

## **MAKANAN KHAS DAERAH KERINCI “GULAI TAPEK IKAN ”**

*Fidya Utari (AD118017) , Tiara Ananda Putri (A1D18019)*

*Universitas Jambi*

*Dosen Pembimbing:*

*Dr. Dra. Destrinelli, M.Pd., Alirmansyah, S.Pd.,M.Pd*

[anandatiara114@gmail.com](mailto:anandatiara114@gmail.com) [utarifidya8@gmail.com](mailto:utarifidya8@gmail.com)

### **ABSTRAK**

Jurnal ini bertujuan untuk mengetahui adat melayu Jambi, salah satunya makanan khas dari daerah batanghari. Sebelumnya makanan khas daerah itu ialah makanan yang sering atau biasa dikonsumsi di suatu daerah dengan karakter yang biasanya mencerminkan karakter masyarakatnya. Sungai batanghari ini mengalir banyak wilayah di Jambi dan turut menjadi pembangun ide dan inspirasi bagi masyarakat Jambi. Melimpahnya potensi keanekaragaman hayati berupa ikan turut memperkaya khazanah kuliner tradisional, yang salah satu di antaranya bertengger Gulai Tepek Ikan

### **PENDAHULUAN**

Dalam sejarah pembentukan negara-bangsa tersebut, berbagai atribut pelengkap kenegaraan seperti bendera, lagu kebangsaan, bahasa nasional, dan sejarah nasional ditemuipraktikan untuk membentuk wawasan kebangsaan bagi segenap warga negara. Selain sebagai atribut yang bersifat fisik, hal yang tak kalah penting yang dibentuk sebagai identitas bangsa sekaligus berkaitan dengan kebutuhan biologis warga negara adalah makanan. Namun, makanan pun mengalami pula proses nasionalisasi.

Maksud dari nasionalisasi di sini adalah proses menjadikan tradisi kuliner masa kolonial menjadi bagian dari identitas sebuah bangsa yang merasa dirinya telah lepas dari belenggu kolonial. Kesadaran untuk membangun kuliner nasional mulai menggejala pada awal kemerdekaan, namun “bahan-bahan dasar” pembentukan “kuliner nasional” sebenarnya telah dimulai pada abad ke-19. Kuliner di Indonesia menjadi sebuah wajah bagi adat setiap daerah di Indonesia. Makanan khas

daerah menjadi salah satu adat bagi ciri khas daerah.

Sebagai bangsa yang besar, Indonesia memiliki kekayaan budaya yang tidak terhitung banyaknya. Keragaman budaya sebagai aset bangsa yang tidak ternilai harganya terbentuk karena kondisi bangsa Indonesia yang multietnis. Keragaman budaya tersebut tidak hanya tercermin dari perilaku budaya, tetapi juga melalui salah satu unsur budaya yang cukup penting perannya dalam kelangsungan hidup manusia, yaitu makanan. Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia. Kelangsungan hidup manusia terjamin jika tersedia cukup makanan. Sejalan dengan perkembangan peradaban, tampak upaya manusia dalam mengembangkan strategi untuk memanfaatkan hasil alam dan mengembangkan pengetahuan di bidang pengolahan makanan. Berbagai bahan mentah diolah menjadi santapan yang lezat dan memenuhi nilai gizi yang diperlukan untuk menjaga kesehatan tubuh manusia.

Provinsi Jambi merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang memiliki nama ibu kota yang sama dengan nama provinsinya. Jambi adalah salah satu kota yang memiliki kebudayaan Melayu cukup kental. Jambi memiliki banyak makanan khas, namun hanya beberapa menu makanan yang harus disajikan dalam suatu perayaan penting seperti hajatan, kenduri,

jamuan tamu, pesta budaya, dan pernikahan. Kota Jambi merupakan salah satu daerah di Indonesia yang memiliki kekayaan kuliner dengan cita rasa yang khas. Beberapa makanan khas Jambi juga memiliki sejarah penting untuk rakyat Melayu Jambi yang tidak banyak diketahui kalangan muda saat ini. Di kota Jambi ada suatu kawasan yang terkenal sebagai gudang makanan tradisional. Dalam arti, orang Jambi akan selalu menunjuk kawasan itu sebagai tempat asal muasal kuliner tradisional kota Jambi. Kawasan itu terkenal dengan sebutan Jambi Kota Seberang.

Sungai Batanghari dikenal sebagai sungai terbesar di Provinsi Jambi. Sungai ini mengalir banyak wilayah di Jambi dan turut menjadi pembangun ide dan inspirasi bagi masyarakat Jambi. Melimpahnya potensi keanekaragaman hayati berupa ikan turut memperkaya khazanah kuliner tradisional, yang salah satu di antaranya bertengger Gulai Tepek Ikan di sana. Gulai Tepek Ikan merupakan salah satu makanan khas dari Jambi. Sesuai dengan namanya yaitu "tepek", maka cara pembuatan makanan ini adalah di "tepek-tepek" ataupun dipipihkan. Makanan ini sering dijadikan sebagai salah satu suguhan waktu acara pernikahan, kenduri ataupun acara adat lainnya yang ada di Jambi. Sajian berkuah ini dapat dikatakan hampir

sama dengan pempek, hanya saja disajikan dengan tambahan gula.

## **PEMBAHASAN**

Kuliner di Provinsi Jambi memang tak pernah mengecewakan rasanya yang begitu lezat dan enak sehingga menjadi makanan khas dari daerah tersebut. Dan Seperti yang selama ini diketahui, provinsi Jambi terletak di tengah-tengah dua provinsi besar, yakni Sumatera Barat dan Sumatera Selatan. Sumatera Barat yang beribukota di Padang terkenal dengan sajian kuliner pedas, gurih dan bersantan, seperti rendang dan gulai. Sedangkan Sumatera Selatan terkenal dengan olahan ikannya yang menggoda, yakni Pempek. Tak hanya itu, masyarakat Jambi tampaknya sejak lama sudah beradaptasi dengan potensi kedaerahannya. Terbukti, mereka banyak mengolah ikan-ikan hasil tangkapan di sungai Batanghari menjadi olahan kuliner yang tiada dua. Ikan-ikan tawar seperti tenggiri, gabus dan belida pun sangat populer di ketiga provinsi di atas.

Gulai Tapek Ikan tercatat sebagai salah satu kuliner endemik, yang hanya bisa dijumpai di tempat asalnya, Batanghari. Selain karena bahan-bahannya murni dari tanah Jambi, kuliner ini hanya disajikan di saat-saat tertentu, seperti momen lebaran atau hajatan pernikahan. Salah satunya

yaitu Gulai Tapek Ikan ini. Gulai Tapek Ikan merupakan salah satu makanan khas dari Jambi. Sesuai dengan namanya yaitu "tepek", maka cara pembuatan makanan ini adalah di "tepek-tepek" ataupun dipipihkan. Makanan ini sering dijadikan sebagai salah satu suguhan waktu acara pernikahan, kenduri ataupun acara adat lainnya yang ada di Jambi. Sajian berkuah ini dapat dikatakan hampir sama dengan pempek, hanya saja disajikan dengan tambahan gula. Dalam jelajah kuliner kali ini kita akan membahas gulai Tepek Ikan, satu dari sederet makanan khas Jambi, khususnya berasal dari Sekoja alias Seberang Kota Jambi. Melihat perwujudannya, makanan ini memiliki bentuk jajar genjang dengan tekstur yang empuk sedikit kenyal, hasil kombinasi adonan ikan dan sagu. Kenapa akhirnya dinamai tepek ikan, karena makanan ini dibuat dengan cara ditepek atau dipipihkan

Seiring masuknya beragam kuliner modern cepat saji, keberadaan tepek ikan praktis hanya ditemui saat momen-momen tertentu saja, semisal hajatan atau hari besar agama Islam. Namun bukan berarti keberadaannya hilang sama sekali. Setidaknya, ada dua tempat di Sekoja yang tetap menyediakan masakan khas ini setiap harinya, satu di Tahtul Yaman dan satu lagi di Olak Kemang. Rasa asam pada kuah gulai berasal dari penggunaan nanas.

Selain nanas, setidaknya ada belasan bumbu yang jadi bahan pembuatan kuah gulai. Seperti kemiri, bawang merah, bawang putih, serai, kunyit, lengkuas, jahe, cabai merah, adas manis, santan kelapa, nanas, garam, dan gula. Bumbu ini perlu ditumis hingga wangi lalu ditambahkan adas manis. Setelah itu barulah dihaluskan. Sementara itu, santan dipanaskan dalam panci terpisah hingga mendidih. Barulah bumbu halus tadi dimasukkan sambil diaduk-aduk agar santan tidak pecah. Membuat hidangan ini tidak kalah nikmatnya dengan hidangan modern sekarang ini dan itulah yang membuat makanan ini masih dibuat dan dilestarikan oleh masyarakat jambi terutama masyarakat sebrang. dan dalam pembuatan gulai tapek ikan ini sendiri bahan- bahan yang digunakan sangat mudah di dapatkan sehingga masyarakat masih banyak membuat masakan ini. dan adapun cara pembuatan Gulai tapek Ikan dimulai dari bahan-bahan yang dibutuhkan ialah

#### **Bahan untuk membuat gulai tapek:**

- < 1 kg ikan tenggiri giling
- < 350 gram tepung sagu
- < 6 siung bawang putih
- < Garam secukupnya
- < Air secukupnya

#### **Bahan bumbu:**

- < 5 butir kemiri
- < 7 siung bawang merah
- < 6 siung bawang putih
- < 2 batang serai
- < 1 ruas jari kunyit
- < 1 ruas jari lengkuas
- < 1 ruas jari jahe
- < 14 buah cabe merah
- < 1/2 sdt adas manis
- < Garam secukupnya
- < Gula secukupnya
- < Minyak goreng secukupnya
- < 750 santan kelapa
- < 1 buah nanas, potong kecil

#### **Cara membuat:**

##### ***Pertama :***

Ulek garam dan bawang putih lalu campurkan ikan giling, tambahkan dengan tepung sagu lalu aduk hingga merata.

##### ***Kedua :***

Buatlah adonan berbentuk seperti lenjer lalu direbus dengan air yang mendidih hingga terapung. Lalu angkat dan tiriskan hingga dingin.

##### ***Ketiga :***

Kemudian setelah dingin, potong serong sesuai selera. Versi saya sepanjang 10 cm,

potongannya jangan terlalu panjang dan juga jangan terlalu pendek.

***Kelima :***

Selanjutnya yaitu membuat gulai. Potong – potong kunyit, jahe, cabai, serai, dan lengkuas.

***Keenam :***

Lalu panaskan minyak goreng secukupnya, tumislah bawang merah, bawang putih, potongan kunyit, jahe, cabai, serai, dan lengkuas hingga menimbulkan aroma sedap lalu masukan adas manis lalu angkat dan haluskan semua bahan menggunakan blender atau diulek.

***Ketujuh :***

Masaklah santan hingga mendidih lalu masukan bumbu halus yang sudah dibuat tadi, aduklah secara perlahan agar santan tidak pecah. Setelah mendidih masukkan potongan tapek ikan lalu masak hingga kuahnya mengental.k

***Terakhir :***

Setelah mengental, masukan potongan nanas, tambahkan gula dan garam secukupnya. Masaklah hingga kuahnya benar – benar mengental.Gulai tapek ikan khas Jambi siap untuk disajikan. Selamat mencoba!

## **Kesimpulan**

Gulai Tepek Ikan merupakan salah satu makanan khas dari Jambi. Sesuai dengan namanya yaitu "tepek", maka cara pembuatan makanan ini adalah di "tepek-tepek" ataupun dipipihkan. Makanan ini sering dijadikan sebagai salah satu suguhan waktu acara pernikahan, kenduri ataupun acara adat lainnya yang ada di Jambi. Sajian berkuah ini dapat dikatakan hampir sama dengan pempek, hanya saja disajikan dengan tambahan gula. Gulai Tapek Ikan tercatat sebagai salah satu kuliner endemik, yang hanya bisa dijumpai di tempat asalnya, Batanghari. Rasa asam pada kuah gulai berasal dari penggunaan nanas. Selain nanas, setidaknya ada belasan bumbu yang jadi bahan pembuatan kuah gulai. Seperti kemiri, bawang merah, bawang putih, serai, kunyit, lengkuas, jahe, cabai merah, adas manis, santan kelapa, nanas, garam, dan gula.

LOW KEY DALAM FOOD  
PHOTOGRAPHY.SKRIPSI. PROGRAM  
STUDI S1 FOTOGRAFI JURUSAN  
FOTOGRAFI FAKULTAS SENI MEDIA  
REKAM INSTITUT SENI INDONESIA  
YOGYAKARTA

## **Daftar pustaka**

- Bagus. 2020. Peran Pemerintah Kota  
Jambi Dalam Melestarikan Festival  
Adat Budaya Melayu Jambi  
Berdasarkan Peraturan Daerah  
Nomor 7 Tahun 2013.Skripsi.  
Universitas Islam Negeri Sulthan  
Thaha Saifuddin Jambi
- Rahman,F(2018). Kuliner Sebagai Identitas  
Keindonesiaan. Jurnal Sejarah. Vol. 2(1),  
2018: 43 63
- Puggaan Rosfah Ridzki,(2017)PEMBUATAN  
MAKANAN KHAS JAMBI DENGAN TEKNIK