

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

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, Sdrg 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 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.

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 Stabat Tanjung Balai. Maka dari itu peneliti

mengangkat judul “Analisis dan Kebermaknaan Bahan Bubur Pedas sebagai Warisan Kuliner Melayu Stabat dan Tanjungbalai”.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latarbelakang di atas, penulis mengidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Sejarah bubur pedas
2. Pengetahuan tentang bubur pedas
3. Keberadaan bubur pedas
4. Perbedaan bubur pedas Stabat dan Tanjungbalai

C. Pembatasan Masalah

Mengingat luasnya cakupan masalah, keterbatasan waktu, ekonomi, dan kemampuan teoritis penulis, maka penulis mengadakan pembatasan masalah dalam penelitian ini.

1. Pengetahuan bubur pedas sebagai warisan kuliner Melayu daerah Stabat dan Tanjungbalai
2. Perbedaan bubur pedas daerah langkat dan tanjungbalai meliputi dari:
 - a. Bahan-bahan yang digunakan
 - b. Pengolahan
 - c. Cara penyajian

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian dalam latarbelakang masalah, identifikasi masalah serta dalam pembatasan masalah maka penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimanakah pengetahuan narasumber tentang bubur pedas?
2. Apakah yang membedakan bubur pedas daerah Stabat dan Tanjung Balai (bahan-bahan, pengolahan dan penyajian)?

E. Tujuan Penelitian

Tujuan yang diharapkan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui bagaimana pengetahuan masyarakat Melayu Langkat dan Tanjung Balai tentang bubur pedas sebagai warisan kuliner Melayu.
2. Untuk mengetahui keberadaan bubur pedas sebagai warisan kuliner di daerah Langkat dan Tanjung Balai.
3. Untuk mengetahui perbedaan bubur pedas daerah Langkat dan Tanjung Balai.

F. Manfaat Penelitian

Sesuai dengan tujuan penelitian tersebut diatas, maka manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Sebagai bahan pengetahuan dan bahan masukan bagi para mahasiswa dalam dunia pendidikan untuk mengenal warisan kuliner lebih dalam lagi.
2. Sebagai bahan informasi bagi para mahasiswa, masyarakat daerah langkat dengan Tanjung Balai/umum tentang keberagaman kebudayaan di Indonesia terutama kebudayaan makanan tradisional Melayu sebagai warisan kuliner Indonesia.
3. Sebagai upaya nyata dalam pelestarian makanan tradisional sebagai asset budaya bangsa.
4. Sebagai bahan referensi untuk perpustakaan UNIMED terutama jurusan Tata Boga.