

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Indonesia memiliki banyak makanan tradisional yang bervariasi dari Aceh sampai Papua, setiap daerah di Indonesia memiliki makanan khasnya sendiri dengan cita rasa yang unik dan berbeda-beda. Beberapa makanan tradisional Indonesia memiliki nilai ekonomis dan keagamaan dalam masyarakat setempat. Pada dasarnya keanekaragaman jenis makanan yang sangat terkait dengan adanya perbedaan potensi alam pada masing masing daerah serta adat istiadat, ini merupakan hasil budidaya masyarakat setempat yang dilakukan secara turun menurun dalam mengembangkan makanan (Amelia. 2023).

Indonesia banyak memiliki kekayaan alam dan salah satunya ada di Provinsi Sumatra Barat yaitu terletak di Kota Payakumbuh. Kota Payakumbuh diberi julukan dengan Kota “*City Of Rendang*” atau disebut dengan “Kota Rendang”. Pemerintah mendeklarasikan pada tanggal 17 Desember 2019 dengan acara HUT Kota Payakumbuh. Rendang merupakan salah satu masakan khas masyarakat Minangkabau, Sumatra Barat yang masakan tersebut dimasak dengan cara digulai dengan santan sampai akhirnya kuahnya benar-benar kering hingga hanya tertinggal potongan daging dengan bumbunya. Rendang ini disajikan pada acara atau hari besar dan rending ini diproduksi setiap hari untuk dijadikan buah tangan oleh wisatawan yang melewati Kota Payakumbuh (Maryetti, 2023).

Makanan tradisional sebagai bagian dari folklore mempunyai spesifikasi terkait dengan pemerolehan makanan. Terdapat spesifikasi makanan tradisional berdasarkan fungsinya yaitu berupa masakan yang dimakan, untuk disaji, dan

untuk pesta serta ada untuk kesempatan khusus. Berdasarkan penelitian makanan tradisional tampak bahwa dalam makanan tradisional terdapat informasi keberadaan, dan posisi budaya masyarakat penghasil makanan tradisional (Endraswara, 2013).

Lemang sebagai makanan Khas Kota Tebing Tinggi yang terbuat dari pulut atau beras ketan yang dicampur dengan santan. Makanan ini dimasak dalam talang bambu yang dilapisi dengan daun pisang. Selama proses pemanggangan, beras ketan yang berada di dalam talang bambu mulai menyerap aromanya dengan dibakar oleh bahan bakar batok kelapa. Dengan begitu aromanya memberikan cita rasa yang harum. Lemang ini biasanya disajikan dalam bentuk talang bambu yang panjang setelah bambu dibelah menjadi dua dan kemudian dipotong menjadi potongan-potongan sebelum disajikan (Khairunisa. 2023).

Populernya lemang dalam masyarakat Kota Tebing Tinggi sejak kedatangan etnis Minangkabau, lemang ini sudah banyak diproduksi dan pembuatan lemang juga diproduksi oleh etnis lain seperti Etnis Jawa di Kota Tebing Tinggi. Makanan tradisional lemang dulunya dikonsumsi dengan bahan baku tambahan durian. Dengan berjalannya tahun, lemang dikonsumsi dengan bahan baku tambahan seperti srikaya, coklat dan strawberry adanya perubahan dalam memakan lemang, yang dulunya pada masyarakat Minangkabau lemang dijadikan sebagai tradisi namun sekarang berkembang menjadi mata pencaharian di Kota Tebing Tinggi dan lemang menjadi sebagai identitas kuliner Kota Tebing Tinggi (Wawancara awal, 22 Januari 2024).

Sebagai Kota Lemang, Kota Tebing Tinggi mendapatkan Predikat Kota Lemang dengan diraihnya "Lemang Terbesar dan Terbanyak" dengan 96 rasa dengan lemang yang berbeda, Kota Tebing Tinggi Provinsi Sumatra Dari Museum Rekor Indonesia (MURI) pada tahun 2013 dengan acara Hari Jadi Kota Tebing Tinggi. Setiap tahunnya Aparatur Pemerintah Kota Tebing Tinggi rutin mempromosikan makanan tradisional ini sebagai kuliner budaya pada masyarakat Kota Tebing Tinggi, seperti festival pada tahun 2013 Pemerintah mengadakan makan lemang bersama dan lomba memasak Lemang di Lapangan Merdeka Kota Tebing Tinggi (Kota Tebing Tinggi, 2013).

Lemang ini dijadikan buah tangan masyarakat yang melewati kota persinggahan untuk diberikan sahabat, keluarga dan kerabat. Lemang juga menjadi idola masyarakat saat merayakan bulan Suci Ramadhan, Hari Raya Idul Fitri dan Idul Adha, Peringatan Maulid Nabi, Pesta perkawinan, Acara silaturahmi bersama kerabat dan keluarga pada etnis Minangkabau. Pada masyarakat Kota Tebing Tinggi Lemang sering dimakan sebagai cemilan, terutama di pagi hari atau sebagai cemilan santai. Lemang juga sering disantap hangat-hangat dan bisa disajikan dengan berbagai pelengkap, seperti srikaya, coklat dan strawberry (Wawancara awal, 22 Januari 2024).

Masyarakat Kota Tebing Tinggi memiliki kesadaran yang tinggi dalam memproduksi lemang setiap hari sebagai mata pencaharian karena lemang merupakan makanan khas dari kota tersebut, yang secara simbolis dinamakan sebagai "Kota Lemang". Produksi lemang di Kota Tebing Tinggi tidak hanya menjadi bagian penting dari warisan kuliner lokal tetapi juga menjadi sumber penghasilan utama bagi penduduk setempat, karena di Kota Tebing Tinggi sulit

untuk mencari pekerjaan. Maka masyarakat Kota Tebing Tinggi mencari jalur berdagang dengan menjual lemang untuk kebutuhan sehari-hari. Dengan adanya kesadaran ini, masyarakat dan pemerintah setempat berperan aktif dalam menjaga keberlanjutan produksi lemang sebagai mata pencaharian yang signifikan dan tak terpisahkan dari identitas kuliner Kota Tebing Tinggi (Wawancara awal, 22 Januari 2024).

Para pedagang lemang di Jalan KH Ahmad Dahlan dan pedagang lemang jalan Yos Sudarso Kota Tebing Tinggi, umumnya menerima pesanan atau tempahan lemang yang menunjukkan bahwa lemang merupakan makanan yang sangat dicintai oleh masyarakat Kota Tebing Tinggi dan wisatawan. Wisatawan yang melewati arah Jalan Yos Sudarso Kota Tebing Tinggi, jika wisatawan tidak membawa oleh-oleh lemang mereka akan merasa kurang lengkap dan tidak akan merasa sebenarnya ke Kota Tebing Tinggi. Hal ini menunjukkan bahwa lemang merupakan bagian penting dari identitas Kota Tebing Tinggi dan merupakan salah satu alasan utama bagi wisatawan untuk membawa buah tangan lemang saat berkunjung ke kota ini (Wawancara awal, 22 Januari 2024).

Lemang merupakan merupakan agroindustri yang diusahakan di Kota Tebing Tinggi, lemang berdiri sejak tahun 1950 an. Pada awalnya lemang termasuk dalam makanan khas yang dihidangkan saat hari hari besar akan tetapi kini lemang diperdagangkan secara luas di Kota Tebing Tinggi dan mampu meningkatkan pendapatan produsen pengolah lemang. Kota Tebing Tinggi dikenal sebagai wilayah yang mengandalkan industri perdagangan sebagai penyumbang ekonomi terbesar keberadaan industri industri kecil dan rumahan

seperti lemang, maka dari perdagangan kecil-kecil maka terbentuk lemang sebagai komoditas perdagangan di Kota Tebing Tinggi (Hemaplia, 2021).

Kota Tebing Tinggi merupakan Kota yang ada di Provinsi Sumatra Utara, Indonesia. Kota ini merupakan kota yang terletak di lintas utama Sumatra, yang menghubungkan Lintas Timur seperti Kota Pematang Siantar, Balige dan Parapat dan terletak pada Lintas Tengah Sumatra melalui lintas diagonal pada ruas Jalan Tebing Tinggi yang mengarah pada Kota Medan, Binjai, dan Stabat. Kota Tebing Tinggi menjadi lintas wisata yang menjadi kota persinggahan menjadikan peluang untuk mengembangkan potensi perekonomian Masyarakat Kota Tebing Tinggi.

Para penjual lemang masyarakat Kota Tebing Tinggi mereka berdagang di sekitar Jalan Yos Sudarso Kota Tebing Tinggi, di Pusat Kota Tebing Tinggi dan Simpang Medan Kota Tebing Tinggi (Observasi, 23 Juli 2023). Adapun nama usaha lemang yang berasal dari Minangkabau yaitu Lemang Batok yang terdapat di Pusat Kota, Sedangkan Lemang Upik berada di Simpang Medan Kota Tebing Tinggi dan di pinggiran jalan menuju jalan tol Kota Tebing Tinggi. Berikut produksi usaha lemang yang ada di Kota Tebing Tinggi:

Tabel 1. 1 Produksi Lemang Kota Tebing Tinggi.

Nama Usaha	Produksi Perhari/Hari Biasa		Produksi Pada Hari Besar/ Weekend	
	Batang	Kg	Batang	Kg
Lemang Batok	100-200 Btg	25 Kg	400 Btg	100 Kg
Lemang Upik	50 Btg	17 Kg	100 Btg	25 Kg
Lemang Inong	200 Btg	25 Kg	500 Btg	115 Kg
Lemang Family	200 Btg	25 Kg	400 Btg	100 Kg

Sumber: Data diolah oleh peneliti tahun 2024.

Berdasarkan tabel 1.1 menunjukkan Lemang Batok memproduksi pada hari biasa sekitar 100-200 batang dengan 25 Kg pulut dan di hari weekend memproduksi 400 batang dengan 100 Kg pulut. Sedangkan Lemang Upik memproduksi pada hari biasa 50 batang dengan 15 Kg pulut dan pada hari weekend memproduksi 100 batang dengan 25 Kg pulut. Lemang Inong memproduksi pada hari biasa sekitar 200 batang dengan 25 Kg pulut dan di hari weekend memproduksi 500 batang dengan 100 Kg pulut. Lemang Family memproduksi di hari biasa 200 Batang dengan 25 Kg pulut dan di hari weekend memproduksi 400 batang dengan 100 Kg pulut.

Lemang yang diproduksi pada unit usaha Lemang Inong dan Lemang Family ini dijual secara massal kepada pedagang, lemang ini diproduksi dalam jumlah yang besar oleh produsen untuk disuplai kepada pedagang. pedagang kemudian membeli lemang tersebut untuk dijual kepada konsumen akhir yaitu masyarakat yang melintasi Kota Tebing Tinggi yang menuju Jalan Yos Sudarso. Sedangkan lemang yang dijual oleh etnis Minangkabau ini tidak diecerkan namun lemang ini diproduksi sendiri dan dijual secara sendiri. Di Kota Tebing Tinggi memiliki 11 pembuat lemang dan 81 pedagang lemang, namun dalam penelitian ini mengambil 4 unit usaha yaitu Lemang Inong, Lemang Family, Lemang Batok dan Lemang Upik (Observasi, 22 Januari 2024).

Masuknya pedagang lemang di Kota Tebing Tinggi berawal dari etnis Minangkabau ke Kota Tebing Tinggi. Jadi, mereka merantau dari Minangkabau ke Kota Tebing Tinggi untuk berdagang lemang menggunakan meja dan berkeliling di sekitaran Kota Tebing Tinggi. Populer nya lemang ini dari tahun 1950an hingga pada saat ini. Dengan kedatangan etnis Minangkabau lemang ini menjadi

berkembang sehingga kuliner lemanq menjadi makanan khas Kota Tebing Tinggi dan etnis lain di Kota Tebing Tinggi ikut berjualan lemanq dan lemanq ini berkembang menjadi mata pencaharian serta wisata kuliner di Kota Tebing Tinggi (Wawancara awal, 22 Januari 2024).

Kota Tebing Tinggi dijuluki dengan “Kota Lemang” julukan ini mencerminkan betapa pentingnya lemanq sebagai identitas Kota Tebing Tinggi dan menunjukkan lemanq ini sebagai makanan populer pada masyarakat setempat dan diakui di setiap daerah. Dengan julukan tersebut lemanq ini menjadi daya tarik bagi wisatawan kuliner khas Kota Tebing Tinggi. Etnis Minangkabau juga mempertahankan makna budaya dalam memasak lemanq dan masyarakat Kota Tebing Tinggi memiliki ritual dalam memasak lemanq yaitu ada pantangan yang tidak harus diperbolehkan yaitu tidak boleh berbicara kotor dan tidak boleh menceritakan orang lain pada saat memasak lemanq tersebut hal itu akan berdampak pada lemanq tersebut (Wawancara awal, 22 Januari 2024).

Penelitian mengenai makanan tradisional terutama lemanq Kota Tebing Tinggi memiliki pengetahuan yang diperoleh yaitu dapat membantu dalam mempertahankan kearifan lokal dan kebudayaan serta meningkatkan pemahaman tentang Eksistensi makanan tradisional lemanq sebagai Ikon Kuliner Kota Tebing Tinggi. Selain itu, penelitian mengenai makanan tradisional ini dapat berkontribusi dalam pelestarian makanan tradisional lemanq, serta memiliki dampak signifikan dalam melestarikan warisan budaya makanan tradisional lemanq.

Tema penelitian Eksistensi Lemang Sebagai Ikon Kuliner Kota Tebing Tinggi menjadi penting karena membahas tentang aspek penting dari kebudayaan

dan Eksistensi lemang dalam masyarakat Kota Tebing Tinggi. Berdasarkan penjelasan latar belakang diatas, maka saya tertarik untuk melakukan penelitian tentang bagaimana peran pemerintah dalam mempertahankan keeksistensian lemang sebagai Ikon Kuliner Kota Tebing Tinggi dan Bagaimana eksistensi lemang sebagai identitas kuliner Kota Tebing Tinggi dengan judul **“Eksistensi Lemang Sebagai Ikon Kuliner Kota Tebing Tinggi”**.

1.2 Rumusan masalah

Berdasarkan latar belakang diatas dapat dirumuskan suatu permasalahan yaitu :

1. Bagaimana eksistensi lemang sebagai identitas kuliner Kota Tebing Tinggi?
2. Bagaimana peran pemerintah dalam mempertahankan eksistensi lemang sebagai Ikon Kuliner Kota Tebing Tinggi?

1.3 Fokus penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang di telah di uraikan di atas, adapun fokus dalam penelitian ini yakni mengkaji tentang peran pemerintah dalam mempertahankan eksistensi lemang sebagai Ikon Kuliner Kota Tebing Tinggi dan eksistensi lemang sebagai identitas kuliner Kota Tebing Tinggi. Adapun yang menjadi fokus penelitian yaitu:

1. Pada fokus penelitian eksistensi lemang sebagai identitas kuliner Kota Tebing Tinggi peneliti memfokuskan pada keberadaan kuliner lemang di Kota Tebing Tinggi semakin berkembang serta lemang menjadi perekonomian lokal di Kota Tebing Tinggi serta Kota Tebing Tinggi disebut dengan “Kota Lemang”.

2. Pada fokus penelitian peran pemerintah dalam mempertahankan eksistensi lemang sebagai Ikon Kuliner Kota Tebing Tinggi memfokuskan pada kebijakan pemerintah untuk mendukung industri kuliner lemang sebagai Ikon Kuliner Kota Tebing Tinggi.

1.4 Tujuan penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka yang menjadi tujuan penelitiannya adalah sebagai berikut.

1. Untuk mengetahui eksistensi lemang sebagai identitas kuliner Kota Tebing Tinggi.
2. Untuk mengetahui peran pemerintah dalam mempertahankan eksistensi lemang sebagai Ikon Kuliner Kota Tebing Tinggi.

1.5 Manfaat penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat dan dapat digunakan sebagai bahan acuan bagi peneliti selanjutnya, adapun beberapa hal yang dapat diambil dari penelitian ini adalah:

1. Manfaat Teoritis

Sebagai suatu Karya Ilmiah, penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan untuk mengembangkan ilmu pengetahuan sosial budaya khususnya dalam bidang kajian Antropologi, terkait dengan Eksistensi Lemang Sebagai Ikon Kuliner Kota Tebing Tinggi.

2. Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat melatih kemampuan peneliti dalam melakukan penelitian, dapat menjadi referensi bagi peneliti selanjutnya

yang melakukan penelitian dalam bidang kajian antropologi. Penelitian ini dapat menambah pengetahuan para pembaca dan siapaun yang tertarik dalam bidang Antropologi. Penelitian ini bermanfaat bagi pemerintah atau masyarakat, agar menjaga keeksistensian Lemang Sebagai Ikon Kuliner KotaTebingTinggi.

