



Pelatihan Pembuatan Kue Rasidah Sebagai Bentuk Mempertahankan Kuliner Khas Melayu Di Era Modern Desa Aras Sembilan.

Farhan Hafizh¹, Maulina Hayati², Annisa Nuri³, Rani Febriyanni⁴, Kamaliah⁵

¹ Pendidikan Agama Islam, STAI Jam'iyah Mahmudiyah Langkat

Email: farhancuek170@gmail.com

² Pendidikan Guru Madrasah Ibtidaiyah, STAI Jam'iyah Mahmudiyah Langkat

Email: maulinahayati30@gmail.com

³ Perbankan Syariah, STAI Jam'iyah Mahmudiyah Langkat

Email: annisanuri743@gmail.com

⁴ Matematika, STAI Jam'iyah Mahmudiyah Langkat

Email: ranifebriyanni1991@gmail.com

⁵ Hukum dan Keagamaan, STAI Jam'iyah Mahmudiyah Langkat

Email: k423813@gmail.com

Abstrak.

Kuliner adalah suatu bagian hidup yang erat kaitannya dengan konsumsi makanan sehari-hari karena setiap orang memerlukan makanan untuk bisa melakukan aktivitas sehari-hari karena sumber energi dan protein berasal dari makanan. Mulai dari makanan yang sederhana hingga makanan yang berkelas tinggi dan mewah. Semua itu membutuhkan pengolahan meski berkualitas dan bergizi. Di zaman modern ini banyak generasi muda yang hanya mengetahui nama sebuah makanan tanpa tidak tahu akan sejarah serta nilai kebudayaan makanan itu sendiri. Dengan adanya pelatihan ini masyarakat diharapkan agar dapat kembali melestarikan makanan tradisional khas suku Melayu. Metode pelaksanaan pengabdian KKN oleh mahasiswa STAI Jam'iyah Mahmudiyah Tanjung Pura di Aceh Tamiang di desa Aras Sembilan, mengenai sosialisasi pelatihan pembuatan kue Rasidah sebagai upaya mempertahankan kuliner khas melayu untuk memperkenalkan kembali pada masyarakat di era modern. Keberadaan kue rasidah telah ada sejak masa kejayaan kerajaan Melayu, kue Rasidah ini adalah salah satu makanan tradisional yaitu makanan yang dari turun temurun di lestarian oleh suku Melayu tersebut. Melalui sosialisasi pelatihan ini, tim KKN dari STAI Jam'iyah Mahmudiyah Tanjung Pura Langkat mampu merancang dan menjalankan program yang tidak hanya berfokus pada hal mempertahankan kuliner suku Melayu, tetapi juga melestarikan serta mengenalkan kembali kepada masyarakat di era modern sekarang.

Kata Kunci: Pelatihan, Kue Rasidah, Kuliner, Melayu, Modern

Abstract

Culinary is a part of life that is closely related to daily food consumption because everyone needs food to be able to carry out daily activities because the source of energy and protein comes from food. Starting from simple food to high-class and luxurious food. All of this requires processing even though it is quality and nutritious. In this modern era, many young people only know the name of a food without knowing the history and cultural value of the food itself. With this training, it is hoped that the community will be able to preserve traditional Malay food again. The method of implementing KKN service by STAI Jam'iyah Mahmudiyah Tanjung Pura students in Aceh Tamiang in Aras Sembilan village, regarding the socialization of Rasidah cake making training as an effort to maintain typical Malay culinary delights to reintroduce them to society in the modern era. The existence of

Rasidah cakes has existed since the heyday of the Malay kingdom. Rasidah cakes are one of the traditional foods, namely foods that have been preserved from generation to generation by the Malay tribe. Through this training outreach, the KKN team from STAI Jam'iyah Mahmudiyah Tanjung Pura Langkat was able to design and implement a program that not only focuses on preserving typical Malay culinary delights, but also preserving and reintroducing them to society in the modern era.

Keywords: Training, Rasidah Cake, Culinary, Melayu, Modern

PENDAHULUAN

Bagi manusia modern yang hidup bercukupan, makanan bukan sekedar berfungsi untuk membuat perut merasa kenyang tetapi juga menjadi bagian dari gaya hidup. Berbicara tentang makanan pada dasarnya memang tidak bisa lepas dari masalah kebudayaan. Suatu bahan makanan, baik itu tumbuh-tumbuhan, hewan, maupun bahan hasil olahan, agar dapat dikonsumsi oleh manusia, memerlukan pengesahan budaya sebagaimana yang berlaku dalam sebuah kelompok masyarakat. Namun, karena suatu budaya sudah berlangsung sedemikian lamanya, maka masyarakat yang bersangkutan sering tidak menyadari secara langsung masalah itu. Pada dasarnya untuk keperluan penyediaan makanan, manusia sangat bergantung pada alam.

Oleh karena itu terjadinya proses penyediaan bahan makanan sekaligus juga memperlihatkan hubungan antara lingkungan alamnya dan manusia. Industri kuliner yang berhubungan erat dengan makanan sering dijadikan penanda atau penciri dari suatu daerah karena tidak ditemui di daerah lain, biasanya kuliner tersebut lebih kepada makanan tradisional. Sehingga dapat dikatakan juga makanan tradisional adalah faktor pendukung terkenalnya suatu daerah yang menjadi ciri khas sesuai dengan kondisi alam dan masyarakatnya. Seiring berjalannya dengan perkembangan peradaban, banyak upaya masyarakat luas dalam memanfaatkan hasil alam dan mengembangkan pengetahuan bidang pengolahan makanan supaya banyak hasil alam yang bisa dinikmati (Manalu, 2021)

Makanan tradisional adalah makanan yang dari turun temurun di lestarikan oleh suatu budaya maupun suku. Salah satu makanan tradisional yang penulis akan kembangkan yaitu kue Rasidah, kue ini salah satu makanan khas suku melayu yang bahan campurannya digunakan secara tradisional dan telah berkembang di daerah tertentu, biasanya diolah dari resep yang sudah dikenal masyarakat setempat dengan bahan-bahan yang diperoleh dari sumber lokal yang memiliki cita rasa yang relatif sesuai dengan selera masyarakat setempat yang telah lama menjadi sentra awal produksi kue tradisional dan masakan (Arguanda, 2021).

Sehubungan adanya pelatihan pembuatan kue Rasidah yang dilaksanakan oleh tim Mahasiswa KKN STAI Jam'iyah Mahmudiyah Tanjung Pura, masyarakat diharapkan dapat mengembangkan sosialisasi pelatihan ini dengan mempertahankan kebudayaan suku Melayu dengan cara melestarikan kuliner khas Melayu ini terkhusus di desa Aras Sembilan, Aceh Tamiang.

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan pengabdian KKN oleh mahasiswa STAI Jam'iyah Mahmudiyah Tanjung Pura di desa Aras Sembilan Aceh Tamiang mengenai pembelajaran dan peningkatan life skill masyarakat yaitu pelatihan pembuatan kue Rasidah sebagai upaya mempertahankan kuliner khas melayu di era modern. Langkah awal melibatkan masyarakat untuk memahami secara mendalam tahap pembuatan kuliner khas melayu ini,sesuai dengan pelatihan yang dilaksanakan. Dari hasil studi ini, rencana aksi disusun dengan cermat, mencakup kegiatan-kegiatan bersosialisasi, pelatihan dan kerja sama yang baik serta memberikan hasil dari pelatihan kepada seluruh masyarakat. Selanjutnya, sosialisasi dilakukan dengan melibatkan berbagai pihak, mulai dari perangkat desa, ibu-ibu, hingga tokoh masyarakat, untuk meningkatkan kuliner yang dikembangkan menjadi hasil yang bermanfaat bagi seluruh masyarakat. Proses ini didukung oleh evaluasi guna menilai dari tahap pembuatan kue Rasidah yang telah dilakukan, agar mendapatkan hasil yang terbaik. Dengan metode ini, diharapkan pengabdian KKN dapat memberikan kesan dan manfaat yang baik kepada masyarakat dalam mempertahankan kuliner khas Melayu di desa Aras Sembilan, Aceh Tamiang.

HASIL PEMBAHASAN

Pembahasan mengenai hasil pelaksanaan pengabdian KKN terkait pelatihan pembuatan kue Rasidah di desa Aras Sembilan, Aceh Tamiang dapat disajikan dengan sub-poin berikut:

1. Sejarah Singkat Kue Rasidah

Pelatihan dalam pembuatan kue Rasidah yang dilakukan oleh Tim KKN STAI Jam'iyah Mahmudiyah Tanjung Pura Langkat merupakan langkah awal dalam melestarikan kembali budaya Melayu berupa salah satu kuliner yang cukup terkenal khas suku Melayu yang bernama kue Rasidah. Rasidah sendiri berasal dari nama seorang rakyat Melayu biasa yang menyiapkan kue untuk pesta pernikahan seorang Raja yang ia sukai, begitulah awal mula adanya kue Rasidah. Kue Rasidah yang mungkin terdengar lumrah oleh beberapa kalangan saja. Kue yang memiliki tekstur kenyal, dengan warna putih bening serta paduan tak biasa, antara rasa manis yang dicampur oleh rasa bawang goreng di atasnya, sehingga memiliki keunikannya tersendiri.

Kalau dilihat dari segi bentuk, tekstur, dan bahan-bahan pembuatan kue Rasidah, kue ini memiliki filosofi yang cukup tinggi. Bahan-bahan yang digunakan dalam membuat kue ini adalah tepung terigu, gula, minyak, air, dan ditambah topping bawang goreng. Cemilan Melayu yang awal mulanya dimakan oleh Raja-Raja Melayu ini memiliki filosofi bahwa kue Rasidah merupakan kue perdamaian karena memang tercipta untuk menyenangkan hati seseorang dan tidak membuat konflik antara satu dengan yang lain akan cita rasanya yang enak. Kue yang dibuat dengan perasaan sedih cukup lama yang dirasakan oleh Rasidah dalam waktu

pembuatannya. Namun, sangat disayangkan cerita tersebut belum pasti adanya karena literasi untuk sejarah tersebut sangat susah ditemukan dan tidak adanya orang-orang terdahulu sebagai saksi.

Sejarah kue Rasidah memiliki cerita yang berbeda-beda di masyarakat Melayu. Namun, ada satu cerita unik dari seorang pembuat kue Rasidah yang sudah lanjut usia. Menurut beliau, sejarah kue Rasidah ini sangat mengharukan, yang mana nama Rasidah diambil dari nama seorang perempuan Melayu yang cantik dan pandai membuat kue. Perempuan ini sangat mengagumi Sultan (tidak disebutkan nama sultannya) dan rasa kagumnya yang luar biasa membuatnya merasakan patah hati. Saat itu tersebarlah berita bahwa sang Sultan akan menikah dengan perempuan lain dan dia didaulat membuat kudapan/kue untuk pesta adat di pernikahan sang Sultan, yaitu laki-laki yang dia kagumi (Iqbal, 2021)

Perasaan bercampur aduk, rasa sedih yang sangat mendalam di hatinya membuat perempuan ini memerlukan waktu yang lama untuk menyelesaikan kudapan yang akan dihidangkan di pesta adat sang Sultan. Sambil menangis, dia tetap menjalankan tanggung jawabnya sebagai orang yang dipercayai oleh Sultan. Sampai akhirnya, jadilah kue Rasidah. Ini adalah salah satu cerita rakyat diantara cerita sebelumnya tentang sejarah kue Rasidah.

2. Langkah-langkah dalam Proses Pembuatan Kue Rasidah

Kue rasidah sendiri bercita rasa manis, teksturnya legit, dan memiliki aroma yang harum karena mendapat taburan bawang goreng di atasnya. Di kalangan masyarakat Melayu sendiri, kue rasidah hanya dihidangkan pada saat momen tertentu, biasanya pada saat kenduri perkawinan, kenduri khitan, atau bahkan tak jarang juga dijadikan sebagai menu hidangan di Hari Raya. (Sayuti, 2023)

Untuk mengetahui lebih jelasnya dalam proses pembuatan kue Rasidah, berikut langkah langkah dalam membuat kue rasidah khas Melayu:

Bahan-bahan:

- a. 500 gram tepung terigu
- b. 500 ml air matang
- c. 2 sdm butter
- d. 5 sdm minyak samin, bisa diganti minyak goreng
- e. 5 sdm gula pasir
- f. 1/2 sdt garam

Bahan pelengkap:

- a. 3 siung bawang merah, diiris tipis
- b. Pewarna makanan (jika dibutuhkan/tergantung selera masing-masing)

Cara membuat kue rasidah khas Melayu:

1. Iris halus bawang merah terlebih dahulu, kemudian bawang diaduk dengan sedikit garam dan sedikit tepung agar ketika digoreng bawang jadi renyah, lalu goreng bawangnya. simpan minyak bekas goreng bawang merah untuk membuat kue rasidah nanti, bawang goreng disimpan ditoples jika sudah dingin.
2. Adonan kuenya: Tepung dan gula dicampur, masukkan air matang ke dalam campuran tepung & gula tsb, adonan dibuat tidak terlalu kental dan tidak terlalu encer, aduk dengan tangan atau centong, aduk sampai tepung tidak bergerindil.
3. Masak adonan tersebut dengan api kecil, cara memasaknya sama dengan memasak kue ongol², hanya disini ditambahkan minyak goreng agar kue jadi terasa enak.
4. Jika air dalam adonan sudah habis/menyusut, langsung masukkan minyak goreng bekas goreng bawang tadi, masukkan minyak sedikit demi sedikit, aduk aduk sampai dirasa adonan tidak terasa lengket dilidah dan tidak juga terlalu banyak minyak dilidah, sesuai selera.
5. Agar adonan yang dimasak tidak gosong, masak dengan api kecil sampai selesai masak, dan masak dengan menggunakan kualiti yang besar agar adonan tidak lengket. Kue yang sudah jadi, tinggal ditabur bawang goreng. Bagi yang suka perpaduan rasa manis dan asin, kue ini cocok deh dengan selera anda.



Gambar 1. Proses Pembuatan Kue Rasidah oleh Ibu-ibu Desa Aras Sembilan dan Mahasiswa KKN STAI Jam'iyah Mahmudiyah Tanjung Pura Langkat



Gambar 2. Praktek Pembuatan Kue Rasidah oleh Ibu-ibu Desa Aras Sembilan dan Mahasiswa KKN STAI Jam'iyah Mahmudiyah Tanjung Pura Langkat

3. Respon dan Partisipasi Masyarakat

Masyarakat desa aras sembilan aceh tamiang merespon program sosialisasi ini dengan antusias. Mereka aktif mendukung bahwasanya kue rasidah harus tetap dilestarikan seperti ciri khas dan cita rasanya yang lezat. Sehingga masyarakat mampu mengelola kualitas rasa yang sama walau bahan pembuatannya dikembangkan seperti menambah warna dalam kue tersebut. Dalam pelatihan ini kerjasama antara masyarakat dan mahasiswa membuat terjalinnya silaturahmi yang baik, adapun anak-anak juga ikut serta, sehingga pembuatan kuliner ini tetap diteruskan oleh generasi muda dimasa depan. Kesadaran akan pentingnya meneruskan keaslian kue Rasidah terhadap masyarakat dan generasi selanjutnya bertujuan agar kue Rasidah ini tetap dikenal banyak kalangan. Munculnya kuliner-kuliner baru tidak membuat kue Rasidah dilupakan karena kue Rasidah ini biasanya dibuat pada saat acara besar seperti acara pernikahan, syukuran dan acara besar lainnya (Koesoema, 2020). Dengan membuat pelatihan ini masyarakat diharapkan tidak lupa dengan keaslian rasanya yang lezat, dengan tekad yang kokoh dan semangat yang menyala, masyarakat desa Aras Sembilan Aceh Tamiang bersatu dengan misi untuk turut serta dalam mempertahankan kuliner ini dengan tidak meninggalkan keaslian dan kelezatannya dalam acara-acara besar.

Pendorong utama bagi partisipasi aktif mereka dalam pembuatan kuliner khas melayu ini

berupa cara dan bahan-bahannya yang sangat mudah dan murah selain itu identitas kue Rasidah ini berasal dari kerajaan Melayu yang sebagian besar suku melayu ada di Aceh Tamiang sehingga tidak melupakan sejarah awal terbuatnya kue rasidah tersebut.

KESIMPULAN

Secara keseluruhan program pelatihan pembuatan kue Rasidah di desa Aras Sembilan Aceh Tamiang merupakan inisiatif dan kreatifitas yang berhasil menggali potensi lokal dalam mengembangkan suatu kuliner khas Melayu. Melalui pendekatan yang Inklusif, tim KKN dari STAI Jam'iyah Mahmudiyah Tanjung Pura mampu merancang dan menjalankan program yang tidak hanya berfokus pada aspek akademis tetapi juga mampu mengembangkan kuliner Rasidah dengan tidak menghingankan keaslian cita rasanya. Program ini mencerminkan kolaborasi antara perangkat desa ,masyarakat desa, dalam upaya meningkatkan kualitas rasa yang lezat serta kesadaran untuk mempertahankan kuliner Rasidah agar tidak hilang seiring perubahan zaman. Program pelatihan pembuatan kue rasidah ini memberikan harapan akan pentingnya menjaga keaslian kuliner Rasidah melayu dengan memperkuat kerja sama sehingga kue ini bisa terus berkembang menjadi kue bercita rasa lezat dan yang disukai masyarakat desa Aras Sembilan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terimakasih sebesar-besarnya kepada anggota KKN STAI jamai'yah mahmudiyah Tanjung pura pembimbing lapangan,sertamasyarakat aras sembilan yang telah bersama-sama berkontribusi mensukseskan kegiatan pengabdian yang dilaksanakan oleh mahasiswa KKN STAI jam'iyah mahmudiyah Tanjung pura.ucapan terimakasih kepada LP2M STAI jam'iyah mahmudiyah langkat yang telah membimbing dan mengarahkan dalam ketentuan penyusunan laporan kelompok dan laporan pengabdian kepada masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

Arguanda. 2021. *Mengenal Kue Rasidah Khas Melayu*. Medan: Wikipedia.

Iqbal, M. 2021. *Mengenal Kue Rasidah*. Medan: teropongdaily.

Koesoema. 2020. *Pendidikan Karakter*. Jakarta: PT. Gramedia.

Manalu, N. N. 2021. *Kue Rasidah Khas Melayu*. Medan: Wikipedia.

Sayuti, A. (2023). *Langkah-langkah Pembuatan Kue Rasidah*. Medan: Wikipedia.