



Received June 2021 Accepted March 2022 Published July 2022

**KAJIAN ETNOSAINS PEMBUATAN SALA BULEK SEBAGAI
MAKANAN TRADISIONAL DI DESA KAMPUNG BARU PADUSUNAN
KOTA PARIAMAN**

***Fitri, H¹⁾, Diliarosta, S²⁾**

^{1),2)}Department of Science Education, Universitas Negeri Padang

E-mail : hanifatulfitri655@gmail.com

ABSTRACT

Ethnoscience is transformation between the original science consisting of all knowledge of the fact that people derived from traditional beliefs and still contain myths. Ethnoscience studies can be done in the making of the sala that has the culpa is produced will be crunched and the inside will not be as hard. Sala is traditional food, the size of a yellow turmeric pimpong ball, is made of rice flour, chilies, turmeric, onion, salt, and salted fish. It is this spiced lump of flour that make 'sala' be named sala lauak. Sala bulek is the kind of sala lauak that has smooth inside and well rounded. Sala bulek is easy to find in Pariaman, especially in Kampung Baru Padusunan.

© Department of Science Education, Universitas Negeri Padang

Keywords: Ethnoscience, sala bulek, production, traditional food, Kampung Baru Padusunan.

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Desa Kampung Baru Padusunan merupakan salah satu desa dari 16 desa yang berada di Kecamatan Pariaman Timur Kota Pariaman dengan batas-batas wilayah yaitu sebelah utara berbatasan dengan Desa Kampung Gadang, sebelah selatan berbatasan dengan Desa Sikapak timur, sebelah barat berbatasan dengan Desa Cubadak Air Selatan dan sebelah timur berbatasan dengan Desa Pakasai. Secara geografis Desa Kampung Baru Padusunan tertelak pada ketinggian 20 M diatas Permukaan Laut dengan suhu rata-rata 32°C. jarak Desa Kampung Baru Padusunan ke Ibu Kecamatan 2 Km dan Ke Ibu Kota 4 Km. Dengan luas Wilayah ± 161 Ha yang terdiri dari tata guna lahan 151 Ha untuk pemukiman dan 5 Ha untuk pertanian (sawah). Secara administratif pemerintahan, Desa Kampung Baru Padusunan terbagi atas empat Dusun, yaitu Dusun Labuah Raya, Dusun Bula'an, Dusun Pincuran, dan Dusun Sungkai. (Website Resmi Desa Kampung Baru Padusunan, 2020).

Salah satu keistimewaannya kota Pariaman adalah berbatasan langsung dengan Samudera Hindia, sama halnya dengan Kota Padang, sehingga salah satu sumber penghasilan rakyatnya adalah nelayan dan UMKM Wiraswasta yang bergerak di bidang pariwisata, dengan demikian sumber penghasilan masyarakat Pariaman adalah memanfaatkan sumber daya alam dari laut, terutama sekali pengolahan ikan yang sebagian diantaranya diawetkan dalam bentuk ikan asin. Salah satu kuliner khas yang memanfaatkan ikan asin ini adalah sala lauak. Bahan dasarnya terdiri dari ikan asin dan tepung beras putih yang dilengkapi dengan bumbu rempah yang

khas. (Website Resmi Pemerintah Kota Pariaman, 2020).

Sala merupakan bahasa Minang yang berarti goreng. Sedang lauak berarti ikan. Sala lauak merupakan gorengan rata – rata sebesar bola pingpong berwarna kuning kunyit. Tersusun atas tepung beras, cabe, kunyit, bawang-bawangan, garam, serta ikan asin. (Mardesci, 2013). Sala lauak terbagi menjadi tiga jenis, yaitu sala bulek, sala basah dan sala onggok. Sala lauak ini dibedakan berdasarkan bentuk, jenis ikan, dan adonannya.

Berdasarkan bentuknya sala bulek berbentuk bulat seperti bola pingpong dan garing, sala basah berbentuk bulat tidak teratur serta bertekstur lunak, sedangkan sala onggok berbentuk bulat pipih tidak teratur dan cenderung kriuk seperti kerupuk. Berdasarkan jenis ikannya sala bulek menggunakan ikan asin bulek yang merupakan ikan asin utuh yang tidak dibelah sehingga teksture dagingnya lebih lunak, ikan asin ini dipotong kecil, sala basah menggunakan ikan basah yang disebut ikan situhak lalu dihancurkan, sedangkan sala onggok menggunakan ikan teri basah. Berdasarkan adonannya, sala bulek menggunakan adonan yang kering, sala basah menggunakan adonan yang agak basah, dan sala onggok menggunakan adonan basah.

Etnosains adalah kegiatan mentransformasikan antara sains asli yang terdiri atas seluruh pengetahuan tentang fakta masyarakat yang berasal dari kepercayaan turun-temurun dan masih mengandung mitos. Ruang lingkup etnosains meliputi bidang sains, pertanian, ekologi, obat-obatan, bahkan termasuk dari flora dan fauna (Rahayu & Sudarmin, 2015). Lahirnya etnosains tidak terlepas dari pengetahuan yang ditemukan secara coba-coba dan belum adanya kemampuan untuk menerjemahkan hasil temuannya ke dalam pengetahuan ilmiah. Hal

ini disebabkan titik awal etnosains berada pada tingkat lokal sampai regional sebagai bentuk pengetahuan hasil *trial and error* (Rist & Dahdouh-Guebas, 2006).

Pembuatan sala bulek memiliki teknik tertentu agar sala yang dihasilkan menjadi renyah dan bagian dalam sala tidak terasa keras saat dikunyah, namun hal ini belum banyak dikaji secara ilmiah. Penelitian ini bermaksud untuk mengkaji pembuatan sala bulek serta mengungkap potensi sains ilmiah yang terkandung di dalamnya. Melalui penelitian ini diharapkan dapat mengungkap etnosains dan nilai kearifan lokal pada pembuatan sala bulek.

Perumusan Masalah

Berdasarkan pada permasalahan-permasalahan yang ada, maka penelitian ini membahas mengenai bagaimana kajian etnosains dalam pembuatan sala bulek sebagai makanan tradisional di Desa Kampung Baru Padusunan?

Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan yang muncul, maka tujuan penelitian ini yaitu mendeskripsikan kajian etnosains dalam pembuatan sala bulek sebagai makanan tradisional di Desa Kampung Baru Padusunan.

Manfaat Penelitian

Memberikan pengetahuan kepada pembaca mengenai kajian etnosains pada pembuatan sala bulek di Desa Kampung Baru Padusunan Kota Pariaman.

METODE PENELITIAN

Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Desa Kampung Baru Padusunan, Kecamatan Pariaman Timur, Kota Pariaman, Provinsi Sumatera Barat pada tanggal 1 Oktober 2020. Lokasi ini dipilih sebagai lokasi penelitian disebabkan banyaknya penjual lontong sala dan aneka gorengan serta sala bulek merupakan makanan yang hampir setiap hari dikonsumsi warga. Lokasi ini merupakan tempat tinggal peneliti sehingga akan lebih mudah untuk mengumpulkan data penelitian.

Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode kajian literatur, wawancara, dan metode kualitatif. Bahan kajian yang diteliti adalah pembuatan sala bulek, dan peneliti mengambil sampel dari tiga narasumber yaitu Bapak Aswar, Ibu Ana, dan Ibu Elfi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan wawancara yang peneliti lakukan kepada 3 informan didapatkan hasil bahwa sala bulek merupakan makanan yang hampir setiap hari dikonsumsi warga Kampung Baru Padusunan. Pada pagi ataupun sore hari. Sala bulek telah sejak lama dikonsumsi sebagai pelengkap makanan berkuah atau cemilan sehari – hari.

Mayoritas warga di kampung baru padusunan mengkonsumsi sala bulek yang bertekstur renyah di luar dan lembut di dalam, sedangkan sala lunak dan sala onggok biasanya mudah di temui di daerah tepian pantai,

Berikut adalah alat, bahan, dan cara pembuatan sala bulek:

Pembuatan sala bulek menggunakan bahan dasar tepung beras yang disangrai sampai kekuningan agar saat penggorengan adonan sala

Alat	Bahan	Cara Pembuatan
1. Wajan 2. Spatula 3. Kompor 4. Wadah	1. Tepung beras 2. Ikan asin bulek 3. Bawang merah 4. Bawang putih 5. Cabe 6. Jahe 7. Lengkuas 8. Kunyit 9. Daun kunyit 10. Daun bawang 11. Air panas 12. Garam 13. Minyak goreng	1. Iris daun kunyit, campurkan pada tepung beras lalu disangrai 15 menit hingga kekuningan, lalu angkat. 2. Giling bawang merah, bawang putih, cabe, jahe, kunyit, lengkuas, dan iris daun bawang. 3. Tambahkan potongan - potongan kecil ikan asin, garam, dan air panas. Aduk rata sampai dapat dibentuk. 4. Ambil sedikit adonan, bentuk menjadi bulat sebesar bola pimpong. goreng hingga kuning kecokelatan, lalu tiriskan.

yang telah dibentuk bulat tidak pecah ataupun meletus. Sebelum dicampurkan dengan bumbu – bumbu halus, tepung beras harus disangrai dahulu, menurut penuturan narasumber hal ini dilakukan agar setelah dimasak tekstur sala tidak terasa keras.

Eksistensi sala bulek hingga saat ini dikarenakan bentuknya yang unik, rasanya yang

gurih, teksturnya yang renyah di luar dan gurih di dalam serta resep yang tetap dilestarikan secara turun temurun. Eksistensi sala bulek tidak hanya di Kota Pariaman dan Kabupaten Padang Pariaman saja. Sala bulek sudah dengan mudah dijumpai di kota dan kabupaten sekitarnya seperti Kota Padang dan Kabupaten Pesisir Selatan, yang lebih dikenal dengan nama sala lauak.

Masyarakat memiliki cara khusus dalam memasak sala bulek dan cara ini memang sangat berpengaruh pada sala yang dihasilkan nantinya baik dari segi rasa, tekstur, dan ketahanan.

Berikut adalah pemahaman masyarakat mengenai pembuatan dan bahan sala bulek serta penjelasan dari pendekatan sains:

No	Pengetahuan Masyarakat	Pengetahuan Ilmiah
1.	Bahan dasar sala bulek harus menggunakan tepung beras agar tekstur sala renyah.	Menurut Utomo (2005), kadar amilosa tepung beras kurang dari 25%, sehingga pengaruhnya setelah pemasakan, volume akan besar tetapi akan keras bila sudah dingin. Kue kering yang dihasilkan dari tepung beras teksturnya lebih renyah, sedangkan <i>cake</i> tepung beras teksturnya lebih padat jika dibandingkan tepung terigu. Begitu juga dengan sala bulek, tepung beras membuat sala menjadi renyah dibandingkan dengan tepung lainnya. Hal ini juga disebabkan karena kandungan lemak dan protein tepung beras yang rendah.
2.	Sebelum membuat adonan sala bulek, tepung beras harus disangrai agar saat dimasak sala tidak meletus.	Penyangraian dilakukan agar tepung menjadi lebih matang, serta agar partikel tepung menjadi lebih halus sehingga tidak mempengaruhi tekstur sala bulek. Penyangraian juga merupakan prigelatinisasi pati untuk mengurangi penyerapan minyak.
3.	Menggunakan air panas untuk membuat adonan sala bulek agar tidak keras.	Suhu panas pada air menyebabkan proses gelatinisasi pada tepung berupa merenggangnya beberapa double helix fraksi amilopektin dan terlepas saat ikatan hydrogen terputus sehingga air terserap masuk ke dalam granula pati hal ini menyebabkan tekstur sala bulek menjadi tidak keras.

4.	Ikan yang digunakan dalam pembuatan sala lauk adalah ikan asin bulek karena daging ikan mudah dipisahkan dari tulang.	Ikan asin bulek memiliki tekstur daging yang lebih lunak karena saat penjemuran ikan tidak dibelah dan hanya dikeluarkan kotorannya saja, sehingga kandungan air pada ikan tidak menguap seluruhnya, sisa kandungan air ini yang menyebabkan daging ikan menjadi lebih lunak dibandingkan ikan asin lain.
5.	Kunyit memberi warna khas pada sala bulek.	Secara turun temurun, rimpang kunyit (kunyit), dikenal sebagai bahan pewarna untuk berbagai bahan makanan. Pewarna dalam kunyit yang dikenal dengan kurkumin merupakan zat pewarna alami yang tidak berbahaya (Said, 2008). Kurkumin dalam kunyit inilah yang menyebabkan sala bulek berwarna kuning.
6.	Menggunakan daun kunyit untuk memberi aroma khas	Penggunaan daun kunyit dapat memberikan aroma harum serta menghilangkan bau amis dari ikan asin yang digunakan (Mardesci, 2013). Kandungan minyak atsiri pada daun kunyit bersifat anti bakteri.
7.	Lengkuas membantu menghilangkan bau amis dari ikan asin	Lengkuas berfungsi menghilangkan bau dari ikan asin dan sebagai penyedap alami. Lengkuas memiliki kandungan vitamin A, zat besi, serat dan karbohidrat.
8.	Cabai merah untuk memberi rasa pedas pada sala bulek.	Cabai yang mengandung capcaisin memberikan cita rasa pedas terhadap sala, cabai juga mengandung vitamin C, vitamin B6, vitamin K1, vitamin A, kalium dan tembaga.

9.	Daun bawang berfungsi sebagai penyedap	Daun bawang ditambahkan pada masakan sebagai penyedap, mengandung flavonoid, vitamin A, vitamin K, vitamin C, vitamin B2, dan potasium.
10.	Bawang merah dan bawang putih digunakan untuk menambah cita rasa sala bulek.	Bawang merah dan bawang putih merupakan bumbu halus untuk menambah cita rasa dari sala lauak. Bawang merah mengandung vitamin c, kalium, serat dan asam folat. Bawang putih mengandung kalori, karbohidrat, protein, serat dan vitamin.

Kajian etnosains pada pembuatan sala bulek yang didapat dari hasil wawancara dengan informan ternyata sangat luas dan beragam.

Berbagai jenis kajian etnosains yang berhasil diteliti oleh para ahli antropologi dan bidang sains melahirkan hakikat etnosains, yaitu suatu kebudayaan sebagai sistem pengetahuan, yang berupa (a) klasifikasi-klasifikasi lewat bahasa lokal atau istilah lokal dan kategori budaya lokal, (b) aturan atau nilai-nilai moral berdasarkan kategori budaya lokal, (c) pelukisan sistem pengetahuan asli (*indegenous Science*) yang terdapat pada budaya warga masyarakat atau kelompok masyarakat tertentu (Sudarmin, 2015). Budaya masyarakat salah satunya dapat diwujudkan dalam kegiatan masyarakat untuk menghasilkan produk. Produk tersebut kemudian diolah berdasarkan pengetahuan masyarakat yang diperoleh secara turun temurun dan menjadi ciri khas dari masyarakat.

Sala bulek terdiri dari bahan baku utama yaitu tepung beras dan ikan asin. Tepung beras adalah bahan makanan yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Tepung Beras mengandung energi sebesar 364 kilokalori,

protein 7 gram, karbohidrat 80 gram, lemak 0,5 gram, kalsium 5 miligram, fosfor 140 miligram, dan zat besi 1 miligram. Selain itu di dalam Tepung Beras juga terkandung vitamin A sebanyak 0 IU, vitamin B1 0,12 miligram dan vitamin C 0 miligram. Hasil tersebut didapat dari melakukan penelitian terhadap 100 gram Tepung Beras, dengan jumlah yang dapat dimakan sebanyak 100 %.

Tepung beras bisa digunakan untuk membuat berbagai macam makanan. Tepung beras dibuat dengan cara menggiling beras putih sampai pada tingkat kehalusan tertentu. Kandungan gizi yang terdapat pada beras antara lain; karbohidrat yang terdapat pada pati $\pm 80\%$, protein $\pm 15\%$, lemak 5%, dan air 5% (Purnomowati dkk, 2008).

Pengolahan ikan asin dimulai dari penyiangan atau langsung pencucian, diikuti dengan penggaraman dan penjemuran atau pengeringan. Dalam proses tersebut yang dapat dibedakan adalah dalam proses penyiangan (yaitu ikan di belah dan ikan dalam bentuk utuh) dan pada proses penggaraman, jumlah garam yang digunakan, jangka waktu penggaraman dan penjemurannya. Hal tersebut disebabkan perbedaan jenis dan ukuran ikan

atau cara pengolahan selanjutnya serta rasa asinyang diinginkan (Mardesci, 2013).

Ikan asin sangat baik kandungan yodiumnya. Yodium bermanfaat untuk mencegah penyakit gondok dan dapat mengurangi produksi hormon thyroid yang bisa melemahkan daya kerja otak .

Menurut Poernomo dkk, (1984) komposisi kimia ikan mengandung air 42,96%, abu 18,27%, garam 14.51%, protein 33.11%, lemak 5.36%, karbohidrat 3.07% dan kalori/gram 1.52%. Sedangkan komposisi kimia produk perikanan asin kering mengandung air 42%, abu 17.14%, garam 13.43%, protein 35.58%, lemak 4.60%, karbohidrat 4.41% dan kalori/gram 1.61%. Bahan pelengkap memberi cita rasa dan tekstur yang unik pada sala bulek.

KESIMPULAN

Dari hasil penelitian di Kampung Baru Padusunan, Kota Pariaman melalui wawancara kepada tiga informan dan kajian literature diperoleh kesimpulan bahwa sala bulek merupakan makanan yang hampir setiap hari dikonsumsi warga. Pembuatan sala bulek menggunakan 4 alat dan 13 bahan. Pembuatan memiliki keunikan yang biasa dijelaskan secara ilmiah sehingga dari hal ini dapat dilakukan kajian etnosains, baik dari proses memasak dan bumbu – bumbu yang digunakan.

DAFTAR PUSTAKA

- Rahayu, W. E., & Sudarmin. (2015). Pengembangan Modul IPA Terpadu Berbasis Etnosains Tema Energi dalam Kehidupan untuk Menanamkan Jiwa Konservasi Siswa. *Unnes Science Education Journal*, 4(2).

Rist, S., & Dahdouh-Guebas, F. (2006). Ethnoscience—A step towards the integration of scientific and indigenous forms of knowledge in the management of natural resources for the future. *Environ*

Mardesci, Hermiza. 2013. Introduksi Pengolahan 'Sala Lauak' Panganan Khas Pariaman Sebagai Pangan Kaya Nutrisi. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2(1), 22-25

Poernomo A., Theresia Dwi S., Farida Ariyani dan Sumpeno Putro, 1984, Nilai Gizi dan Mikrobiologi Produk Perikanan Tradisional, Laporan Penelitian Teknologi Perikanan No. 30 tahun 1984, ISSN 0216 – 8316, Balai Penelitian Teknologi Perikanan, Jakarta.

Purnomowati, Ida., Diana H, Cahyo S. 2008. Aneka Kudapan Berbahan Ikan. Penerbit Kanisius. Jakarta

Said, Ahmad. 2008. Khasiat dan Manfaat Kunyit. PT Sinar Wadja Lestari. Jakarta

Utomo, Hendra. 2005. Resep Jajanan Pasar. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Website Resmi Desa Kampung BaruPadusunan. 2020. Geografis Kampung BaruPadusunan. <http://kampungbarupadusunan.desa.id>, diunduh pada Tanggal 12 Oktober 2020.

Website Resmi Pemerintah Kota Pariaman. 2012. Pariwisata-Kuliner Sala Lauak. <http://www.pariamankota.go.id>, diunduh pada Tanggal 28 Oktober 2020.