STUDI TENTANG PEMBUATAN GULAI BUKEK PADA ACARA PERNIKAHAN (BARALEK) DI KECAMATAN MATUR KABUPATEN AGAM

Annisa Afantia[1], Lucy Fridayati [2]
[1] Pendidikan Kesejahteraan Keluarga UNP Padang
[1]annisaafantiaaa@gmail.com, [2]lucyfridayati@fpp.unp.ac.id

ABSTRACT

The purpose of this study is to describe the preparation of tools, preparation of materials, the process of making Gulai Bukek and the use of Gulai Bukek at weddings in Matur District, Agam Regency. This type of research is qualitative descriptive research with informant screening using snowball sampling techniques. Data was collected through observation, interviews and documentation and assisted by supporting instruments in the form of observation sheets and interview sheets. The techniques for checking the validity of this data and research are extension of participation, diligence of observation, triangulation, peer checking and auditing. The steps of analyzing data are data collection, data reduction, data presentation and data verification. The results showed that Gulai Bukek in Nagari Matua Hilia, Matur District, which is used as a food that must be served at every wedding (baralek) and has a unique taste and texture, which is thick like satay sauce and a distinctive goulash taste. The ingredients for making Gulai Bukek consist of cancang meat (swallow), rice flour, coconut rendang (ambu - ambu), jackfruit, bamboo shoots, red chilies, water, shallots, garlic, galangal, ginger, turmeric, candlenut, salt, goat cooker, cash - cash, bay leaves, orange leaves, lemongrass, turmeric leaves, oil. Equipment used in making Gulai Bukek includes, Material preparation equipment namely woven baskets (katidiang), knives, basins, cutting boards, plates. Gulai Bukek has a function, namely as a mandatory dish for invited guests, as samba / kapalo adaik (traditional food), as a campaign filler for people who have helped in the cooking process at home who have events, as a treat to ninik mamak.

Keywords: Making, Gulai Bucko, Wedding (Baralek)

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah mendeskripsikan persiapan alat, persiapan bahan, proses pembuatan Gulai Bukek dan kegunaan Gulai Bukek pada acara penikahan di Kecamatan Matur Kabupaten Agam. Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif kualitatif dengan penjaringan informan menggunakan teknik bola salju (*snowball sampling*). Data dikumpulkan melalui observasi, wawancara dan dokumentasi dan dibantu dengan dibantu dengan instrumen pendukung berupa lembar observasi dan lembar wawancara. Teknik pemeriksaan keabsahan data dan penelitian ini adalah perpanjangan keikutsertaan, ketekunan pengamatan, triangulasi, pengecekan sejawat dan auditing. Langkah-langkah menganalisis data adalah pengumpulan data, reduksi data, penyajian data dan verifikasi data. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Gulai Bukek di Nagari Matua Hilia Kecamatan Matur yang dijadikan sebagai makanan yang wajib disajikan pada setiap acara pernikahan (*baralek)* dan mempunyai rasa dan testur yang unik yaitu kental seperti kuah sate dan rasa khas gulai. Bahan pembuatan Gulai Bukek terdiri dari

daging *cancang* (tetelan), tepung beras, kelapa rendang *(ambu – ambu)*, nangka, rebung, cabe merah, air, bawang merah, bawang putih, lengkuas, jahe, kunyit, kemiri, garam, pemasak kambing, kas – kas, daun salam, daun jeruk, serai, daun kunyit, minyak. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan Gulai Bukek meliputi, Peralatan persiapan bahan yaitu keranjang anyam *(katidiang)*, pisau, baskom, talenan, piring. Gulai Bukek memiliki fungsi yaitu sebagai hidangan wajib tamu undangan, sebagai *samba/kapalo adaik* (makanan adat), sebagai pengisi *kampia* untuk orang yang sudah membantu dalam proses memasak dirumah yang punya acara, sebagai suguhan kepada ninik mamak

Kata Kunci: Pembuatan, Gulai Bukek, Acara Pernikahan (*Baralek*)

A. Pendahuluan

Gulai Bukek merupakan salah satu makanan unik khas dari Kabupaten Agam karena pada pembuatannya menggunakan bahan, peralatan, serta cara pengolahan yang masih dipertahankan sejak dahulu secara turun temurun serta memanfaatkan hasil alam daerah tersebut selain itu makanan ini merupakan hidangan wajib pada saat acara perhelatan atau pernikahan. Pada pembuatan Gulai Bukek bahan utamanya ialah daging tetelan, cabe, tepung beras, kelapa parut yang disanggrai dan sejumlah bumbu dapur lainnya, sebagai campuran ditambahkan nangka ataupun rebung, rebung merupakan salah satu hasil perkebunan daerah tersebut. Menurut Istiqomah dalam Rini (2016 : 2) Makanan adat adalah makanan yang resmi atau yang telah ditentukan untuk disajikan dalam peristiwa-peristiwa pelaksanaan upacara adat dalam suatu daerah.

Kuah Gulai Bukek kental seperti kuah sate memiliki warna kecoklatan dengan cita rasa gulai sebab menggunakan bumbu gulai. Dalam pembuatan Gulai Bukek menggunakan alat – alat tradisonal yang dibuat sendiri oleh warga setempat dan juga masih menggunakan tungku api serta wajan yang besar. Perbedaan Gulai Bukek dengan gulai daging ialah tidak menggunakan santan. Tradisi pembuatan Gulai Bukek secara gotong royong yang unik ini masih tetap dipertahankan oleh warga setempat karena merupakan salah satu warisan kebudayaan.

Berdasarkan penelitian Hayyu Mardhatillah (2016) Gotong royong dilanjutkan dengan cara *mambantai bantiang* yang merupakan hal wajib dalam acara *batagak pangulu* di Nagari Sikumbang Bukik, setelah itu dilanjutkan dengan cara memotong dan membagi daging tersebut menjadi beberapa bagian, sebagain

digunakan untuk rendang, *gulai bukek dan sampadeh dagiang*.

Dikutip dari artikel Bangun Piaman (2023), Gulai Bukek dalam konteks pernikahan adat memiliki simbolisme dan makna yang kaya dalam budaya Minangkabau di Sumatera Barat, Indonesia. Ini adalah hidangan yang penting dalam pernikahan adat Minangkabau, dan memiliki beberapa makna penting seperti simbol keharmonisan, tanda kerhormatan dan juga tradisi keluarga

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan penulis pada tanggal 08 September 2023 dengan 2 orang warga Kecamatan Matur yaitu Bapak Irwan Efendi Penghulu Sutan selaku Penghulu adat dan juga Tek As sebagai *Kapalo Dapua* (kepala dapur) disebutkan bahwa asal mula Gulai Bukek ada sebagai menu wajib pada acara *Baralek* karena Gulai Bukek tidak memakan biaya yang banyak karena menggunakan bahan *parancah* atau bahan tambahan seperti nangka dan juga rebung dimana hal ini membuat hasil Gulai Bukek menjadi banyak dan bisa dinikmati seluruh orang yang datang.

Menurut Bapak Irwan Efendi Penghulu Sutan selaku Penghulu adat Gulai Bukek dimasak oleh laki – laki yaitu *urang sumando, niniak mamak* serta orang yang mengerti sebanyak 2 orang. Pada pembuatan Gulai Bukek peralatan yang digunakan juga berbeda dengan pengolahan masakan lain yaitu menggunakan *kancah* atau wajan besar sebagai wajan memasaknya, sendok *batuang* atau sendok yang terbuat dari bambu sebagai sendok yang digunakan pada proses pengolahan, *sanduak tungkek panjang* yang digunakan untuk mengangkat Gulai Bukek setelah masak, serta *karanjang anyam* yang digunakan sebagai wadah untuk mempersiapkan bahan – bahan tersebut, semua alat tersebut dibuat oleh warga setempat beberapa hari sebelum acara di adakan.

Menurut Tek As melalui wawancara tanggal 08 September 2023 bahan utama dalam pembuatan Gulai Bukek ialah daging cancang, tepung beras yang diolah sendiri, *ambu – ambu* yaitu kelapa parut yang disangrai dan dihaluskan, cabe, rebung, nangka, air serta bumbu gulai dan rempah, dalam proses memasak terdapat bumbu yang dihaluskan dan juga diiris, pada hari sebelumnyaa bahan-bahan tersebut sudah disiapkan oleh para ibu – ibu yang dikoordinasikan dengan beliau sebagai *kapalo dapua*, untuk proses

memasak Gulai Bukek dilakukan pagi hari setelah sholat subuh oleh laki – laki dengan proses memasak selama 1 jam, hasil dari Gulai Bukek ini seperti kuah sate kental dan juga kecoklatan, disebutkan juga tradisi ini akan terus dilakukan sebagai warisan turun - menurun warga setempat agar semua anak cucu mereka bisa mengetahui tentang Gulai Bukek, beliau juga mengakatan terdapat perbedaan cara pembuatan pada setiap Kecamatan yang ada di Kabupaten Agam.

Menurut Tek As teknik pada pembuatan gulai bukek berbeda dengan pembuatan gulai pada umumnya karena pada pembuatan gulai bukek tidak menggunaan santan melainkan menggunakan air, pada pembuatan gulai bukek bumbu yang digunakan adalah bumbu yang diiris lalu ditumis serta menggunakan cabe merah giling, setelah bumbu masak dan tidak berbau langu baru ditambahkan air dan dimasak hingga daging empuk dengan teknik menggulai, lalu ditambahkan dengan ambu – ambu serta bahan tambahan berupa rebung ataupun nangka, setelah itu ditambahkan dengan bangan pengental yaitu larutan tepung beras, yang membuat gulai bukek ini khas ialah penambahan bumbu masak kambing proses pengolahan gulai bukek ini memakan waktu kurang lebih satu jam.

Dapat disimpulkan Gulai Bukek merupakan makanan khas yang berbeda dengan makanan yang berada didaerah lainnya, selain cita rasa yang unik cara pengolahan dari Gulai Bukek ini masih secara tradisional sehingga menghasilkan sebuah tradisi pada setiap acara perkawinan yang akan tetap dilakukan dan bisa dilestarikan. Menurut Titik Sulistyani (2022) Pelestarian kuliner merujuk pada upaya melestarikan resep, teknik memasak, bahan-bahan tradisional, dan budaya makanan suatu daerah atau budaya. Ini penting untuk menjaga warisan kuliner dan mencegah hilangnya pengetahuan dan tradisi kuliner yang telah diwariskan dari generasi ke generasi.

Dikarenakan masyarakat dari daerah luar Kabupaten Agam juga belum banyak yang mengetahui tentang makanan unik ini, kemudian belum terdapat berupa literatur tentang Gulai Bukek, serta diiringi dengan rasa ingin tahuan penulis untuk memperlajari serta memperoleh ilmu lebih dalam maka dari itu makanan ini sangat menarik untuk diteliti dan perlunya kajian yang

lebih spesifik agar keberadaan Gulai Bukek pada acara pernikahan di Kecamatan Matur tetap terjaga keberadaannya dan tidak punah.

B. Metode Penelitian

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif kualitatif. Menurut Menurut Sugiyono (2018) metode penelitian kualitatif adalah metode penelitian yang berlandaskan pada filsafat, yang digunakan untuk meneliti pada kondisi ilmiah (eksperimen) dimana peneliti sebagai instrumen, teknik pengumpulan data dan di analisis yang bersifat kualitatif lebih menekan pada makna.

Penjaringan informan menggunakan teknik bola salju (*snowball sampling*). Teknik *snowball sampling* yaitu teknik pengambilan sumber data yang pada awalnya jumlahnya sedikit kemudian menjadi membesar, hal ini dikarenakan sumber data yang sedikit tersebut belum mampu memberikan data yang memuaskan, maka mencari informan lain yang digunakan sebagai sumber data (Sugiyono, 2017).

Data dikumpulkan melalui observasi, wawancara dan dokumentasi dan dibantu dengan dibantu dengan instrumen pendukung berupa lembar observasi dan lembar wawancara. Teknik pemeriksaan keabsahan data dan penelitian ini adalah perpanjangan keikutsertaan, ketekunan pengamatan, triangulasi, pengecekan sejawat dan auditing. Data dianalisis dengan menggunakan teori Miles and Huberman (Sugiyono, 2019), yaitu pengumpulan data, reduksi data, penyajian data dan verifikasi data.

C.Hasil Penelitian dan Pembahasan

1. Historis dan Makna Gulai Bukek di Nagari Matua Hilia Kecamatan Matur Kabupaten Agam

Berdasarkan informasi wawancara dengan para pembuatan Gulai Bukek di Nagari Matua Hilia Kecamatan Matur Kabupaten Agam, Gulai Bukek merupakan hidangan khas yang memiliki nilai historis dan makna mendalam bagi masyarakat setempat. Dalam proses pembuatannya, tepung beras digunakan sebagai pengental gulai, sehingga memberikan tekstur khas yang menggugah selera. Istilah "bukek" sendiri merujuk pada penggunaan tepung beras tersebut, yang secara tradisional digunakan untuk mengentalkan hidangan.

Selain dari segi tekstur, Gulai Bukek juga memiliki nilai simbolis

yang kuat dalam kehidupan masyarakat Nagari Matua Hilia. Hidangan ini tidak hanya dipandang sebagai sekadar makanan, tetapi juga sebagai simbol keberlimpahan dan kesederhanaan. Dari sudut pandang ekonomi, Gulai Bukek merupakan contoh bagaimana masyarakat lokal menghadapi keterbatasan sumber daya dengan cara yang cerdik dan efisien. Penggunaan bahan – bahan lokal yang mudah ditemukan seperti tepung beras, cabe, nangka atau rebung, serta daging tetelan atau jerowan sapi atau kambing, menunjukkan adaptasi yang cerdas terhadap lingkungan sekitar. Daging adalah sumber protein yang baik dan sering mengandung lebih banyak lemak dibandingkan babat, tergantung potongannya (Joseph, 2023).

Selain itu, Gulai Bukek juga mencerminkan nilai - nilai budaya yang diwariskan dari generasi ke generasi. Tradisi pembuatan dan konsumsi Gulai Bukek sudah menjadi bagian tak terpisahkan dari kehidupan sehari-hari masyarakat Nagari Matua Hilia. Dari acara niniak mamak hingga pernikahan, Gulai Bukek selalu hadir sebagai simbol persatuan, kegembiraan, dan kebersamaan. Sebagaimana menurut penelitian Sri Wahyuni (2021) Gulai merupakan pangan tradisional yang berbahan baku daging ayam, aneka ikan, kambing, sapi dan aneka jenis daging lainnya.

Dalam konteks historis, Gulai Bukek mencerminkan perjalanan panjang masyarakat Nagari Matua Hilia dalam mempertahankan warisan budaya mereka. Meskipun asal-usulnya mungkin tidak dapat dipastikan secara akurat, namun keberadaan Gulai Bukek telah melekat dalam sejarah dan identitas lokal. Hal ini menegaskan pentingnya menjaga dan merawat tradisi turun-temurun sebagai bagian tak terpisahkan dari identitas budaya suatu masyarakat.

Dengan demikian, pembahasan mengenai Gulai Bukek tidak hanya terbatas pada aspek kuliner semata, tetapi juga mencakup nilai-nilai historis, budaya, dan sosial yang melingkupinya. Pemahaman yang mendalam tentang Gulai Bukek akan membantu dalam mengapresiasi kekayaan budaya dan warisan lokal masyarakat Nagari Matua Hilia, serta memahami peran pentingnya dalam menjaga keberagaman kuliner dan tradisi lokal di Kabupaten Agam.

2. Bahan yang Digunakan dalam Pembuatan Gulai Bukek

Berikut adalah pembahasan mengenai bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan Gulai Bukek berdasarkan informasi dari resep para pembuat:

a. Bahan Utama:

1) Daging Cancang

Seluruh responden menggunakan daging cancang sebagai bahan utama dalam Gulai Bukek.Semua responden secara konsisten menggunakan daging cancang, namun jumlahnya bervariasi antara 2 kg hingga 10 kg, menunjukkan pentingnya bahan ini dalam resep.

2) Bawang (Merah dan Putih)

Hampir semua responden menggunakan bawang merah dan bawang putih sebagai bahan utama untuk memberi rasa pada gulai.Ada variasi besar dalam penggunaan bawang, baik merah maupun putih, dari segi jumlah dan bentuk (giling, goreng, atau segar), yang menegaskan peranannya dalam menambah kedalaman rasa gulai.

3) Kunyit, Dama, Serai, Cabe Giling, Pemasak Kambing

Merupakan bahan-bahan yang umum digunakan sebagai bumbu rempah untuk memberikan cita rasa khas pada Gulai Bukek.Kunyit, dama, serai, cabe giling, dan rempah lainnya digunakan oleh semua responden, meskipun dalam takaran yang berbeda, yang menggarisbawahi kontribusi mereka dalam menciptakan cita rasa khas Gulai Bukek.

4) Tepung Beras

Tepung beras digunakan sebagai pengental dalam proses memasak Gulai Bukek.Penggunaan tepung beras sebagai pengental adalah umum, namun jumlahnya bervariasi, menunjukkan penyesuaian terhadap preferensi kekentalan gulai oleh masing-masing pembuat.

5) Garam, Jahe, Lengkuas, Daun Jeruk, Daun Salam, Daun Kunyit

Bahan-bahan ini memberikan aroma dan citarasa khas pada Gulai Bukek.Garam, jahe, lengkuas, dan daun-daunan seperti jeruk, salam, dan kunyit digunakan untuk menambah aroma, dengan variasi jumlah yang mencerminkan preferensi individu.

b. Bahan Cair:Air

Semua resep Gulai Bukek membutuhkan air sebagai bahan cair utama untuk merebus daging dan menciptakan kuah gulai. Umumnya sekitar 10 liter, sebagai bahan cair esensial untuk memasak daging dan

menciptakan kuah gulai yang kaya rasa.

c. Bahan Tambahan:

1) Nangka dan Rebung

Meskipun tidak semua responden menggunakan nangka dan rebung, namun kedua bahan ini cukup umum digunakan sebagai tambahan untuk memberi tekstur dan rasa pada Gulai Bukek.Penggunaannya bervariasi, menunjukkan bahwa kedua bahan ini dianggap sebagai tambahan yang dapat disesuaikan berdasarkan selera atau ketersediaan.

2) Minyak

Beberapa responden menggunakan minyak sebagai bahan tambahan, mungkin untuk proses menumis bumbu-bumbu sebelum daging dimasukkan.biasanya untuk menumis bumbu, menandakan adanya variasi teknik dalam proses memasak Gulai Bukek.

d. Perbandingan Penggunaan Bahan:

1) Bahan Utama

Dalam bahan utama, daging cancang, bawang merah, bawang putih, kunyit, dan rempah-rempah seperti serai, jahe, dan daun-daunan umumnya digunakan oleh semua responden. Namun, ada variasi dalam jumlah penggunaan bawang merah, bawang putih, dan bumbu-bumbu rempah, yang mungkin mempengaruhi cita rasa dan tekstur Gulai Bukek.

2) Bahan Cair

Semua responden menggunakan air sebagai bahan cair utama, tidak ada variasi dalam penggunaannya.

3) Bahan Tambahan

Penggunaan nangka dan rebung cukup bervariasi di antara responden, mungkin tergantung pada preferensi dan ketersediaan bahan lokal di masing-masing daerah.

Dari perbandingan ini, dapat disimpulkan bahwa meskipun ada kesamaan dalam penggunaan bahan utama dan cair, namun variasi dalam jumlah dan penggunaan bahan tambahan dapat menciptakan perbedaan dalam rasa dan tekstur Gulai Bukek yang dihasilkan.

3. Cara pembuatan Gulai Bukek

Dari informasi yang diberikan mengenai proses pembuatan Gulai Bukek oleh berbagai individu, dapat dirangkumserta membandingkan metode serta bahan yang sering dan jarang digunakan dalam pembuatan Gulai Bukek. Ini akan memberikan wawasan tentang variasi dalam resep dan cara-cara yang dianggap penting oleh para pembuatnya.

a. Persiapan Bahan Sering Digunakan:

1) Membuat Larutan Tepung Beras

Hampir semua pembuat menggunakan tepung beras yang dijadikan larutan sebagai pengental dalam gulai. Ini menunjukkan pentingnya tekstur dalam hidangan.

Berdasarkan gambar yang disediakan, tampaknya mereka menggambarkan proses pembuatan larutan tepung beras yang digunakan sebagai pengental dalam pembuatan gulai. Dalam gambar pertama, kita melihat tepung beras yang ditempatkan di dalam bakul tenunan tradisional, mungkin setelah atau sedang dicampur dengan air untuk membuat larutan. Terlihat ada sendok atau alat aduk yang digunakan untuk mengaduk tepung beras, menunjukkan proses pencampuran.

Panci besar dengan tepung beras yang sudah dicampur dengan air, diletakkan di atas api terbuka yang mengindikasikan proses pemanasan. Pemanasan ini penting untuk mengaktifkan tepung beras sebagai pengental, di mana panas akan membuat pati dalam tepung beras membengkak dan mengentalkan cairan gulai.

Proses membuat larutan tepung beras adalah langkah kritis yang membutuhkan perhatian terhadap konsistensi dan tekstur. Pengadukan yang teratur kemungkinan dilakukan untuk mencegah pembentukan gumpalan dan memastikan tepung beras tercampur rata. Proses ini menghasilkan konsistensi yang halus dan memberikan kekentalan yang diinginkan pada gulai, yang merupakan aspek penting dari hidangan tersebut.

2) Membuat karambia randang (kelapa gongseng)

Kelapa yang digongseng hingga kecoklatan dan kemudian dihaluskan adalah komponen umum yang menambahkan rasa dan tekstur khas pada gulai.Proses membuat karambia randang, atau kelapa gongseng, melibatkan langkah-langkah yang teliti untuk mengubah kelapa parut menjadi elemen yang memberikan kedalaman rasa dan tekstur pada gulai. Awalnya, kelapa parut segar disangrai atau digongseng dalam wajan atau di atas api terbuka hingga berubah warna menjadi kecoklatan, proses ini harus dilakukan dengan hati-hati untuk mencegah kelapa terbakar. Penggongsengan mengintensifkan rasa kelapa melalui karamelisasi gula

alami yang terkandung di dalamnya, menambahkan nuansa rasa gurih dan sedikit manis pada gulai.

Setelah mencapai tingkat kecoklatan yang diinginkan, kelapa yang telah digongseng dihaluskan. Hal ini bisa dilakukan dengan alat tradisional seperti lesung dan alu atau menggunakan blender modern untuk mencapai tekstur yang halus dan seragam. Saat dihaluskan, kelapa gongseng ini melepaskan minyaknya yang kaya akan aroma, memperkaya gulai dengan lapisan rasa tambahan yang kompleks serta memberikan kekentalan alami pada kuahnya.

Karambia randang juga berperan sebagai pengikat rasa dari bumbu-bumbu lain dalam gulai, menyerap dan menyatukan cita rasa dari rempah-rempah dan bahan lainnya. Dengan demikian, kelapa gongseng ini tidak hanya menambahkan rasa dan aroma, tetapi juga berfungsi untuk mengentalkan dan meningkatkan tekstur, membuat gulai menjadi lebih kaya dan lezat.

3) Menghaluskan Bumbu (kunyit, jahe, lengkuas, dan dama)

Menghaluskan bumbu merupakan salah satu langkah vital dalam pembuatan Gulai Bukek, yang melibatkan kunyit, jahe, lengkuas, dan dama—bumbu-bumbu dengan profil rasa yang sangat kuat dan khas. Kunyit memberikan warna kuning cerah yang menarik dan rasa yang hangat serta sedikit pahit. Jahe, dengan rasa pedas dan aroma tajamnya, menambah kehangatan dan kedalaman rasa. Lengkuas, serupa tapi lebih ringan dari jahe, menambahkan sentuhan rasa yang pedas dan aroma yang khas. Dama, bumbu yang mungkin kurang dikenal di luar tradisi kuliner setempat, ikut menambahkan nuansa rasa yang unik ke dalam gulai.

Proses menghaluskan bumbu ini biasanya dilakukan dengan alat tradisional seperti cobek dan ulekan atau dengan menggunakan blender modern. Menghaluskan bumbu tidak hanya menggabungkan rasa tetapi juga memaksimalkan pelepasan minyak esensial dan ekstrak rasa dari bumbu-bumbu tersebut, yang penting untuk menciptakan dasar rasa yang kuat dan khas dalam Gulai Bukek. Saat dimasak, bumbu-bumbu ini melepaskan aroma dan rasa yang intens, memberi ciri khas pada gulai dan membentuk lapisan rasa yang harmonis dengan bahan-bahan lainnya. Keseluruhan proses ini menunjukkan bagaimana bumbu-

bumbu dasar yang dihaluskan ini adalah fondasi yang menentukan dalam menciptakan autentisitas dan kompleksitas rasa yang diharapkan dalam hidangan tradisional.

4) Memotong dan merebus nangka atau rebung

Sebagai bahan utama, nangka dan rebung sering disiapkan dengan cara ini untuk memastikan mereka tidak pahit dan lembut.Tahapan persiapan karambia randang dan nangka dalam pembuatan Gulai Bukek terlihat jelas pada gambar-gambar yang disertakan.

Dalam konteks pembuatan Gulai Bukek, kedua gambar ini merefleksikan penghormatan terhadap bahan dan metode tradisional. Melalui langkah-langkah ini, terjalin hubungan antara bahan, metode pengolahan, dan nilai-nilai budaya yang terwujud dalam setiap hidangan yang disajikan.

Jarang Digunakan atau Variatif:

1) Penambahan tebu saat merebus rebung

Hanya Maryulis yang menyebutkan penambahan tebu untuk mengurangi kepahitan rebung.

Dalam proses pembuatan Gulai Bukek, penggunaan tebu saat merebus rebung merupakan langkah yang unik, diterapkan oleh Maryulis untuk mengurangi kepahitan rebung. Gambar yang disertakan menunjukkan rebung yang telah dipotong dan disusun rapi, siap untuk proses perebusan. Tambahan tebu dalam proses ini mungkin bertujuan untuk menginfuskan rasa manis alami dari tebu ke dalam rebung, yang secara tradisional dikenal memiliki rasa pahit. Manisnya tebu bisa menetralkan rasa pahit tersebut.

Ritual penambahan tebu ini tidak hanya praktis dalam menyeimbangkan rasa, tetapi juga mungkin memiliki nilai tradisional atau simbolis dalam resep khusus Maryulis. Ini bisa mencerminkan pemahaman mendalam tentang keseimbangan rasa dan penggunaan bahan-bahan lokal yang tersedia untuk memperkaya dan memodifikasi hidangan tradisional. Proses ini menunjukkan hubungan antara bahan baku dan pengetahuan kuliner yang diwariskan, yang memberikan karakter unik pada setiap hidangan Gulai Bukek yang disajikan.

2) Memotong nangka berbentuk segitiga kecil

Beberapa pembuat seperti Aniah dan Masni memotong nangka dengan bentuk khusus, yang mungkin mempengaruhi tekstur akhir.

Pemotongan nangka dengan cara ini mengindikasikan tingkat detail dan perhatian yang diberikan pada persiapan bahan dalam resep tradisional. Ini mencerminkan pemahaman bahwa bentuk dan ukuran potongan bahan dapat mempengaruhi cara mereka berinteraksi dengan bumbu dan komponen lain dalam gulai, serta pengalaman makan secara keseluruhan.

Proses pemotongan bahan seperti nangka dengan bentuk tertentu adalah salah satu aspek yang menyoroti kekayaan tradisi kuliner, di mana keahlian, teknik, dan preferensi lokal membentuk karakteristik unik setiap hidangan. Penggunaan bentuk segitiga kecil untuk potongan nangka dalam konteks ini mungkin juga merupakan bagian dari warisan resep keluarga atau praktik komunitas yang telah diturunkan dan dijaga sepanjang waktu.

b. Pembuatan Gulai Bukek

Sering Digunakan:

1) Tumis bumbu halus

Langkah ini umum di semua resep, menunjukkan pentingnya membangun lapisan rasa dari awal.

Proses menumis ini mengaktifkan dan melepaskan minyak esensial serta aroma dari bumbu, seperti kunyit, jahe, dan lengkuas, yang telah dihaluskan. Hal ini membantu dalam mengembangkan rasa yang lebih mendalam dan meningkatkan keseluruhan profil rasa hidangan. Menumis bumbu halus tidak hanya memaksimalkan rasa, tetapi juga mengurangi kegetiran dari bumbu mentah dan membantu dalam pencampuran rasa-rasa yang lebih harmonis.

Api terbuka dan wajan besar yang ditampilkan di gambar mencerminkan metode tradisional memasak yang masih terpelihara dalam komunitas tertentu, memberikan dimensi tambahan pada ritual pembuatan makanan yang sering kali menjadi kegiatan sosial sekaligus kuliner. Penggunaan kayu bakar juga dapat menambahkan nuansa rasa asap yang lembut ke dalam gulai, yang tidak mungkin didapatkan dari memasak dengan kompor gas atau listrik.

2) Pemasukan daging dan pemasak kambing

Kedua bahan ini sering ditambahkan untuk memperkaya rasa gulai.

Pemasukan daging pada fase ini penting untuk memastikan daging

menyerap rasa dari bumbu yang sudah ditumis. Pengadukan yang cermat, seperti yang ditunjukkan oleh pria dalam gambar, memastikan bahwa daging terlumuri secara merata dengan bumbu, yang akan menghasilkan rasa yang kaya dan kompleks setelah gulai selesai dimasak. Ini menunjukkan penghormatan terhadap proses memasak tradisional, di mana setiap bahan diberikan perhatian untuk menghasilkan hidangan dengan rasa yang optimal. Proses interaktif ini juga menandakan pentingnya kesabaran dan keahlian dalam menggabungkan bahan-bahan untuk mencapai hasil yang diinginkan dalam tradisi kuliner. Menurut Titik Sulistyani (2022) Pelestarian kuliner merujuk pada upaya melestarikan resep, teknik memasak, bahan-bahan tradisional, dan budaya makanan suatu daerah atau budaya.

3) Pembagian rebusan untuk rebung (optional) dan Nangka

Hampir semua pembuat membagi rebusan menjadi dua bagian untuk menambahkan rebung dan nangka, menunjukkan keinginan untuk meratakan rasa. Pada langkah ini dalam pembuatan Gulai Bukek, para pembuat memisahkan kuah rebusan menjadi dua bagian untuk memasak rebung dan nangka secara terpisah. Tujuannya adalah untuk memastikan bahwa kedua bahan dapat direbus hingga lunak dan menyerap rasa bumbu secara merata sebelum dicampurkan ke dalam gulai utama. Ini menunjukkan pemahaman mendalam akan cara terbaik untuk mengolah setiap bahan dengan cara yang mempertahankan tekstur dan profil rasa yang ideal.

Merebus rebung dan nangka secara terpisah juga memungkinkan untuk menyesuaikan waktu masak setiap bahan, mengingat bahwa rebung dan nangka mungkin memerlukan waktu yang berbeda untuk menjadi empuk. Rebung, yang mungkin memerlukan perendaman atau perebusan lebih lama untuk menghilangkan rasa pahit, dan nangka, yang perlu lunak tetapi tidak terlalu hancur, keduanya mendapat manfaat dari proses ini.

Secara keseluruhan, pemisahan kuah rebusan dan perendaman terpisah ini mencerminkan keahlian dalam mempersiapkan hidangan tradisional dimana tekstur dan rasa setiap komponen dihargai dan diperlakukan dengan cara yang memastikan hidangan akhir yang seimbang dan harmonis.

Jarang Digunakan atau Variatif:

Penambahan bawang goreng, daun bawang, dan seledri sebagai garnis; Beberapa pembuat seperti Mawardi menambahkan garnis untuk menambah tekstur dan rasa.

c. Penyajian Gulai Bukek

Sering Digunakan:

Penyajian dalam mangkok, Semua pembuat sepakat bahwa gulai bukek disajikan dalam mangkok, menunjukkan tradisi atau cara penyajian yang dihormati.

angkok yang digunakan memungkinkan kuah kaya dan daging untuk terkumpul dengan rapi, menjaga panas dan rasa, serta memudahkan untuk menyendok dan membagikan kepada yang akan menikmatinya. Ini menegaskan cara penyajian yang dihormati dan mencerminkan pentingnya kebersamaan serta pembagian dalam ritual makan.

Jarang Digunakan atau Variatif:

Penyajian dengan garnis tertentu, Variasi seperti bawang goreng, seledri, atau daun bawang tidak selalu disebutkan, menunjukkan preferensi pribadi dalam penyajian.arnis seperti bawang goreng, seledri, atau daun bawang yang terkadang digunakan untuk menambah estetika dan rasa tambahan, tidak tampak dalam gambar, menunjukkan bahwa penggunaannya memang bersifat variatif dan berdasarkan preferensi pribadi. Tidak adanya garnis ini menggarisbawahi bahwa inti dari Gulai Bukek terletak pada kuah dan dagingnya yang kaya rasa, sementara penambahan garnis merupakan pilihan tambahan untuk menambah tekstur atau sentuhan rasa pada penyajian akhir.

d. Orang yang Terlibat dalam Pengolahan Gulai Bukek

Sering Digunakan:

1) Laki - laki berpengalaman

Mayoritas resep menunjukkan bahwa laki-laki berpengalaman sering terlibat dalam proses pembuatan, yang mungkin menunjukkan tradisi atau pembagian tugas dalam komunitas.

2) Ibu - ibu PKK berpengalaman

Beberapa resep menunjukkan keterlibatan ibu - ibu PKK, menunjukkan peran komunitas dalam pembuatan hidangan ini.

Jarang Digunakan atau Variatif:

Peran spesifik dalam waktu pembuatan (seperti malam hari hingga subuh): Hendiyanto menyebutkan bahwa pembuatan dilakukan dari malam hingga subuh, menunjukkan bahwa proses pembuatan mungkin memerlukan

pengawasan dan kerja selama jam-jam tertentu.

Dari analisis ini, dapat melihat bahwa ada bahan dan teknik yang secara konsisten digunakan dalam pembuatan Gulai Bukek, menunjukkan inti dari resep yang dihargai oleh semua pembuat. Namun, variasi dalam garnis, penambahan bahan tertentu, dan cara penyajian menunjukkan ruang untuk personalisasi dan preferensi pribadi dalam pembuatan Gulai Bukek.

Berdasarkan analisis sebelumnya, kita dapat membuat kesimpulan umum tentang cara pembuatan Gulai Bukek yang menggabungkan langkah-langkah dan bahan yang paling umum digunakan serta mewakili inti dari resep yang dibagikan oleh berbagai pembuat. Proses ini dibagi menjadi tiga kategori utama: Persiapan Bahan, Pembuatan Gulai Bukek, dan Penyajian Gulai Bukek.

e. Persiapan Bahan

1) Membuat Larutan Tepung Beras

Ini adalah langkah awal untuk membuat pengental alami bagi gulai. Tepung beras dibuat dari beras yang telah direndam, dikeringkan, dan dihaluskan.

2) Membuat Karambia Randang (Kelapa Gongseng)

Kelapa parut yang sudah tua digongseng hingga kecoklatan, lalu digiling hingga halus untuk menambahkan rasa dan aroma khas pada gulai.

3) Menghaluskan Bumbu (kunyit, jahe, lengkuas, dan dama)

Bumbu seperti kunyit, jahe, lengkuas, dan dama dihaluskan untuk membentuk dasar rasa yang kuat dan menyeluruh.

4) Memotong dan merebus nangka atau rebung

Bahan-bahan ini direbus terlebih dahulu untuk memastikan tekstur yang tepat dan mengurangi rasa pahit pada rebung.

f. Pembuatan Gulai Bukek

1) Tumis Bumbu Halus

Bawang merah, bawang putih, serta bumbu halus ditumis hingga harum. Ini adalah langkah kritis untuk melepaskan aroma dan rasa bumbu.

2) Memasukkan Daging

Daging ditambahkan ke dalam tumisan bumbu dan dimasak dengan sedikit air hingga empuk.

3) Penggunaan Karambia Randang

Setelah daging empuk, karambia randang ditambahkan untuk memberikan rasa dan tekstur khas.

4) Penambahan Larutan Tepung Beras

Larutan tepung beras ditambahkan sebagai langkah terakhir untuk mengentalkan gulai, diikuti dengan penyesuaian rasa dengan garam dan bumbu lainnya.

g. Penyajian Gulai Bukek

1) Porsikan ke dalam Mangkok

Gulai Bukek disajikan dalam mangkok, mengikuti tradisi penyajian yang menonjolkan kehangatan dan kekentalan gulai.

2) Penambahan Garnis (Opsional)

Beberapa resep menambahkan garnis seperti bawang goreng, seledri, atau daun bawang di atas gulai untuk menambah tekstur dan rasa.

D. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan maka diperoleh kesimpulkan mengenai studi tentang pembuatan Gulai Bukek pada acara pernikahan (*baralek*) di Nagari Matua Hilia Kecamatan Matur Kabupaten Agam yaitu Gulai Bukek di Nagari Matua Hilia Kecamatan Matur yang dijadikan sebagai makanan yang wajib disajikan pada setiap acara pernikahan (*baralek)* dan mempunyai rasa dan testur yang unik yaitu kental seperti kuah sate dan rasa khas gulai.

Bahan pembuatan Gulai Bukek terdiri dari daging *cancang* (tetelan), tepung beras, kelapa rendang *(ambu – ambu)*, nangka, rebung, cabe merah, air, bawang merah, bawang putih, lengkuas, jahe, kunyit, kemiri, garam, pemasak kambing, kas – kas, daun salam, daun jeruk, serai, daun kunyit, minyak. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan Gulai Bukek meliputi, Peralatan persiapan bahan yaitu keranjang anyam *(katidiang)*, pisau, baskom, talenan, piring. Peralatan pembuatan Gulai Bukek yaitu *Kancah* (wajan besar), Tungku Api , *Sanduak tambilang* (sendok yang terbuat dari batang bambu), *Sanduak tungkek panjang* (sendok tangkai panjang dengan ujungnya ada setengah batok kelapa), baskom untuk meletakan Gulai Bukek yang sudah masak sebelum disajikan. Peralatan penyajian yang digunakan ialah mangkok *(bowl).* Pembuatan Gulai Bukek ini dimulai dari persiapan bahan, yaitu menumis bahan hingga menambahkan larutan tepung beras, proses pembuatan dan proses penyajian. Orang yang terlibat dalam pembuatan Gulai Bukek ialah 2 orang Laki – laki yang berpengalam atau 2

orang ibu PKK yang sudah berpengalaman.

Gulai Bukek memiliki fungsi yaitu sebagai hidangan wajib tamu undangan, sebagai *samba/kapalo adaik* (makanan adat), sebagai pengisi *kampia* untuk orang yang sudah membantu dalam proses memasak dirumah yang punya acara, sebagai suguhan kepada ninik mamak.

DAFTAR PUSTAKA

Bangun Piaman.Com. (2023, April 01). Tradisi Makan Gulai Bukek Di Palembayan Agam. https://www.bangunpiaman.com/2023/04/tradisi-makan-gulai-bukek-di-palembayan.html

Istiqomah, T., Baidar, B., & Fridayati, L. (2016). Makanan Adat Pada Acara Perkawinan Di Desa Lubuk Kembang Kabupaten Rejang Lebong Bengkulu. *Journal of Home Economics and Tourism*, *13*(3).

Joseph, G. (2023). Penerapan Sistem Perkandangan pada Usaha Ternak Babi di Wayari, Negeri Suli, Kecamatan Salahutu, Kabupaten Maluku Tengah. Maanu: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 1(2), 106-113.

Mardhatillah, H. (2016). *Perancangan Film Dokumenter Batagak Pangulu Datuak Basa Suku Sikumbang di Nagari Sikumbang Bukik Kecamatan Palembayan* (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Padang).

Siregar, Rini Handayani (2015) Fungsi Makanan Dalam Upacara Adat Istiadat Batak Angkola di Kecamatan Hulu Sihapas Kabupaten Padang Lawas Utara. Masters thesis, unimed.

Sugiyono (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung : Alphabet

Sugiyono, (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: CV. Alfabeta.

Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif*, dan R&D, penerbit. Alfabeta,Bandung.

Sulistiyani, T., Rachmawati, E., & Mufidah, L. (2022). Strategi Pelestarian Makanan Tradisional Melalui Pelatihan Bagi Masyarakat Kemantren Kota Gede Yogyakarta. Jurnal Abdimas Akademika, 3(02), 96 - 103. Retrieved from https://aks-akk.e-journal.id/JAA/article/view/193

Wahyuni, S., Dewi, Y. S. K., & Rahayuni, T. (2021). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Bumbu Instan Bubuk Gulai Tempoyak dengan Penambahan Maltodekstrin. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, *4*(2), 40-49.