



TRADISI MAKANAN BUBUR PEDAS PADA MASYARAKAT MELAYU BATUBARA (SUATU KAJIAN ANTROPOLOGIS)

Maswita.

Fakultas Hukum Universitas Al-Azhar Medan
Jalan Pintu Air IV No. 214 Kwala Bekala, Medan Johor, Padang Bulan Medan
Email : maswita@gmail.com

Abstrak

Burbur pedas adalah makanan tradisi masyarakat melayu Batubara yang khusus di sajikan pada bulan Ramadhan. Berbagai macam sayuran, umbi-umbian dan kacang-kacangan serta rempah-rempah menjadi bahan masakan tersebut yang dimasak menjadi bubur yang enak untuk di makan. Adapun tujuan dari penulisan ini untuk mendeskripsikan latar belakang masyarakat menjadikan bubur pedas suatu makanan khas di bulan Ramadhan. Penelitian ini berlokasi di desa Padang Genting Kecamatan Talawi Kabupaten Batubara yang sampai masa kajian ini bubur pedas masih hidup dan berlanjut menjadi makanan khas bagi masyarakat di kabupaten Batubara. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode penelitian kualitatif yang bersifat deskriptif. Kesimpulan dari penelitian adalah bahwa bubur pedas menjadi makanan khas di bulan Ramadhan karena, pertama membuat bubur itu terlalu rumit dan lama, kedua kebiasaan itu berlanjut hanya di bulan ramadhan sudah turun temurun terjadi di masyarakat, ketiga bahan bubur pedas bermanfaat bagi tubuh manusia karena terdiri dari berbagai macam jenis bahan makanan.

Kata kunci : Bubur pedas, Masyarakat Melayu,

Abstract

Spicy burbur is a traditional food of the Batubara Malay community which is specially served in the month of Ramadan. Various kinds of vegetables, tubers and nuts and spices are ingredients in these dishes which are cooked into delicious porridge to eat. The purpose of this paper is to describe the background of the community making spicy porridge a typical food in the month of Ramadan. This research is located in the village of Padang Genting, Talawi District, Batubara Regency, which until the time of this study spicy porridge is still alive and continues to be a typical food for the community in Batubara Regency. The method used in this research is descriptive qualitative research methods. The conclusion of the research is that spicy porridge becomes a typical food in the month of Ramadan because, firstly making porridge is too complicated and takes a long time, the second habit continues only in the month of Ramadan that has been passed down from generation to generation in society, the three ingredients of spicy porridge are beneficial to the human body because it consists of various types of food ingredients.

Key words: Spicy porridge, Malay Society,

Pendahuluan

Dalam sudut pandang antropologi (Ihroni 2006:), makanan merupakan salah satu bahagian dari kebudayaan. Oleh sebab itu,

makanan bukan sebagai bahan produksi organisme dengan kualitas-kualitas bahan kimia melainkan bagian dari mempertahankan hidup yang ditentukan oleh masing-masing kebudayaan. Makanan



mempunyai fungsi kemajemukan dalam masyarakat di setiap bangsa yang erat kaitannya dengan tradisi

suatu masyarakat setempat, karena itu makanan memiliki fenomena lokal, dan merupakan bagian dari warisan tradisi kelompok masyarakat. Mengapa makanan tradisi itu tidak terlindas oleh tren makanan kekinian, hal ini erat kaitannya dengan kebiasaan makan masyarakat dan manfaat dari pada unsur-unsur yang terkandung dalam makanan itu. Selain itu rasa, tekstur dan aroma makanan yang dapat menimbulkan selera makan, turut mendukung makan itu tetap menjadi salah satu jenis makanan yang perlu dimakan.

Makanan adalah konsep kebudayaan masyarakat yang tinggal dalam suatu kawasan. Di Indonesia dengan berbagai macam masyarakat yang tinggal di berbagai daerah baik daerah pinggir pantai maupun di daerah pegunungan memiliki bentuk, jenis dan sajian makanan masing-masing. Selain itu masyarakat di Indonesia memiliki sebutan suku bangsa yang menunjukkan adanya perbedaan. Kebiasaan makanan khas suatu masyarakat daerah umumnya tidak mudah berubah, walaupun masyarakat tersebut berpindah dari satu daerah ke daerah lain. Mereka tetap membuat makanan tersebut bahkan mencari makanan itu jika ada jenis makanan khas itu di daerah yang baru ditempatinya. Hal ini berkaitan dengan kebiasaan makan ditambah lagi rasa suka dan enakya makanan tersebut menurut selera masing-masing.

Sumatera Utara terdiri dari berbagai suku bangsa dengan budaya yang beranekaragam, termasuk didalamnya makanan tradisional. Makanan tradisional Sumatera utara, antara lain : roti jala, sayur daun ubi tumbuk, ikan mas bumbu arsik, pucuk rotan, anyang dan bubur pedas. Berbagai macam makanan tradisi ini perlu kiranya ditingkatkan pengetahuan dan kecintaan masyarakat akan makanan dari

berbagai daerah, supaya makanan tradisional, tidak mudah tergeser oleh arus globalisasi makanan dan tren-tren makanan kekinian.

Bubur pedas merupakan salah satu makanan tradisional suku Melayu yang tinggal di sekitaran pantai Timur Sumatera Utara, khususnya di Kabupaten. Langkat, Deli Serdang, Serdang Bedagai, Asahan, Batubara, Labuhan Batu, Labuhan Batu Selatan, Labuhan Batu Utara, Kota Medan, Binjai, Tanjung Balai, dan Tebing Tinggi. Salah satunya yang akan dibahas dalam kajian ini adalah makanan bubur pedas yang menjadi makanan khas Melayu Batubara pada bulan puasa atau di bulan Ramadhan Tahun Hijriyah.

Bangun. P (1989) menyatakan bahwa salah satu fungsi kebudayaan bagi masyarakat adalah sebagai sumber nilai yang menjadi objek orientasi dalam kehidupan. Dengan demikian kemajemukan kebudayaan melahirkan orientasi yang majemuk, sehingga kemajemukan itu dapat dilihat dari sudut makanan khas daerah, walaupun tidak dapat dinafikan bahwa beberapa daerah memiliki makanan khas yang hampir serupa. Hal ini disebabkan pengaruh lingkungan terdekat dan perpindahan masyarakat ke beberapa daerah yang melahirkan makanan yang ada di daerah yang satu, ada juga di daerah yang lain seperti makanan bubur pedas.

Pola konsumsi masyarakat saat ini juga mulai banyak berubah, sejalan dengan semakin maraknya makanan modern yang berdampak pada menurunnya tingkat mengkonsumsi makanan tradisional di kalangan masyarakat. Lain halnya dengan bubur pedas, banyaknya jenis makanan luar tidak menggerus bubur pedas menjadi hilang sebagai makanan di masyarakat, hal ini disebabkan rasa yang khas dan manfaat makanan itu bagi tubuh manusia, hanya saja makanan tradisi ini terkadang jarang menjadi pembicaraan secara nasional.



Selain itu, konsep kebudayaan masyarakat dipengaruhi dan ditentukan oleh keyakinan masing-masing penganutnya, sehingga sangat sukar seseorang untuk melakukan perubahan tradisi tentang macam-macam makanan dietnya. Dalam kenyataan nutrien masih merupakan konsep modern yang asing bagi orang-orang tradisional. Mereka masih ada yang menghubungkan makanan dengan rasa kenyang dan belum kenyang (Daneswarii 2013). Pengertian tradisi menurut Bastomi (2014) adalah roh dari sebuah kebudayaan, dengan tradisi sistem kebudayaan akan menjadi kokoh. Jika tradisi dihilangkan maka ada harapan suatu kebudayaan akan berakhir saat itu juga. Setiap sesuatu menjadi tradisi seringkali sudah teruji tingkat efektifitasnya dan tingkat efisiensinya. Efektifitas dan efisiensinya selalu mengikuti perjalanan perkembangan unsur kebudayaan. Berbagai bentuk sikap dan tindakan dalam mengatasi persoalan jika tingkat efektifitas dan efisiennya rendah akan segera ditinggalkan oleh pelakunya dan tidak akan menjadi sebuah tradisi. Tentu saja suatu tradisi akan pas dan cocok sesuai situasi dan kondisi masyarakat yang mewarisinya.

Metode Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif, dimana akan menggambarkan faktor masyarakat Melayu Batubara masih menyajikan makanan bubur pedas sebagai makanan berbuka di bulan Ramadhan. Teknik wawancara digunakan untuk mendapatkan informasi di lapangan. Penelitian ini dilakukan di desa Padang Genting Kabupaten Batubara. Pemilihan lokasi penelitian ini didasarkan atas pertimbangan bahwa lokasi ini menurut pemantauan peneliti adalah daerah yang menjadikan bubur pedas sebagai makanan yang selalu disajikan pada waktu bulan Ramadhan. Pada masa penelitian ini berlangsung sebahagian masyarakat tidak lagi membuat bubur pedas di rumah masing

masing tetapi membeli bubur pedas di kedai-kedai yang ada di beberapa tempat di kawasan itu. Menurut Arikunto (2006) “populasi adalah keseluruhan subjek penelitian”. Dengan demikian populasi dalam penelitian ini adalah keseluruhan dari yang menjadi subjek penelitian yang diteliti. Narasumber yang diambil adalah orang yang membuat bubur pedas setiap hari di bulan puasa untuk dijual dengan jumlah narasumber sebanyak 3 orang. Peneliti menggunakan metode deskriptif kualitatif yang bersifat eksploratif yaitu peneliti langsung terjun kelapangan untuk melihat bagaimana proses yang diteliti berlangsung. Data yang terkumpul melalui wawancara di analisis untuk mendapatkan hasil yang dituangkan dalam bentuk karya ilmiah. Pengumpulan data dilakukan melalui data primer dan data sekunder. Sumber data sekunder diperoleh melalui literatur, buku-buku, serta dokumen . (Sugiyono, 2008).

Hasil dan Pembahasan

Menurut Soerjono Soekamto (1990), tradisi adalah kegiatan yang dilakukan oleh sekelompok masyarakat dengan secara langgeng (berulang-ulang). Jika disimpulkan apa yang dikemukakan diatas maka bubur pedas ini dapat dikatakan makanan tradisi karena dilakukan oleh masyarakat Batubara secara berulang ulang walaupun terjadi lebih khusus pada bulan Ramadhan di tahun Hijryah. Tradisi adalah roh dari sebuah kebudayaan sehingga dengan adanya tradisi, sistem kebudayaan akan menjadi kokoh. Jika tradisi dihilangkan maka ada harapan suatu kebudayaan akan berakhir saat itu juga (Bustomi. 2014)

Setiap sesuatu yang menjadi tradisi seringkali sudah teruji tingkat efektifitasnya dan tingkat efisiensinya. Efektifitas dan efisiensinya selalu mengikuti perjalanan perkembangan unsur



kebudayaan. Berbagai bentuk sikap dan tindakan dalam mengatasi persoalan, jika tingkat efektifitas dan efisiensi rendah akan segera ditinggalkan oleh pelakunya dan tidak akan menjadi sebuah tradisi. Tentu saja suatu tradisi akan pas dan cocok sesuai situasi dan kondisi masyarakat yang mewarisinya. Namun demikian tradisi yang terjadi berulang-ulang bukanlah dilakukan secara kebetulan. Dari pemahaman tersebut maka apapun yang dilakukan oleh manusia secara turun temurun dalam setiap aspek kehidupannya merupakan upaya untuk meringankan hidup manusia dapat dikatakan sebagai “tradisi” yang berarti bahwa hal tersebut adalah menjadi bagian dari kebudayaan. Secara khusus tradisi disebut oleh C.A. Van Peursen (1988), diterjemahkan sebagai proses pewarisan atau penerusan norma-norma, kaedah-kaedah dan adat istiadat. Tradisi dapat dirubah diangkat, ditolak dan dipadukan dengan aneka ragam perbuatan manusia. Lebih khusus lagi apabila tradisi dapat melahirkan kebudayaan masyarakat dari wujud tradisi itu sendiri.

Pembahasan tentang makanan memang tidak akan ada habisnya, karena setiap masing-masing daerah memiliki berbagai macam kuliner dengan ciri khasnya yang berbeda. Hal ini menjadi salah satu daya tarik bagi pelancong dan para penggemar makanan untuk bisa mencicipi kuliner khas yang ada di Indonesia. Di daerah Sambas Kalimantan Barat, juga ditemukan makanan khas daerah dengan sebutan bubur pedas (Bubbor Paddas) menurut istilah di kota Sambas. Sejenak mendengar namanya, mungkin kita akan berpikir bahwa bubur ini memiliki rasa yang benar-benar pedas, padahal tidak seperti demikian, rasa pedas itu sendiri berasal dari lada yang telah disangrai dan digiling halus, namun demikian rasa pedasnya pun tidak

berlebihan, hanya meninggalkan sedikit rasa pedas saja di lidah.

Bubur pedas merupakan salah satu makanan tradisional pada masyarakat Melayu desa Padang Genting yang sampai masa pengkajian berlangsung tetap menjadi makanan berbuka pada masa bulan Ramadhan. Adapun alasan masyarakat masih menjadikan bubur pedas sebagai makanan berbuka disebabkan bahan-bahan yang ada dalam bubur pedas itu bermanfaat untuk dimakan ketika waktu berbuka. Informan menyatakan ketika berbuka dengan bubur pedas perut merasa nyaman walaupun selama puasa lebih kurang 13 sampai 14 jam perut tidak mendapatkan asupan makanan dan minuman

Pada bulan Ramadhan, beberapa kedai makanan di Batubara yang menjual makanan berbuka turut menjual bubur pedas sebagai salah satu jenis makanan yang dijual. Bahkan ada diantaranya khusus menjual bubur pedas saja. Pengetahuan masyarakat Melayu tentang bubur pedas tersebut, tidak dipengaruhi oleh tingkat pendidikan akan tetapi pengetahuan yang didapat dari turun temurun yang diwarisi oleh orang tuanya ataupun dari keluarganya. Bubur pedas sebagai Makanan tradisional Melayu sejak zaman kerajaan hingga sampai saat ini masih terus ada. Adapun sebab bubur pedas dibuat menjadi salah satu makanan pada zaman kerajaan dahulu untuk mencukupi jenis makanan bagi masyarakat yang berpendapatan rendah. Sehingga rakyat membuat makanan yang dicampur dengan bahan-bahan lain agar makanan tersebut menjadi makanan yang dapat dimakan oleh banyak orang.

Kini bubur pedas menjadi jenis makanan yang tren di Batubara untuk semua golongan, kedai-kedai menyajikan bubur pedas ramai dikunjungi peminat untuk membeli bubur pedas sebagai



makanan berbuka bahkan ada pengunjung datang setelah berbuka khusus untuk makan bubur pedas di kedai tersebut. Padahal zaman sebelumnya (kira2 empat puluh tahun yang lalu) informan mengatakan bubur pedas hanya digemari oleh orang dewasa dan makanan tersebut dibuat oleh masing-masing rumah tangga atau dua atau tiga rumah tangga secara gotong royong untuk dimakan bersama.

Bubur pedas adalah makanan tradisional yang terbuat dari berbagai macam sayuran, umbi-umbian, kacang-kacangan, beras yang disangrai (digongseng) dan rempah-rempah, serta beberapa jenis ikan dan beberapa jenis kerang bahkan daging ayam dan daging lembu sebagai perencah. Rasanya enak dan segar dari rempah-rempah dan perencahnya menimbulkan dorongan untuk mencicipinya. Hingga sampai saat ini pada bulan Ramadhan makanan ini masih disuguhkan. Adapun alasan dibuat pada bulan Ramadhan adalah untuk meneruskan tradisi makanan berbuka yang dianggap masyarakat bermanfaat untuk kesehatan fisik. Secara tradisi informan menyatakan jika belum makan bubur pedas selama bulan Ramadhan kurang lengkap rasanya atau ada rasa yang kurang selama satu bulan penuh puasa. Bubur pedas menjadi bahan perbincangan di kalangan orang puasa mengenai sudah berbuka dengan bubur pedas atau belum, ada rasa yang kurang puas jika belum berbuka dengan bubur pedas selama bulan Ramadhan.

Disamping itu, alasan bubur pedas ini menjadi makanan yang ada hanya pada bulan Ramadhan disebabkan untuk membuat bubur pedas itu begitu rumit dan lama karena racikan bahan begitu banyak. Kemudian sebahagian bahan campuran bubur pedas itu ada yang disangrai seperti beras dan rempah-rempah. Alasan mengapa sebahagian bahan-bahan tersebut dikeringkan/disangrai supaya bahan

tersebut dapat disimpan dalam waktu yang lama.

Ada juga di beberapa daerah di Batubara menjadikan bubur pedas sebagai salah satu makanan yang dihidangkan pada perhelatan pesta seperti pesta perkawinan, sunatan dan pesta memberi nama bayi yang baru lahir. Hal ini menjadi tren sebagai simbol adat Melayu di kawasan Batubara bahkan beberapa daerah di Sumatera Utara. Sebahagian penyaji bubur pedas mengatakan bahwa dengan bubur pedas yang disajikan berarti sudah mewakili makanan khas Melayu.

Kesimpulan dan Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa,

1. Pengetahuan masyarakat Melayu tentang bubur pedas masih sangat kental walaupun diperoleh melalui turun temurun, baik dari orang tuanya maupun dari kalangan keluarga.
2. Adapun sebab bubur pedas samai masa ini masih menjadi makanan berbuka dalam bulan Ramadhan secara turun temurun karena, pertama makanan tersebut enak cita rasa dan bahan – bahan yang ada di dalam bubur pedas baik untuk tubuh, hal ini terbukti selepas makan bubur pedas perut terasa nyaman walaupun sebelumnya perut dalam keadaan kosong/puasa selama 13 hingga 14 jam, kedua untuk membuat bubur pedas ini rumit dan prosesnya begitu lama sehingga waktu yang senggang di bulan puasa dapat digunakan untuk meracik bahan-bahan bubur pedas tersebut, ketiga jika dalam bulan puasa belum berbuka dengan bubur pedas maka dirasakan kurang sempurna. Biasanya masing-masing orang yang puasa memperbincangkan apakah sudah berbuka dengan bubur pedas atau belum



Saran

1. Perlu dilakukan pengkajian terhadap bahan-bahan yang ada di dalam bubur pedas, supaya diketahui benar kandungan gizi dan manfaat bubur pedas itu bagi tubuh manusia
2. Hendaknya penggerak PKK Kabupaten membuat suatu kegiatan yang bersifat promosi tentang bubur pedas sebagai makanan khas Batubara. sehingga menjadi salah satu makanan yang mempunyai daya tarik bagi pelancong.

Daftar pustaka

1. Abdurrahmat, Fathoni.2006. Antropologi Sosial Budaya .Jakarta:P.T.Rhineka Cipta
2. Anderson. F.2006 Antropologi. Kesehatan. Jakarta: Universitas Indonesia (UI Press).
3. Arikunto, Suharsimi. 2010. Prosedur Penelitian. Jakarta : Rineka Cipta
4. Bangun. P. 1981. Kebudayaan Sebagai Sumber Nilai Orientasi. Jakarta: Bina Cipta.
5. Bastomi, Suwaji.1988. Apresiasi Kesenian Tradisional. Semarang: IKIP Semarang Press.
6. Basyarsyah, L.S. dan Syaifuddin,W. 2002. Kebudayaan Melayu Sumatera Timur. Medan: USUPress
7. C.A. Van Peursen. 1988 Strategi Kebudayaan, Yogyakarta: Kanisisus.
8. Harsojo.1977.Pengantar Antropologi Budaya.Jakarta: Bina Cipta.
9. Horton, D.1981. Potatoes:Production, Marketing dan programs for Developing Countries. Boulder:Westview Press 11.