

KUE ASIDA MAKANAN KHAS MELAYU YANG HAMPIR PUNAH

Daniatul Maghfiroh

Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau

daniatulmaghfiroh554@gmail.com

Nova Gustira Shakila

Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau

gustirashakillanova@gmail.com

Nurdiana

Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau

nurdiana@uin-suska.ac.id

Enilda Dwi Lestari

Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau

enildadwilestari29@gmail.com

Abstrak

Kue asida merupakan salah satu warisan kuliner khas masyarakat Melayu di daerah Ukui, Pelalawan, Riau, yang kini mulai terlupakan. Kue ini memiliki nilai budaya tinggi karena selalu hadir dalam berbagai upacara adat dan acara keagamaan. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode Participatory Action Research (PAR) untuk menggali peran kue asida dalam kehidupan masyarakat serta upaya pelestariannya. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kue asida tidak hanya memiliki keunikan dari segi rasa dan bentuk, tetapi juga mengandung nilai-nilai historis dan simbolik yang kuat. Namun, tantangan utama pelestarian terletak pada kurangnya minat generasi muda. Oleh karena itu, perlu strategi pelestarian yang melibatkan pendidikan budaya sejak dini dan dukungan pemerintah daerah agar warisan ini tetap hidup di tengah arus modernisasi.

Kata kunci: kue asida, kuliner Melayu, warisan budaya, pelestarian, tradisi

Abstract

Asida cake is a traditional culinary heritage of the Malay community in Ukui, Pelalawan, Riau, which is now on the verge of extinction. This cake holds significant cultural value as it is commonly served during traditional ceremonies and religious events. This research employs a qualitative approach using Participatory Action Research (PAR) to explore the cultural role of asida cake and the efforts to preserve it. The findings reveal that asida cake is not only unique in taste and form but also rich in historical and symbolic meanings. However, its preservation faces challenges, especially due to the declining interest among younger generations. Therefore, strategic preservation efforts involving early cultural education and support from

local governments are crucial to ensure this culinary heritage survives amid growing modernization.

Keywords: asida cake, Malay cuisine, cultural heritage, preservation, tradition

PENDAHULUAN

Tradisi, yang berasal dari kata "Traditium" yang berarti pewarisan dari masa lalu, merupakan seperangkat praktik, kepercayaan, dan nilai-nilai yang terus dijalankan dan diyakini oleh masyarakat hingga saat ini. Lebih dari sekadar kebiasaan, tradisi mencerminkan identitas budaya suatu kelompok, menunjukkan bagaimana mereka menjalani kehidupan sehari-hari, termasuk dalam aspek spiritual dan ritual keagamaan. Tradisi berfungsi sebagai penghubung antara masa lalu dan masa kini, mempertahankan kontinuitas budaya dan menciptakan rasa kebersamaan di antara anggota masyarakat.

Kuliner merujuk pada segala hal yang berhubungan dengan dunia masak-memasak, mencakup tahap persiapan bahan, proses pengolahan, hingga penyajian makanan. Istilah ini melibatkan berbagai unsur, termasuk pengetahuan tentang memasak, keterampilan dalam penyajian hidangan, serta nilai-nilai budaya yang melekat pada makanan itu sendiri. Makanan khas di Indonesia sangat banyak dan beragam, salah satunya kue sida khas melayu yang terletak di daerah Ukui, Pelalawan.

Ukui, adalah sebuah kecamatan di Kabupaten Pelalawan, Provinsi Riau, Indonesia. Nama "Ukui" diambil dari nama sungai yang melintasi Desa Ukui II, yaitu Batang Ukui. Kue sida adalah salah satu kue tradisional khas Melayu yang cukup langka dan unik. Kue ini biasanya ditemukan dalam upacara adat atau acara-acara istimewa seperti kenduri, pernikahan, atau hari besar keagamaan. Resep kue sida menggabungkan tepung terigu dengan rempah-rempah khas Melayu seperti kayu manis, cengkeh, dan kapulaga, serta bawang goreng sebagai topping yang memberikan rasa gurih.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis Participatory Action Research (PAR). Pendekatan ini dipilih karena sesuai untuk menggali secara mendalam tradisi kuliner Sarang Panyongek sebagai bagian dari kebudayaan masyarakat Melayu di Kuantan Singingi. PAR merupakan metode yang tidak hanya mengamati objek penelitian, tetapi juga melibatkan partisipasi aktif masyarakat setempat sebagai subjek yang memiliki pengetahuan, pengalaman, dan peran dalam tradisi tersebut.

Tujuan dari penggunaan metode PAR adalah untuk menciptakan proses pembelajaran kolaboratif antara peneliti dan komunitas, serta merumuskan tindakan nyata yang dapat mendukung pelestarian tradisi kuliner lokal. Dalam konteks ini, peneliti tidak hanya berperan sebagai pengamat, tetapi juga sebagai fasilitator yang terlibat dalam proses refleksi dan aksi bersama warga.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tradisi kuliner khas melayu

Tradisi kuliner kue asida merupakan warisan budaya yang sangat penting bagi masyarakat suku Melayu salah satunya di daerah Pelalawan, Provinsi Riau. Kue asida memiliki posisi sentral dalam berbagai upacara adat dan kegiatan sosial-keagamaan, serta dianggap sebagai simbol identitas budaya Melayu. Kue asida dulunya merupakan hidangan istimewa yang disajikan untuk para raja dan hanya disajikan pada momen-momen tertentu, seperti acara kenduri, tunangan, hari raya keagamaan, syukuran, dan prosesi pernikahan. Kue asida memiliki ciri khas tersendiri yaitu; teksturnya yang lembut dan agak lengket, mirip dodol, rasanya yang dominan manis dengan aroma kayu manis dan kapulaga, dan biasanya disajikan hangat.

Kue asida awalnya terinspirasi dari hidangan khas Timur Tengah bernama *asida*, yang kemudian diadaptasi sesuai dengan budaya dan cita rasa Masyarakat setempat. Di negara-negara Arab, kue ini umumnya disantap saat sarapan pagi. Kue ini juga kerap dibuat oleh para ibu rumah tangga di rumah sebagai kudapan saat bersantai dan berbincang bersama anggota keluarga. Kue asida dibuat dari campuran tepung terigu, minyak, dan air, yang kemudian dibentuk menyerupai gunung. Semakin berkembangnya zaman, kue ini mulai dibuat bermacam-macam bentuk seperti bunga mawar, bulatan, atau lainnya. Proses pembentukannya melibatkan pengguntingan sisi kue menggunakan gunting yang telah diolesi minyak dan bawang goreng. Kue asida disajikan pada berbagai acara adat dan religius, seperti pernikahan, kenduri, Maulid Nabi, dan bulan Ramadan. Pembuatan kue asida merupakan kegiatan yang melibatkan partisipasi aktif dari seluruh masyarakat, baik laki-laki maupun perempuan.

Dalam wawancara dengan salah satu tokoh adat di Ukui, Mukhtar Mansyur (34 tahun), dijelaskan kue asida dianggap sebagai "raja" dari berbagai kue Melayu, menunjukkan nilai dan makna yang sangat tinggi dalam budaya tersebut. Cara menikmati kue asidah memiliki aturan unik, yaitu memotong bagian bawah terlebih dahulu. Bagi yang melanggar, akan dikenakan denda oleh pemilik kue. Keunikan lainnya terletak pada rasa kue yang gurih, manis, dan aroma

rempah cengkeh dan kayu manis, serta taburan bawang goreng yang menambah cita rasa.

Kue asida memainkan peran vital dalam kehidupan Masyarakat melayu, baik sebagai hidangan yang memepererat hubungan sosial saat berbuka puasa maupun sebagai sumber kesenangan karena rasa manis dan tekstur uniknya. Sebagai warisan kuliner yang dipengaruhi budaya Arab dan Melayu, kue asida melambangkan peradaban maritim dan perdagangan rempah-rempah lintas wilayah. Melestarikan kue asida berarti melestarikan tradisi dan budaya leluhur yang sarat makna.

Salah satu tantangan utama dalam upaya pelestarian kue tradisional seperti kue Asidah terletak pada kurangnya kesadaran dan kepedulian dari generasi muda terhadap warisan kuliner lokal. Apabila pemahaman serta edukasi mengenai pentingnya menjaga keberadaan kue tradisional tidak ditanamkan sejak dini, maka besar kemungkinan kue ini akan semakin terpinggirkan dan terlupakan seiring berjalannya waktu. Untuk menjaga eksistensi kue Asidah, diperlukan berbagai langkah strategis, salah satunya dengan melibatkan kue ini dalam berbagai kegiatan adat dan budaya, sehingga masyarakat luas dapat mengenal serta menghargainya sebagai bagian dari identitas budaya lokal. Selain itu, pengenalan kue Asidah sebaiknya dimulai sejak usia dini, agar generasi penerus tumbuh dengan kesadaran akan nilai historis dan kultural dari makanan tradisional tersebut. Tanpa upaya pelestarian yang sistematis, dikhawatirkan kue ini akan tergantikan oleh makanan modern yang kini lebih mendomsssssinasi. Oleh karena itu, dukungan dari pemerintah daerah sangat dibutuhkan, misalnya melalui integrasi materi mengenai sejarah dan makna kue Asidah ke dalam kurikulum pendidikan di sekolah. Dengan demikian, anak-anak sejak kecil akan memperoleh pengetahuan dan pemahaman tentang pentingnya melestarikan makanan tradisional, sehingga keberadaan kue asida dapat terus dijaga dan diwariskan lintas generasi di tengah arus globalisasi yang semakin kuat.

Dokumentasi kegiatan wawancara dapat ditunjukkan pada gambar 1.



KESIMPULAN

Kue asida merupakan warisan budaya yang sangat penting bagi masyarakat suku Melayu, khususnya di daerah Pelalawan, Provinsi Riau. Kue ini memiliki posisi sentral dalam berbagai upacara adat dan kegiatan sosial-keagamaan, serta dianggap sebagai simbol identitas budaya Melayu. Untuk melestarikan kue asida, perlu upaya pelestarian dan pengenalan kue ini, terutama melalui acara adat dan pendidikan bagi generasi muda, sehingga mereka dapat memahami dan mengapresiasi nilai budaya yang terkandung dalam kue tersebut. Jangan biarkan perkembangan zaman menghilangkan warisan budaya, perlunya kesadaran diri untuk menjaga dan melestarikan tradisi kuliner yang ada di tempat kita saat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- bobo.id, Kue Asidah, Makanan Tradisional Riau yang Mulai Langka, <https://bobo.grid.id/read/08676104/kue-asidah-makanan-tradisional-riau-yang-mulai-langka> di akses pada 4 Juni 2025
- MANGOBAY, Asida, Bulan Ramadan, dan Jejak Peradaban Maritim di Nusantara, <https://mongabay.co.id/2025/03/11/asida-bulan-ramadan-dan-jejak-peradaban-maritim-di-nusantara/> di akses pada 4 Juni 2025