



Upaya Memperkenalkan Kue Tradisional Pesisir Selatan Minang di Daerah Jabodetabek

Heni Pridia Rukmini Sari^{1*}, Putri Farsya Humaira²

^{1,2}Hospitaliti & Pariwisata Institut Stiami, Indonesia

*Korespondensi penulis: pusat_heni.pridia@gmail.com

Abstract. *There are many traditional Indonesian cakes, especially traditional cakes from the South Coast of West Sumatra. This research was conducted to introduce traditional cakes typical of the South Coast of West Sumatra to the wider community in the Jabodetabek area. West Sumatra, is a province in Indonesia located on the island of Sumatra with Padang as its capital city. Pesisir Selatan Minang traditional cake is a traditional cake originating from the province of West Sumatra. The formulation of the problem consists of: (1) What are the typical Minang cakes and what is the texture and taste of Minang snacks? (2) How to introduce Minang cakes? The aims of this research are (1) To know and recognize the traditional Mianang cake. (2) Introducing and disseminating traditional Minang cakes. The research methods and data collection techniques used are (1) descriptive methods (2) data collection techniques using questionnaires (3) literature study. Place and time of research: the distribution of the questionnaire was carried out on 24-28 July 2021 through Google Form and WhatsApp media. Currently only a few people know the traditional Minang cake. It takes effort and support from the government and the community, especially the younger generation to preserve traditional cakes, especially traditional Minang cakes so that they are not lost due to the development of modern cakes.*

Keywords: *Introducing, South Coast, Traditional Cake.*

Abstrak. Kue tradisional Indonesia banyak sekali, khususnya kue tradisional dari Pantai Selatan Sumatera Barat. Penelitian ini dilakukan untuk mengenalkan kue tradisional khas Pantai Selatan Sumatera Barat kepada masyarakat luas di wilayah Jabodetabek. Sumatera Barat, merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang terletak di Pulau Sumatera dengan Kota Padang sebagai ibu kotanya. Kue tradisional Minang Pesisir Selatan merupakan kue tradisional yang berasal dari Provinsi Sumatera Barat. Rumusan masalah terdiri dari: (1) Apa saja kue khas Minang dan bagaimana tekstur serta rasa penganan khas Minang? (2) Bagaimana cara mengenalkan kue Minang? Tujuan dari penelitian ini adalah (1) Mengetahui dan mengenali kue tradisional Mianang. (2) Memperkenalkan dan menyebarluaskan kue tradisional Minang. Metode penelitian dan teknik pengumpulan data yang digunakan adalah (1) metode deskriptif (2) teknik pengumpulan data menggunakan angket (3) studi pustaka. Tempat dan waktu penelitian: penyebaran angket dilakukan pada tanggal 24-28 Juli 2021 melalui media Google Form dan WhatsApp. Saat ini baru sedikit masyarakat yang mengetahui kue tradisional Minang. Perlu usaha dan dukungan dari pemerintah dan masyarakat khususnya generasi muda untuk melestarikan kue tradisional khususnya kue tradisional Minang agar tidak hilang akibat perkembangan kue modern.

Kata Kunci: Kue Tradisional, Memperkenalkan, Pesisir Selatan.

1. LATAR BELAKANG

Indonesia memiliki 34 provinsi yang membentang dari Sabang sampai Marauke. Indonesia memiliki banyak macam ragam bahasa, suku, budaya dan makanan tradisional, seperti makanan dari Provinsi Sumatra Barat. Sumatra Barat, adalah sebuah provinsi di Indonesia yang terletak di Pulau Sumatra dengan Padang sebagai ibu kotanya. Provinsi Sumatra Barat berada di sepanjang pesisir barat Sumatra bagian tengah, dataran tinggi Bukit Barisan di sebelah timur, dan sejumlah pulau dilepas pantainya seperti Kepulauan Mentawai. Dari utara ke selatan, provinsi dengan wilayah seluas 42.297,30 km² ini berbatasan dengan 4 provinsi;

Sumatra Utara, Riau, Jambi, dan Bengkulu. Provinsi ini memiliki penduduk sebanyak 4.846.909 jiwa dengan mayoritas beragama Islam. Provinsi Sumatra barat terdiri dari 12 kabupaten dan 7 kota dengan pembagian wilayah administratif sesudah kecamatan di seluruh kabupaten (kecuali Kabupaten Kepulauan Mentawai) dinamakan sebagai nagari.

Masyarakat Minang mempunyai masakan khas, yang populer dengan sebutan Masakan Padang. Masakan Minang tradisional yang terkenal adalah Rendang yang mendapatkan predikat nomor 1 sebagai makanan terlezat di dunia versi CNN pada tahun 2017. Kuliner di Sumatera Barat sangat beragam makanan tradisional yang dimiliki, yang mana juga memiliki rasa dan ciri khas masing masing di daerah kabupaten maupun kota yang ada di Sumatera Barat, khususnya kabupaten Pesisir Selatan.

Sumatra Barat tidak hanya memiliki makanan yang lezat, Sumatra Barat juga memiliki jajanan yang beraneka ragam dan juga enak untuk di santam. Dari semua masakan tradisional khas Sumatra Barat penulis ingin mengangkat kue tradisional khas Pesisir Selatan Minang yang masih kurang terkenal di kancah nasional. Sangat disayangkan bila kue tradisional khas Indonesia terutama jajanan dari Minang akan kalah terkenal dengan makanan luar negeri seperti Tteokbokki dari Korea Selatan, Dorayaki dari Jepang dan masih banyak lagi.

Penulis memilih untuk mengangkan kue tradisional khas Pesisir Selatan Minang adalah untuk memberikan informasi kepada masyarakat yang ingin mengetahui kue tradisional khas Pesisir Selatan Minang khususnya di daerah Jabodetabek. Jabodetabek ialah kawasan metropolitan Jakarta dan sekitarnya. Oleh karena itu masyarakat Jabodetabek memiliki gaya hidup yang modern dan bergaya ke barat-baratan, dari model pakaiannya, cara bergaul sampai makanannya sudah mengikuti zaman. Jabodetabek di pilih penulis untuk mengangkan kue tradisional khas Pesisir Selatan Minang agar anak-anak muda tidak melupakan kue-kue tradisional khususnya kue tradisional khas Pesisir Selatan Minang.

2. KAJIAN TEORITIS

Kue tradisional/Jajan pasar adalah istilah yang digunakan untuk menyebutkan berbagai jajanan khas/tradisional. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia jajanan pasar adalah panganan yang dijajakan, kudapan yang dijual di pasar. Jajan pasar ini dibuat secara manual atau tanpa mesin, yaitu menggunakan tangan manusia. Jajan pasar ini biasanya tidak tahan lama, karena bahan yang digunakan untuk membuat jajanan pasar tidak mengandung bahan pengawet, sehingga aman dan sehat untuk dikonsumsi. Jajanan adalah bagian dari pangan siap saji yang merupakan makanan dan minuman yang diolah oleh produsen makanan di tempat penjualan dan atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi

masyarakat umum. Keunggulan pangan jajanan adalah murah dan mudah didapat, cita rasanya enak dan cocok dengan selera kebanyakan masyarakat. Pangan jajanan tersedia dalam bentuk yang lebih menarik, rasa enak, rupa dan konsistensinya baik.

Kue tradisional merupakan kue Nusantara sebagai wujud hasil budaya warisan para leluhur bangsa, yang di ajarkan secara turun-temurun. Secara spesifik di daerah atau masyarakat Indonesia, biasanya kue tradisional diolah dari resep yang sudah dikenal masyarakat setempat dengan bahan-bahan yang di peroleh dari sumber lokal yang memiliki citarasa yang relatif sesuai dengan selera masyarakat setempat. Kue tradisional dikenal pula dengan istilah kudapan dan penganan. Kue Nusantara dapat berfungsi sebagai makanan selingan atau makanan jajanan yang umumnya dihidangkan disela-sela waktu makanan utama. Menurut Palupi (2010:2).

Kue tradisional Minang berarti kue/jajanan pasar khas/tradisional dari Minangkabau. Ada kue khas Minang yang dibuat untuk upacara adat dan ada juga untuk upacara keagamaan masyarakat. Jajanan khas tradisional Minangkabau juga mempunyai banyak variasi. Umumnya kue khas tersebut dibuat berbahan dasar beras ketan dan kelapa. biasanya kue-kue yang dihidangkan di upacara tradisi adat seperti upacara perkawinan, bagatak penghulu dan bagatak rumah. Sedangkan dalam upacara keagamaan seperti upacara maulid nabi setiap bulan Rabiul Awal dan bulan Sya'ban .

Penggolongan kue tradisional

Kue tradisional termasuk kedalam makanan tradisional, kue tradisional dapat dikelompokkan berdasarkan jenisnya. Jenis-jenis kue tradisional dapat dilihat dari segi pengolahan, bahan dan bentuk. Menurut Shoshana Giantara (2014:8).

- 1) **Kue Basah**, Kue basah mempunyai tekstur yang empuk, lembut dan basah. Kue basah tidak bisa bertahan lama dan hanya dapat bertahan beberapa hari saja.
- 2) **Kue kering**, mempunyai tekstur yang kering dan memiliki kadar air yang sedikit, sehingga dapat bertahan lama bila disimpan.

Pengolahan kue tradisional

Teknik pengolahan kue tradisional berdasarkan karakteristik atau ciri khas kue tradisional dapat dikelompokkan dan dibedakan berdasarkan teknik olahannya. Menurut Sri Palupi (2010:17) “Karakteristik atau ciri makanan jajanan khas yaitu kue-kue tradisional yang direbus, kue-kue tradisional yang dikukus, kue-kue tradisional yang digoreng dalam minyak sedikit dan minyak banyak, kue-kue tradisional yang dipanggang”.

1) Pengolahan Kue Tradisional dengan Cara Dikukus

Menurut Baidar (2013:31) “Mengkukus berarti memasak dengan uap air panas dengan cara menaruh makanan di atas sebuah tempat yang berlubang-lubang atau sebuah tempat tertutup diatas air yang sedang mendidih”.

2) Pengolahan kue tradisional dengan cara di panggang

Menurut Baidar (2013:31) “Memanggang merupakan salah satu cara memasak yang sangat populer. Memanggang pada dasarnya berarti cara memasak kering dengan api terbuka dan berasal dari bawah makanan yang dimasak”.

3) Pengolahan Kue Tradisional dengan cara di goreng

Menurut Baidar (2013: 33) “Menggoreng adalah yang dilakukan dalam minyak banyak, sehingga makanan yang digoreng betul-betul dapat tenggelam dalam minyak banyak”.

3. METODE PENELITIAN

Metode bahan penelitian dilakukan dengan metode deskriptif yaitu teknik pengumpulan data dengan cara studi kepustakaan dan menyebarkan kuesioner. Tempat dan waktu penelitian dilakukan dengan cara menggunakan media google form yang disebar luaskan kepada para responden secara acak dan dilaksanakan pada tanggal 24 juli sampai 27 juli 2021.

Dari hasil yang didapat dari studi kepustakaan ada 7 kue khas dari Pesisir Selatan Sumatera Barat. Kue-kue tersebut adalah: pinukuik batang kapas, mangkuak badeta batang kapas, putu kambing, lapek bugih, kue sangko, tapuang tapai dan kue galang.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kue khas Minang memiliki beragam cita rasa di setiap daerah Sumatera Barat, dan berikut ini beberapa kue khas Minang dari daerah Pesisir Selatan yang berada di Sumatera Barat. Berikut ini macam-macam kue tradisional Pesisir Selatan Sumatera Barat:

Pinukuik Batang Kapas



Sumber: <https://www.saribundo.biz/pinukuik-serabinya-orang-minang.html>

Gambar 1. Pinukuik Batang Kapas

Pinukuik batang kapas sekilas mirip dengan pancake, namun berbeda dari cara penyajian dan bahan bakunya. Kuliner ini terbuat dari santan dengan campuran tepung beras, tapi, gula dan vanili. Dimasak menggunakan cetakan khusus yang berbentuk setengah lingkaran diatas tungku. Rasa dari makanan ini campuran antara manis dan gurih karena adanya percampuran antara gula dan santannya.

Mangkuak Badeta Batang Kapas



Sumber: <https://www.cendananews.com/2019/11/tiga-kuliner-tradisional-murah-meriah-di-padang.html>

Gambar 2. Mangkuak Badeta Batang Kapas

Mangkuak badeta batang kapas terbuat dari tepung beras dan gula aren yang dicampur dengan gula pasir, santan, dan bahan lainnya kemudian ditambah dengan badeta dan di cetak menggunakan mangkuk yang terbuat dari tempurung kelapa. Badeta ialah santan kelapa yang mengental membaluti kue mangkuaknya. Untuk memasaknya perlu diuapkan menggunakan dandang atau juga bisa dengan kuah yang besar. Memiliki rasa gurih dari santan kentalnya dan manis dari gula arennya.

Putu Kambang



Sumber: <https://gerombolanbusiness.wordpress.com/2018/10/09/watch-proses-pembuatan-kue-putu-on-youtube/amp/>

Gambar 3. Putu Kambang

Putu Kambang berasal dari Nagari Kambang kecamatan Legayang, Kabupaten Pesisir Selatan. Kue ini berbahan dasar ketan hitam dengan campuran parutan kelapa yang diberi gula aren dan daun pandan di tengah adonannya. Adonan kue ini dibungkus dengan daun pisang hampir sama seperti pepes, tapi di ikat di bagian ujung-ujungnya, kemudian dikukus.

Lapek Bugih



Sumber: <https://www.kidalnarsis.com/2016/02/lapek-bugih-kue-tradisional-ranah-minang.html>

Gambar 4. Lapek Bugih

Lapek Bugih merupakan panganan kudapan atau hidangan kue tradisional Minangkabau yang bercita rasa manis. Biasanya disajikan dalam upacara adat seperti Upacara Perkawinan dan Batagak Rumah (membuat pondasi rumah) untuk pelengkap sajian dalam Jamba Tukang dan ada juga disajikan dalam upacara keagamaan seperti upacara khitan (sunat) dan termasuk aneka kue yang dibuat dalam acara manta pabukoan bagi menantu perempuan kepada mertua di bulan Ramadhan. Bentuk makanannya segitiga dan berbungkus dengan daun pisang yang rasanya lengket tapi manis rasanya

Kue Sangko



Sumber: https://id.wikipedia.org/wiki/Kue_sangko

Gambar 5. Kue Sangko

Kue Sangko merupakan salah satu kue khas dari Kabupaten Pasisir Selatan Sumatra Barat. Kue ini banyak ditemukan di Nagari Painan sampai saat. Bahan utama yang digunakan untuk membuat kue sangko yaitu tapung beras dan gula merah ditambah dengan bahan-bahan lainnya. Cara membuat kue sangko tidaklah sesulit yang dipikirkan oleh setiap orang. Cukup mencampurkan tepung beras dan gula merah lalu diaduk menjadi sebuah adonan. Adonan dimasukan ke dalam cetakan yang telah disiapkan. Tahap selanjutnya ku dibakar baik dengan kayu api atau dengan bara.

Tapuang Tapai



Sumber: https://www.cendananews.com/2017/09/umkm-makanan-lokal-semakin-tumbuh-di-batang-kapeh.html/img_20170825_105023

Gambar 6. Tapuang Tapai

Tapuang tapai adalah kue yang terbuat dari tepung beras, tapai ubi, gula merah, dan gula pasir, nantinya tapai ubi yang lunak itu dicampur dan diaduk dengan tepung beras serta ikut dituangkan gula merah yang telah dicairkan dengan air panas. Untuk menikmatinya tapuang tapai harus diberi parutan kelapa. Tapuang tapai memiliki rasa yang asam dan manis.

Kue Galang



Sumber: <https://www.saribundo.biz/kue-galang-donat-khas-minangkabau.html>

Gambar 7. Kue Galang

Kue galang merupakan donat khas Minang, hanya saja bentuknya lebih kurus dan bahannya juga berbeda. Bahan yang digunakan tepung beras ketan hitam dan dicampur sedikit tepung beras, serta sedikit gula pasir. Lalu, untuk membuat rasa manisnya, di bagian luar kue akan ditaburi gula pasir yang telah dilebur. Rasanya manis dan kenyal sangat digigit.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Upaya memperkenalkan kue tradisional Pesisir Selatan Minang di daerah Jabodetabek merupakan langkah penting dalam pelestarian budaya kuliner serta pengembangan ekonomi berbasis produk lokal. Berdasarkan analisis yang telah dilakukan, beberapa kesimpulan utama dapat diambil. Jabodetabek memiliki populasi yang beragam dengan daya beli yang cukup tinggi, sehingga menjadi pasar potensial bagi produk kuliner tradisional. Selain itu, komunitas Minang yang merantau di Jabodetabek dapat menjadi target awal sebelum memperluas pasar ke masyarakat umum. Untuk mencapai keberhasilan, strategi pemasaran yang efektif diperlukan, seperti pemanfaatan media sosial dan platform digital guna meningkatkan visibilitas produk serta kolaborasi dengan restoran Padang, toko oleh-oleh, dan marketplace guna mempercepat distribusi serta penjualan kue tradisional.

Namun, terdapat tantangan dalam pengenalan produk, salah satunya adalah kurangnya pengetahuan masyarakat umum terhadap kue tradisional Pesisir Selatan Minang. Oleh karena itu, strategi edukasi melalui promosi, event kuliner, dan program food tasting sangat diperlukan untuk meningkatkan kesadaran konsumen. Selain itu, inovasi dalam produk dan kemasan juga menjadi faktor penting. Adaptasi resep dengan mempertahankan cita rasa khas namun tetap sesuai dengan selera modern dapat meningkatkan daya tarik produk, sementara penggunaan kemasan yang menarik, higienis, dan ramah lingkungan dapat meningkatkan daya saing di pasar urban. Dukungan dan kolaborasi dari berbagai pihak juga memiliki peran krusial,

termasuk kerja sama dengan komunitas kuliner, pemerintah daerah, serta UMKM dalam mendukung ekspansi produk. Sertifikasi halal dan izin edar dari BPOM pun diperlukan untuk meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk.

Untuk meningkatkan efektivitas dalam memperkenalkan dan memasarkan kue tradisional Pesisir Selatan Minang di Jabodetabek, beberapa rekomendasi dapat diterapkan. Pemasaran digital harus dioptimalkan dengan memanfaatkan media sosial seperti Instagram, TikTok, dan YouTube dalam konsep storytelling, serta menggunakan influencer kuliner dan food blogger untuk meningkatkan eksposur produk. Selain itu, aksesibilitas produk perlu ditingkatkan dengan menjalin kerja sama dengan marketplace dan aplikasi layanan pesan-antar makanan agar jangkauan pasar lebih luas, serta membuka gerai atau stan di pusat perbelanjaan dan event kuliner guna memperkenalkan produk secara langsung kepada calon konsumen. Edukasi dan promosi yang intensif juga menjadi langkah penting, seperti mengadakan workshop atau demo memasak kue tradisional serta berpartisipasi dalam festival kuliner dan bazar makanan tradisional. Inovasi dalam produk dan kemasan juga perlu dilakukan dengan menciptakan variasi rasa atau ukuran produk yang lebih praktis agar sesuai dengan gaya hidup masyarakat perkotaan serta menggunakan kemasan yang menarik dan informatif dengan mencantumkan sejarah serta keunikan kue tradisional. Selain itu, kolaborasi dengan pemerintah dan UMKM harus diperkuat, misalnya dengan mengajukan bantuan atau pendampingan dari pemerintah daerah dalam program pemberdayaan UMKM kuliner serta bekerja sama dengan komunitas kuliner dan organisasi budaya Minang untuk memperluas jaringan pemasaran serta edukasi konsumen. Dengan menerapkan strategi pemasaran yang inovatif, meningkatkan kesadaran masyarakat, serta memperkuat kolaborasi dengan berbagai pihak, diharapkan kue tradisional Pesisir Selatan Minang dapat dikenal lebih luas dan memiliki daya saing tinggi di Jabodetabek.

DAFTAR REFERENSI

- Aisyah, S. (2017). *Tradisi kuliner masyarakat Minangkabau: Aneka makanan khas dalam upacara adat dan keagamaan masyarakat Padang Pariaman* (pp. 36-44).
- Anggun, T. G. (2016, December 5). *Kebudayaan Sumatera Barat*. *Pemerintah Provinsi Sumatera Barat*. Retrieved from <https://sumbarprov.go.id/home/news/9397-kebudayaan-sumatra-barat>
- Anggun, T. G. (2016, November 25). *Asal-usul Sumatera Barat—Sejarah Minangkabau*. *Pemerintah Provinsi Sumatera Barat*. Retrieved from <https://sumbarprov.go.id/home/news/9280-asal-usul-sumatera-barat-sejarah-minang-kabau>
- Ardzun. (2021, August 6). *Sumatera Barat*. *Wikipedia*. Retrieved from https://id.wikipedia.org/wiki/Sumatra_Barat
- Genpi. (2019, February 18). *Dadih, yogurt tradisional khas Indonesia asal Minangkabau*. *Berita Rakyat*. Retrieved from <https://www.berita-rakyat.co.id/2019/02/dadih-yogurt-tradisional-khas.html>
- Hadi, D. W., & Utama, B. (2017). *Laporan analisis kekayaan & keragaman budaya Sumatera Barat*. Jakarta: Pusat Data dan Statistik Pendidikan dan Kebudayaan, Sekretariat Jenderal Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Haryanto, B. (2018, May 5). *6 macam kuliner khas Kabupaten Pesisir Selatan bikin ketagihan*. *Kidal Narsis*. Retrieved from <https://www.kidalnarsis.com/2018/05/6-macam-kuliner-khas-pesisir-selatan.html>
- Hendra, M. N. (2017, September 9). *Tapuang Tapai, kue rasa asin manis khas Sumbar*. *Cendana News*. Retrieved from <https://www.cendananews.com/2017/09/tapuang-tapai-kue-rasa-asin-manis-khas-sumbar.html>
- Hendra, M. N. (2018, January 6). *Kue Galang ‘donat’ khas Minang hadirkan rasa yang unik*. *Cendana News*. Retrieved from <https://www.cendananews.com/2018/01/kue-galang-donat-khas-minang-hadirkan-rasa-yang-unik.html>
- Hendra, N. (2019, November 30). *Tiga kuliner tradisional murah meriah di Padang*. *Cendana News*. Retrieved from <https://www.cendananews.com/2019/11/tiga-kuliner-tradisional-murah-meriah-di-padang.html>
- Indonesian Chef Association. (2019, November 15). *16 camilan khas Sumatera Barat*. *Indonesian Chef Association*. Retrieved from <https://indonesianchefassociation.com/article/content/16-camilan-dan-makanan-khas-sumatera-barat>
- Integritasmedia2016. (2019, July 26). *‘Pangek Lapuak’ Barulak*. *Integritas Media*. Retrieved from http://www.integritasmedia.com/2019/07/pangek-lapuak-barulak_93.html
- Isnaini, D. R. (2019). *Upaya pelestarian jajanan kue tradisional khas Kotagede*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.

- Purwanto, A. (2020, September 16). Provinsi Sumatera Barat. *Kompaspedia*. Retrieved from <https://kompaspedia.kompas.id/baca/profil/daerah/provinsi-sumatera-barat>
- Putri, H. L. (2019). *Inventarisasi jenis dan resep kue tradisional di Kabupaten Empat Lawang Provinsi Sumatera Selatan*. Padang: Universitas Negeri Padang.
- Saputry, R. (2019, April 28). 10 jajanan khas Sumatera Barat yang bakalan bikin kamu ketagihan. *IDN Times*. Retrieved from <https://www.idntimes.com/food/dining-guide/rafika-saputry/10-jajanan-khas-sumatera-barat-yang-bakalan-bikin-kamu-ketagihan-c1c2/9>
- Tyas, A. S. (2017). *Identifikasi kuliner lokal Indonesia dalam pembelajaran bahasa Inggris*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Well, F. (2021, January 8). 5 trivia Boleh Randang, si putih nan manis dari Ranah Minang. *IDN Times*. Retrieved from <https://www.idntimes.com/food/diet/fatya-welinsa/boleh-randang-si-putih-nan-manis-dari-ranah-minang-c1c2/5>
- Wikipedia. (2020, May 25). Kue Sangko. *Wikipedia*. Retrieved from https://id.wikipedia.org/wiki/Kue_sangko