

Mutiara AL Husna



LAMANG BALUO

KHAS MINANG SUMATERA BARAT



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
DIREKTORAT JENDERAL KEBUDAYAAN
BALAI PELESTARIAN NILAI BUDAYA SUMATERA BARAT
2021



LAMANG BALUO

**KHAS MINANG
SUMATERA BARAT**

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
DIREKTORAT JENDERAL KEBUDAYAAN
BALAI PELESTARIAN NILAI BUDAYA SUMATERA BARAT
2021**

LAMANG BALUO
KHAS MINANG SUMATERA BARAT

PENULIS	: MUTIARA AL HUSNA
EDITOR	: HASANADI
SHEETTING/ LAY OUT	: ROLLY FARDINAN
DESIGNER COVER	: ROLLY FARDINAN
PENERBIT	: KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI DIREKTORAT JENDERAL KEBUDAYAAN BALAI PELESTARIAN NILAI BUDAYA SUMATERA BARAT
PERCETAKAN	: CV. GRAPHIC DELAPAN BELAS

CETAKAN PERTAMA, DESEMBER 2021

HAK CIPTA DILINDUNGI UNDANG-UNDANG
DILARANG MEMPERBANYAK KARYA TULIS INI DALAM BENTUK
DAN DENGAN CARA APAPUN TANPA IJIN TERTULIS DARI PENERBIT.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami ucapkan kehadiran Allah SWT berkat rahmat dan ridho-Nya sehingga penulisan Lamang Baluo dapat diselesaikan. Sholawat beriring salam dikirimkan untuk tauladan umat muslim sedunia, Rasulullah Nabi Muhammad SAW. Booklet ini diramu dari laporan kegiatan Perekaman Peristiwa Sejarah dan Budaya Propinsi Sumatera Barat. Perekaman menghasilkan output dalam bentuk video yang dapat memberikan informasi secara visual kepada masyarakat dan booklet ini merupakan media pendukung yang dapat digunakan sebagai bahan bacaan atau referensi bagi penguatan informasi tentang sejarah, jenis, dan cara pembuatan Lamang Baluo.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada berbagai pihak yang telah membantu dan mendukung seluruh rangkaian kegiatan dan penulisan booklet ini. Penulis sadar bahwa booklet ini masih jauh dari kata sempurna, untuk itu penulis berharap adanya kritik dan saran yang bersifat membangun sebagai masukan untuk perbaikan di masa yang akan datang.

Padang, Oktober 2021

Penulis

KATA SAMBUTAN
KEPALA BALAI PELESTARIAN NILAI BUDAYA SUMATERA BARAT
DIREKTORAT JENDERAL KEBUDAYAAN
KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI

Balai Pelestarian Nilai Budaya (BPNB) Sumatera Barat merupakan salah-satu Unit Pelaksana Teknis (UPT) di bidang kebudayaan yang berada di bawah Direktorat Jenderal Kebudayaan Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi Republik Indonesia dengan wilayah kerja Provinsi Sumatera Barat, Bengkulu dan Sumatera Selatan.

Salah-satu tugas dari kantor Balai Pelestarian Nilai Budaya (BPNB) Sumatera Barat yakni penyebarluasan informasi perlindungan, pengembangan, dan pemanfaatan aspek-aspek tradisi, kepercayaan, kesenian, perfilman, dan kesejarahan. Sehubungan dengan tugas tersebut tahun 2021 ini dilaksanakan penulisan dan percetakan *booklet*.

Salah-satu penulisan dan percetakan *booklet* tersebut yakni tentang kuliner tradisional. Di Sumatera Barat sendiri kuliner tradisional telah menghiasi dalam kehidupan masyarakatnya dan sampai sekarang ini masih tetap hidup dan menjadi bagian dalam kehidupannya. Salah-satu kuliner tradisional yang terkenal tersebut yakni *Lamang Baluo*. Ditinjau dari asal katanya *lamang* berarti ketan sedangkan *baluo* berarti parutan kelapa yang telah dicampur dengan gula aren. *Lamang Baluo* sendiri terbuat dari ketan dan kelapa parut. Itu pula sebabnya kuliner tradisional ini sendiri merupakan makanan yang terbuat dari ketan yang diberi santan kemudian dibakar di dalam bambu.

Sehubungan dengan itu, kami menyambut baik dan mengapresiasi penulisan dan percetakan buku dalam bentuk *booklet* ini. Kedepannya, diharapkan dapat bermanfaat dalam pelestarian nilai budaya dan pengembangan ilmu pengetahuan dalam kerangka menuju pemajuan kebudayaan sesuai dengan yang diamanahkan dalam Undang-Undang nomor 5 Tahun 2017 tentang Pemajuan Kebudayaan.

Kepala BPNB Sumatera Barat
Tertanda
Undri, SS, M.Si
NIP. 197707012009021001

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	iv
SAMBUTAN KEPALA BPNB SUMBAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
SEJARAH LAMANG BALUO.....	1
CARA PEMBUATAN LAMANG BALUO.....	1
PENUTUP.....	9
DAFTAR PUSTAKA.....	10
BIODATA PENULIS.....	11

SEJARAH LAMANG BALUO

Lamang merupakan makanan tradisional Minangkabau yang telah ada sejak lama, terbuat dari ketan yang diberi santan kemudian dibakar di dalam bambu. *Lamang baluo* terbuat dari ketan dan kelapa parut, *Lamang* berarti ketan sedangkan *baluo* berarti parutan kelapa yang telah campur dengan gula aren. Sedangkan *malamang* adalah proses pembuatan *lamang* itu sendiri.

Munculnya tradisi *malamang* tidak dapat dilepaskan dari muncul dan berkembangnya Islam di Minangkabau sekitar tiga ratus tahun yang lalu. Saat itu ulama terkenal Syech Burhanuddin datang ke daerah pesisir Minangkabau untuk menyiarkan agama Islam. Syiar Syech Burhanuddin terkonsentrasi di Ulakan, Pariaman. Menurut tambo, Syech Burhanuddin rajin berkunjung ke rumah-rumah penduduk untuk bersilaturahmi dan menyiarkan agama Islam. Oleh masyarakat, beliau disuguhi makanan-makanan saat bertamu tersebut. Pada saat Syekh Burhanuddin dipanggil dan diajak untuk makan, jamuan makan yang dihidangkan adalah gulai babi, rendang tikus dan goreng ular. Ketika dipersilahkan untuk memakan makanan yang telah tersedia, Syech Burhanuddin pun menjawab dengan lemah lembut bahwa beliau tidak suka gulai babi, rendang tikus dan goreng ular.

Walaupun Islam sudah mulai berkembang namun masyarakat belum mengetahui ketentuan makanan halal dan haram. Syekh Burhanuddin akhirnya memasak nasi dalam ruas talang atau bambu yang belum tersentuh oleh siapa pun. Talang atau bambu tipis ini dilapisi dengan daun pisang. Daun pisang berfungsi untuk melapisi dinding bambu supaya beras yang dimasukkan ke dalamnya tidak terkena serbuk yang melekat di dinding bambu. Setelah masak nasi barulah Syech Burhanuddin makan dengan hati yang tenang. Awalnya Syech Burhanuddin menggunakan beras biasa, namun karena tidak tahan lama dan cepat basi maka beliau menggantinya dengan beras ketan atau *sipuluik*.

Berawal dari inilah pembuatan *lamang* mulai diikuti dan ditiru oleh masyarakat, sehingga lahirlah tradisi *malamang*. Seiring berjalannya waktu *lamang* pun dimasak dalam beragam jenis, salah satunya *lamang baluo*.

CARA PEMBUATAN LAMANG BALUO

Lamang adalah makanan yang membutuhkan waktu lama dalam pembuatannya. Dari segi bahan yang digunakan *lamang* termasuk dari makanan yang tidak membutuhkan banyak bahan.

Umumnya semua bahan utama yang dibutuhkan dalam pembuatan *lamang* terdapat di alam. *Lamang Baluo* memiliki beberapa jenis cara dalam pengolahannya, yaitu sebagai berikut:

A. Lamang Baluo di Bungkus dengan Daun Pisang

Adapun Bahan-bahannya sebagai berikut:

Bahan ketan:

1. 500 gr beras ketan
2. 200 ml santan kekentalan sedang
3. 1 sdt garam
4. 1 lembar daun pandan



\Bahan Luo:

1. 1/2 buah kelapa parut (putihnya saja)
2. 150 gr gula merah/aren
3. 1 lembar daun pandan
4. 75 ml air
5. Pelengkap

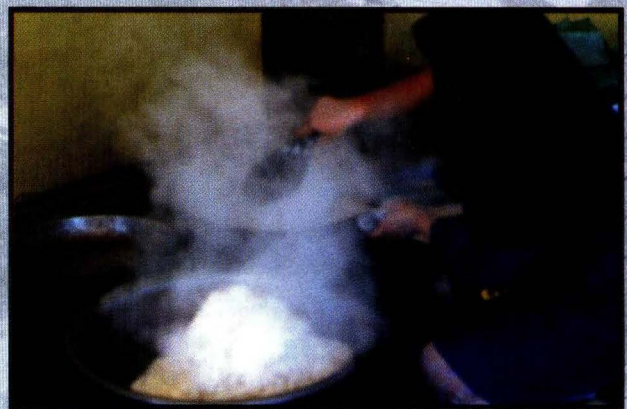
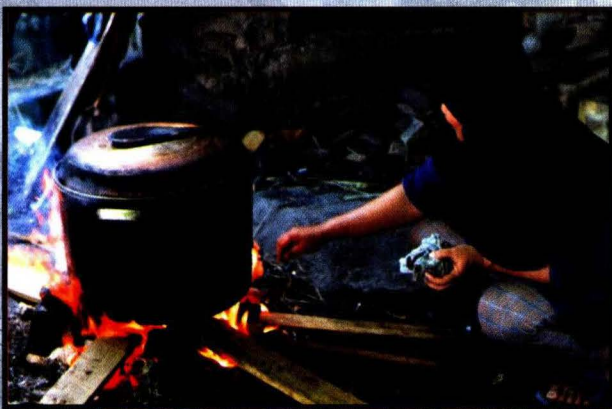
Bahan Pembungkus:

1. Daun Pisang
2. Tusuk Gigi



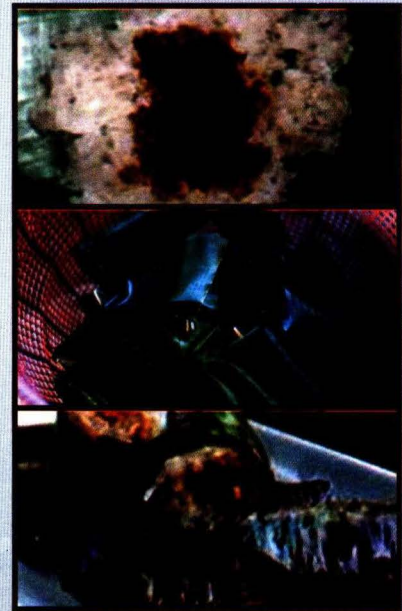
Berikut Tahap-tahap Pembuatan Pembuatan *Lamang Baluo* :

1. Beras ketan pertama-tama di cuci hingga bersih, kemudian dimasak hingga setengah matang lalu masukkan santan sambil diaduk-aduk. Setelah lebih kurang 5 menit, matikan kompor, diamkan 30 menit dalam keadaan panik tertutup, kemudian masak lagi hingga matang selama lebih kurang 7 menit.



2. Kemudian ketan yang telah matang dipindahkan ke dalam wadah berukuran besar

3. Cairkan gula merah/aren dengan cara dimasak di atas kompor. Setelah mencair masukkan daun pandan, lalu tambahkan kelapa parut dan kemudian diaduk-aduk hingga masak.
4. Ambil daun pisang yang telah dipotong-potong sesuai ukuran, kemudian letakkan beberapa sendok *lamang* di atas daun pisang dan letakkan *luo* di atas *lamang* sesuai keinginan.
5. Gulung dan lipat bagian sampingnya ke arah dalam, tekan sambil dipadatkan dengan jempol dan telunjuk, kemudian tusuk kedua ujungnya dengan tusuk gigi, lakukan hingga habis.
6. Siapkan pemanggang, lalu panggang hingga daun berubah warna menjadi kecoklatan, kemudian sajikan.



A. Lamang Baluo dengan Talang

Adapun Bahan-bahannya sebagai berikut:

Bahan ketan:

1. 500 gr beras ketan
2. 200 ml santan kelapa
3. 1 sdt garam
4. 1 lembar daun pandan



Bahan Luo:

1. Kelapa Parut
2. Gula Aren
3. Kayu Manis
4. Vanili
5. Garam
6. Gula Pasir

Bahan Pembungkus:

1. Talang/ Bambu
2. Daun Pisang

Pembuatan *lamang* pada umumnya hampir sama dimana-mana. Hal yang membedakan adalah bahan dasar dan jenis *lamang* yang dibuat. Proses pembuatan *lamang* sangatlah lama.



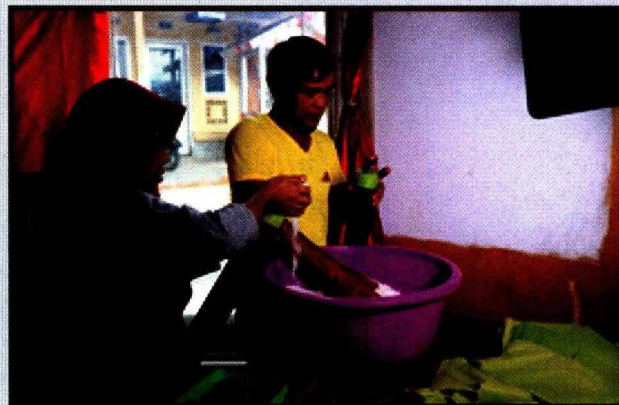
Jika dihitung dari proses mencari talang hingga menjadikan lamang siap di makan, membutuhkan paling cepat 2 hari. Jika dihitung dari proses mengolah membutuhkan waktu satu hari. Memasak *lamang* saja dibutuhkan waktu 6 jam. Berikut diilustrasikan tahap-tahap pembuatan *lamang Baluo* :



1. Pertama-tama cuci beras ketan hingga bersih.
2. Cairkan gula merah/aren dengan cara dimasak di atas kompor, setelah mencair masukkan daun pandan, lalu tambahkan kelapa parut dan kemudian diaduk-aduk hingga masak



3. Setelah cair, gula aren kemudian di saring.
4. Setelah disaring, campurkan kelapa parut ke dalam gula aren, kemudian masak sebentar sambil diaduk-aduk.



5. Setelah luo masak, kemudian masukkan daun pisang muda ke dalam bambu sambil di letakkan tongkat panjang di tengah-tengah bamboo. Selanjutnya masukkan beras ketan kedalam bambu, tapi jangan sampai penuh, setelah beras ketan diisi masukan santan cair perlahan-lahan ke dalam bambu hingga penuh.



6. Setelah beras ketan diisi masukan santan cair perlahan-lahan ke dalam bambu hingga penuh.
7. Kemudian lamang disusun dan di bakar di tungku perapian sambil di bolak balik hingga matang.



8. Lamang didinginkan, lalu tongkat di cabut barulah luu dimasukkan ke dalam lamang dengan cara di dorong menggunakan tongkat hingga memenuhi keseluruhan lamang.



9. Lamang dikeluarkan dari talang/ bamboo kemudian dipotong-potong dan siap untuk dihidangkan.

PENUTUP

Sebagai penganan khas tradisional Minangkabau, *lamang baluo* menjadi bagian penting dalam berbagai kegiatan seremonial, salah satu dapat dilihat pada prosesi "*manjalang mintuo*" yang diadakan sebelum memasuki Bulan Suci Ramadhan. Tingginya permintaan akan jenis makanan tradisional ini menyebabkan *Lamang Baluo* menjadi salah satu mata pencaharian masyarakat di Minangkabau. *Lamang Baluo* diproduksi dalam bentuk (bambu) batangan ataupun dalam bentuk ukuran yang lebih kecil dengan kemasan daun pisang. Oleh sebab itu, penting untuk melestarikan *Lamang Baluo* sebagai bagian Warisan Kuliner Tradisional Minangkabau.

DAFTAR PUSTAKA

Refisrul, Maryetti, Erman. 2013. Tradisi Malamang pada Masyarakat Minangkabau. Padang: Balai Pelestarian Nilai Budaya.

<https://padang.tribunnews.com/2019/11/03/resep-dan-cara-memasak-lamang-baluo-jajanan-tradisional-asal-sicincin-padang-pariaman>.

BIODATA PENULIS

Mutiara AL Husna, S.Sn (Penulis)

Lahir di Kota Padang, Prov. Sumatera Barat, Tanggal 19 Juli 1990.

Alumni Institut Seni Indonesia Padangpanjang, Program Studi S1 Seni Pertunjukan, Jurusan Seni Musik, Tahun 2012.

diangkat sebagai Pegawai Negeri Sipil (PNS) di lingkungan Balai Pelestarian Nilai Budaya Sumatera Barat (BPNB) sejak Tahun 2014 dengan jabatan sebagai salah satu Fungsional Tertentu di bagian Pamong Budaya Ahli Pertama Bidang Kesenian.

LAMANG BALUO

KHAS MINANG SUMATERA BARAT



ISBN 978-602-6564-20-8



9

786026

554208



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
DIREKTORAT JENDERAL KEBUDAYAAN
BALAI PELESTARIAN NILAI BUDAYA SUMATERA BARAT
2021