



Studi Pengolahan Lamang sebagai Produk Kearifan Lokal di Nagari Limo Kaum Kabupaten Tanah Datar Sumatera Barat

Rilma Novita¹⁾ Jamal Husni²⁾

¹⁾Program Studi Teknologi Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh

²⁾Dinas Kehutanan Propinsi Sumatera Barat

Email : rilma.novita@yahoo.com

Pendahuluan

Lemang adalah makanan dari pulut diberi santan, dipanggang dalam tabung (kbbi.web.id). Istilah lemang tersebar di berbagai wilayah di nusantara dan juga mancanegara seperti Malaysia dan Brunei. Istilah lain untuk lemang adalah lamang (Minang), leumang (Aceh), lomang (Batak), lemang (Melayu). Salah satu lemang yang populer di Sumatera Barat adalah lemang hasil produksi daerah Lima Kaum, Tanah Datar, Sumatera Barat. Proses pengolahan lemang/lamang Limo Kaum diwariskan secara turun temurun dan masih terpelihara sebagai salah satu produk kearifan lokal. Lamang dibuat dari beras ketan. Haryadi (2008) menyatakan sifat fisik dan kimiawi beras menentukan mutu tanak dan mutu rasa beras yang dihasilkan. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi ilmiah tentang pengolahan lamang yang berasal dari Nagari Limo Kaum.

Tujuan

Penelitian dilakukan dengan tujuan :

1. Mendeskripsikan proses pengolahan lamang yang dilakukan masyarakat Nagari Limo Kaum secara turun temurun
2. Mengidentifikasi faktor-faktor penting dalam proses pengolahan lamang

Metodologi

Penelitian dilakukan di Nagari Limo Kaum Kecamatan Limo Kaum Kabupaten Tanah Datar Provinsi Sumatera Barat pada bulan Agustus-September 2017. Data dikumpulkan berupa data primer hasil wawancara dan observasi langsung dengan 4 responden yang memproduksi lamang di Nagari Limo Kaum. Dasar pemilihan responden adalah pengalaman dalam memproduksi lamang di atas 5 tahun. Dalam wawancara, peneliti dipandu dengan daftar pertanyaan yang diajukan kepada para responden. Hasil wawancara dan observasi dideskripsikan, diidentifikasi, dikelompokkan dan dilaporkan.

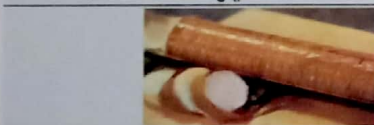
Hasil dan Pembahasan



Persiapan alat (bambu, daun pisang), bahan (beras ketan, santan), tungku



Pemasakan lamang (pembolak-balikkan 2 sisi, 4 kali, 3-4 jam)



Pendinginan
Penyajian

1. Proses pengolahan lamang meliputi tahap persiapan (bahan baku, peralatan, dan tungku), pemasakan, pendinginan, penyajian, dan penyimpanan.
2. Tahap persiapan bahan diperhatikan beberapa faktor diantaranya jenis beras ketan, jumlah santan yang ditambahkan, jumlah garam dan pandan yang digunakan.
3. Tahap persiapan peralatan diperhatikan beberapa faktor diantaranya jenis, umur, ukuran/diameter, dan kondisi bambu yang digunakan, serta daun pisang/pelapis yang digunakan dalam bambu. Bambu sebagai alat pemasak ditemui dalam 2 kondisi yaitu dikupas atau dengan sembilu, masing-masing memiliki tujuan sekaligus kelebihan dan kekurangan.
4. Tahap persiapan tungku diperhatikan jarak sumber panas (api dan bara api) dengan bambu dan bahan yang digunakan untuk pemasakan seperti sabut kelapa, pelepah kelapa, atau kayu api lainnya.
5. Tahap pemasakan diperhatikan proses pembolak-balikkan sisi bambu yang terkena panas, suhu pemasakan (pemasakan api dan bara api), waktu/ lama pemasakan, dan titik akhir pemasakan.
6. Tahap pendinginan perlu diperhatikan karena mempengaruhi citarasa dan umur simpan produk. Lamang yang sudah masak dipindahkan dari tungku dan dibiarkan tetap dalam bambu.
7. Tahap penyajian diperhatikan proses pengeluaran lamang dari dalam bambu. Dibutuhkan keahlian untuk mengeluarkan lamang dari bambu agar bambu dapat dipergunakan kembali dalam proses pembuatan lamang berikutnya. Lamang yang sudah dikeluarkan dari bambu disajikan dengan cara diiris melintang, selanjutnya dapat dikonsumsi langsung atau didampingi dengan tape ketan hitam, goreng pisang, durian, dan minuman kahwa daun.
8. Tahap penyimpanan lamang dapat berlangsung maksimal 3 hari, setelah itu lamang tidak layak lagi dikonsumsi. (wawancara, 2017)

Kesimpulan dan Saran

1. Lamang adalah produk kearifan lokal di Nagari Limo kaum yang sudah diwarisi turun temurun
2. Proses pengolahan lamang meliputi tahap persiapan (bahan baku, peralatan, dan tungku), pemasakan, pendinginan, penyajian, dan penyimpanan.
3. Banyak faktor yang perlu menjadi perhatian dalam pembuatan lamang terutama dalam tahap persiapan dan pemasakan
4. Penelitian lebih lanjut dapat dilakukan dengan merancang alat pemasak lamang dengan produk akhir terukur/standar menyamai citarasa lamang produksi Nagari Limo Kaum dan penelitian teknologi penyimpanan lamang agar dapat bertahan lebih lama sehingga dapat dijadikan oleh-oleh dan dipasarkan lebih luas

Daftar Pustaka

Haryadi. 2008. *Teknologi Pengolahan Beras*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta
<https://kbki.web.id/lemang>
https://id.m.wikipedia.org/wiki/Lamang_tapej

Seminar Nasional, Payakumbuh - 4 Oktober 2017
GSG - Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh

PROSIDING

SEMINAR NASIONAL TAHUN 2017

"Inovasi Teknologi Dalam Mewujudkan Kemandirian Pangan Nasional Berkelanjutan"
Gedung serbaguna Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh, Rabu 4 Oktober 2017

Prosiding dan Scientific Program :	Dr. Ir. Agustamar, MP Ir. Gusmalini, M.Si Ir. John Nefri, M.Si Ir. Irwan Roza, MP Ir. Irwan A, M.Si Fidela Violalita, S.TP, MP Indra Laksana, S.Kom, M.Kom Fidela Violalita, S.TP, MP Indra Laksana, S.Kom, M.Kom drh. Ulva Mohtar Lutfi, M.Si Hidayat Raflis, SP, M.Si Rince Alfia Fadri, S.ST, M.Biomed Ir. Fajri, MP Ir. Syakib Sidgi, M.Si Ir. Evawati, MP Ir. Deni Sorel, M.Si Annita, SP
Editor Pelaksana	Haryadi Saputra, A.Md Prof. Dr.Ir. Santoso, MP Prof. Dr. Novelina, MS Khandra Fahmy, S.TP, MP, Ph.D Dr. Ir. Susi Desminarti, M.Si Dr.Neni Trimedona, S.Si,M.Si Dr.Hendra Alfi, SP, MP Dr.Ir. Naswir,M.Si Fidela Violalita, S.TP, MP Indra Laksana, S.Kom, M.Kom Ir. Harmailis, M.Si Perdana Putera, ST, M.Eng Hidayat Raflis, SP, M.Si
Reviewer	Efaleni Nasfita Yasmardi,S.Sos
Layout	

Penerbit

Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh
Jl. Raya Negara Km. 7 Tanjung Pati Kec. Harau
Kab. Limapuluh Kota, Sumatera Barat 26271
Telp : (0752) 7754192
Fax : (0752) 7750220
Email : lembagapenelitiandanpengabdian@gmail.com

SUSUNAN PANITIA SEMINAR NASIONAL
Inovasi Teknologi Dalam Mewujudkan Kemandirian Pangan
Nasional Berkelanjutan
POLITEKNIK PERTANIAN NEGERI PAYAKUMBUH
Tanggal 04 Oktober 2017

Penanggung Jawab	: Ir. Gusmalini, M.Si.
Pengarah	: Ir. John Nefri, M.Si. : Ir. Irwan Roza, M.P. : Ir. Irwan A, M.Si : Dr. Ir. Agustamar, M.P
Pelaksana	
Ketua	: Fidela Violalita, S TP, MP
Sekretaris	: drh. Ulva Mohtar Lutfi, M.Si
Sekretariat	: Indra Laksmana, S.Kom, M.Kom : Hidayat Raflis, SP, M.Si : Haryadi Saputra, A.Md : Annita, SP : Yasmardi
Sie Acara	: Rince Alfia Fadri, S.ST, M.Biomed : Ir. Harmailis, M.Si
Humas	: Perdana Putera, ST, M Eng : Ir. Fajri, MP : Ir. Deni Sorel, M.Si
Perlengkapan & komodasi	: Ir. Syakib Sidgi, M.Si : Yulius Efendi, A.Md
Konsumsi	: Ir. Evawati, MP : Efa Leninasfita

PEMAKALAH POSTER

TOTAL FENOL DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN BUBUK KULIT MANGGIS (*Garcinia mangostana* L.) YANG DIOLAH SECARA MEKANIS

Irwan Roza, Evawati, Rince Alfia Fadri dan Gusmalini E-1

PENGARUH PENCAMPURAN DAGING KERANG LOKAN (*GELOINA EROSA*) DAN BUBUK JAMUR TIRAM PUTIH (*PLEUROTUS OSTREATUS*) TERHADAP KARAKTERISTIK BAKSO LOKAN YANG DIHASILKAN

Netty Sri Indeswari, Novelina, Riri Andri Yeni E-2

IBIKK PLANT POT HORTICULTURE POLITANI PAYAKUMBUH

Jonni, Benny Satria Achmad, Fardedi E-12

FUNGI MIKORIZA ARBUSKULA (FMA) INDIGENOUS SEBAGAI SALAH SATU PENENTU KADAR ATSIRI BAWANG MERAH (*Allium ascalonicum* L)

Eka Susila, Aswaldi Anwar, Auzar Syarif, Agustian E-13

PREPARATION OF STANDARD SOLUTION INSTEAD OF STANDARD SOLUTION OF TURBIDITY EXPIRED ON TURBIDIMETERS

Widyawati E-14

RANCANG BANGUN MODEL SISTEM IDENTIFIKASI UBI KAYU (*Manihot Utilissima* Crantz) UNTUK MENGLASIFIKASI VARIETAS UNGGUL TANAMAN

Indra Laksmiana, Rosda Syelly, Nurzarrah Tazar E-15

PENGARUH PERBEDAAN METODE PENGERINGAN BENGKUANG TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK KERIPIK YANG DIHASILKAN

Diana Sylvi, Novizar Nazir, Ega Arbie E-16

STUDI PENGOLAHAN LAMANG SEBAGAI PRODUK KEARIFAN LOKAL DI NAGARI LIMO KAUM KABUPATEN TANAH DATAR SUMATERA BARAT

Rilma Novita, Jamal Husni E-24



STUDI PENGOLAHAN LAMANG SEBAGAI PRODUK KEARIFAN LOKALDI NAGARI LIMO KAUM KABUPATEN TANAH DATAR SUMATERA BARAT

Rilma Novita¹Jamal Husni²

¹Program Studi Teknologi Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh

²Dinas Kehutanan Propinsi Sumatera Barat

Email rilma.novita@yahoo.com

Abstract: Lemang (Lamang, bahasa Minang) adalah makanan yang terbuat dari beras ketan putih, santan kelapa, dan bumbu, kemudian dipanggang dalam batang bambu. Salah satu lamang yang populer di Propinsi Sumatera Barat adalah yang berasal dari daerah Lima Kaum, Kabupaten Tanah Datar. Proses pengolahan lamang Limo Kaum telah berlangsung sejak lama dan diwariskan secara turun temurun. Penelitian bertujuan untuk mendeskripsikan proses pengolahan lamang yang dilakukan masyarakat Nagari Limo Kaum secara turun temurun dan mengidentifikasi faktor-faktor penting dalam proses pengolahan lamang. Penelitian dilakukan dengan mengumpulkan data primer hasil wawancara dan observasi langsung terhadap 4 responden yang telah memproduksi lamang selama lebih dari 5 tahun berturut-turut di Nagari Limo Kaum. Hasil pengamatan menunjukkan bahwa proses pengolahan lamang meliputi tahap persiapan (bahan baku, peralatan, dan tungku pemanggangan), pemasakan, pendinginan, penyajian, dan penyimpanan. Banyak faktor yang perlu menjadi perhatian dalam pembuatan lamang terutama dalam tahap persiapan dan pemasakan. Tahap persiapan bahan perlu diperhatikan jenis beras ketan, jumlah santan yang ditambahkan, jumlah garam dan pandan yang digunakan. Tahap persiapan peralatan perlu diperhatikan jenis, umur, ukuran/diameter, dan kondisi bambu yang digunakan, serta daun pisang pelapis yang digunakan dalam bambu. Tahap persiapan tungku perlu diperhatikan jarak sumber panas (api dan bara api) dengan bambu dan bahan yang digunakan untuk pemasakan seperti sabut kelapa, pelepah kelapa, atau kayu api lainnya. Tahap pemasakan diperhatikan proses pembolak-balikkan sisi bambu yang terkena panas, suhu pemasakan (pemakaian api dan bara api), waktu lamapemasakan (sekitar 3-4 jam), dan titik akhir pemasakan. Penelitian lebih lanjut dapat dilakukan dengan merancang alat masak lamang dengan produk akhir terukur/standar menyamai cita rasa lamang produksi Nagari Limo Kaum dan penelitian teknologi penyimpanan lamang agar dapat bertahan lebih dari 3 hari sehingga dapat dijadikan oleh-oleh dan dipasarkan lebih luas.