

STUDI TENTANG LEMANG KANCUNG BERUK DI DESA DUSUN BARU LEMPUR KABUPATEN KERINCI

(Study Of Lemang Kancung Beruk At Dusun Baru Lempur Village Kerinci Regency)

Mutiara JR¹, Lucy Fridayati*²

^{1,2}Universitas Negeri Padang

*Corresponding author, e-mail: lucyfridayati@gmail.com

ABSTRACT

This research to learn and gain deeper knowledge about lemang kancung beruk at Dusun Baru Lempur village, Kerinci Regency. This Lemang is liked by the public because of its different taste and unique shape where the packaging is wrapped in a kantong semar (nepenthes). This study have purpose for identify the materials, equipment, study processing techniques, describe variants and utility of lemang kancung beruk at Dusun Baru Lempur village. The type of this research is qualitative research. The research data obtained from local community women who are experts in making lemang kancung beruk at traditional events and local community women who are proficient and have made lemang kancung beruk for various events. Data collection technique do with observe, interviewing informants, and documenting activities. Data analysis that is reduce data, presenting data, conclude and than verify. The results of this study is the ingredients used are white glutinous rice, black sticky rice, red sticky rice, coconut milk, salt and kantong semar (nepenthes). The tools used are a small bowl, large bowl, spoon, steamer and gas stove. The processing technique are use steaming.

Keyword: Kancung Beruk, Lemang, Lempur Kerinci

ABSTRAK

Penelitian ini untuk mempelajari dan memperoleh ilmu lebih dalam tentang lemang kancung beruk di desa Dusun Baru Lempur Kabupaten Kerinci. Lemang ini disukai masyarakat karena rasanya yang khas dan bentuknya unik dimana wadah pembungkusnya memakai kantong semar. Tujuan dari penelitian ini untuk mengidentifikasi bahan, peralatan, mempelajari teknik pengolahan, mendeskripsikan varian dan kegunaan lemang kancung beruk di desa Dusun Baru Lempur. Jenis penelitian ini yaitu kualitatif. Data penelitian diperoleh dari ibu-ibu masyarakat setempat yang ahli membuat lemang kancung beruk pada acara adat dan ibu-ibu masyarakat setempat yang mahir dan pernah membuat lemang kancung beruk untuk berbagai acara. Teknik pengambilan data dilakukan dengan cara mengobservasi, mewawancarai informan, dan mendokumentasikan kegiatan. Data analisis di lapangan dengan cara mereduksi data, menyajikan data, menyimpulkan kemudian memverifikasi. Kesimpulan hasil dari penelitian yaitu bahan yang digunakan terdiri dari beras ketan putih, ketan hitam, ketan merah, santan, garam dan kantong semar. Alat yang digunakan yaitu baskom kecil, baskom besar, sendok, kukusan dan kompor gas. Teknik pengolahan yang digunakan yaitu mengukus.

Kata kunci: Kancung Beruk, Lemang, Lempur Kerinci

How to Cite: Mutiara JR¹, Lucy Fridayati². 2022. Studi Tentang Lemang Kancung Beruk di Desa Dusun Baru Lempur Kabupaten Kerinci. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol (N): pp. 80-84, DOI: 10.24036/jptbt.v3i1.379



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

Lemang kancung beruk merupakan makanan khas Kerinci khusus nya daerah Lempur yang dibuat dari beras ketan kemudian dibungkus menggunakan kantung semar. Dikutip dari Antaranews.com dalam artikel yang berjudul “Kancung Beruk panganan unik khas kerinci” (2019) Diana mengatakan “Kancung beruk yaitu makanan khas dari Kerinci yang mana sudah ada sejak zaman dahulu, dapat dikatakan makanan ini turun temurun yang terbuat dari ketan menggunakan wadah kantung semar, biasanya dimakan memakai kuah srikaya”.

Lemang sangat identik dengan beras ketan yang mana dimasak dalam bambu dan kemudian dibakar. Namun lain halnya dengan lemang kancang beruk, cara membungkus lemang ini terbilang unik karena menggunakan kantung semar sebagai pembungkusnya, caranya yaitu beras ketan yang telah dicampurkan dengan santan di isikan ke dalam tumbuhan kantong semar kemudian dimasak dengan dikukus. Hal ini sesuai dengan pendapat Helida *et al.*, (2016) “Pembungkus lemang kancang beruk yang digunakan yaitu bagian bunga dari kantong semar (*Nepenthes sp*) yang mana memiliki bentuk kantong yang kemudian disajikan hanya dihari-hari tertentu salah satunya pada acara adat kenduri sko”. Adapun dilansir oleh metrojambi.com (2018) kantong semar atau nephentes yang sering digunakan yaitu: “Masyarakat sekitar biasa menggunakan kantong semar jenis *Nepenthes Ampullaria* untuk dijadikan panganan. Yaitu kantong semar berbentuk termos...” Dari penjelasan tersebut dapat disimpulkan bahwa kantong semar jenis *Nepenthes Ampullaria* yang berbentuk termos atau berbentuk bulat telurlah yang digunakan pada pembuatan lemang kancang beruk.

Saat ini, lemang kancang beruk masih dibuat pada saat ada acara tertentu dan dalam keseharian masyarakat hanya jika diinginkan saja. Lemang ini disukai kalangan masyarakat karena rasanya yang khas dan bentuknya yang unik. Menurut Helida (2016) pada salah satu tulisannya “yang membuat jenis makanan ini (kancang beruk) disukai yaitu rasa dan aroma yang diberikan dari kantong semar tersebut”. Disisi lain hasil penelitian juga menunjukkan bahwa yang dapat menambah nikmat pada “kancang beruk” yaitu dikarenakan kantong semar mengandung enzim protease (Morgan 1996 dalam Helida 2016).

Lemang kancang beruk merupakan makanan yang berbeda dari lemang biasanya seperti yang terdapat di daerah-daerah lainnya. Karena masyarakat dari daerah lain juga belum banyak yang mengetahui tentang makanan yang unik ini, kemudian belum terdapatnya berupa literatur tentang lemang kancang beruk, diiringi juga dengan rasa keingin tahuan penulis untuk mempelajari serta memperoleh ilmu lebih dalam maka dari itu makanan ini sangat menarik untuk diteliti dan perlu nya dilakukan kajian yang lebih spesifik.

BAHAN DAN METODE

Jenis penelitian ini ialah penelitian kualitatif. 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”. Teknik pengumpulan data pada penelitian ini yakni observasi, wawancara, serta dokumentasi dengan enam orang informan. Setelah data dikumpulkan lalu data diuji dengan uji kredibilitas data, transferability, dependability dan confirmability

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terdapat tiga varian lemang kancang beruk di desa Dusun Baru Lempur kabupaten Kerinci yaitu lemang kancang beruk ketan putih, ketan hitam dan ketan merah namun yang paling sering digunakan yaitu ketan putih dan ketan hitam. Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan lemang kancang beruk di desa Dusun Baru Lempur Kabupaten Kerinci yaitu beras ketan, santan kental, garam dan kantong semar hal ini sejalan dengan yang disebutkan pada artikel idntimes.com (2021) “makanan ini terbuat dari beras ketan yang dicampurkan dengan santan dan jugagaram hidangan ini seperti lemang pada umumnya....makanan khas dari kerinci ini menggunakan kantong semar sebagai wadahnya”. Beras ketan yang digunakan merupakan beras ketan asli Lempur yang mana teksturnya lebih lembut sehingga cocok untuk dimasak dengan kantong semar.



Gambar 1. Lemang kancang beruk ketan putih, ketan hitam dan ketan merah

Kantong semar juga mempengaruhi rasa, semakin berwarna merah kantong semar tersebut maka semakin enak pula rasa lemang kancang beruk, warna merah keunguan tersebut akan melekat pada ketan dan akan memberikan rasa yang nikmat hal ini sejalan dengan pendapat Helida *et al.*,(2016) Aroma dan rasa yang diberikan dari kantong semar membuat jenis makanan ini disukai. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kantong semar mengandung enzim protease (Morgan 1996) yang dapat menambah nikmat pada

“kancing beruk”. Diketahui bahwa menyantap lemang kancing beruk menggunakan kuah pendamping yaitu kuah sarikayo bahan kuah Sarikayo yang digunakan di desa Dusun Baru Lempur Kabupaten Kerinci yaitu telur, santan, gula aren, gula pasir, bubuk sarikayo, adas manis/ spikuk, kulit manis, vanili dan daun pandan.



Gambar 2. Warna lemang kancing beruk



Gambar 3. Lemang kancing beruk dan Sarikayo

Kabupaten Kerinci yaitu baskom kecil, baskom besar dan sendok. Peralatan pengolahan yang digunakan yaitu kompor dan kukusan. Sedangkan peralatan pengolahan kuah sarikayo yaitu panci, panci bertangkai, centong pengaduk, pengocok telur/ blender. Sejalan dengan itu menurut Nikmawati (2013) “alat persiapan ialah alat-alat yang digunakan guna untuk mempersiapkan bahan-bahan makanan yang akan segera diolah sehingga memudahkan pada saat mengolah makanan”. Dalam Nikmawati 2013 Fadiati juga mengatakan “Alat pengolahan merupakan alat dapur yang digunakan untuk pengolahan makanan, seperti kompor, oven, steamers, tilting pan, griller, berbagai macam alat pengaduk (sutil, serok, sendok sayur dan lain-lain)”. Teknik pengolahan dalam pembuatan lemang kancing beruk di desa Dusun Baru Lempur Kabupaten Kerinci yaitu mengukus (Steaming). Sejalan dengan itu Minantyo (2011) mengatakan Steaming (mengukus) adalah memasak bahan makanan dengan uap air panas. Bahan makanan diletakkan di suatu tempat (steamer), lalu uap air disalurkan di sekeliling bahan makanan yang di steam/ dikukus.



Gambar 4. Lemang kancing beruk dikukus

Kegunaan lemang kancing beruk yaitu sebagai hidangan yang digunakan untuk suguhan penyambutan tamu pada acara-acara adat seperti acara kenduri Sko, acara hajatan, lebaran, maulid dan acara-acara lainnya yang dewasa ini digunakan juga untuk penyambutan tamu-tamu dari luar daerah tersebut. Namun lemang kancing beruk sangat khas dan identik pada saat acara kenduri Sko yang mana pada kenduri sko tersebut masyarakat desa dusun baru lempur mengadakan open house atau ramah tamah kepada tamu dari luar daerah tersebut, masyarakat setiap rumah memasak lemang kancing beruk untuk dihidangkan. Siapapun tamu yang datang akan disuguhkan lemang kancing beruk dan beberapa makanan lainnya. Tamu dari luar daerah diperbolehkan bertamu ke setiap rumah yang pintunya terbuka pada hari kenduri sko tersebut dan akan disambut dengan senang hati oleh tuan rumah.

Berikut di bawah ini merupakan resep lemag kancang beruk di desa Dusun Baru Lempur Kabupaten Kerinci

Tabel 1. Resep Lemang Kancang Beruk Ketan Putih di Desa Dusun Baru Lempur

Bahan	Ukuran	Cara Membuat
Beras Ketan Putih	1 Gantang	Cuci beras ketan hingga bersih kemudian tiriskan
Santan kental	1000-1200 ml	Siapkan santan kental lalu tambahkan garam dan aduk hingga garam menjadi larut
Garam	2 ½ sdm	Selanjutnya siapkan katung semar yang telah dibersihkan
Kantong Semar	120 buah	Masukkan beras ketan kedalam kantong semar tersebut hingga memenuhi setengah bagian kantong semar Kemudian masukkan santan kedalam kantong semar yang telah berisikan ketan tersebut hingga sedikit diatas melebihi dari beras ketan di dalamnya Siapkan kukusan dan susun kantong semar yang telah berisikan beras ketan dan santan di dalam kukusan Kukus hingga matang kurang lebih 35 menit Setelah matang <i>Lemang Kancang Beruk</i> siap dihidangkan.

Tabel 2. Resep Lemang Kancang Beruk Ketan Hitam dan Merah di Desa Dusun Baru Lempur

Bahan	Ukuran	Cara Membuat
Beras Ketan Hitam/Merah	1 Gantang	Cuci beras ketan hingga bersih kemudian tiriskan
Santan kental	1500 ml	Siapkan santan kental lalu tambahkan garam dan aduk hingga garam menjadi larut
Garam	3 sdm	Selanjutnya siapkan katung semar yang telah dibersihkan
Kantong Semar	120 buah	Masukkan beras ketan kedalam kantong semar tersebut hingga memenuhi setengah bagian kantong semar Kemudian masukkan santan kedalam kantong semar yang telah berisikan ketan tersebut hingga sedikit diatas melebihi dari beras ketan di dalamnya Siapkan kukusan dan susun kantong semar yang telah berisikan beras ketan dan santan di dalam kukusan Kukus hingga matang kurang lebih 35 menit Setelah matang <i>Lemang Kancang Beruk</i> siap dihidangkan.

Tabel 3. Resep Kuah Sarikayo di Desa Dusun Baru Lempur

Bahan	Ukuran	Cara Membuat
Telur	3-5 buah	Siapkan bahan terlebih dahulu
Kelapa(santan)	2 buah	Siapkan santan dari 2 buah kelapa di dalam panic
Gula aren	2 buah	Cairkan gula aren beserta bahan lainnya seperti bubuk sarikayo, adas manis dan kulit manis.
Gula pasir	1 gelas	Setelah cair masukkan ke dalam santan sambi di saring
Bubuk sarikayo	1 sdm	kemudian masukkan daun pandan.
Adas manis/ spikuk	½ sdm	Kocok telur hingga mengembang dan masukkan kedalam santan.
Kulit manis	1 buah	Selanjutnya masak dengan api sedang sambil di aduk, terakhir beri vanili.
Vanili	Secukupnya	
Daun pandan	1 lembar	

KESIMPULAN

Hasil penelitian menunjukkan varian kancang beruk yang ada di Desa Dusun Baru Lempur yaitu lemag kancang beruk ketan putih, lemag kancang beruk ketan hitam, dan lemag kancang beruk ketan merah. Bahan pembuatan lemag kancang beruk terdiri dari bahan utama yaitu ketan, santan, garam dan kantong semar. Bahan dan rempah kuah pendamping lemag kancang beruk yaitu telur, santan, gula aren, gula pasir, bubuk sarikayo, adas manis, kulit manis, vanili dan daun pandan. Peralatan yang digunakan yaitu baskom kecil, baskom besar, sendok, kukusan dan kompor. Teknik yang digunakan pada pembuatan lemag kancang beruk yaitu mengukus (steaming). Kegunaan dari lemag kancang beruk yaitu sebagai hidangan yang digunakan untuk suguhan penyambutan tamu pada saat acara-acara adat seperti acara kenduri sko, acara hajatan, lebaran dan acara-acara lainnya.

Setelah penulis melakukan penelitian ini maka penulis ingin memberikan beberapa saran yaitu :

1. Perlunya dibukukan tentang varian lemang kancang beruk dilihat dari bahan, alat, teknik pengolahan dan kegunaan lemang kancang beruk di Desa Dusun Baru Lempur.
2. Kepada masyarakat khususnya di Desa Dusun Baru Lempur diharapkan membuat budidaya kantung semar agar tumbuhan tersebut dapat terjaga eksistensinya hingga ke anak cucu nantinya mengingat tumbuhan tersebut sangat sering digunakan pada setiap ada acara.
3. Adanya penelitian lanjutan berkenaan dengan studi tentang lemang kancang beruk.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih penulis ucapkan kepada ibu Dra. Lucy Fridayati, M.Kes selaku dosen pembimbing yang telah memberikan arahan, meluangkan waktu untuk membimbing serta membantu penulis dalam menyelesaikan karya tulis (jurnal) ini.

DAFTAR REFERENSI

- Helida, A. (2016). Perhelatan kenduri sko sebagai sebuah pesan kebudayaan masyarakat Kerinci di taman nasional Kerinci Seblat. *Masyarakat, Kebudayaan Dan Politik*, 29(1), 34-43.
- Helida, A., Zuhud, E. A., Purwanto, Y., & Hikmat, A. (2016). Retensi Dan Perubahan Pengetahuan Etnobotani Masyarakat Kerinci Di Taman Nasional Kerinci Seblat. *Buletin Kebun Raya*, 19(2), 105-116
- Minantyo, H. 2011. *Dasar-Dasar Pengolahan Makanan (Food Product Fundamental)*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Pradipta, S. D. 2021, 4 Januari. Menikmati Pulennya Lemang Kantong, Kuliner Khas Desa Lempur Kerinci. (<https://www.idntimes.com/food/diet/dede-surya-pradipta/lemang-kantong-kuliner-khas-desa-lempur-kerinci-c1c2/6>, diakses 8 September 2021)
- Rina, 2018, 19 Oktober. Mari Nikmati Panganan Unik Lemang Kancang Beruk Kerinci. (<https://www.metrojambi.com/read/2022/06/28/36310/mari-nikmati-panganan-unik-lemang-kancang-beruk-kerinci>, diakses 2 September 2021)
- Santoso, B. 2019. 30 Oktober. "Kancang Beruk Panganan Unik Khas Kerinci". *Antaraneews.com*, (<https://www.antaraneews.com/berita/1138059/kancang-beruk-panganan-unik-khas-kerinci>, diakses 2 September 2021).
- Sari Nikmawati. 2013. "Hubungan Pengetahuan Siswa Tentang Peralatan Pengolahan Makanan dengan Hasil Belajar Praktek Matapelajaran Mengolah Makanan Kontinental". Skripsi Padang Fakultas Pariwisata dan Perhotelan UNP.
- Sudaryono. 2017. *Metodologi Penelitian : Kuantitatif, Kualitatif, dan Mix Method*. Depok : Rajagrafindo Persada