

ANALISIS DAN KEBERMAKNAAN BAHAN BUBUR PEDAS SEBAGAI WARISAN KULINER MELAYU STABAT DAN TANJUNG BALAI

Sartika¹⁾ dan Siti Wahidah²⁾

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Analisis dan Kebermaknaan Bahan Bubur Pedas Sebagai Warisan Kuliner Melayu Stabat dan Tanjung Balai baik dari segi pengetahuan, bahan, pengolahan dan penyajian.

Subjek penelitian ini dilakukan terhadap 4 narasumber yang dibagi menjadi 2 orang untuk daerah Stabat dan 2 orang juga untuk daerah Tanjung Balai. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif yang bersifat eksploratif, yang menggambarkan pengetahuan masyarakat tentang bubur pedas baik di daerah Stabat maupun Tanjung Balai. Untuk merealisasikan tujuan penelitian di atas, metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode wawancara mendalam (Indepth Interview). Narasumber dipilih dengan system non random (Non Probability Sampling) dengan teknik Purposive Sampling (Pengambilan Sampling atas pertimbangan tertentu oleh peneliti sendiri/kepentingan sendiri) sebanyak 4 orang. Alat yang digunakan untuk menjaring data adalah berupa lampiran pertanyaan daftar wawancara. Data yang terkumpul akan dijadikan dalam bentuk matriks menurut variabel yang diteliti, kemudian akan diuraikan secara kualitatif untuk mengetahui uraian pengetahuan dan pandangan narasumber tentang analisis bahan bubur pedas sebagai warisan kuliner Melayu Stabat dan Tanjung Balai.

Dari hasil penelitian yang dilakukan dapat dikemukakan bahwa daerah Stabat dan Tanjung Balai merupakan 2 daerah yang memiliki mayoritas penduduk Melayu yang masih khas dengan kebudayaan dan ciri khas warisan kuliner Melayu yang merupakan sajian khusus untuk berbuka puasa pada bulan Ramadhan.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan diharapkan para Masyarakat Melayu khususnya Stabat dan Tanjung Balai dapat terus melestarikan dan menjaga serta mempertahankan warisan kuliner tersebut sebagai asset daerah yang dimiliki.

Kata kunci : Analisis dan kebermaknaan bahan bubur pedas

Pendahuluan

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, sayur daun pakis, ikan mas bumbu arsik (batak), pucuk rotan, anyang, jongkong dan bubur pedas. Perlu kiranya ditingkatkan pengetahuan dan kecintaan masyarakat akan makanan dari berbagai daerah, agar makanan tradisional tidak mudah tergeser oleh arus globalisasi makanan siap saji yang kian marak.

Bubur pedas merupakan salah satu masakan tradisional etnis Melayu yang jumlah penduduknya di Sumatera Timur yang terdiri dari Kab. Langkat, Deli Serdang, Sdrng Bedagai, Asahan, Labuhan Batu, Labuhan Batu Selatan, Labuhan Batu Utara, Batu Bara, ditambah Kota Medan, Binjai, Tanjung Balai, dan Tebing Tinggi mencapai 42%. Etnis Melayu menurut lembaga Misionaris berjumlah 4 juta jiwa Melayu Deli,

hampir 2 juta jiwa Melayu Asahan dan Batubara diprediksi sekitar 1,5 juta jiwa.

Bubur pedas biasanya disajikan untuk berbuka puasa, acara pengajian atau pesta keluarga. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan bubur pedas banyak sekali jenisnya, termasuk didalamnya beberapa jenis kacang-kacangan, ikan, rempah dan daun-daunan. Selain memenuhi kebutuhan gizi, juga dapat menyehatkan tubuh.

Daerah Tanjung Balai dan Stabat merupakan daerah yang mayoritas penduduknya adalah Melayu. Bubur pedas merupakan salah satu menu wajib yang harus ada pada saat bulan Ramadhan. Walaupun kedua daerah ini sama-sama mayoritas penduduknya bersuku Melayu dan terkenal dengan bubur pedasnya, tetapi kedua daerah ini memiliki cita rasa bubur pedas yang berbeda pula.

Menurut Arifin bahwa bubur pedas berasal dari Tanjung Balai asahan. Pertama kali dibuat

¹⁾Sartika

²⁾Siti Wahidah

tahun 1620 pada saat penabalan sultan asahan I Sultan Abdul Zalil. Selain bubur pedas juga tersediakan kuliner Melayu lainnya seperti karas-karas. Dikatakan bahwa bubur pedas adalah asli kuliner Melayu dari Tanjung Balai Asahan karena dedaunan yang dipakai untuk pembuatan bubur pedas itu sendiri adalah tanaman asli dari Tanjungbalai Asahan.

Menurut Tengku Jaurail Ubaidulah bahwa dalam masyarakat Melayu Sumatera Timur makanan adalah bagian dari perilaku kreatif masyarakatnya sehingga sesuatu masakan merupakan ciri suasana dan komunitasnya di suatu wilayah atau tempat. Cara dan bahan suatu masakan bisa menggambarkan etika dan seni karena menjadi bagian dari upacara-upacara adat. Menurut Tengku Sjah Djohan bahwa bubur pedas adalah makanan khas suku Melayu yang asalnya dari Tanah Deli yaitu Sumatera Timur.

Metode Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif, dimana akan menggambarkan Analisis dan Kebermaknaan Bahan Bubur Pedas Sebagai Warisan Kuliner Melayu Stabat Dan Tanjungbalai. Metode yang digunakan adalah metode wawancara mendalam (Indepth Interview).

Penelitian ini dilakukan di daerah Stabat dan Tanjungbalai. Pemilihan lokasi penelitian ini didasarkan atas pertimbangan bahwa lokasi ini menurut pemantauan peneliti adalah daerah yang sering membuat bubur pedas. Penelitian ini dilakukan pada bulan juni-juli 2013

Menurut Arikunto (2006) "populasi adalah keseluruhan subjek penelitian". Dengan demikian populasi dalam penelitian ini adalah keseluruhan dari yang menjadi subjek penelitian yang diteliti. Populasi yang dimaksud dalam penelitian ini adalah warga daerah stabat dan tanjungbalai yang mengerti bubur pedas.

Arikunto (2003) mengatakan bahwa sampel adalah sebagian atau wakil dari populasi yang diteliti. Narasumber diperoleh dengan sistem non random (Non Probabilty Sampling) dengan teknik Purposive Sampling (pengambilan sampel atas pertimbangan tertentu oleh peneliti sendiri/kepentingan sendiri).

Narasumber yang diambil adalah orang yang mengerti bubur pedas, dimana jumlah narasumber sebanyak 4 orang, yakni:

a. Stabat

Di daerah Stabat penulis meminta rekomendasi dari Bapak Drs. H. Abdul Khair, MM selaku ketua adat Melayu di daerah tersebut. Beliau merekomendasikan kepada:

Berdasarkan latar belakang di atas, maka peneliti tertarik untuk meneliti lebih dalam lagi mengenai bubur pedas baik dari segi sejarah, tradisi, bahan maupun pengolahan yang terdapat di

No	Nama Narasumber	Usia	Pekerjaan	Tempat Tinggal
1	Ibu T. Minarsyah	63 Tahun	Ibu Rumah Tangga dan Anggota PKK	Secanggang
2	Ibu Nur	57 Tahun	Tetua Melayu	Jaring halus

Stabat Tanjung Balai. Maka dari itu peneliti mengangkat judul "Analisis dan Kebermaknaan Bahan Bubur Pedas sebagai Warisan Kuliner Melayu Stabat dan Tanjungbalai".

No	Nama Narasumber	Usia	Pekerjaan	Tempat Tinggal
1	Ibu Darmayani	53 Tahun	Ibu Rumah Tangga dan pembuat bubur pedas	Jalan Sudirman
2	Bapak H. Sopyan	74 Tahun	Tetua Melayu di Tanjungbalai	Jalan Sudirman

b. Tanjungbalai

Di daerah Tanjungbalai penulis meminta rekomendasi dari Bapak Drs.H. Arifin selaku ketua adat Melayu di daerah tersebut. Beliau merekomendasikan kepada:

Peneliti menggunakan metode deskriptif kualitatif yang bersifat eksploratif yaitu peneliti langsung terjun kelapangan untuk melihat bagaimana proses yang diteliti berlangsung.

Metode ini sejalan dengan pendapat Koentjaraningrat (1985), penelitian yang bersifat deskriptif member gambaran, uraian, keterangan dan mencari fakta mengenai suatu individu, keadaan, gejala atau kelompok tertentu dalam masyarakat.

Menurut Suryabrata (1985) bahwa tujuan penelitian deskriptif adalah mengetahui apa yang dikerjakan oranglain dalam menangani suatu masalah atau situasi yang sama agar dapat dipelajari untuk membuat rancangan dan pengambilan keputusan di masa depan.

Dalam penelitian ini, seluruh data yang dibutuhkan dikumpulkan melalui kerja lapangan yang meliputi pengambilan data yang berupa wawancara dan pengambilan gambar (pemotretan). Data yang terkumpul kemudian di analisis untuk mendapatkan hasil yang dituangkan dalam bentuk karya ilmiah.

Pengumpulan data dilakukan melalui data primer dan data sekunder. Data primer adalah sumber

¹⁾Sartika

²⁾Siti Wahidah

data yang langsung memberikan data kepada pengumpul data. Data primer dalam penelitian ini yaitu berupa pertanyaan yang akan ditanyakan kepada narasumber sebanyak 4 orang. Data sekunder adalah sumber data yang diperoleh dengan cara membaca, mempelajari dan memahami melalui media lain yang bersumber dari literatur, buku-buku, serta dokumen perusahaan. Data sekunder dalam penelitian ini yaitu gambaran umum kota Stabat dan Tanjungbalai. (Sugiyono, 2008)

Data primer diperoleh dengan alat pengumpulan data yakni:

1. Pengamatan/Observasi
Arikunto (2010) mengatakan bahwa, observasi adalah kegiatan pemuatan perhatian terhadap sesuatu objek dengan menggunakan seluruh alat indra. Jadi, mengobservasi dapat dilakukan melalui penglihatan, penciuman, pendengaran, perabaan, dan pengecap. Sesuai dengan pendapat tersebut diatas, maka pelaksanaan penelitian yang dilakukan dilapangan adalah dengan pengamatan, agar peneliti dapat melihat, mencium, mendengar, meraba dan mengecap dari mulai bahan, cara pembuatan dan hasil jadi bubur pedas itu sendiri yang diteliti secara langsung. Disamping itu, pengamatan ini bertujuan untuk menciptakan komunikasi serta interaksi yang baik antara peneliti dengan masyarakat setempat, sehingga data yang dibutuhkan dapat diperoleh lebih akurat.

2. Wawancara atau interview

yaitu mendapatkan informasi dengan bertanya secara langsung kepada subjek penelitian sebagai modal awal daam wawancara dengan menggunakan panduan pertanyaan yang telah disusun. Seluruh narasumber akan diwawancarai pada waktu yang terpisah. Dalam wawancara, peneliti terlebih dahulu memberi, memilih dan menentukan para narasumber (subjek wawancara) yang dianggap mengetahui pada bidangnya, khususnya tentang bubur pedas untuk keterangan yang dibutuhkan. Untuk itu penelitian menggunakan alat bantu berupa alat tulis dan tape recorder.

3. Dokumentasi

Sebagai pelengkap data maka peneliti mengambil dokumentasi sebagai keterangan dari setiap kegiatan yang dilakukan. Dokumentasi yang dimaksudkan disini adalah berupa foto-foto yang diambil pada saat kegiatan penelitian berlangsung.

Data yang terkumpul akan dijadikan dalam bentuk matriks menurut variable yang diteliti, kemudian akan diuraikan secara kualitatif untuk mengetahui uraian pengetahuan dan pandangan masyarakat Stabat dan Tanjung Balai tentang analisis dan kebermaknaan bahan bubur pedas sebagai warisan kuliner Melayu Stabat dan Tanjungbalai. Data ini akan dianalisa dengan menggunakan teori dan literatur yang ada.

Hasil Pembahasan

No	Nama	Umur (Tahun)	Pendi dikan	Pekerjaan	Suku
1	Ibu T. Minarsyah	63	SMP	Ibu Rumah Tangga dan Anggota PKK	Melayu
2	Ibu Nur	57	SD	Pembuat Bumbu	Melayu
3	Bapak H. Sopyan	74	SMP	Tetua Adat dan Pengusaha Bubur Pedas	Melayu
4	Ibu Darmayani	53	SD	Pembuat Bubur Pedas	Melayu

Berdasarkan tabel karakteristik narasumber di atas memperlihatkan bahwa umur narasumber bervariasi antara 53-74 tahun. Jumlah narasumber yang mengecap pendidikan SMP adalah 2 orang dan 2 orang berpendidikan SD. Jika ditinjau dari pekerjaan, 3 orang berprofesi sebagai pengusaha, sedangkan 1 orang hanya bekerja di balai kelurahan (Ibu PKK). Para narasumber terdiri dari Suku Melayu asli di masing-masing daerah.

No	Umbi-umbian	Stabat	Tanjung Balai	Keterangan
1	Ubi kayu	✓	✓	
2	Ubi jalar kuning	✓	✓	
3	Ubi jalar orange	✓	✓	
4	Labu kuning	✓	✓	
5	Labu jipang	-	✓	Untuk daerah tanjungbalai sendiri menggunakan labu jipang, dikarenakan agar warna lebih bervariasi
6	Wortel	✓	✓	
7	Kentang	✓	✓	
8	Keladi	✓	✓	

Perbedaan Bahan Bubur Pedas

a. Umbi-umbian

¹⁾Sartika

²⁾Siti Wahidah

b. Kacang-kacangan/ biji-bijian

No	Kacang-kacangan/	Stabat	Tanjung Balai	Keterangan
----	------------------	--------	---------------	------------

Biji-bijian				
1	Kacang tanah	✓	✓	
2	Kacang kedelai	✓	✓	
3	Kacang hijau	✓	✓	
4	Beras	✓	✓	
5	Jagung	✓	✓	Untuk daerah stabat jagung yang dipilih adalah jagung yang tua, sedangkan untuk daerah tanjung balai jagung yang dipilih adalah jagung yang segar

c. Buah

No	Buah	Stabat	Tanjung balai	Keterangan
1	Pisang	✓	-	Tanjung balai tidak menggunakan pisang karena pisang dapat menyebabkan warna pada bubur pedas menjadi hitam
2	Kelapa	✓	✓	

d. Rempah-rempah

No	Rempah-rempah	Stabat	Tanjung balai	Keterangan
1	Kayu manis	✓	-	Tidak cocok dimasukkan
2	Jintan putih	✓	✓	

3	Jintan manis	✓	✓	
4	Buah pala	✓	-	Tidak cocok dimasukkan
5	Cengkeh	✓	-	Tidak cocok dimasukkan
6	Bunga lawang	✓	-	Tidak cocok dimasukkan
7	Ketumbar	✓	✓	
8	Lada	✓	-	Rasa pedas hanya ditimbulkan pada cabai saja

e. Bumbu basah

No	Bumbu basah	Stabat	Tanjung balai	Keterangan
1	Kunyit	✓	✓	
2	Jahe	✓	✓	
3	Lengkuas	✓	✓	
4	Temu kunci	✓	-	Tanjung Balai tidak menggunakan karena wangi masakan akan seperti jamu
5	Temu pauh	✓	✓	
6	Lempuyang	✓	-	Tanjung Balai tidak menggunakan karena wangi masakan akan seperti jamu
7	Temulawak	✓	-	Tanjung Balai tidak menggunakan

¹⁾Sartika

²⁾Siti Wahidah

				karena wangi masakan akan seperti jamu
8	Cabai merah	-	✓	Stabat hanya menggunakan lada, jahe dan lengkuas untuk memberi rasa pedas
9	Cabai kering	-	✓	Stabat hanya menggunakan lada, jahe dan lengkuas untuk memberi rasa pedas
10	Bawang merah	-	✓	
11	Bawang putih	-	✓	

f. Perencah

No	Perencah	Stabat	Tanjung balai	Keterangan
1	Udang	✓	✓	
2	Kerang	✓	✓	
3	Cumi-cumi	✓	✓	
4	Ikan kakap	✓	-	akan berbau amis
5	Ikan asin mayong	-	✓	akan berbau amis
6	Ikan tongkol	-	✓	akan berbau amis

g. Daun-daun

No	Dedaunan	Stabat	Tanjung balai	Keterangan
1	Daun kunyit	✓	✓	
2	Daun sikekut	✓	✓	
3	Daun mangkok	✓	✓	

4	Daun buas-buas	✓	✓	
5	Daun jambu biji	✓	-	Tidak cocok untuk dimasukan
6	Daun ati-ati	✓	-	Tidak cocok untuk dimasukan
7	Daun jarak murai	✓	-	Tidak cocok untuk dimasukan
8	Daun jeruk	✓	✓	
9	Daun salam	✓	-	Tidak cocok untuk dimasukan
10	Daun mengkudu	✓	-	Bila kelebihan takaran akan membuat mabuk
11	Daun kemangi	✓	-	Tidak cocok untuk dimasukan
12	Daun asam potong	✓	-	Tidak cocok untuk dimasukan

Pembahasan

Bubur pedas merupakan salah satu makanan tradisional pada masyarakat melayu. Sampai saat ini bubur pedas tetap menjadi makanan wajib berbuka pada saat bulan Ramadhan khususnya di daerah Stabat dan Tanjung Balai. Stabat dan Tanjung Balai adalah daerah yang identik dengan suku Melayu. Dan pada saat Ramadhan, banyak gerai-gerai yang menjual penganan bubur pedas tersebut di masing-masing daerah. Adapun pengetahuan masyarakat Melayu mengenai bubur pedas tersebut, tidak dipengaruhi oleh tingkat pendidikan akan tetapi pengetahuan yang didapat dari turun temurun. Untuk resep bubur pedas itu sendiri, sebenarnya hampir sama pada dasarnya hanya saja sudah dimodifikasi untuk mendapatkan cita rasa yang lebih enak

¹⁾Sartika

²⁾Siti Wahidah

Temuan Penelitian

Makanan tradisional Melayu yang hingga sampai saat ini masih terus ada salah satunya yaitu bubur pedas. Bubur pedas ini sudah ada sejak zaman kerajaan Deli dahulu. Untuk ceritanya, daerah Stabat dan Tanjung Balai memiliki pendapat yang berbeda. Daerah Stabat berpendapat bahwa bubur pedas dahulu dibuat karena pada zaman kerajaan dulu banyak rakyat yang susah. Sehingga rakyat membuat makanan yang dicampur dengan bahan-bahan lain agar makanan tersebut bisa menjadi makanan yang dapat dimakan oleh banyak orang. Kemudian makanan tersebut disuguhkan kepada raja-raja dengan tujuan agar mereka dapat merasakan penderitaan rakyat-rakyatnya yang susah. Sedangkan untuk daerah Tanjung Balai memiliki pendapat yang berbeda yaitu pada zaman dahulu waktu penabalan nama sultan raja Deli, raja membuat sayembara untuk rakyat membuat suatu makanan yang layak untuk disuguhkan kepada tamu-tamu kerajaan. Dan rakyat secara bersama-sama membuat berbagai macam masakan yang salah satunya adalah bubur pedas. Maka dari itu hingga sampai saat ini masyarakat Melayu masih melestarikan bubur pedas tersebut.

Bubur pedas adalah makanan tradisional yang terbuat dari beras dan rempah-rempah. Hingga sampai saat ini pada bulan Ramadhan maupun perayaan keluarga makanan ini masih disuguhkan. Adapun alasan dibuat pada bulan Ramadhan dan perayaan keluarga saja dikarenakan selain repot untuk membuatnya yang juga lama dan membutuhkan bahan yang banyak.

Untuk resep bubur pedas itu sendiri antara Stabat dan Tanjung Balai memiliki pendapat yang berbeda mengenai bahan-bahan, cara pengolahan, dan juga cita rasa. Pada daerah Stabat bahan-bahannya menggunakan banyak rempah dan rimpang-rimpangan, dan untuk pengolahannya sendiri rimpang dan rempah-rempah dikeringkan terlebih dahulu. Alasan mengapa sebegini bahan-bahan tersebut dikeringkan adalah dikarenakan hidup yang susah maka semua bahan tersebut kecuali umbi-umbian dikeringkan agar tidak mudah rusak jika disimpan dalam jangka waktu yang lama. Untuk penggunaan bahan-bahan memiliki arti semua bahan dimaksudkan dengan tujuan agar dapat menyehatkan tubuh selama menjalankan ibadah puasa maupun mengonsumsi makanan dalam jangka waktu yang lama. Sedangkan untuk daerah Tanjung Balai bahan-bahan tersebut masih dalam keadaan segar. Daerah Tanjung Balai juga memiliki pendapat yang berbeda dalam penggunaan bahan-bahan yang segar, alasannya dikarenakan pembuatannya yang membutuhkan waktu yang lama, juga hasil dari masakannya akan berbau seperti jamu.

Di masing-masing daerah baik di Stabat maupun Tanjung Balai terdapat perbedaan dalam pembuatan bubur pedas. Di Stabat sendiri memiliki 2 pandangan yang berbeda dari segi bahan. Salah satunya di daerah proklamasi dan daerah secanggih. Untuk daerah proklamasi sendiri bahan-bahannya tidak menggunakan bahan segar dan mie kering akan tetapi menggunakan ikan asin dalam penambahannya, sedangkan daerah Secanggih memasukkan bahan segar seperti daun-daunan dan mie kering sebagai bahan tambahan pada bubur pedas akan tetapi tidak menggunakan ikan asin dalam penambahannya. Alasannya untuk daerah Secanggih dikarenakan penambahan bahan segar dalam pembuatannya agar masakan tersebut (bubur pedas) lebih wangi, sedangkan tidak menambahkan ikan asin ke dalam bubur pedas dikarenakan bubur pedas tersebut akan berbau amis. Tetapi sebaliknya daerah Proklamasi lebih memilih tidak memasukkan bahan-bahan segar dikarenakan semua bahan tambahan tersebut sudah ada di dalam bahan-bahan yang dikeringkan. Sementara untuk penambahan ikan asin, agar rasa bubur pedas tersebut lebih gurih dan lengkap.

Sedangkan untuk daerah Tanjung Balai, masing-masing penjaja takjil bubur pedas memiliki resep yang berbeda. Salah satunya dalam pengolahan bubur pedas. Sebagian warga Tanjung Balai lebih memilih mengeringkan bahan-bahan bubur pedas dikeringkan terlebih dahulu. Dan sebagian warga yang lain memilih membuat bahan-bahan tersebut dalam bentuk segar. Hal ini dipicu dari pandangan pendapat nenek moyang masing-masing.

Untuk penyajiannya sendiri, bubur pedas Stabat dan Tanjung Balai tidak berbeda yaitu sama-sama disajikan dengan anyang, akan tetapi anyang Stabat dan Tanjung Balai berbeda dalam segi bahannya. Untuk daerah Stabat resep anyang masih sama seperti biasanya, sedangkan daerah Tanjung Balai dalam pembuatan anyang dimasukkan beras yang digongseng terlebih dahulu yang kemudian dihaluskan. Pemasukkan beras halus tersebut dimaksudkan agar anyang yang dibuat lebih wangi.

Walaupun berbeda di setiap daerah, bubur pedas ini masih sangat mudah dijumpai pada bulan suci Ramadhan baik di Stabat maupun Tanjung Balai. Tidak peduli jika bubur pedas ini menggunakan bahan yang banyak dan terbilang mahal, tetapi pada bulan Ramadhan bubur pedas ini masih menjadi makanan yang mendominasi pasar-pasar yang menjual takjil untuk berbuka dan salah satu takjil yang paling dicari oleh masyarakat. Selain rasanya yang gurih, bubur pedas mempunyai khasiat untuk mengeluarkan angin pada tubuh selama menjalankan ibadah puasa seharian. Khasiat tersebut didapat dari

¹⁾Sartika

²⁾Siti Wahidah

rempah-rempah dan rimpang-rimpangan yang menjadi bahan-bahan pembuatan bubur pedas tersebut.

Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa:

1. Pengetahuan masyarakat Melayu tentang bubur pedas masih sangat kental akan tetapi walaupun sama-sama dari rumpun Melayu untuk pendapat mengenai asal-usul bubur pedas sangat berbeda. Dan pengetahuan masing-masing narasumber itu sendiri bukan dari tingkat pendidikan melainkan dari pengetahuan yang berasal dari turun temurun.
2. Untuk setiap daerah memiliki perbedaan dari segi bahan-bahan, dan juga pengolahan. Sedangkan dalam penyajiannya tidak ada yang berbeda baik dari Stabat dan Tanjung Balai. Pada daerah Stabat bahan-bahannya menggunakan banyak rempah dan rimpang-rimpangan. Sedangkan untuk daerah Tanjung Balai bahan-bahan tersebut masih dalam keadaan segar dan tidak terlalu banyak menggunakan rempah-rempah maupun rimpang-rimpangan.
3. Sedangkan untuk pengolahannya, daerah Stabat lebih memilih mengeringkan bahan-bahan seperti rimpang-rimpangan yang kemudian dihaluskan bersamaan dengan rempah-rempah yang memang sudah kering. Dan kemudian perebusan dimasukkan secara bersamaan. Alasan untuk pengeringan bahan-bahan tersebut adalah agar penyimpanan dalam waktu lama tidak akan mudah rusak. Sedangkan untuk pemasakan yang dilakukan bersamaan agar semua bahan yang dimasak akan matang secara merata. Sedangkan untuk daerah Tanjung Balai bahan-bahan yang digunakan masih dalam keadaan segar dan juga dalam perebusannya memiliki beberapa tahap. Alasan menggunakan bahan-bahan segar agar bubur pedas lebih memiliki aroma yang segar serta dalam pengolahannya memiliki beberapa tahap agar semua bahan-bahan tersebut matang secara bersamaan.

Saran

Mengingat bahwa asal-usul bubur pedas tersebut masih simpang siur, maka berikut ini beberapa saran yang diharapkan oleh peneliti:

1. Kepada para Tetua adat Melayu disetiap daerah lebih meluruskan mengenai asal-usul bubur pedas baik daerah Stabat maupun Tanjung Balai.
2. Hendaknya para penggerak PKK membuat suatu kegiatan yang berhubungan dengan pembuatan bubur pedas, yang dapat

berguna untuk melestarikan warisan kuliner kepada generasi muda.

3. Hendaknya para masyarakat Melayu tetap menjaga dan terus melestarikan bubur pedas ini agar tidak hilang dari peredaran. Khususnya bagi masyarakat Melayu.

Daftar Pustaka

- Arifin. 2004. Prosesi Adat Budaya Melayu Serta Makna yang Tersirat. Tanjungbalai
- Arikunto, Suharsimi. 2003. Prosedur Penelitian. Jakarta : Rineka Cipta
- Arikunto, Suharsimi. 2006. Prosedur Penelitian. Jakarta : Rineka Cipta
- Arikunto, Suharsimi. 2010. Prosedur Penelitian. Jakarta : Rineka Cipta
- Badan Pusat Statistik Sumatera Utara. 2001. Karakteristik Penduduk Sumatera Utara. Hasil Sensus Penduduk 2000. Medan
- Basyarsyah, L.S. dan Syaifuddin,W. 2002. Kebudayaan Melayu Sumatera Timur.Medan: Usupress Medan
- Horton, D.1981. Potatoes:Production, Marketing dan programs for Developing Countries. Boulder:Westview Press
- Heming,W. 2004.Bebas Diabetes Mellitus Ala Heming. Jakarta: Puspa Swara
- Heming,W.2006.Ramuan Hebat Penurun Kolesterol. Jakarta: Puspa Swara
- Kamus Besar Bahasa Indonesia. 2009. Definisi Warisan
- Koentjaraningrat. 1985. Metode Wawancara dalam penelitian Masyarakat. Jakarta: PT. Gramedia
- Prasetyono,D.S.2012.A-Z Daftar Tanaman Obat Ampuh di Sekitar Kita.Jogyakarta:Flash Books
- Samadi, B. 2003. Usaha Tani Kentang. Yogyakarta: Kanisius
- Siswoputranto, L.L.D. 1985. Teknologi pasca panen. Bandung:BPPT balai penelitian Hortikultura Lembang
- Subagja,H.P. 2013. Daun-Daun dan Buah Ajaib Pembasmi Penyakit. Yogyakarta:Flash Books

¹⁾Sartika

²⁾Siti Wahidah

Setiadi, Surya F.N. 2001. Kentang Varietas dan Pembudidayaan. Jakarta:Penebar Swadaya.

Sugiyono.2008.Statistika Untuk Penelitian.Bandung:Alfabeta

Suparni dan Ari W.2012.Herbal Nusantara 1001 Ramuan Tradisional Asli Indonesia.Jogyakarta:Rapha Publishing

Surya. 2010. Malaysia food. <http://www.mari-mari/Melayu.com.html> (diakses pada tanggal 10 januari 2013)

Suryabrata, Sumadi. 2006. Metodologi Penelitian. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada

Utami, P. 2008. 431 Jenis Tanaman Penggempur Aneka Penyakit. Jakarta: Agromedia

Triani. S., 2007. Kunyit. Mahasiswa Pasca Sarjana Farmasi F. MIPA ITB.

Widyaningrum, H dan Tim. 2011. Kitab Tanaman Obat Nusantara. Jakarta:PT. Buku Seru

Yuyun, A dan Rudy Sujanto. 2006. Warisan Kuliner Indonesia Kue Basah Dan Jajan Pasar. Jakarta :PT. Gramedia Pustaka Utama

<http://www.google.com/>(diakses pada tanggal 13 April 2013)

<http://www.sabda.org/publikasi/40hari> (diakses pada tanggal 30 agustus 2013)

¹⁾Sartika

²⁾Siti Wahidah