



Calon Wawako masih Digodok  
Jaan lamo bana godoknyo Pak, urang alah  
batanyo-tanyo sia nan ka duduk di kurisi tu...!

Ditangkap, Pejudi Togel Kencing di Celana  
Makonyo jaan bajudi juo karajo, carilah pith nan  
halal supaya aman dan berkah.....! /

Realisasi PAD Disdag Baru 53,22 Persen  
Samo maklum sajaloh kito, untuak makan sajo  
payah baa pulo ka mambaia pajak.....! /

## TAJUK RENCANA

### Jalan Tengah Akuntabilitas Persidangan

**PERATURAN** Mahkamah Agung No 5 Tahun 2020 tentang Protokol Persidangan dan Keamanan di Lingkungan Pengadilan mengundang tanya. Salah satunya, beleid bahwa memotret dan merekam harus seizin ketua majelis hakim. Izin boleh diajukan sebelum persidangan digelar.

Tantu saja kritik berdatangan. Bukankah hal itu bertentangan dengan UU No 40 Tahun 1999 tentang Pers. Wartawan mempunyai kebebasan untuk menyebarkan informasi kepada publik. Aturan itu juga dirasa bertentangan dengan prinsip persidangan yang berupaya menjamin akuntabilitas. Ketua majelis hakim mengucapkannya di kala membuka persidangan. Bahwa sidang dibuka dan terbuka untuk umum. Tentu pernyataan tersebut menegaskan bahwa silakan sidang diamati, silakan diliput, silakan direkam. Utamanya persidangan kasus yang menarik perhatian publik.

Megakorupsi, kasus bandar narkoba, ataupun perkara apa pun yang menjadi perbincangan. Perizinan merekam dan memotret tersebut tentu akan menghambat kerja para jurnalis. Yang selama ini menjadi wakil publik dalam menyampaikan informasi. Tanpa merekam, pasti kita semua tidak tahu apa yang terjadi di pengadilan.

Munculnya aturan itu tentu punya latar belakang. Selama ini tak sedikit hakim yang mengeluhkan sikap tidak sopan para perekam video persidangan. Gambar sidang dipotong-potong seaneh hati. Lalu, muncul di media sosial. Opini publik pun seolah sudah digiring. Jangan heran bila kemudian tafsir atas sikap hakim pun bermunculan. Seolah bahwa hakim telah bertindak berat sebelah. Padahal, putusan pengadilan sama sekali belum diambil.

Hal lain, tak sedikit pula yang mengambil gambar dan memotret tanpa tata krama. Mereka bisa saja berdiri di depan hakim. Seolah mengabaikan posisi ketua majelis hakim yang punya kuasa tertinggi di dalam persidangan.

Mereka bisa memotret dengan berbagai angle. Dari depan, samping, bahkan belakang.

Belum lagi bahwa pengambilan gambar tersebut di luar untuk kepentingan pers. Tetapi, kepentingan pihak yang tidak bertanggung jawab. Tentu akuntabilitas dan perizinan hakim ini harus memperoleh jalan tengah. Keduanya tak boleh bertubrukan, tapi harus seiring sejalan. Dewan pers perlu membicarakan hal ini. Peraturan Mahkamah Agung tak boleh mengibiri peran pers yang berupaya mewujudkan persidangan yang transparan. Di sisi lain, jurnalis harus bekerja dengan etika. Tidak boleh semau gue dengan dalih kebebasan pers. (\*)



Naskah Opini panjang tulisan sekitar 750 kata. Kirim ke: [opinipadek@gmail.com](mailto:opinipadek@gmail.com). Sertakan data CV, copy KTP, foto, dan nomor telepon.

Naskah yang sudah limahari di redaksi dan tidak termuat otomatis dianggapkembali ke pengirim.

## LAYANAN PADEK

Anda punya uneg-uneg untuk mengkritisi persoalan yang terjadi di Sumatera Barat? Kirimkan uneg-uneg Anda ke email: [opinipadek@gmail.com](mailto:opinipadek@gmail.com) dengan subjek: Layanan Padek atau SMS ke 081267734980 dan 0811666438. Bisa juga ke [@padangekspres](https://twitter.com/padangekspres).

# Menjaga Eksistensi Pangan Tradisional Palai Bada

## Ediset

Dosen Pembangunan dan Bisnis Peternakan Unand

**PEMENUHAN** kebutuhan gizi masyarakat Indonesia masih menjadi pekerjaan rumah (PR) bagi kita semua, bukti dari permasalahan gizi ini diantaranya adalah tingginya kasus *stunting* (kondisi gagal tumbuh pada tubuh dan otak). Berdasarkan riset kesehatan dasar (2018) menyatakan tingkat *stunting* di Indonesia mencapai 30,81 persen dimana angka ini masih jauh dari kasus *stunting* yang bisa ditoleransi oleh WHO, yaitu di kisaran 20 persen. Kasus ini tentu erat kaitannya dengan konsumsi makanan masyarakat di Indonesia, berdasarkan data Kementerian Kesehatan (2018) konsumsi protein masyarakat kita hanya 57-63 gram/kapita/hari yang mana standar kecukupan gizi oleh WHO adalah 400 gram/hari. Padahal protein memiliki banyak manfaat yang baik bagi tubuh terutama dalam proses pertumbuhan. Oleh sebab itu, penting dilakukan peningkatan konsumsi protein di Indonesia dan ini dapat dilakukan dengan membuat olahan makanan yang bergizi, enak dikonsumsi dan sekaligus memelihara makanan tradisional yang kaya nilai gizi.

Sumatera Barat merupakan salah satu daerah yang berupaya memelihara makan tradisional tersebut, yaitu makanan yang di kenal dengan nama *palai bada*. Makanan

ini mirip dengan pepes ikan dari daerah lain, namun *palai bada* memiliki ciri khas yaitu ikannya kecil-kecil yang dicampur dengan cabai serta kelapa kemudian dibungkus dengan daun pisang lalu dibakar dengan memakai sabut kelapa. Bahan utama yang dibutuhkan dalam pembuatan makanan ini adalah ikan *bada* (teri), parutan kelapa dan rempah-rempah, cabai giling dan daun pisang. Produk ini biasanya dapat ditemukan pada beberapa rumah makan maupun restoran Padang, dan selain itu masyarakat Sumatera Barat sering membuat Palai Bada sebagai teman makan, baik itu pada waktu makan bersama keluarga maupun pada saat acara jamuan makan dan pesta pernikahan.

Berjalannya waktu, lambat laun olahan makanan Palai Bada mulai menghilang dan sudah jarang dibuat oleh masyarakat di Minangkabau karena proses pengolahan yang rumit dan kurangnya variasi rasa. Untuk menjaga eksistensi makanan *palai bada* dan budaya kuliner Minangkabau, maka diperlukan dukungan inovasi (InnovationSupport-

ing), baik dalam pengolahan produk maupun dalam pemasarannya agar produk ini dapat dinikmati oleh semua orang.

Langkah pertama yang bisa diterapkan diantaranya adalah dengan menggunakan PlasticVacuum untuk proses pengemasan. Pengemasan vakum adalah sistem pengemasan hampa udara dimana tekanannya kurang dari 1 atmosfer (atm) dengan cara mengeluarkan O<sub>2</sub> dari proses masa simpan, sehingga memperpanjang umur simpan. Proses pengemasan vakum ini dilakukan dengan cara memasukkan produk kedalam kemasan plastik yang diikuti dengan pengontrolan udara menggunakan mesin pengemas vakum (VacumPackager), kemudian ditutup dan di sealer (kemas). Dengan ketiadaan udara dalam proses penyimpanan, maka kerusakan akibat oksidasi dapat dihilangkan sehingga kesegaran produk akan lebih bertahan 3 - 5 kali lebih lama dari pada produk yang disimpan dengan nonvakum (Jay, 1996). Pengemasan produk palai bada menggunakan PlasticVacuum akan berdampak

pada awetnya produk yang di hasilkan sehingga dapat bertahan dalam kurun waktu yang lebih lama.

Langkah kedua adalah disamping menjaga keunikan makanan dengan harga yang murah, maka penambahan berbagai varian cita rasa pada Palai Bada akan menjadi menjadi nilai tambah pada produk ini agar tidak ketinggalan zaman sehingga dapat dikemas dengan rasa kekinian seperti rasa pedas, asin dan maupun kombinasi rasa dengan teknik memasak *barbecue* (Bbq). Hal ini dilakukan agar dapat mengiringi perubahan tren dan selera konsumen yang cenderung lebih suka untuk mengonsumsi makanan cepat saji dan juga *western food*, terutama di kalangan anak muda di perkotaan.

Langkah berikutnya adalah memprospek bagian pemasaran *palai bada* dengan balutan teknologi, yaitu dengan memaksimalkan potensi pemasaran digital yang semakin tren, terutama pada masa pandemi Covid 19 yang mengakibatkan pembatasan ruang gerak masyarakat untuk keluar rumah, sehingga dengan metode pemesanan *delivery order* yang dapat di pesan melalui website dan akun sosial media berupa Official Line, Instagram dan WA. (\*)

## Rendang Belalang Kuliner Khas Sumpurkudus serta Nilai-nilai Kearifan Lokal

## Irwandi

Mahasiswa Sastra Minangkabau Unand

**BELALANG** sawah (Oxya Chinensis) adalah sejenis serangga yang hidup di sawah dan ladang, di Minangkabau penggunaan kata belalang biasa digunakan dalam pepatah yang berbunyi "lain lubuak lain ikannyo lain padang lain bilalangnya" dari pepatah tersebut menunjukkan tempat atau habitat belalang yang digambarkan hidup di padang rumput. Belalang juga memiliki protein yang tinggi yaitu protein alergen.

Jika bagi sebagian masyarakat Indonesia belalang juga disebut sebagai hama atau musuh bagi tanaman karena memakan daun-daun tumbuhan yang ditanam oleh petani. Lain cerita di Minangkabau khususnya masyarakat Kabupaten Sijunjung seperti di daerah Kumani, Tanjungbonai Aur, Sisawah dan Sumpurkudus. Mereka mengolah belalang menjadi makanan atau lauk pauk dengan cara merendangnya. Rendang belalang telah menjadi makanan khas Sijunjung atau menjadi oleh-oleh yang diminta jika ada wisatawan sepulang berwisata ke daerah tersebut.

Masyarakat Minangkabau terkenal dengan cara mengolah makannya seperti merendang, yang sudah menjadi kebiasaan untuk bekal yang akan dibawa merantau. Masyarakat harus menemukan makanan yang bisa tahan lama atau mereka melakukan eksperimen hingga akhir menemukan cara memasak dengan cara merendang.

**Proses Pengolahan**  
Belalang yang direndang oleh masyarakat Kumani bukanlah semua jenis belalang. Belalang yang ditangkap untuk direndang oleh masyarakat terdiri dari beberapa spesies, yaitu *bilalang boreh*, *bilalang siminyak*, *bilalang lanjuang*, *bilalang nasi*, *bilalang kiambia*, dan juga belalang yang tidak dikonsumsi oleh masyarakat di sana seperti, belalang kunyik, belalang cik anjiang, dan bilalang uso. Penangkapan belalang biasanya dilakukan setelah musim panen padi dan pada musim bertanam padi. Pada musim bertanam penangkapan belalang dilakukan oleh masyarakat pada benih padi yang sudah mau ditanam dengan alat *tanggauk*.

Menurut kepercayaan rakyat sekitar jika melakukan penangkapan belalang sendiri atau hanya beberapa orang maka alamat mereka akan dibawa oleh hantu dan kemudian

mereka tidak tahu jalan pulang. Hasil tangkapan belalang dibawa pulang yang telah dimasukkan ke dalam *tobuang* pada malam hari kemudian ditutup rapat-rapat menghindari belalang terbang dan musuh yang akan memangsa seperti kucing.

Keesokan harinya, memasuki tahap pengolahan belalang yang dalam *tobuang buluah*, *disangai* bersama api untuk membunuhnya, *tobuang* tersebut didekatkan pada api tidak sampai terbakar. Setelah belalang dibersihkan *jangkia* dan sayapnya maka proses selanjutnya adalah proses memasaknya dengan bumbu-bumbu. Bumbu yang dipakai adalah bawang merah, bawang putih, lengkuas, kunyit, daun kunyit, jahe, daun salam, daun jeruk, sereh, daun singkong, cabai merah, cabai rawit dan kelapa.

**Hubungan Rendang Belalang dengan Islam**

Masyarakat Sijunjung khususnya daerah Kumani dan sekitarnya telah lama mengkonsumsi belalang sebagai makanan atau sampa. Berdasarkan cerita yang diturunkan dari nenek moyang mereka secara lisan asal usul mereka memakan belalang adalah ketika peringatan hari besar Islam yaitu ketika peringatan hari kelahiran Nabi besar Muhammad SAW. Ketika itu adalah hari kelahiran Nabi Muhammad pada malam harinya mereka akan memperingati Maulid Nabi Muhammad SAW dan sebagian masyarakat yang kurang mampu tidak ada yang akan mereka bawa makanan untuk acara memperingati Maulid Nabi Muhammad SAW. Salah satu orang saleh mendapatkan cerita dia telah bertemu dengan sahabat Nabi untuk memperingati hari kelahiran Nabi tidak perlu lah bermewah-mewah jika tidak ada ayam, ikan atau daging yang akan dimasak maka belalang juga bisa dijadikan alternatif untuk di masak karena dalam ajaran Islam dalam hadits Ibnu Umar ra yang berbunyi: Dihalalkan bagi kami dua bangkai dan dua darah. Adapun dua bangkai yang diharamkan ialah bangkai ikan dan bangkai belalang. Sedangkan dua darah yang diharamkan adalah hati dan limpa." (HR. Ahmad, Ibnu Majah, Ad-Daru Quthni dan At-Tirmidzi)

## Belalang Makanan Solidaritas Kelompok

Di antara beberapa suku bangsa di Indonesia terutama yang berpendidikan barat makan bersama pada malam hari sering berfungsi sebagai memelihara solidaritas keluarga. Jika hal ini tidak dapat diadakan setiap hari. Sedikitnya akan dilakukan pada setiap kesempatan yang ada, seperti untuk memperingati kejadian penting dalam daur hidup seseorang, hari raya yang berhubungan dengan keagamaan dan lain-lain. Dan biasanya makanan yang disajikan adalah yang bersifat tradisional baik dari keluarga maupun suku bangsa. Memang salah satu fungsi terpenting dari suguhan makanan-makanan tradisional suatu suku bangsa adalah untuk memperbaharui perasaan solidaritas kelompok yang ada kemungkinan bagi beberapa anggota suatu kelompok sudah mulai luntur (Danandjaja, 2002:188).

Rendang belalang sangat tepat sekali dikatakan sebagai makanan solidaritas kelompok yang disebutkan oleh Danandjaja karena sejak dari menangkanya sudah beramai-ramai dan saling tegur sapa. Kemudian disajikan diacara-acara adat dan acara agama seperti acara *baralek*, Maulid Nabi. Lalu acara memanen padi secara beramai-ramai atau sering disebut *batobo* disini dalam acara batobo terdapat sastra lisan cerita rakyat yang di dogengkan satu sama lain.

## Olahan Belalang sebagai Ungkapan Ikatan Sosial

Rendang belalang merupakan awal dari terjalannya ikatan sosial karena menangkap belalang disawah harus dilakukan secara beramai-ramai tidak mungkin akan terjadi menangkap belalang secara individual di tengah sawah pada malam hari karena mereka telah diikat oleh mitos yaitu jika menangkap belalang secara sendiri mereka akan dibawa oleh hantu pada malam hari. Rendang belalang adalah sebagai ucapan rasa sukur karena belalang telah tertangkap dan hama padi bisa dikendalikan maka dimasaklah belalang dan dimakan bersama-sama sambil mensyukuri nikmat Allah karena sebuah yang dianggap hama oleh sebagian besar petani bisa di-

jadikan berkah atau bahkan rezki oleh masyarakat Minangkabau terkhusus masyarakat Sijunjung. Jika kita selalu bersyukur dan berpikir cerdas maka hama bisa diubah menjadi berkah atau rezki dari Allah.

## Makanan dan Ketegangan Jiwa

Makanan tertentu dapat lebih menggambarkan identitas suatu kelompok, daripada benda-benda kebudayaan lainnya bagi kelompok yang mempergunakannya. Hal ini disebabkan karena ia dapat mengembalikan ketenangan orang yang sedang mengalami ketegangan jiwa. Inilah sebabnya mengapa para imigran, dalam keadaan apapun akan selalu mempertahankan makanan sehari-hari tradisionalnya di tempat permukimannya yang baru. Orang Minang di California, AS misalnya, akan berusaha untuk memasak rendang, walaupun harga kelapa mahal disana. Hipotesa tersebut dapat diperkuat dengan fenomena bahwa orang yang sering mengalami ketegangan jiwa bukannya menjadi kurus, melainkan semakin gemuk. Memang orang demikian itu pada waktu makan resmi kehilangan selera, tetapi akan terus-menerus makan makanan kecil, Foster & Anderson (Danandjaja, 2002:189)

Rendang belalang, seperti yang dikatan di atas oleh Danandjaja adalah identitas suatu kelompok, jika Minangkabau terkenal dengan rendangnya, maka masyarakat sijunjung dikenal dengan rendang belalangnya, karena daerah tersebut yang banyak makanan olahan belalang seperti, gulai belalang, rendang belalang, goreng belalang, dan belalang bakar.

Jika masyarakat Sijunjung pergi merantau maka anak-anak mereka tidak lupa membawa rendang belalang untuk bekal yang tahan lama, juga sebagai oleh-oleh yang akan diberikan kepada orang yang akan tinggal dengannya di daerah rantau. Memberi makanan kepada tetangga dan sahabat adalah menghilangkan ketegangan jiwa di negeri orang karena akan terjalin silaturahmi antara sesama. Dan sebagai ungkapan kasih sayang dari ibu yang memasak rendang untuk bekal yang akan dibawa oleh anaknya merantau. Ungkapan kasih sayang kepada teman di rantau karena, merasa senang dan seperjuangan di rantau orang sama-sama jauh dari kampung. (\*)

## Padang Ekspres

www.padek.co

Terbil Sejak 25 Januari 1999

Badan Penerbit: PT Padang Intermedia Pers  
Jawa Pos Media Group

Perintis/Pembina : H. Rida K Liamsi  
Komisaris Utama : Suhendro Boroma  
Komisaris : Amril Noor, H. Suryanto  
Direktur : M Nazir Fahmi  
General Manajer/Penanggung Jawab : Heri Sugiarto  
Pemimpin Redaksi : Revdi Iwan Syahputra  
Corporate Lawyer JPG : Andi Syarifuddin, SH, MH  
Penasehat Hukum : Miko Kamal, SH, LLM, PhD

**■ DIVISI PRODUKSI**  
Redaktur Pelaksana : Suryani, Rommi Delfiano,  
Penjab Minggu : Fajri Mubarak  
Koordinator Liputan : Eka Rianto  
Redaktur : Eri Mardinal, Ganda Cipta, Zulkarnaini,  
Willian  
Liputan Padang : Heru Irawan, Debi Virnando  
Fotografer : Sy Ridwan  
Sekretaris Redaksi : Novitri Selvia  
■ PERWAKILAN  
Bukittinggi/ Agam : Rifa Yanas, Putra Susanto  
Payakumbuh/ 50 Kota : Fajar Riliah Vesky, Arifidi Ilham  
Pesisir Selatan : Yoni Syafrizal, Elfi Mahyuni  
Pasaman/ Pasbar : Rohimuddin, Lumban Tori  
Kota Solok/ Kab Solok : Frikel Adilla Mender  
Sawahlunto : Herry  
Dharmasraya : Zulfia Anita  
Solok Selatan : Ardiono  
Pariaman/ Padangpariaman : Zikriani ZN, Aris Prima Gunawan  
Padangpanjang : Yuwardi  
Tanahdatar : Nanda Anggara  
Mentawai : Anif Rahmad Daud  
Sijunjung : Yulicef Anthony

**■ PRACETAK DAN IT**  
Kepala Pracetak : Jufri Jao  
Koordinator IT : Adrianto Syafril  
■ DIVISI USAHA  
Manager Keuangan : Yossi Ariesta  
Manager Umum dan SDM : Nurhelwani  
Manager Pemasaran Koran : Sarbidin  
Manager Iklan : Dicky Junaidi  
Manager Penagihan Iklan : Ivo Fitriyana  
Manager EO Literasi & Penagihan Koran : Sukri Umar  
Tim EO : Dodi Ardiansyah,  
Hendra Efison

**■ ONLINE**  
PT Padang Multimedia Korporindo  
Direktur : Tandri Eka Putra  
Alamat : Jl. Adinegoro No 17 A, Lubukbuaya, Padang.

**■ KANTOR IKLAN JAKARTA**  
Perwakilan Jakarta  
Manager Iklan Jakarta : Bustanol Arifin  
Zulfasi (Redaksi)  
Alamat: Gedung Graha Pena Lt 6 Ruang 601 JI. Kebayoran Lama  
No 12 Jakarta Selatan Telepon: (021) 53699560, Fax: (021)  
5333048, E-mail: padangekspresjarkarta@yahoo.co.id  
Website: www.padek.co, Edisi Digital: epaper.padek.co

**■ ALAMAT**  
Redaksi/Usaha: Jl. Adinegoro No. 17 A Lubukbuaya Padang, Sumatera Barat  
E-mail: [liputanpadek@yahoo.com](mailto:liputanpadek@yahoo.com)

**■ LAYANAN IKLAN DAN PELANGGAN**  
Tarif Iklan: Iklan Display Halaman Pertama: Rp20.250/mmk (BW), Rp27.500/mmk (SC), Rp40.500/mmk (FC). Display Halaman Depan: Rp24.300/mmk (BW), Rp32.400/mmk (SC), Rp40.500/mmk (FC); Display Halaman Belakang: Rp14.850/mmk (BW), Rp18.900/mmk (SC), Rp27.000/mmk (FC); Iklan Sosial: Rp6.000/mmk; Iklan Jitu: Rp30.000/muat. Harga iklan ditambah pajak 10 persen. Harga Langganan: Rp105.000/bulan (Padang dan sekitarnya), luar kota tambah ongkos kirim.

**■ PERCETAKAN**  
PT Padang Graindo Mediatama  
Direktur : M Nazir Fahmi  
Alamat: Jl. Adinegoro No. 17 A Lubukbuaya, Padang, Sumatera Barat.  
Telepon/Fax: (0751) 481222. Isi di luar tanggung jawab percetakan.

Redaksi menerima tulisan karya asli, terjemahan atau saduran (dengan sumber asli bagi karya terjemahan dan saduran). Panjang tulisan 3 hingga 5 halaman, diketik spasi rangkap, sertakan identitas diri. Naskah yang diluak akan diberi imbalan. Redaksi berhak menyunting selagi tidak mengubah maksud tulisan.

Wartawan Harian Pagi Padang Ekspres dibekali identitas (kartu pers), dan tidak menerima pemberian berbentuk uang atau apa pun yang berhubungan dengan profesinya