BAB II MAKANAN KECIL TRADISIONAL BANDUNG

Makanan kecil tradisional Bandung pada umumnya berbahan dasar tepung beras, tepung ketan, singkong, jagung, tepung sagu dan umbi jalar. Pakar kuliner Wongso (2013) menyatakan, "Banyaknya kue-kue lokal dan tradisional yang juga menggunakan tepung terigu dinilai sebagai hasil pembauran budaya saat Belanda menjajah Indonesia, tepung terigu bukan merupakan hasil alam Indonesia karena Indonesia bukan penghasil gandum". Pernyataan tersebut menjelaskan keberadaan orang-orang Belanda ketika masa penjajahan yang bermukim di Indonesia menyebabkan terjadinya pembauran terhadap kreasi maupun inovasi kue tradisional. Wongso (2013) menyatakan, "Kue tradisional lokal sebaiknya tetap disebut sebagai jajan pasar karena memang kue-kue tersebut asal mulanya dijajakan di pasar tradisional".

II.1 Jajajan Pasar

Jajanan pasar adalah makanan kecil tradisional yang diperjual-belikan di pasar khususnya di pasar-pasar tradisional. Definisi lain dari jajanan pasar adalah nama lain dari berbagai macam kue yang pada awalnya diperjual-belikan di pasar-pasar tradisional. Namun sekarang jajanan pasar banyak dijual di toko-koto kecil, kue biasanya mempunyai rasa manis atau adapula yang mempunyai rasa gurih dan asin. Kue atau jajanan pasar seringkali diartikan sebagai makanan kecil yang dibuat dari adonan tepung baik tepung beras, tepung sagu, tapioka, ataupun terigu. Menurut Lombard (2005) "Kata kue berasal dari kata serapan dari bahasa *Hokkian koe,* hal ini menunjukkan pengaruh seni memasak Tionghoa di nusantara. Beberapa kue memang menunjukkan asal mulanya dari Cina seperti kue bakpia" (h.322). Dari pernyataan tersebut menunjukan adanya perbauran budaya dari jajanan pasar. Bisa dilihat dari adanya jajanan pasar seperti bakpia, *bakpao*, siomay dan *cahkwe* atau yang biasa disebut cakwe. Makanan tersebut merupakan adaptasi dari masakan khas *Tionghoa* yang diolah dengan memakai bumbu lokal, seperti bakpao yang pada awalnya menggunakan daging babi. Kemudian bakpao diisi dengan kacang hijau dan daging ayam.



Gambar II. 1 Jajanan Pasar
Sumber: Dokumentasi pribadi (11 Oktober 2016)

Para pedagang kue Cina mengembangkan variasi yang tersebar mulai dari kue basah yang artinya kue segar yang banyak dibungkus dengan daun pisang atau pandan yang sebagian besar terbuat dari adonan tepung seperti tepung beras, tepung ketan, terigu, dan ubi jalar. Jajanan pasar mempunyai ciri khas dalam teknik olahan, cara pembuatan, proses penyantapan dan banyak menggunakan berbagai bumbu dalam proses pembuatanya atau bahan baku yang berasal dari alam sekitar. Cita rasa otentik bisa berasal dari teknik memasak, alat masak dan bahan baku lokal yang diolah secara tradisional. Sebagai contoh adalah bagaimana memasak surabi yang baik, tidak menggunakan kompor gas melainkan menggunakan arang yang dimasak diatas tungku khusus dari tanah liat. Proses ini akan menghasilkan aroma yang khas. Menurut Maryam (2011), "Memasak menggunakan wajan besi membuat surabi bantat dan tidak ada aroma asap dari arang yang disukai pembeli".

Pengaruh Eropa yaitu Belanda dan Portugis dalam makanan kecil tradisional yang memperkenalkan terigu, membuat varian dalam penggunaan bahan dasar pembuatan makanan tradisional yang pada umumnya berbahan dasarkan dasar tepung beras, tepung ketan, singkong, jagung, tepung sagu, dan umbi jalar.

Ada beberapa jenis-jenis makanan khas Bandung yang digolongkan berdasarkan teknik pengolahan yang memiliki cita rasa otentik dengan bumbu lokal, yaitu:

a. Teknik kukus

Kue talam adalah panganan tradisional Bandung yang diolah dengan cara dikukus yang merupakan salah satu dari aneka kue basah yang paling digemari. Bahan baku kue talam adalah umbi jalar yang telah dikukus hingga matang dan lunak kemudian dicampur dengan tepung beras, gula pasir, garam dan santan. setelah adonan tercampur, adonan dituangkan kedalam cetakan lalu dikukus selama 15 menit. Saat mengukus umbi biasanya menggunakan *aseupan*, karena dapat dapat menjaga tekstur dan aroma pada makanan selain itu dapat mempertahankan kadar nutrisi.



Gambar II. 2 Kue Talam
Gambar II.2 Kue Talam.resepcaramasak.com (9 Juni 2017)

b. Teknik bakar

Surabi merupakan panganan yang terkenal di Bandung. Surabi berasal dari bahasa sunda yaitu *sura* yang berarti besar. Surabi adalah salah satu makanan ringan yang berasal dari Indonesia. Ada dua jenis kue surabi yang terkenal dari Indonesia yaitu surabi Solo yang biasa disebut serabi Solo dan surabi Bandung. Surabi Bandung dikenal dengan surabi oncom dan surabi manis yang berwarna putih, namun perkembangan surabi kini

telah memiliki banyak variasi rasa seperti menambahkan toping sosis, keju, kornet dan es krim. Bahan utama surabi adalah tepung beras yang diolah dengan teknik dibakar diatas arang menggunakan alat tradisional yaitu tungku dari tanah liat. Teknik memasak menggunakan tungku dari tanah liat membuat surabi tidak bantat dan lengket selain itu proses bakar menggunakan arang dapat memberikan aroma yang khas karena asap dari arang memberikan aroma yang khas.



Gambar II. 3 Surabi
Sumber: Dokumentasi pribadi (11 Oktober 2016)

c. Teknik rebus

Cilok adalah singkatan dari aci dicolok karena penyajianya ditusuk yang merupakan jajanan khas Bandung. Cilok merupakan jajanan favorit di daerah Jawa Barat terutama di Bandung. Bahan utama cilok adalah tepung kanji, tepung terigu, garam, bawang merah dan bawang putih yang telah dihaluskan lalu adonan dibentuk bulat dan direbus dengan air yang sudah mendidih. Cilok biasa disajikan dengan bumbu kacang yang sudah dihaluskan dan kecap.



Gambar II. 4 Cilok
Sumber: http://resepmakansedap.com (11 Oktober 2016)

d. Teknik goreng

Kue ali agrem mempunyai bentuk mirip donat yang berbahan dasar tepung beras dan ketan yang berwarna coklat karena menggunakan gula merah sebagai bahan pendukung. Kue ali biasanya menjadi suguhan untuk para tamu yang dihidangkan di toples. Kue ali diolah dengan cara digoreng menggunakan minyak kelapa dan wajan logam yang berbentuk cekung.



Gambar II. 5 Kue Ali Agrem
Sumber: http://resepmakansedap.com (11 Oktober 2016)

II.3 Analisa Lapangan

Dari hasil penelitian lapangan ternyata bahan utama yang paling banyak digunakan adalah tepung beras. Sementara makanan tradisional Bandung berdasarkan pengolahanya dapat dikategorikan menjadi empat yaitu dikukus, digoreng, direbus dan dibakar. Makanan kecil tradisional biasanya menggunakan rempah-rempah sebagai bumbu, selain itu masyarakat cenderung menyukai varian rasa baru sehingga para pengusaha bisnis kuliner menciptakan makanan tradisional dengan rasa internasional.

II.3.1 Kuesioner

Berdasarkan kuestioner yang disebarkan, terpetakan jumlah responden yang menyukai makanan tradisional bisa disimpulkan bahwa makanan kecil tradisional masih banyak peminat dan mayoritas responden menyukai olahan makanan kecil tradisional yang di goreng. Dari pertanyaan kreasi rasa baru ternyata ada responden yang tidak mengetahui kreasi rasa baru. Masih ada responden yang tidak mengetahui nama dari makanan kecil tradisional Bandung. Mayoritas responden menyukai kreasi rasa baru dari makanan kecil tradisional Bandung.

Tabel II. 1 Kuesioner

no	Pertanyaan	Jawaban	Jumlah	Presentase
1	Apa anda menyukai makanan kecil tradisional Bandung?	Ya	32	100%
		Tidak	0	0%
2	Olahan kecil tradisional Bandung apa yang anda sukai?	Dikukus	7	21,9%
		Digoreng	20	62,5%
		Direbus	1	3,1%
		Dibakar	4	12,5%
3	Apa anda tahu kreasi rasa baru dari makanan kecil tradisional?	Ya	22	68,8%
		Tidak	10	31,3%

4	Apa anda pernah membeli makanan kecil tradisional dengan rasa modern?	Ya	27	84,4%
		Tidak	5	15,6%
5	Apa anda menyukai rasa baru dari makanan kecil tradisional Bandung?	Suka	27	84,4%
		Tidak suka	5	15,6%
6	Lebih suka rasa baru yang modern atau rasa lama yang tradisional?	Rasa Baru	18	56,3%
		Rasa Lama	14	43,8%
7	Apa anda tahu rempah-rempah dan bumbu yang digunakan untuk membuat makanan kecil tradisional Bandung	Tahu	8	25%
		Tidak	13	40,6%
		Mungkin	8	25,5 %
8	Apa kreasi rasa baru dapat membuat makanan kecil tradisional menjadi lebih enak?	Ya	27	84,4%
		Tidak	5	15,6%
9	Apa anda tahu kue talam?	Ya	10	31,3%
		Tidak	22	68,8%
10	Apa anda tahu kue ali agrem?	Ya	27	84,4%
		Tidak	4	12,5%
11	Apa anda tahu cilok?	Ya	34	100%
		Tidak	0	0%
12	Apa anda tahu surabi?	Ya	34	100%
		Tidak	0	0%

Sumber: Pribadi (11 Oktober2016)

II.4 Resume

Makanan tradisional Bandung kini telah dikreasikan dengan berbagai macam bahan, cara pengolahan, bahkan bumbu dan rempah, juga sudah tidak menggunakan peralatan dan bahan tradisional. Pada dasarnya makanan tradisional adalah makanan yang diolah dari bahan baku lokal yaitu bahan pangan hasil produksi alam setempat serta proses yang sudah dikuasi masyarakat, teknik

memasak yang tradisional yang menggunakan tungku tanah liat atau dengan arang dan tampilan dari makananan kecil tradisional memiliki ciri khas seperti warna yang hijau dari daun pandan yang juga digunakan sebagai pewarna alami. Maka tampilan dari makanan kecil tradisional dominan berwarna hijau, kuning, putih dan coklat yang dihasilkan dari daun pandan, santan dan gula merah.

II.5 Solusi Perancangan

Solusi dari perancangan adalah menginformasikan makanan tradisional Bandung yang meliputi bumbu khas, cara pengolahan makanan kecil tradisional dan menyusun profil makanan kecil tradisional Bandung sebagai bahan informasi pangan. Pemilihan media informasi bertujuan untuk memperkenalkan sekaligus menginformasikan tentang teknik memasak dan mengolah yang digunakan dalam membuat jajanan tradisional yang berfokus pada anak-anak agar mengetahui kekhasan dari makanan kecil tradisional Bandung dan meningkatkan minat menyantap jajanan tradisional Bandung.