

Muliani, S.Pd.,M.Si.



Kuliner
SUMATRA
UNTUK NUSANTARA

Editor:
Israwati Hamsar, SPd., M.Pd.

KULINER SUMATRA UNTUK NUSANTARA

Muliani, S.Pd., M.Si.



Tahta Media Group

UU No 28 tahun 2014 tentang Hak Cipta

Fungsi dan sifat hak cipta Pasal 4

Hak Cipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 huruf a merupakan hak eksklusif yang terdiri atas hak moral dan hak ekonomi.

Pembatasan Pelindungan Pasal 26

Ketentuan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 23, Pasal 24, dan Pasal 25 tidak berlaku terhadap:

- i. penggunaan kutipan singkat Ciptaan dan/atau produk Hak Terkait untuk pelaporan peristiwa aktual yang ditujukan hanya untuk keperluan penyediaan informasi aktual;
- ii. Penggandaan Ciptaan dan/atau produk Hak Terkait hanya untuk kepentingan penelitian ilmu pengetahuan;
- iii. Penggandaan Ciptaan dan/atau produk Hak Terkait hanya untuk keperluan pengajaran, kecuali pertunjukan dan Fonogram yang telah dilakukan Pengumuman sebagai bahan ajar; dan
- iv. penggunaan untuk kepentingan pendidikan dan pengembangan ilmu pengetahuan yang memungkinkan suatu Ciptaan dan/atau produk Hak Terkait dapat digunakan tanpa izin Pelaku Pertunjukan, Produser Fonogram, atau Lembaga Penyiaran.

Sanksi Pelanggaran Pasal 113

1. Setiap Orang yang dengan tanpa hak melakukan pelanggaran hak ekonomi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf i untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 1 (satu) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp100.000.000 (seratus juta rupiah).
2. Setiap Orang yang dengan tanpa hak dan/atau tanpa izin Pencipta atau pemegang Hak Cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi Pencipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf c, huruf d, huruf f, dan/atau huruf h untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 3 (tiga) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).

KULINER SUMATRA UNTUK NUSANTARA

Penulis:
Muliani, S.Pd., M.Si.

Desain Cover:
Tahta Media

Editor:
Israwati Hamsar, SPd., M.Pd

Proofreader:
Tahta Media

Ukuran:
vi, 88, Uk: 15,5 x 23 cm

ISBN: 978-634-262-021-2

Cetakan Pertama:
Oktober 2025

Hak Cipta 2025, Pada Penulis

Isi diluar tanggung jawab percetakan

Copyright © 2025 by Tahta Media

All Right Reserved

Hak cipta dilindungi undang-undang
Dilarang keras menerjemahkan, memfotokopi, atau
memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku ini
tanpa izin tertulis dari Penerbit.

PENERBIT TAHTA MEDIA GROUP
(Grup Penerbitan CV TAHTA MEDIA GROUP)
Anggota IKAPI (216/JTE/2021)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT, karena atas rahmat dan karunia-Nya, buku berjudul “Kuliner Sumatra Untuk Nusantar” ini dapat terselesaikan. Buku ini disusun sebagai bentuk kepedulian sekaligus upaya pelestarian kekayaan kuliner Nusantara, khususnya dari empat daerah penting di Sumatra yang memiliki keunikan rasa, filosofi, serta nilai budaya yang mendalam. Kuliner Aceh dikenal dengan kekuatan rempahnya yang dipengaruhi oleh jalur perdagangan internasional dan budaya Islam. Medan menghadirkan keberagaman cita rasa hasil pertemuan berbagai etnis yang hidup berdampingan. Padang, melalui rendang dan aneka gulai khas Minangkabau, telah mendunia dengan kekayaan rempah serta filosofi adat yang terkandung di dalamnya. Sementara itu, Palembang memperlihatkan kekhasan kuliner berbahan dasar ikan, seperti pempek dan tekwan, yang mencerminkan identitas masyarakat pesisir serta pengaruh budaya Melayu dan Tionghoa.

Buku ini tidak hanya mengulas ragam kuliner dari keempat daerah tersebut, tetapi juga menyingkap makna sosial, budaya, dan nilai historis yang menyertainya. Dengan demikian, diharapkan karya ini dapat menjadi sumber referensi ilmiah maupun praktis bagi mahasiswa, peneliti, praktisi kuliner, serta masyarakat luas yang ingin memahami lebih dalam tentang khazanah kuliner Sumatra.

Penulis menyadari masih adanya keterbatasan dalam penyusunan buku ini. Oleh sebab itu, kritik dan saran sangat diharapkan demi penyempurnaan di masa mendatang. Semoga buku ini dapat memberikan manfaat nyata dalam upaya menjaga, melestarikan, sekaligus memperkenalkan kuliner Sumatra ke dunia.

Makassar, Oktober 2025

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	v
BAB 1 ACEH.....	1
A. Tujuan Pembelajaran	1
B. Pendahuluan	1
C. Letak Gografis.....	3
D. Kuliner Khas Aceh	4
E. Makana Sosial dan Budaya dari Kuliner Aceh.....	18
F. Rangkuman.....	19
G. Evaluasi / Soal Latihan.....	20
BAB 2 MEDAN	21
A. Tujuan Pembelajaran	21
B. Pendahuluan	21
C. Letak Gografis.....	22
D. Kuliner Khas Medan.....	23
E. Makna Sosial dan Budaya Kuliner Khas Medan.....	39
F. Rangkuman.....	40
G. Evaluasi / Soal Latihan.....	41
BAB 3 PADANG	42
A. Tujuan Pembelajaran	42
B. Pendahuluan	42
C. Letak Geografis	43
D. Kuliner Khas Padang.....	44
E. Makana Sosial dan Budaya dari Kuliner Padang	68
F. Rangkuman.....	68
G. Evaluasi / Soal Latihan.....	69
BAB 4 PALEMBANG	70
A. Tujuan Pembelajaran	70
B. Pendahuluan	70
C. Letak Gegrafis	71
D. Kuliner Khas Palembang.....	72
E. Makana Sosial dan Budaya dari Kuliner Palembang	85

F. Rangkuman.....	85
G. Evaluasi / Soal Latihan.....	86
DAFTAR PUSTAKA.....	87
PROFIL PENULIS.....	88

BAB 1

ACEH

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Mahasiswa dapat mengetahui kondisi geografis daerah Aceh sebagai salah satu faktor yang mempengaruhi pola konsumsi pangan
2. Mahasiswa dapat mengetahui kuliner khas dari Aceh
3. Mahasiswa dapat mengetahui makna sosial dan budaya dari makanan khas Aceh bagi masyarakatnya?

B. PENDAHULUAN

Aceh merupakan salah satu daerah di Indonesia yang memiliki kekayaan budaya dan tradisi yang begitu beragam, termasuk dalam hal kuliner. Sebagai wilayah yang dikenal dengan sebutan Serambi Mekkah, Aceh tidak hanya menyimpan sejarah panjang perjalanan agama, politik, dan perdagangan, tetapi juga warisan kuliner yang mencerminkan perpaduan nilai religius, kearifan lokal, dan pengaruh budaya luar. Letak geografis Aceh yang strategis di jalur perdagangan internasional sejak berabad-abad lalu, telah menjadikan daerah ini sebagai pusat interaksi antarbangsa, yang pada gilirannya turut memengaruhi keragaman kuliner yang dimilikinya.

Secara umum, kuliner Aceh memiliki ciri khas pada penggunaan rempah-rempah yang melimpah seperti kapulaga, jintan, cengkeh, kayu manis, ketumbar, dan pala. Kekayaan rempah ini tidak hanya memberikan keunikan aroma dan rasa, tetapi juga berfungsi sebagai bahan alami yang bermanfaat bagi kesehatan. Hal ini memperlihatkan bahwa masyarakat Aceh sejak dahulu telah memahami pentingnya pangan bukan sekadar sebagai pemenuh kebutuhan energi, melainkan juga sebagai sarana menjaga kesehatan dan keseimbangan tubuh.

BAB 2

MEDAN

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Mahasiswa dapat mengetahui kondisi geografis daerah Medan sebagai salah satu faktor yang mempengaruhi pola konsumsi pangan
2. Mahasiswa dapat mengetahui kuliner khas dari Medan
3. Mahasiswa dapat mengetahui makna sosial dan budaya dari makanan khas Medan bagi masyarakatnya.

B. PENDAHULUAN

Kota Medan, sebagai ibu kota Provinsi Sumatera Utara, dikenal sebagai salah satu pusat multikultural terbesar di Indonesia. Letaknya yang strategis di jalur perdagangan Selat Malaka, serta keberadaannya sebagai pintu gerbang Sumatera bagian utara, menjadikan Medan berkembang dengan pesat dalam hal ekonomi, sosial, dan budaya. Keanekaragaman etnis seperti Batak, Melayu, Mandailing, Karo, Jawa, Minang, Tionghoa, dan India Tamil menjadi kekuatan utama dalam membentuk identitas kuliner khas Medan (Yunita & Manurung, 2023). Keragaman tersebut menghasilkan perpaduan rasa dan teknik masakan yang unik, sehingga kuliner Medan tidak hanya berfungsi sebagai pemenuhan kebutuhan gizi, tetapi juga sebagai simbol harmoni antarbudaya.

Kuliner khas Medan memiliki karakter kuat dengan cita rasa yang berani, kaya rempah, serta penggunaan bahan lokal yang melimpah, mulai dari hasil pertanian dataran tinggi, perikanan laut, hingga produk perkebunan. Makanan-makanan khas seperti Bika Ambon, Soto Medan, Lontong Medan, Nasi Guruh, Kari Kambing, hingga jajanan tradisional dan peranakan Tionghoa menjadi bukti kekayaan kuliner yang berkembang di kota ini. Selain aspek rasa, kuliner Medan juga sarat dengan makna sosial, karena sering hadir

BAB 3

PADANG

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Mahasiswa dapat mengetahui kondisi geografis daerah Padang sebagai salah satu faktor yang mempengaruhi pola konsumsi pangan
2. Mahasiswa dapat mengetahui kuliner khas dari Padang
3. Mahasiswa dapat mengetahui makna sosial dan budaya dari makanan khas Padang bagi masyarakatnya.

B. PENDAHULUAN

Kuliner Padang merupakan salah satu warisan gastronomi Indonesia yang memiliki reputasi internasional, bahkan banyak dikenal di mancanegara. Hidangan khas Minangkabau ini dikenal dengan cita rasa yang kuat, berlapis rempah, dan penggunaan santan yang melimpah, sehingga menghasilkan rasa gurih, aromatik, dan kaya tekstur. Keunikan kuliner Padang tidak hanya terletak pada rasa, tetapi juga pada teknik memasak yang rumit, pemilihan bahan berkualitas, serta penyajian yang khas. Prinsip “hidang satu meja” atau hidang serentak menekankan penyajian berbagai hidangan secara bersamaan di meja makan, memungkinkan konsumen menikmati beragam cita rasa sekaligus.

Selain sebagai sumber gizi, kuliner Padang mencerminkan budaya, tradisi, dan nilai sosial masyarakat Minangkabau. Persiapan makanan sering melibatkan gotong royong keluarga atau komunitas, mempererat hubungan sosial dan solidaritas. Penghormatan kepada tamu diwujudkan melalui kelengkapan hidangan dan rasa yang dihadirkan, sementara resep-resep turun-temurun menjadi sarana pewarisan kearifan lokal dan identitas budaya. Kuliner Padang juga mencerminkan filosofi hidup Minangkabau yang

BAB 4

PALEMBANG

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Mahasiswa dapat mengetahui kondisi geografis Palembang sebagai salah satu faktor yang mempengaruhi pola konsumsi pangan
2. Mahasiswa dapat mengetahui kuliner khas dari Palembang
3. Mahasiswa dapat mengetahui makna sosial dan budaya dari makanan khas Palembang bagi masyarakatnya.

B. PENDAHULUAN

Kuliner Palembang merupakan salah satu warisan gastronomi Nusantara yang kaya cita rasa, teknik masak, dan identitas budaya. Kota Palembang, yang terletak di pesisir timur Sumatera Selatan di tepi Sungai Musi, memiliki akses melimpah terhadap sumber daya air tawar dan laut, termasuk ikan sungai, udang, kepiting, dan kerang, yang menjadi bahan utama dalam berbagai hidangan khas. Keistimewaan kuliner Palembang terletak pada perpaduan rasa manis, gurih, dan sedikit pedas, dengan penggunaan bumbu tradisional seperti terasi, bawang merah, bawang putih, cabai, lengkuas, jahe, dan rempah lokal lainnya.

Beberapa hidangan populer, seperti pempek, tekwan, model, pindang ikan, dan burgo, tidak hanya menawarkan rasa yang khas dan unik, tetapi juga mencerminkan sejarah panjang, tradisi, dan nilai sosial masyarakat Palembang. Pempek misalnya, tidak sekadar makanan sehari-hari, tetapi juga menjadi ikon identitas kota, sarana interaksi sosial, dan simbol kreativitas kuliner yang diwariskan turun-temurun. Selain itu, kuliner Palembang menunjukkan pengaruh budaya Tionghoa, Melayu, dan Arab yang masuk melalui jalur perdagangan sejak abad ke-7 hingga modern, sehingga teknik pengolahan dan penggunaan bahan menjadi lebih beragam. Perpaduan

DAFTAR PUSTAKA

- Efrianto, Zubir, Z., & Maryetti. (2014). *Pempek Palembang Makanan Tradisional Dari Kota Palembang Provinsi Sumatera Selatan*. Palembang: CV. Graphic Delapan Belas.
- Kasmini, L., & Mulyani, I. (2023). Analisis Kandungan, Penamaan, dan Makna Dari Makanan Tradisional Aceh. *Journal Metamorfosa*, 145-161.
- Muharni, Suryana, N., & Munira, W. (2024). Makna Filosofi Makanan Tradisional Aceh Masa Perjuangan Kemerdekaan Indonesia. *Education Enthusiast: Jurnal Pendidikan dan Keguruan*, 67-73.
- Oktaria, F. D., Idris, M., & Suriadi, A. (2022). Tinjauan Historis Akulturasi Budaya Dalam Kuliner Palembang Sebagai Sumber Pembelajaran Sejarah. *Jurnal Sejarah Dan Pembelajaran Sejarah*, 31-47.
- Paino, N. P., Gafari, M. O., & Adisaputera, A. (2024). Leksikon Kuliner Khas Melayu Deli Di Sumatera Utara: Kajian Ekolinguistik. *Jurnal Kajian Bahasa dan Sastra Indonesia*, 61-75.
- Rosalina, E., Ahmad, A. W., & Haryadi, A. D. (2015). Strategi Pengembangan Makanan Unggulan Minangkabau Berdaya Saing Global. *Jurnal Akuntansi & Manajemen*, 41-50.
- Suirlan, R., & Nurnaningsih. (2024). Analysis of Sustainable Food Sector Development in the Sumatra Island. *SIJDEB*, 107-128.
- Syaputra, Y. D., & Moenawar, M. G. (2024). Gastronomi Kuliner Etnik Palembang dalam Menghadapi Globalisasi. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian dan Pemberdayaan Masyarakat 2024* (hal. 145-150). Jakarta: 20 – 21 November 2024.

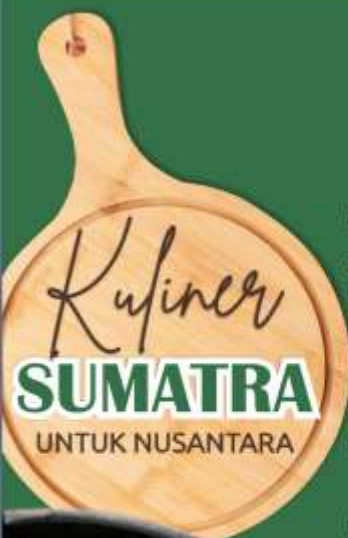
PROFIL PENULIS



Muliani, S.Pd.,M.Si.

Penulis merupakan Dosen Prodi D-4 Tata Boga pada Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik di Universitas Negeri Makassar sejak tahun 2015 sebagai dosen LB kemudian diteri sebagai dosen P3K pada tahun 2023. Penulis menjalani pendidikan formal mulai dari lulus S1 pada Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga konsentrasi Tata Boga di Universitas Negeri Makassar tahun 2011, kemudian melanjutkan Pendidikan magister dengan mengambil jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan di Pascasarjana Universitas Hasanuddin, lulus tahun 2014. Sebagai seorang yang sepenuhnya mengabdikan dirinya sebagai dosen, selain pendidikan formal yang telah ditempuhnya penulis juga mengikuti berbagai pelatihan untuk meningkatkan kinerja dosen, khususnya di bidang pengajaran, penelitian dan pengabdian. Saat ini penulis sedang aktif melakukan kegiatan Tri Dharma Perguruan Tinggi dan ikut terlibat dalam beberapa kegiatan dalam Lingkup Universitas Negeri Makassar.

Email: muliani@unm.ac.id



Buku ini menyajikan eksplorasi mendalam mengenai kekayaan kuliner Sumatra sebagai bagian integral dari identitas gastronomi Nusantara. Melalui pendekatan ilmiah, etnografis, dan kontekstual budaya, karya ini berupaya menelusuri keunikan citarasa, keragaman bahan pangan lokal, teknik pengolahan tradisional dan modern, serta nilai-nilai sosial budaya yang melingkupi empat wilayah kuliner utama di Sumatra: Aceh, Medan (Sumatera Utara), Padang (Sumatera Barat), dan Palembang (Sumatera Selatan).

Secara komprehensif, buku ini menguraikan bagaimana sejarah, kondisi geografis, sumber daya alam, dan interaksi antarbudaya turut membentuk identitas rasa dan karakter kuliner masing-masing daerah. Kuliner Aceh menampilkan perpaduan pengaruh budaya India, Arab, dan Melayu dengan ciri khas aroma rempah yang kuat serta filosofi *keberkahan dalam setiap sajian*. Kuliner Medan menggambarkan keragaman etnis — Batak, Melayu, Tionghoa, dan India — yang berpadu harmonis menciptakan kekayaan rasa dan warna dalam sajian makanan sehari-hari. Kuliner Padang, yang telah mendunia, diuraikan sebagai representasi kearifan lokal masyarakat Minangkabau dengan falsafah *adat basandi syarak, syarak basandi Kitabullah*, di mana nilai agama dan adat saling menopang dalam setiap aspek kehidupan, termasuk dalam penyusunan menu dan pengolahan bahan pangan. Sementara itu, kuliner Palembang dikenal dengan sentuhan khas cita rasa manis-gurih dan dominasi olahan berbahan dasar ikan, mencerminkan hubungan masyarakat dengan sungai-sungai besar yang menjadi urat nadi kehidupan mereka.

Dengan gaya penulisan yang ilmiah, komunikatif, dan inspiratif, buku ini layak menjadi rujukan bagi mahasiswa, dosen, peneliti, pelaku industri kuliner, serta pemerhati budaya dan pangan lokal. Melalui halaman-halamannya, pembaca diajak menelusuri perjalanan rasa yang tidak hanya menggugah selera, tetapi juga membuka wawasan tentang keagungan nilai dan filosofi kuliner Sumatra sebagai bagian dari identitas besar kuliner Nusantara.



IKAPI

CV. Tahta Media Group

Surakarta, Jawa Tengah

Web : www.tahtamedia.com

Ig : [tahtamedia](https://www.instagram.com/tahtamedia)

Telp/WA : +62 896-5427-3996

ISBN 978-623-025-025-2 (PDF)



9

786342

628212