

Karakteristik Makanan Tradisional di Alahan Panjang, Lembah Gumanti, Kabupaten Solok

Abstract

Anisa Chairina*

Universitas Negeri Padang
 anisachairina07@gmail.com

Kasmita

Universitas Negeri Padang
 kasmita70@yahoo.com

Ditemukan pada penelitian ini makanan tradisional daerah tersebut, Karakteristik Makanan Tradisional diteliti dengan cara pendataan, pencatatan, pengumpulan, dan pendokumentasian data tentang karakteristik makanan tradisional di Alahan Panjang, Kecamatan Lembah Gumanti, Kabupaten Solok yang meliputi jenis-jenis makanan tradisional, dan fungsi makanan tradisional.

Berdasarkan hasil penelitian ini disimpulkan bahwa jenis makanan tradisional terbagi menjadi 2 yaitu makanan pokok dan kue tradisional. Makanan Pokok yang terbagi dalam protein hewani ada 17 jenis, protein nabati ada 6 jenis, dan kue tradisional ada 14 jenis. Dan makanan tersebut mempunyai fungsi yang berbeda-beda tergantung acara adat istiadat setempat.

Keywords : Makanan Tradisional, Alahan Panjang

PENDAHULUAN

Seluruh daerah di Indonesia ini tentu mempunyai kekayaan yang melimpah, termasuk banyaknya budaya dan yang berbeda akibatnya mempunyai banyak pengaruh dan perbedaan pada makanan setiap daerah, contohnya adalah Nagari Alahan Panjang, Kec. Lembah Gumanti. Alahan Panjang adalah wilayah yang terletak di Kab. Solok, Sumatera Barat. Rata-rata masyarakatnya menggunakan air danau dan kebun sebagai mata pencarian. Daerah tersebut juga memiliki tanah subur cocok dijadikan lahan perladangan dan perkebunan. Akibatnya penduduk rata-rata menanam sayuran, buah-buahan, padi, sawit, dan sebagainya.

Pada zaman sekarang ini efek globalisasi tidak hanya berdampak pada teknologi dan internet saja, tapi berdampak juga makanan khas daerah karena banyaknya makanan internasional yang diminati oleh anak muda zaman sekarang, akibatnya makanan khas daerah sering dilupakan keberadaannya oleh masyarakat Lembah Gumanti, karena masyarakat condong mengikuti zaman dan memilih makanan modern yang dianggap lebih trending.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Temuan Umum Penelitian

1. Letak Daerah

suhu di Lembah Gumanti ini sangat dingin mencapai rata-rata 17°C.

2. Potensi Daerah

merupakan kabupaten seluas 7.084,2 Sehingga dengan banyaknya danau disana Alahan Panjang, Lembah Gumanti memiliki hasil perikanan yang baik. Lembah Gumanti juga memiliki daerah wisata alam, dan budaya juga hasil pertaniannya pun banyak.

Jenis- Jenis Makanan Tradisional di Alahan Panjang, Lembah Gumanti, Kabupaten Solok

Tabel 1. Inventarisasi Makanan Tradisional yang ada di Alahan Panjang, Kecamatan Lembah Gumanti, Kabupaten Solok.

Jenis Makanan Tradisional	Nama Makanan	Jenis Olahan	
1. Makanan Pokok - Protein Hewani	1. Ikan Danau (mansai)	- Goreng Kering	
	2. Pensi	- Tumis Pensi - Gulai Pensi	
	3. Ikan Gariang	- Pangek Ikan Gariang - Panggang Ikan Gariang - Goreng Ikan Gariang - Gulai Ikan Gariang - Kalio Ikan Gariang	
	4. Belut Sawah	- Goreng Belut Sawah	
	5. Ikan Rinuak	- Pergedel Rinuak - Bihun Rinuak - Palai Rinuak - Sala Rinuak - Samba lado Rinuak - Bakwan Rinuak - Peyek Rinuak - Sampadeh Rinuak	
	- Protein Nabati	1. Kacang-kacangan	- Samba Kacang - Tumis Kacang - Rendang Kacang
		2. Sayur – Sayuran	- Tumbuk Pucuk Ubi - Anyang - Gulai Tapak Leman

2. Kue Tradisional	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ampiang Dadiah 2. Pinyaram kuning/kunyit 3. Tumbang Ubi Jalar / Putu Pondang 4. Onde- Onde Labu 5. Tumbang Bondang 6. Pinukuik Hitam 7. Lamang Hitam 8. Lapek Siarang 9. Singgang Hitam 10. Lamang Siarang 11. Lapek Bareh 12. Bubua Mamasah 13. Buah Kubang 14. Paruik Ayam 	
--------------------	--	--

Berdasarkan *table* diatas makanan tradisional dikelompokkan menjadi 2 yaitu makanan pokok dan kue tradisional ada 37 jenis, yang terdiri atas : protein hewani ada 17 jenis atau 46%, protein nabati ada 6 jenis atau 16%, kue tradisional ada 14 jenis atau 38%. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada table dan diagram 1, berikut ini:

Tabel. 2 Makanan Tradisional di Alahan Panjang, Lembah Gumanti

Makanan Pokok Berdasarkan Jenisnya	Jumlah / Jenis	Persentase
1. Protein Hewani	17	46%
2. Protein Nabati	6	16%
3. Kue Tradisional	14	38%

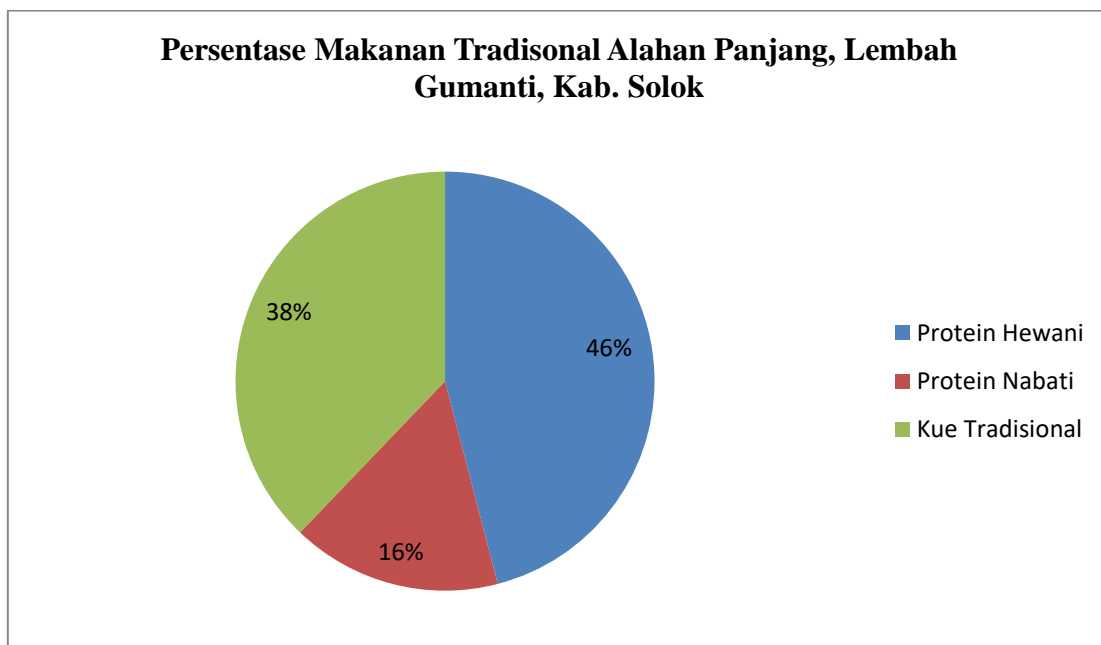


Diagram 1. Persentase Makanan Tradisional Alahan Panjang, Lembah Gumanti, Kab. Solok

3. Fungsi Makanan Tradisional di Alahan Panjang, Kecamatan Lembah Gumanti, Kabupaten Solok

- a. Makanan Tradisional dihidangkan sebagai makanan pokok atau makanan sehari – hari
Makanan tradisional yang biasa dihidangkan masyarakat setempat sebagai makanan pokok atau makanan sehari-

- hari yaitu : ikan danau goreng kering, tumis pensi, gulai pensi, pangek ikan gariang, panggang ikan gariang, goreng ikan gariang, gulai ikan gariang, kalio ikan gariang, goreng belut sawah, samba lado rinuak, sampadeh rinuak, samba kacang, rendang kacang, tumis kacang, tumbuk pucuk ubi, anyang, gulai tapak leman.
- b. Makanan Tradisional yang dihidangkan sebagai makanan kudapan atau cemilan sehari – hari
Makanan tradisional dihidangkan masyarakat setempat sebagai kudapan atau cemilan sehari-hari yaitu : pergedel rinuak, bihun rinuak, sala rinuak, palai rinuak, bakwan rinuak, peyek rinuak, tumbang ubi jalar, onde- onde labu, lapek bareh, bubua mamasah, paruik ayam.
 - c. Makanan Tradisional dihidangkan sebagai makanan adat pada upacara adat di Alahan Panjang, Kecamatan Lembah Gumanti, Kabupaten Solok. Makanan tradisional yang dihidangkan sebagai makanan adat pada upacara adat yaitu ampiang dadiah, pinyaram kuning/kunyit, tumbang bondang, pinukuik hitam, lamang hitam, lapek siarang, singgang hitam, lamang siarang, buah kubang.

Pembahasan

Menurut Saputra (2021) makanan khas daerah merupakan semua makan dan kue tradisional yang memakai bahan local diproduksi oleh masyarakat local, dan mencerminkan identitas masyarakat. Hasil dari penelitian yang diteliti selama 2 bulan yaitu dibagi 2 makanan pokok dan kue tradisional. Makanan Pokok yang terbagi dalam protein hewani ada 17 jenis, protein nabati ada 6 jenis, dan kue tradisional ada 14 jenis. Sehingga total keseluruhan berjumlah 37 jenis. Makanan pokok terdiri dari protein hewani ada 17 jenis atau 46 % dan protein nabati ada 6 jenis atau 16%, sedangkan kue tradisional ada 14 jenis atau 38%. Rata-rata makanannya diolah dengan cara digoreng, dipanggang, direbus, dan ditumis.

KESIMPULAN (10 pt, bold, capitals, left)

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh kesimpulan mengenai karakteristik makanan tradisional di Alahan Panjang, Kecamatan Lembah Gumanti, Kabupaten Solok yang meliputi jenis-jenis makanan tradisional, cara pengolahan, dan fungsi makanan tradisional. Adapun kesimpulan tersebut berupa :

1. Jenis-jenis makanan tradisional yang ada di Alahan Panjang, Kecamatan Lembah Gumanti, Kabupaten Solok terbagi atas makanan pokok, dan kue tradisional berjumlah 37 jenis. Makanan pokok terdiri dari protein hewani ada 17 jenis atau 46 % dan protein nabati ada 6 jenis atau 16%, sedangkan kue tradisional ada 14 jenis atau 38%.
2. Cara Pengolahan makanan tradisional di Alahan Panjang, Kecamatan Lembah Gumanti, Kabupaten Solok rata-rata makanan pokoknya diolah dengan cara digoreng, dipanggang, direbus, dan ditumis.
3. Fungsi Makanan Tradisional di Alahan Panjang, Kecamatan Lembah Gumanti, Kabupaten Solok ada 3 yaitu dihidangkan sebagai makanan pokok atau makanan sehari-hari, dihidangkan sebagai kudapan atau cemilan sehari-hari, dan dihidangkan sebagai makanan adat pada acara adat setempat.

Daftar Pustaka

- Ismayanti. 2010. Pengantar Pariwisata. Jakarta: Grasindo
- Anton. G. 2009. "Pelestarian Ikan Bilih (*Mystacoleucus Padangensi*) Melalui Pengembangan Agrowisata Perikanan Di Danau Singkarak Sumatera Barat". Pusat Teknologi Produksi Pertanian. 5(2). 146.
- Sugiyono. (2013). Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R & d. Bandung: Alfabeta.
- Jeni, S.Y. 2016. "Makanan Adat Pada Acara Manjapuik Marapulai di Desa Bayur Kecamatan Tanjung Raya Maninjau". 15.
- Berman, Barry, Joel R. Evans, Patrali Chatterjee (2018) Retail Management A Strategic Approach, Edisi 13, Global Edition, UK: Pearson
- Andi, W.H., & Putrid., & Andi, D. 2019. "Potensi Rempah-Rempah Tradisional Sebagai Sumber Antioksidan Alami Untuk Bahan Baku Pangan Fungsional". Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. 2(1). 27.
- 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.
- Eka Ulfi Aulia. 2020. "Inventarisasi Resep Rendang daging di kota Solok".
- Elida., 2012. Peralatan Pengolahan Makanan. Padang: UNP., 2014. Makanan Daerah Sumatera Barat. Padang: UNP