saat proses pengolahan”. Dalam Nikmawati 2013 Fadiati juga mengatakan “Alat pengolahan adalah alat-alat dapur yang langsung digunakan untuk pengolahan makanan, seperti kompor, oven, kukusan, wadah, macam-macam mangkuk, sendok, dan sebagainya”.

Teknik pengolahan dalam pembuatan kue Ulu Podeh di Nagari Air Bangis yaitu menyangrai dan merebus. Sejalan dengan itu Annayanti (2015) mengatakan “Menyangrai adalah cara memasak dengan menggunakan pasir putih kering atau tanpa menggunakan minyak”. Menurut Anniyanti (2015) “Merebus adalah memasak bahan makanan dalam cairan sampai titik didih 100°C”. Bentuk merupakan salah satu aspek penting penunjang daya tarik makanan. Bentuk makanan yang menarik bisa diperoleh melalui cara pemotongan yang bervariasi. Dari hasil penelitian kue Ulu Podeh berbentuk jajar genjang. Dipotong miring di kedua sisi menggunakan pisau sehingga berbentuk jajar genjang, dengan panjang kurang lebih 3 cm dan lebarnya kurang lebih 2 cm. Warna kue Ulu Podeh yaitu coklat kehitaman yang dihasilkan dari gula merah. Ulu Podeh juga memiliki aroma khas gula merah yang bercampur dengan khas merica. Tekstur kue Ulu Podeh lembut dan kenyal, sejalan dengan itu Sinaga (2020) menjelaskan “Tekstur adalah rasa yang dapat diamati dengan mulut saat digigit, dikunyah dan ditelan, tektur dapat juga dirasakan dengan perabaan jari”. Kue Ulu Podeh memiliki rasa yang pedas khas merica.



Gambar 1. Bentuk kue Ulu Podeh



Gambar 2. Warna kue Ulu Pode

Berikut dibawah ini merupakan resep kue Ulu Podeh di Nagari Air Bangis:

Tabel. 1. Resep kue Ulu Podeh di Nagari Air Bangis

Bahan	Ukuran	Cara membuat
Beras ketan	1 liter	Cuci beras ketan, kemudian tiriskan
Santan kelapa	4 gelas dari 1 buah kelapa	Siapkan 4 gelas santan dari 1 buah kelapa
Gula merah	1 kg	Sangrai beras ketan dengan api yang kecil sampai berwarna kekuningan
Merica	2 sdm	Selanjutnya haluskan beras ketan, dan didinginkan.
Garam	1 sd	Panaskan santan dan gula merah dengan api yang kecil aduk sampai gula merah hancur
		Kemudian masukkan perlahan beras ketan yang sudah didinginkan dan diaduk sampai tercampur rata dengan santan dan gula merah
		Setelah tercampur salin ke dalam cetakan atau wadah dengan permukaan yang lebar, kemudian di ratakan dengan sendok nasi ataupun spatula, kemudian didinginkan kurang lebih 5 jam
		Setelah dingin, potong kue Ulu Podeh dengan kedua sisi miring sehingga berbentu jajar genjang dengan panjang kurang lebih 3 cm dan lebarnya kurang lebih 2 cm.
		Setelah itu dilumuri dengan tepung beras ketan agar tidak lengket satu dengan yang lainnya.



Gambar 3. Kue Ulu Pode

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, diperoleh kesimpulan mengenai studi tentang kue tradisional Ulu Podeh di Nagari Air Bangis Kecamatan Sungai Beremas, yaitu: Kue Ulu Podeh merupakan kue khas Nagari Air Bangis, yang sudah ada sejak zaman dulu yang diwariskan secara turun temurun. Bahan pembuatan kue Ulu Podeh yaitu Beras ketan yang dihaluskan, santan dari satu buah kelapa, gula merah, merica, dan garam. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan kue Ulu Podeh yaitu baskom, ayakan, wajan, kompor, saringan, talam, sendok kayu, dan spatula. Teknik pengolahan yang digunakan yaitu disangrai dan direbus. Setelah penulis melakukan penelitian ini, maka penulis ingin memberikan beberapa saran yaitu:

1. Disarankan kepada masyarakat Nagari Air Bangis untuk dapat membuat inovasi dan mengembangkan kue Ulu Podeh agar semakin dikenal oleh masyarakat.
2. Diharapkan kepada pemerintah Kabupaten Pasaman Barat untuk membuat buku yang membahas tentang kue Ulu Podeh sehingga para pembaca minimal mengetahui resep kue Ulu Podeh.
3. Adanya peneliti lanjutan berkenaan dengan dengan Studi Tentang Kue Ulu Podeh di Nagari Air Bangis Kabupaten Pasaman Barat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Bapak Dikki Zulfikar, M. PD., selaku dosen pembimbing yang telah membimbing dan membantu penulis dalam pembuatan jurnal ini.

DAFTAR REFERENSI

- Anna Yanti, M. Syamsul. (2015). *Boga Dasar*. Jakarta: Yudistira
- Sari Nikmawati. 2013. Hubungan Pengetahuan Siswa Terhadap Peralatan Pengolahan Makanan dengan Hasil Belajar Praktek Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental. Skripsi. Padang: Fakultas Pariwisata dan Perhotelan UNP.
- Sihombing, R. M., Imania, K. L., & Mutiaz, I. R. (2014). Pemanfaatan Produk Budaya Modern dalam Bentuk Game untuk Mobile Gadget sebagai Media Pelestarian Budaya Tradisional (Dengan Studi Kasus Kue Tradisional Jawa Barat). *ITB Journal of Visual Art and Design*, 6(1), 17–28.
- Sudaryono. (2017). *Metodologi Penelitian: Kuantitatif, Kualitatif, dan Mix Method*. Depok: Rajagrafindo Persada.
- Titin Hera Widi Handayani dan Marwati. (2011). *Pengolahan Makanan Indonesia*. Yogyakarta: Kemendiknas.
- Tiwi Rahmadona. (2017). Inventarisasi Jenis dan Resep Kue-Kue Tradisional di Kabupaten Pasaman Barat. Skripsi. Padang: Universitas Negeri Padang