



INNOVATIVE: Journal Of Social Science Research

Volume 5 Nomor 1 Tahun 2025 Page 4282-4300

E-ISSN 2807-4238 and P-ISSN 2807-4246

Website: <https://j-innovative.org/index.php/Innovative>

## Tradisi Makan Bubur Pedas Pada Masyarakat Melayu di Masjid Raya Al Osmani Medan Labuhan Kota Medan

Ihza Yudha Simbolon<sup>1✉</sup>, Achriah<sup>2</sup>, Muhammad Faishal<sup>3</sup>

Universitas Islam Negeri Sumatera Utara

Email: [ihzasimbolon@gmail.com](mailto:ihzasimbolon@gmail.com)<sup>1✉</sup>

### Abstrak

Bubur pedas termasuk dalam makanan tradisional yang ada di Medan Labuhan. Makanan tradisional memiliki peran yang penting dalam bagian kehidupan masyarakat, baik dari segi gizi yang terkandung di dalam makanan tersebut maupun perannya dalam budaya masyarakat yang harus dilestarikan dan dijaga cita rasanya. Penelitian ini menggunakan metode penelitian sejarah yang termasuk ke dalam penelitian kualitatif. Penelitian ini bersifat deskriptif eksploratif yang berisikan penggambaran serta pengamatan data dalam kurun waktu tertentu, sehingga penelitian ini akan menggambarkan dinamika bubur pedas sebagai warisan kuliner masyarakat Melayu Medan. Masjid Raya Al Osmani adalah masjid dari peninggalan Kesultanan Deli. Masjid ini berada di Kelurahan Pekan Labuhan Kecamatan Medan Labuhan Kota Medan merupakan daerah yang mayoritas penduduknya adalah Melayu. Bubur pedas dibuat dengan berbagai jenis bahan, diantaranya jenis rempah, dedaunan, kacang-kacangan, dan ikan. Bubur pedas juga bergizi dan menyehatkan tubuh, serta memiliki nilai-nilai dan makna yang tinggi yang terkandung di dalamnya. Bubur Pedas menjadi menu yang wajib ada pada bulan Puasa. Pada sumber-sumber lain terdahulu banyak membahas mengenai bubur pedas sebagai objek penelitian namun peneliti disini ingin lebih mendalami dan mengkaji lebih dalam terhadap makna dan nilai-nilai bubur pedas terhadap masyarakat terutama di Masjid Raya Al Osmani Medan Labuhan.

Kata Kunci: *Adat, Bubur Pedas, Warga Melayu*

## Abstract

Spicy porridge is a traditional dish from Medan Labuhan. Traditional foods play an important role in the lives of the community, both in terms of the nutritional content and their cultural significance, which must be preserved and maintained in terms of taste. This research uses a historical research method, which falls under qualitative research. The study is descriptive-exploratory, containing descriptions and observations of data over a certain period. This study will illustrate the dynamics of spicy porridge as a culinary heritage of the Malay community in Medan. The Al Osmani Grand Mosque is a relic of the Deli Sultanate. Located in the Pekan Labuhan subdistrict of Medan Labuhan, Medan City, this area is predominantly inhabited by Malays. Spicy porridge is made with a variety of ingredients, including spices, leaves, legumes, and fish. Spicy porridge is nutritious, healthy, and contains high cultural values and meanings. It is a must-have dish during the fasting month of Ramadan. Previous sources have discussed spicy porridge as a research object; however, this study aims to explore and examine in greater depth the meaning and values of spicy porridge for the community, especially at the Al Osmani Grand Mosque in Medan Labuhan.

*Keywords: Tradition, Spicy Porridge, Malay Society*

## PENDAHULUAN

Sumatera Utara adalah daerah yang multikultural. Daerah ini terdiri dari banyak ras, suku bangsa serta budaya yang bermacam-macam. Dengan keadaan seperti ini, menjadikan Sumatera Utara menjadi beragam dalam berbagai hal baik seni tarian, bahasa dan termasuk juga didalamnya makanan tradisional. Ada banyak sekali makanan tradisional yang ada di Sumatera Utara yang tentunya berasal dari berbagai suku dan kebudayaan, antara lain: sayur daun ubi tumbuk, roti jala, ikan mas bumbu arsik (batak), anyang, sayur pakis, jongkong pucuk rotan, dan bubur pedas. Selain masakan khas tiap suku dan kebudayaan tadi, ada juga beberapa makanan yang muncul sebab adanya pengaruh-pengaruh dari suku-suku yang hidup berdampingan. Seperti halnya budaya dari etnis lain yang mempengaruhi makanan etnis Melayu sehingga kuliner yang berasal dari etnis Melayu semakin beragam pula. Salah satunya adalah bubur yang menjadi makanan yang digemari oleh masyarakat Melayu. Beberapa jenis bubur Melayu yang paling terkenal adalah bubur candil, bubur pedas, bubur pulut hitam, bubur asyura, bubur pulut durian, dan lainnya. Berbagai bubur tersebut pada dasarnya digemari oleh semua masyarakat termasuk juga di dalamnya masyarakat Melayu, namun yang menjadi ciri khas dari etnis Melayu itu sendiri yaitu bubur pedas. Bubur pedas ini menjadi salah satu makanan tradisional etnis Melayu terutama untuk masyarakat Melayu Sumatera Timur atau bisa disebut sebagai makanan asli masyarakat Melayu itu sendiri.

Bubur pedas yang menjadi khas etnis Melayu tentunya disajikan dalam berbagai acara baik acara pengajian, berbuka puasa maupun acara keluarga. Banyak jenis bahan yang digunakan untuk membuat bubur pedas, termasuk beberapa jenis kacang-kacangan, ikan, rempah-rempah, dan daun-daunan. Tidak hanya dapat memenuhi kebutuhan gizi, tetapi juga dapat menyehatkan tubuh. Kota Medan merupakan daerah yang sebagian penduduknya adalah suku Melayu. Salah satu menu yang harus ada selama bulan Ramadhan adalah bubur pedas. Ada juga beberapa daerah di Sumatera Utara seperti Tanjung Balai yang mempunyai tradisi makan bubur pedas, Walaupun kedua daerah ini sama-sama mayoritas penduduknya bersuku Melayu dan terkenal dengan bubur pedasnya, tetapi keduanya memiliki cita rasa yang khas dan berbeda.

Arifin (2004) menuturkan bahwa lahirnya bubur pedas pertama kali yaitu dari Tanjung Balai Asahan. Bubur pedas ini muncul dan dibuat pada tahun 1620 pada momen penabalan Sultan Asahan I Sultan Abdul Zailil. Sehingga, dapat dikatakan bahwa bubur pedas ini merupakan makanan asli yang berasal dari Melayu di Tanjung Balai Asahan. Bubur pedas ini juga dibuat dengan bahan tanaman yang asli tumbuh di Tanjung Balai itu sendiri.

Tengku Jaurail Ubaidulah mengatakan bahwasannya dalam kehidupan bermasyarakat di Melayu Sumatera Timur, makanan menjadi identitas mereka sesuai dengan tempat bermukim mereka. Dalam membuat makan tersebut, tentu menggunakan cara dan bahan yang menggambarkan dan menampakkan suatu etika serta seni yang mereka gunakan dalam upacara-upacara adat. Tengku Sjah Djohan juga mengatakan bahwa bubur pedas ini berasal dari suku Melayu di Tanah Deli yaitu Sumatera Timur.

Sehingga berdasarkan pemaparan yang telah peneliti jelaskan di atas, maka peneliti memiliki ketertarikan untuk meneliti mengenai bubur pedas ini baik dari segi tradisi, sejarah, dan bahan yang menyebabkan adanya perubahan-perubahan dari masa ke masa dalam pelaksanaan tradisi tersebut. Fokus pembahasan penulis disini mempunyai batasan daerah, yakni hanya membahas tradisi Bubur Pedas di kecamatan Medan Labuhan Kota Medan Provinsi Sumatera Utara. Maka dari itu peneliti mengangkat judul "Dinamika Tradisi Bubur Pedas Pada Masyarakat Melayu Di Kecamatan Medan Labuhan Kota Medan".

## METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini yaitu menggunakan jenis Metode Penelitian Sejarah yang terdiri dari beberapa langkah yaitu heuristik, verifikasi,

interpretasi, dan historiografi. Pertama, heuristik pada penelitian ini yaitu penulis mengumpulkan sumber-sumber sejarah dari berbagai hal baik melalui sumber lisan maupun sumber tertulis. Sumber lisan yang didapatkan yaitu dari beberapa tokoh seperti Ahmad Faruni yang merupakan Ketua BKM Raya Al-Osmani, Khairun Nasyir, S.STP, M.SP yang merupakan Camat Medan Labuhan, dan Zafran yang merupakan Marbot di Masjid Raya Al Osmani. Kemudian untuk sumber-sumber tertulisnya, penulis menelusuri literatur yang ada baik secara offline maupun online. Kedua, verifikasi yang berarti kritik sumber yang dilakukan pada sumber yang ditemukan (Hartati, 2018, p. 76). Maka penulis dalam hal ini melakukan kritik baik intern maupun ekstern kepada semua data dan informasi yang penulis dapatkan baik mengenai sejarah Masjid Raya Al Osmani, sejarah bubur pedas hingga manfaat dan maknanya. Penulis membandingkan data yang didapat antar sumber baik sumber lisan maupun tulisan sehingga menemukan keserasian dan keshahihan data. Ketiga, interpretasi disini yaitu menganalisis dan menafsirkan antar data yang telah penulis dapatkan kemudian diklasifikasikan dan dihubungkan hingga menjadi fakta yang konkret. Dalam hal ini, penulis menganalisis data mengenai sejarah Masjid Raya Al Osmani, sejarah bubur pedas hingga manfaat dan maknanya hingga menjadi satu kesatuan sejarah yang utuh dan logis. Keempat, historiografi yaitu penulisan sejarah (Emalia, 2006, p. 6) yang berarti menulis kembali fakta-fakta yang didapat tersebut dengan memaparkan hasil penelitian ini dalam bentuk karya ilmiah.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Sejarah Berdiri Masjid Raya Al Osmani Sebagai Bentuk Pelestarian Budaya Tradisi Bubur Pedas di Medan Labuhan Kota Medan

Masjid merupakan tempat ibadah umat Islam. Namun, dalam ajaran Islam, tempat untuk beribadah dan bersujud tidaklah hanya sebatas bangunan tempat sujud atau yang kita kenal sebagai masjid pada masa kini. Sebab, dalam Islam, Allah menjadikan seluruh tempat di alam ini sebagai masjid tempat sujud. Almath (1991: 149), pada hadis Nabi Muhammad SAW yang diriwayatkan oleh Syafi'i dan Ahmad Rasulullah SAW bersabda yang artinya "Seluruh lahan adalah Masjid, kecuali kuburan dan tempat pemandian".

Masjid Al-Osmani adalah sebuah masjid di Medan Sumatera Utara. Karena lokasinya di kecamatan Medan Labuhan, masjid ini disebut juga sebagai Masjid Labuhan. Posisi letak masjid al-Osmani ini yaitu di jalan K.L. Yos Sudarso Kelurahan Pekan Labuhan, sekitar 20 km sebelah utara Kota Medan. Masjid ini juga dekat dengan pajak Medan Labuhan. Tepat di depan masjid ini ada satu sekolah yaitu YASPI (Yayasan Pendidikan Islam),

kemudian di sebelah YASPI ini ada sebuah Pekong Lima Medan Labuhan, kemudian di depan pekong itu ada jalan menuju pajak Medan Labuhan.

Dalam sejarahnya, masjid Raya al-Osmani ini didirikan pada masa pemerintahan Sultan Deli VII Osman Perkasa Alam. Dengan begitu, maka ketika Sultan Osman Perkasa Alamsyah mangkat, maka Sultan dimakamkan di masjid ini dan di beri gelar dengan marhom masjid. Sultan Osman ini merupakan Sultan Kerajaan Melayu Deli yang pada masa itu memerintah pada tahun 1854 sampai 1858 di Labuhan Deli yang merupakan ibukota Kesultanan Melayu Deli pada masa itu. Masjid yang dibangun pada tahun ini 1854 ini menjadi masjid tertua di Medan. Masjid ini pun bernama al-Osmani karena berasal dari nama Sultan yang memerintah pada masa itu yaitu Sultan Osman. Pada masa itu, yaitu pada proses pembangunannya, masjid ini hanyalah terbuat dan dibangun dari papan serta tidak begitu besar. Namun, pada perkembangannya, masjid ini terus menerus mengalami perbaikan hingga beberapa kali sampai menjadi masjid yang indah dan besar seperti sekarang ini. Masjid ini pada masa pemerintahan Sultan Deli VII Osman Perkasa Alam tidak hanya digunakan sebagai tempat ibadah, namun juga dijadikan sebagai tempat aktivitas kerajaan pada masa itu. (Perret, 2010)

Melalui penuturan Ahmad Faruni yang merupakan Ketua Badan Kenaziran Masjid (BKM) Raya Al-Osmani, masjid ini dibangun pada masa pemerintahan Sultan Osman tepatnya pada tahun 19854. Kemudian karena dibangun pada masa pemerintahan Sultan Osman maka masjid ini diberi nama Masjid Raya al-Osmani Labuhan Deli. Melihat keadaan dan kondisi alam pada masa itu, maka masjid ini mulanya berbentuk panggung dan dibuat dari kayu dengan ukuran 16 x 16 meter. Dari awal pembangunan masjid ini, bentuk memang dibuat sangat sederhana, sebab salah satu tujuan dari pembangunan masjid ini, selain untuk beribadah, juga untuk mengumpulkan orang-orang Islam, terutama Suku Melayu yang merupakan etnis mayoritas di Labuhan Deli. Sebab Sultan Osman ingin berkumpul bersama rakyatnya. Setelah dari Sultan Osman, kemudian pemerintahan dilanjutkan oleh anak kandungnya yaitu Sultan Mahmud Perkasa Alam yang menjadi Sultan kedelapan. Pada masa Sultan Mahmud inilah Masjid Osman mengalami pemugaran besar-besaran, yang semula berasal dari kayu kemudian berubah jadi batu permanen.

Proses membangun masjid ini juga lumayan memakan waktu sebab arsitek masjid ini yang berasal dari Jerman berusaha dan memikirkan cara membuat bentuk dan seni masjid ini tidak pudar dari masa ke masa. (Ahmad Faruni, 2023). Masjid Raya Al-Osmani akhirnya dibangun dengan cepat oleh sang arsitek dan Sultan Mahmud. Ini memiliki elemen

arsitektur dari berbagai gaya dari Timur Tengah, India, China, Eropa, dan ditutupi oleh Melayu tentunya. Seni Eropa melihat masjid-masjid yang minimalis; seni Timur Tengah melihat ruang utama masjid, kubah atau tiang yang mirip dengan Taj Mahal; dan seni China melihat pintu-pintu masjid dengan motif China. Warna kuning dan hijau yang menghiasi masjid ini menjadai lambang Melayu Deli. Warna kuning yang digunakan menjadi lambang suku Melayu Deli, dan hijau menjadi lambang keislamannya. Maksudnya, ciri Melayu begitu mempertahankan agama, budaya, dan adat istiadat mereka yang menjadi dasar penerapan Islam. Faruni mengatakan bahwa Masjid al-Osmani telah di renovasi sebanyak lebih dari tujuh kali sejak didirikan pada tahun 1854, dengan bahan kayu yang dipilih. Dibangun menjadi struktur permanen antara tahun 1870 dan 1872

Sultan Mahmud Perkasa Alam yang merupakan Sultan kedelapan pada masa itu melakukan renovasi besar-besaran sebab Sultan ingin masjid al-Osmani ini indah dan tidak kuno. Sehingga beliau menginginkan untuk menggabungkan beberapa unsur dan gaya baik dari Timur Tengah, India, China, Eropa, dan tentunya Melayu agar lebih indah. Selain indah, keberadaan variasi unsur dan gaya ini juga bisa melambungkan persatuan atas percampuran berbagai etnis dan kebudayaan di Melayu Deli. Hingga pada masa sekarang ini, masjid al-Osmani ini tidak hanya sekedar tempat beribadah saja, namun juga menjadi tempat jika ada peringatan ataupun perayaan hari besar keagamaan Islam. Selain itu, masa kini juga dijadikan sebagai tempat memberangkatkan jamaah haji yang berasal dari Medan Utara. Di masjid al-Osmani ini ada lima macam yang merupakan makam raja Deli yang dikuburkan di taman masjid al-Osmani, yaitu Tuanku panglima Pasutan (Raja Deli IV), Tuanku Panglima Gandar Wahid (Raja Deli V), sultan Amaluddin Perkasa Sultan Mahmud Perkasa, Sultan Osman Perkasa Alam, dan Alam (Raja Deli VI). (Ahmad Faruni, 2023)

Dinamika Tradisi Bubur Pedas Pada Masyarakat yang Majemuk di Medan Labuhan Kota Medan

Tradisi menurut C.A. Van Peursen (1988), diartikan sebagai proses penurunan dan pewarisan norma, kaidah-kaidah, serta adat kebudayaan. Penurunan tradisi ini pun berlangsung dengan lama, sebab hal-hal yang diwariskan dan diturunkan oleh nenek moyang mereka ini melalui proses yang panjang baik diangkat, dipadukan, dan bisa jadi ditolak soalnya berbagai kegiatan kebiasaan manusia itu sendiri yang tentunya memiliki potensi mengubah tradisi atau kebiasaan telah ada sebelumnya. Bahkan lebih khusus lagi jika tradisi tersebut bisa melahirkan satu kebudayaan dari salah satu wujud tradisi itu.

Begitu pula dengan halnya makanan yang merupakan salah satu ciri khas dari tiap daerah. Daya tarik dalam seni kuliner ini bisa dikatakan sangat kuat sehingga menjadi penarik bagi para pelancong untuk bisa merasakan masakan khas yang ada di berbagai di Indonesia.

Melayu adalah salah satu ras atau etnis yang ada di Indonesia. Etnis Melayu yang terdapat di Sumatera Timur merupakan salah satu bangsa yang besar di Nusantara ini. Jika berbicara mengenai etnis Melayu maka terlihat bahwa jejak identitas dan kebiasaan adat istiadat yang diturunkan begitu eksotik. Sekitar abad ke-13, dapat dikatakan Islam sudah menjadi identitas masyarakat Melayu. Sehingga dengan ini masyarakat Melayu memiliki ciri khasnya sendiri termasuk pula dalam hal kuliner makanan dan minuman. Hal ini dikarenakan memang pada dasarnya manusia hidup dan mengalami memerlukan makanan minuman dalam memenuhi kebutuhan hidup mereka sehari-hari sehingga dengan begitu makanan dan minuman ini tidak bisa terlepas dari aspek budaya.

Setiap masyarakat tentunya memiliki kebudayaan sendiri tergantung bagaimana daerah yang mereka tempati. Contohnya dalam masyarakat yang hidup di pesisir, maka mereka pastinya akan memiliki ciri khas kuliner berupa makanan laut. Begitu juga dengan masyarakat melayu yang dalam mengolah makanan tergantung terhadap alam sehingga makanan pokok mereka yaitu berupa beras. Kemudian ciri khas lainnya adalah mereka menggunakan berbagai macam rempah dalam sajiannya. Cita rasa yang kuat dari rempah-rempah tersebut ke yang menjadi ciri khas dari kuliner masyarakat Melayu. Ciri khas lainnya adalah penggunaan santan terhadap kuliner mereka yang berguna selain meningkatkan cita rasa pada masakan juga memberikan rasa gurih. Hal-hal seperti inilah yang sebaiknya hingga kini masih dilestarikan sebab arus globalisasi yang semakin tinggi dan menghadirkan berbagai macam makanan siap saji tentunya akan terus mengikis masakan tradisional ini.

Etnis Melayu merupakan salah satu kelompok masyarakat terbesar di Indonesia. Masyarakat Melayu sangat menjunjung tinggi nilai kearifan budaya dalam menjaga lingkungan alam di sekitarnya yang diekspresikan dalam tradisinya. Bubur pedas adalah makanan khas orang Melayu, terutama di Sumatera Utara. Bubur ini merupakan makanan tradisional yang biasanya dimasak saat bulan suci Ramadhan.

Keanekaragaman makanan dan masakan setiap ras dan komunitas terkait erat dengan lingkungan alam dan kondisi sosial masyarakat. begitu pula bubur pedas yang hadir sebagai identitas yang melambangkan pola adat dan budaya masyarakat Melayu baik dari segi proses memasaknya, bahan yang digunakan serta lainnya memiliki makna tersendiri. Sehingga diharapkan adanya upaya-upaya mempertahankan dan melestarikan

kebudayaan salah satunya dengan mengenalkan lebih dalam makanan adat contohnya bubur pedas khas Melayu.

Bubur khas Melayu ini adalah bubur pedas. Bubur pedas ini merupakan salah satu kuliner yang wajib hadir di bulan puasa Ramadan, hari Raya Haji, acara perkawinan, dan pesta adat lainnya. Terutama di daerah-daerah yang masyarakatnya merupakan mayoritas Melayu seperti di daerah sekitar Masjid Raya Al Osmani Kelurahan Pekan Labuhan Kecamatan Medan Labuhan Kota Medan. Bubur pedas ini memiliki bahan utama yaitu beras yang kemudian dicampur dengan berbagai bahan-bahan lainnya baik itu rempah-rempah, sayur-sayuran, umbi-umbian kacang-kacangan, ikan, makanan laut dan lain sebagainya.

Bila ditinjau dari sejarahnya, bubur pedas merupakan makanan yang sudah ada sejak lama. Menurut Arifin (2004) yang dikutip dalam Sartika dan Wahidah (2013), olahan bubur pedas telah ada sejak masa Kerajaan Melayu tepatnya ketika penabalan sultan asahan I pada tahun 1620, di era Bubur pertama kali dihidangkan ketika Sultan Abdul Zailil berkuasa. Namun masih terdapat perbedaan pendapat mengenai alasan dibalik pembuatan hidangan ini. Masyarakat Melayu Stabat mengatakan bahwa bubur pedas telah dibuat sejak dulu karena pada masa dulu masyarakat masih dalam hidup susah maka mereka memasak berbagai jenis bahan makanan sehingga menjadi satu bagian yang dapat dinikmati oleh banyak orang, dan kemudian mereka menyajikannya juga kepada raja agar raja agar raja dapat mengetahui penderitaan yang dialami oleh rakyatnya, sedangkan daerah Tanjung Balai memiliki alasan lain yaitu, Kesultanan Deli meminta rakyatnya untuk membuat menu agar dihidangkan kepada tetamu kerajaan dalam bentuk sayembara, sehingga masyarakat berlomba- lomba memasak berbagai makanan salah satunya bubur pedas (Sartika dan Wahidah, 2013).

Makanan tradisional ini sekarang disajikan kepada lebih dari hanya raja dan tamunya. Melainkan menjadi konsumsi umum masyarakat melayu bahkan etnis lain khususnya pada saat bulan suci Ramadhan. Risca (2017) mengatakan bahwa kebiasaan makan bubur pedas di bulan Ramadhan telah ada mulai tahun 1909 di bawah pemerintahan Tuanku Sultan Makmun Al-Rasyid Perkasa Alam Syah dan terus ada hingga saat ini. Bahkan kuliner yang kaya akan rempah - rempah ini terus berkembang sehingga tidak lagi hanya dikonsumsi oleh melayu Sumatera Utara saja tetapi juga anggota etnis melayu yang tersebar di meskipun diberi nama yang berbeda, wilayah lain seperti Sambas, Kalimantan Barat, Natuna, bahkan negara tetangga Malaysia. Seperti halnya di Malaysia

yang menyebutnya bubur lambok dan diberi nama bubor paddas di daerah Sambas, tetapi bubur pedas tetaplah warisan melayu yang harus dijaga kelestariannya (Risca, 2017).

Hingga pada masa kini, bubur pedas masih eksis di berbagai macam acara terutama ketika bulan Ramadan tiba. Hal ini disebabkan karena bubur pedas yang mengandung berbagai macam bahan sangat berguna bagi tubuh dan tetap nyaman di perut walaupun telah berpuasa selama 13 sampai 14 jam. Jadi masyarakat tetap meneruskan tradisi masyarakat melayu yang dianggap bahwa pedas bermanfaat bagi kesehatan. Alasan lainnya bubur pedas ini hanya ada di hari-hari besar adalah karena memasak bubur pedas ini tergolong rumit sebab memiliki berbagai macam bahan dan racikan yang begitu banyak bahkan ada yang harus disangrai dulu seperti beras dan rempah-rempah. Ketika bulan Ramadan, banyak kedai kedai makanan yang menjual bubur pedas, bahkan ada yang khusus menjual bubur pedas saja. Hingga kini bubur pedas tidak hanya dinikmati oleh golongan bawah saja namun sudah ke berbagai golongan. Bubur pedas ini pun diwariskan dari generasi ke generasi. Padahal, sekitar 40 tahunan yang lalu, dikatakan bahwa beberapa pedas ini hanya disukai oleh kalangan dewasa saja sementara anak-anak tidak. Kemudian bubur pedas di sini hanya dimasak di masing-masing rumah saja, atau terkadang ada yang dua sampai tiga rumah saling bergotong-royong memasak bubur pedas untuk dimakan bersama-sama.

Hingga di beberapa daerah bubur pedas ini hanya dihadirkan pada hari-hari besar. Jadi ketika bubur pedas ini tidak ada maka masyarakat melayu ini merasa kurang lengkap. Sehingga dapat dikatakan bahwa beberapa seni menjadi simbol dari etnis Melayu yang ada di beberapa daerah di Sumatera Utara. Karena jika bubur pedas ini sudah terjadi maka masyarakat Melayu sudah menganggap bahwa makanan khas Melayu sudah terwakili.

Etnis Melayu identik dengan Islam, dengan demikian pengaruh agama Islam sangat besar pada kebudayaan asli penduduk (simanjuntak, 1982). Dalam bulan Ramadhan umat Islam seharian berpuasa badan terasa lemas untuk membuat agar kesegaran badan cepat pulih etnis Melayu membuat makanan berbuka puasa dengan meramu bahan-bahan yang ada disekitarnya dan diolah menjadi bubur pedas dan sudah lazim disajikan dalam makanan berbuka puasa. Bahan pembuatan bubur pedas dikelompokkan dalam empat macam, yaitu : bahan biiu, bumbu kering, bumbu basall perencah dan pengharum-penyedap.

Dari hasil wawancara diketahui bahwa bahan baku bubur pedas di dua daerah kajian tidak sama. Hal ini mungkin disebabkan oleh perbedaan daerah lingkungan dan selera dan kebiasaan pembuat/ masyarakat' Bahan baku biasanya tersedia dilingkungan rumah

tidak dibeli di pasir. Bahan bumbu kering semuanya digunakan kecuali berai dapat digantikan oleh jagung, kedelai atau kacang hijau. Bahan bumbu basah semuanya digunakan. perencah minimal menggunakan tiga macam bahan. Bahan pengharum-penyedap digunakan sesuai selera. Banyaknya macam perencah dari hasil laut kemungkinan disebabkan etnis melayu bertempat tinggal di pinggir pantai, sesuai dengan keadaan geografisnya sebagian besar penduduknya terutama kaum laki-laki bekerja sebagai nelayan.

Tabel 1. Bahan-bahan yang Digunakan Dalam Pembuatan Bubur Pedas

Bahan Baku	Bumbu Kering	Bumbu Basah	Perencah	Pengharum-Penyedap
• Pisang awak muda	• Jahe Lengkuas	• Cabe	• Kerang	• Daun
• Ubi jalar	• Temu pauh	• Kunyit	• Kepiting	• Kunyit
• Wortel	• Jintan putih	• Bawang	• Ikan pari	• Daun
• Kacang tanah	• Jintan manis	• Bawang merah	• Ikan teri	• Salam
• Kacang panjang	• Jintan pedas	• Bawang putih	• Udang kering	• Daun
• Kentang	• Buah pala	• Kelapa	• Udang basah	• Jeruk
• Tauge	• Bunga lawang	• Bakar	• Ikan asin	• Purut
• Biji nangka	• Cengkeh	• Tomat	• Gulama	
• Ubi kayu	• Kayu manis		• Belah	
• Talas/leladi	• Ketumbar		• Ebi	
• Labu kuning	• Merica		• Cumi-cumi	
• Labu siam	• Beras			
• Kacang merah				
• Kacang kedelai				
• Pepaya muda				
• Santan kelapa				
• Bangun-bangun				
• Daun sikentut				
• Daun buih				
• Daun mangkokan				
• Daun atiati				
• Daun kemangi				

Pada proses pembuatan bubur pedas bahan baku berupa pisang awak muda, ubi jalar, wortel, kacang tanah, kacang panjang, kentang, biji nangka, ubi kayu, talas, labu kuning, labu siam dan pepaya muda dipotong-potong sampai berbentuk mirip dadu

sedangkan daun-daun yang digunakan diiris tipis-tipis (diracip). Semua bahan bumbu kering kecuali beras disangrai, kemudian digiling halus, sementara berasnya disangrai kemudian dikecilkan ukurannya sampai kira-kira pecah tiga. Bahan-bahan bumbu basah digiling halus. Bahan perencah seperti ikan teri, ebi, cumi- cumi udang kering disangrai, kemudian digiling halus. Bahan perencah berupa ikan asin gulama-belah dan ikan pari dibakar, kemudian ikan gulama digiling halus, sedangkan ikan pari disuwir-suwir.

Bahan perencah berupa kerang (telah dikupas), kepiting dan udang basah direbus, setelah mendidih air rebusannya dipisahkan. Bahan baku selain santan kelapa (bahan daun dan non daun) dimasukkan ke dalam air rebusan kerang, kepiting dan udang basah sambil tetap dipanaskan. Namun bahan yang pertama dimasukkan adalah bahan yang paling lama masakannya yaitu bahan non daun. Kemudian dimasukkan santan kelapa, diikuti perencah dan bumbu basah, sambil diaduk supaya merata. Setelah bahan-bahan tercampur merata dan dirasakan sudah masak, campuran bahan diangkat dari kompor (pemanas), kemudian bumbu kering dimasukkan sambil diaduk. Akhirnya bubur pedas siap disajikan dan disantap.

Selain itu Ahmad Faruni mengatakan bahwa bubur pedas juga nikmat disantap jika ditemani dengan Ayang Pakis sebagai pelengkap. Hal ini karena bahan-bahan yang diperlukan untuk makanan ini mudah ditemukan. Dari hal ini dapat diketahui bahwa tiap bagian dari makanan ternyata memiliki gizi yang dapat menjaga rempah-rempah, umbi-umbi, padi-padian daun-daunan, ikan dan lain sebagainya. (Ahmad Faruni)

Pada dasarnya bubur pedas di setiap daerah Melayu itu sama namun tiap daerah tentunya memiliki olahan bubur pedas dengan ciri khasnya masing-masing. Hal ini dipengaruhi oleh bahan-bahan yang tumbuh di daerah mereka masing-masing sehingga bubur pedas yang dihasilkan pun memiliki cita rasa yang khas. Seperti bubur pedas yang ada di Tanjung Balai, bubur pedas suku Melayu Aceh Tamiang, bubur pedas Sambas Kalimantan Barat, bubur pedas Melayu Stabat, dan lainnya. Contohnya adalah di daerah Stabat seperti di daerah proklamasi tidak menggunakan bahan segar dan mie kering namun menambahkan ikan asin karena semua bahan sudah ada di dalam bahan-bahan yang dikeringkan tersebut dan ikan asin sebagai bumbu gurih dan pelengkap. Sedangkan di daerah Stabat di secanggang menggunakan bahan segar seperti daun-daunan serta mie kering sebagai bahan tambahan tapi tidak menambahkan ikan asin karena akan membuat bubur berwarna. Sedangkan di daerah Tanjung Balai sendiri, para penjual bubur pedas memasak bubur pedas dengan cara dan resep yang berbeda namun tetap sama. Sebagian masyarakat Tanjung Balai suka mengeringkan bahan-bahan bubur

pedasnya terlebih dahulu. Sedangkan sebagian lain menggunakan bahan segar. Selain dari segi pembuatan bubur pedas, cara penyajiannya juga pada dasarnya sama yaitu dengan disajikan persamaannya namun resep anyang yang ada di Stabat dan Tanjung Balai sedikit berbeda. Perbedaannya yaitu di Stabat seperti hanya pada umumnya namun di Tanjung Balai memakai beras yang telah di gongseng dan kemudian dihaluskan dengan tujuan agar lebih wangi. Perbedaan-perbedaan yang terjadi ini disebabkan karena nenek moyang mereka masing-masing yang menurunkan resep.

Perkembangan zaman dan arus globalisasi sedikit demi sedikit menggerus kebudayaan Indonesia yang bersifat tradisional namun khas dan memiliki keunikannya tersendiri. Sudah menjadi sebuah kewajiban bagi generasi penerus untuk terus menjaga eksistensi dari warisan kebhinekaan Indonesia ini. Bubur pedas sebagai identitas etnis Melayu memiliki banyak sekali bumbu dan komponen penyusun. Bahkan bubur ini disajikan bersamaan dengan anyang yang merupakan salah satu makanan khas Melayu juga. Namun dalam perkembangannya resep bubur pedas disederhanakan mengingat sulitnya mencari rempah rempah yang dibutuhkan. Tidak hanya itu bubur pedas juga mengalami perkembangan lainnya.

Salah satu perkembangan bubur pedas adalah perkembangan kemasan. Dahulu hingga sekarang bubur pedas dikonsumsi secara langsung tanpa pengemasan atau hanya dengan plastik ketika kita membelinya. Namun sudah diteliti mengenai bubur pedas dalam bentuk kalengan. Tujuannya adalah agar bubur pedas yang kaya akan rempat dan bergizi ini bisa diperpanjang umur simpannya dan juga bisa dijadikan makanan siap saji di daerah bencana. Namun dalam proses pengalengan terdapat penggunaan suhu yang dikhawatirkan akan memengaruhi kualitas gizi dari bubur.

Bubur pedas khas Melayu ini terus mengalami perubahan dan kemajuan dilihat dari munculnya penelitian - penelitian spesifik mengenai bubur ini baik ditinjau dari penentuan suhu pengeringan bahan dasar, waktu pengeringan hingga hal - hal yang berbau dengan linguistik dan kebahasaan dari kuliner ini. Perkembangannya yang mulai diteliti secara ilmiah merupakan bentuk dari upaya pelestariannya. Sehingga kedepannya bubur pedas tidak lagi menjadi makanan tradisional yang hanya ditemui pada acara acara adat saja atau menjadi menu musiman setiap bulan Ramadhan, tetapi berkembang menjadi makanan yang umum dikonsumsi sehari-hari oleh setiap golongan masyarakat baik yang muda maupun tua. Sehingga dengan ini maka baiknya pemerintah dan masyarakat harus bekerja sama sebab pihak-pihak ini sangat berperan penting dalam proses pelestarian bubur pedas ini yaitu dengan tetap mengonsumsi bubur pedas belajar membuat bubur

pedas, menjual bubur pedas, memperkenalkan bubur pedas ke masyarakat luar secara nasional maupun hingga mancanegara.

Manfaat dan Makna Tersendiri Bagi Masyarakat Setempat Mengonsumsi Bubur Pedas pada saat Bulan Ramadhan di Masjid Raya Al Osmani di Medan Labuhan Kota Medan

Bubur pedas adalah kuliner tradisional di Medan Labuhan. Makanan tradisional adalah merupakan berperan penting dalam bagian kehidupan masyarakat, baik dari segi gizi yang terkandung di dalam makanan tersebut maupun perannya dalam budaya masyarakat yang harus dilestarikan dan dijaga cita rasanya. Sama halnya dengan mempertahankan bubur pedas sebagai makanan tradisi di Medan Labuhan, cita rasa yang terdapat di dalam bubur pedas juga harus dipertahankan dengan cara konsisten terhadap rasa secara turun temurun dan memastikan bahan yang digunakan saat proses pembuatan merupakan bahan yang selalu dipakai. Selain itu pemilihan bahan juga harus diperhatikan seperti kesegaran dari setiap sayuran yang terkandung di dalamnya guna menjaga cita rasa. Tetap sama tidak berubah. Meskipun menggunakan bahan-bahan yang banyak dan mahal, bubur pedas ini tetap menjadi makanan utama di pasar-pasar dan sangat dicari saat berbuka puasa. Hal ini disebabkan selain rasanya yang enak, juga berkhasiat untuk mengeluarkan angin dari tubuh selama berpuasa seharian.

Bubur pedas ini dianggap oleh masyarakat sebagai makanan yang wajib ketika berbuka puasa sebab dengan memakan bubur ini mereka percaya dapat meningkatkan semangat dalam melakukan ibadah puasa. Selain itu, bubur pedas ini hanya dibuat di hari-hari tertentu seperti bulan puasa, hari raya haji, dan acara adat sebab seperti yang telah dilakukan secara turun temurun, bubur pedas ini dapat dikatakan agak sulit dalam membuatnya karena menggunakan banyak bahan-bahan meskipun banyak tumbuhan ini tumbuh alami di lingkungan masyarakat Melayu. Dalam tradisi mereka, mereka menganggap bahwa bubur pedas ini sudah menjadi identitas masyarakat Melayu yang kuat. Terutama cita rasa yang dimiliki bubur pedas ini begitu khas dibanding dengan bubur lainnya.

Begitu terkenalnya bubur pedas ini bahkan masyarakat melayu menganggap jika belum makan bubur pedas ini maka masih ada yang kurang selama sebulan berpuasa. Bahkan terkadang bubur pedas menjadi bahan pembicaraan masyarakat melayu ketika berbuka puasa yaitu seperti "sudah makan bubur pedas belum?". Sama seperti di daerah dengan mayoritas Melayu lainnya, di Medan labuhan Deli juga biasa menjadikan bubur

pedas sebagai hidangan khusus ketika ada acara besar baik acara pernikahan sunatan, akikah, dan sebagainya.

Menurut Camat Medan Labuhan Bapak Khairun Nasyir, S.STP, M.SP, mengatakan bahwa Bubur pedas merupakan makan tradisi khas Masyarakat di sekitaran Masjid Raya Al Osmani Medan Labuhan, bubur ini biasanya dimasak di hari-hari tertentu saja seperti pada acara adat istiadat, pada hari perayaan kelagaman islam dan pada moment tertentu. Bagi masyarakat Medan Labuhan terutama disekitar Masjid Raya Al Osmani, Bubur Pedas ini merupakan bubur yang di wajib disajikan ketika hari besar Islam maka dari itu Masyarakat sangat mempertahankan dan menjaga nilai terhadap Bubur Pedas karena mengandung nilai sosial dan budaya bagi masyarakat Melayu Medan Labuhan, adapun cara mempertahankan Bubur Pedas sebagai makanan tradisi yakni masyarakat harus terus melestarikan bubur pedas supaya tidak menghilang begitu saja yakni masyarakat harus terlibat langsung untuk memperkenalkan Bubur Pedas kepada anak-anak sejak dini bahwa bubur tersebut merupakan makanan ciri khas yang sudah mentradisi dalam masyarakat Medan Labuhan oleh karena itu harapannya agar sekiranya masyarakat bisa menjaga makna dan fungsi Bubur Pedas terhadap nilai budaya kepada generasi generasi penerus agar tidak hilang ditelan zaman.

Keberagaman rempah dan bahan pembuat bubur pedas ditambah proses pemasakannya yang beramai-ramai menjadikan bubur ini sarat akan makna. Salah satunya ialah, bubur pedas menjadi simbol akan adanya pemahaman masyarakat mengenai lingkungannya. Hal ini dikarenakan, bubur pedas yang terbuat dari berbagai macam bahan pangan khususnya tumbuh-tumbuhan menggambarkan bagaimana dekatnya hubungan antara manusia dan juga alam serta memperlihatkan bagaimana manusia menggunakan pengetahuan untuk memanfaatkan tumbuhan sebagai keanekaragaman hayati (Yunus, 2019). Ini menunjukkan pola kehidupan masyarakat melayu yang paham betul akan sumber daya alam disekitarnya dan tau cara memanfaatkannya dengan menjadikannya sebuah produk pangan yang khas.

Karakteristik lain yang dapat dilihat dari bubur pedas adalah proses pembuatannya. Bubur pedas juga memiliki makna sebagai simbol dari persaudaraan, hal ini dikarenakan proses memasak bubur yang rumit maka masyarakat memasaknya secara bersama-sama dan saling membantu sehingga menimbulkan rasa kekeluargaan (Arisca, 2017). Persepsi orang melayu terhadap kuliner ini adalah suatu menu istimewa yang selalu disajikan di saat tertentu seperti upacara budaya, dimana tradisi ini selalu jadi pengingat misalnya upacara kelahiran, pemikahan, perayaan kematian dan budaya lain yang berkaitan dengan

makanan tradisional. Oleh karena itu bubur pedas juga berperan sebagai ujung tombak penjaga eksistensi budaya melayu.

Makna lain dari makanan Bubur Pedas sendiri untuk mempererat tali silaturahmi, menjalin persaudaran dengan dilihat dari cara memasaknya yang selcara gotong royong dan memasaknya dengan rasa ikhlas tanpa berharap balasan dari belrbagai pihak lainnya. Bubur Pedas adalah salah satu hidangan tradisional yang dapat memberikan gambaran tentang nilai budaya dalam konteks tradisi lisan. Nilai budaya dari bubur pedas itu selndiri dapat kita liat melalui beberapa aspek, diantaranya sebagai berikut.

1. Warisan kuliner (Pemeliharaan Identitas dan Sejarah)

Bubur Pedas bisa dijadikan bagian dari warisan kuliner yang diwariskan dari generasi ke generasi. Tradisi lisan dari warisan kuliner dapat mengandung cerita-cerita tentang asal usul bubur pedas, Teknik memelsak yang tradisional, dan seputar bagaimna hidangan ini menjadi populer begi Masyarakat tertentu khususnya di Masjid Raya Al Osmani Medan Labuhan

2. Bubur Pedas dalam Ritual atau Perayaan (Kebersamaan dan Solidaritas)

Bubur Pedas memiliki peran dalam ritual atau perayaan tertentu dalam Masyarakat sekitar Masjid Raya Al Osmani Medan Labuhan. Tradisi lisan dapat kita lihat dalam Masyarakat bagaimna cara menghidangkan Bubur Pedas ini menjadi bagian pelnting dari upacara-upacara adat atau perayaan komunitas.

3. Nilai-nilai Sosial dalam Bubur Pedas (Nilai Moral dan Etika)

Bubur Peldas juga bisa mencerminkan nilai-nilai sosial dalam prose memasak sampai dengan proses pembagian kepada Masyarakat. Dalam hal ini dapat dimaknai sebagai kebersamaan dan kekeluargaan Masyarakat yang dihasilkan dari tradisi dalam menyajikan Bubur Pedas.

4. Penggunaan bahan-bahan lokal (Warisan Budaya dan Seni)

Dalam memasak Bubur Pedas, bahan lokal ini sendiri mencerminkan hubungan antara Masyarakat dengan lingkunganya. Dalam hal ini dapat kita simpulkan hubungan Masyarakat dan lingkungan dalam konteks pelnggunaan bahan lokal untuk membuat Bubur Pedas mencakup bagaimna cara Masyarakat menggunakan bahan-bahan yang tersedia dilingkungan sekitar mereka seperti sayuran, rempah, atau bahan lain yang tumbuh atau diproduksi secara lokal.

Menurut Zafran yang merupakan Marbot di Masjid Raya Al Osmani Medan Labuhan. Bahwa pada saat bulan puasa saat berbuka puasa banyak masyarakat serta tokoh-tokoh pemerintahan kota medan yang ikut berbuka bersama di masjid dan menyelenggarakan

berbagai acara yang membuat berbuka puasa di Masjid Raya Al Osmani lebih meriah dan khidmat. Zhafran berharap semoga suasana seperti ini tetap terjaga serta tradisi makan bubur pedas sebagai menu utama berbuka puasa tetap di lestarikan dan dijaga.

## SIMPULAN

Sejak dahulu hingga sekarang, Masjid Al Osmani selain dijadikan sebagai tempat ibadah juga dijadikan sebagai tempat berkumpulnya masyarakat. Hingga sekarang masjid Al Osmani ini tetap digunakan sebagai tempat pelestarian budaya termasuk budaya kuliner bubur pedas. Masjid ini dibangun pada tahun 1854 oleh Sultan Osman Perkasa Alamsyah yang merupakan Sultan Deli VII. Masjid Al Osmani merupakan masjid tertua di Medan. Masjid ini pada mulanya hanya dibangun dengan bentuk panggung yang terbuat dari kayu dengan ukuran 16 x 16 m. Kemudian ketika pemerintahan turun ke anak kandungnya yaitu Sultan Mahmud Perkasa Alam yang merupakan Sultan ke-8, maka masjid Raya Al Osman ini dilakukan pemugaran besar dan berkali-kali hingga masjid ini menjadi batu permanen dengan mempercayakan arsitek dari Jerman. Pada masa ini pula masjid Raya Usmani dibangun dengan berbagai sentuhan daya Timur Tengah, India Eropa, Cina dan tentunya Melayu. Hingga sekarang, masjid ini masih tetap digunakan sebagai tempat ibadah, perayaan hari besar, dan pelestarian adat istiadat di Medan Deli.

Bubur pedas adalah salah satu makanan khas yang berasal dari Melayu Sumatera Timur. Bubur pedas ini dibuat dengan berbagai bahan dan bumbu yaitu seperti sayur-sayuran, kacang-kacangan, umbi-umbian, ikan, daging, rempah-rempah, dan lainnya. Dengan berbagai bahan yang ada tersebut maka menjadikan bubur pedas ini begitu sehat dan berkhasiat bagi tubuh serta tetap enak di lidah. Pada masa dulu, bubur pedas ini dibuat di zaman kerajaan ketika pada masa itu rakyat masih hidup dalam kemiskinan. Mereka membuat bubur pedas ini dengan menggunakan bahan-bahan yang telah ada di alam kehidupan mereka dan kemudian semua dicampur dan dimasak hingga menjadi bubur pedas yang banyak sehingga bisa dimakan oleh banyak orang. Kemudian setelah itu masyarakat memberikan makanan tersebut kepada raja-raja sehingga raja yang ada pada masa itu dapat memahami dan mengerti keadaan masyarakat yang miskin. Selain itu, pada masa itu Sultan Deli juga membuat suatu sayembara untuk membuat makanan dengan tujuan untuk disuguhkan kepada para tamu yang datang. Pada masa inilah juga bubur pedas diikutsertakan. Sejak itulah hingga kini masyarakat terus melestarikan bubur pedas ini. Dengan perkembangan

zaman, tentunya banyak makanan lain yang hadir, namun masyarakat Melayu masih tetap berusaha untuk melestarikannya dengan cara tetap mengkonsumsinya, membuatnya, dan tetap mempromosikan bubur pedas ini yang merupakan resep turun temurun dari nenek moyang. Apalagi jika seluruh pihak masyarakat maupun pemerintah bekerja sama untuk mempromosikan makanan ini sehingga dapat terkenal ke seluruh wilayah Indonesia bahkan hingga ke mancanegara.

Bubur pedas merupakan makanan tradisional yang memiliki peran dalam kehidupan masyarakat Melayu Medan labuhan. Baik dari segi gizi yang terkandung dalam makanan tersebut dan perannya dalam budaya masyarakat. Jika membicarakan gizi maka dapat dikatakan bahwa bubur pedas ini memiliki gizi serta cita rasa yang baik sebab dalam bubur pedas ini terdapat berbagai bahan-bahan makanan yang berkhasiat baik dari sayur, umbi-umbian, rempah-rempah, dan lainnya. Sehingga bubur pedas ini merupakan salah satu makanan yang wajib ada ketika bulan puasa datang. Keberagaman rempah dan bahan yang digunakan dalam bubur pedas menjadi salah satu simbol kedekatan antara masyarakat dengan lingkungannya. Selain dari segi bahan-bahan juga pada proses pembuatannya juga melambangkan persaudaraan, hal ini disebabkan karena bubur pedas diolah dan dimasak secara bersama-sama oleh masyarakat. Kemudian dari segi nilai budaya yang terdapat dalam bubur pedas ini begitu banyak yaitu sebagai warisan kuliner yang melambangkan pemeliharaan identitas dan sejarah bubur pedas dalam ritual atau perayaan yang melambangkan kebersamaan dan solidaritas nilai-nilai sosial dalam bubur pedas yaitu berupa nilai moral dan etika, serta penggunaan bahan-bahan lokal yang merupakan budak warisan budaya dan seni.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, Muhammad. (2020). Pembaharuan Pemikiran Mahmud Yunus perihal Edukasi Islam serta Relevansinya semekanisme Edukasi Modern: Jurnal Edukasi kaidah Islam.
- Ajat Sudrajat, D. (2016). Dinul Islam. Yogyakarta: UNY Press.
- Almath, Muhammad Faiz. (1991). 1100 Hadits Terpilah, Sinar kaidah Muhammad. Jakarta: Gema insani Press.
- Arisca, F. 2017. "Adat Bubur Pedas pada masyarakat melayu di Hamperan Perak: Kajian Folklor". Skripsi. FIB, Bahasa serta Sastra Melayu, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Badrudin. (t.thn.). diantara Islam serta Kebudayaan.

Bastomi, Suwaji.1988. Apresiasi Kesenian Adatonal. Semarang: IKIP Semarang Press.

Bayuningsih, W. (2009).

C.A. Van Peursen. 1988 Strategi Kebudayaan, Yogyakarta : Kanisius.

Devianty, R. (2019). Pengantar ilmu sosial. Medan: Universitas Islam Negeri Sumatera Utara.

Emalia, I. (2006). Historiografi Indonesia. Jakarta: UIN Jakarta Press.

Gazalba, Sidi. 1989. Masjid Pusat Ibadat serta Kebudayaan Islam. Jakarta: Indonesia

G.J. Renier, Metode serta Manfaat Ilmu hikayat (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 1997)

Hartati, W. d. (2018). Metode riset Sejarah. Yogyakarta: Magnum Pustaka Umum.  
<https://kbbi.web.id/dinamika.html>.

<https://quran.kemenag.go.id/>.

Juliadi, (2007). Masjid Agung Banten, Nafas hikayat serta Budaya.Yogyakarta: Ombak.

Khairuddin. (t.thn.). hipotesis serta Metode riset Antropologi Budaya.

Koentjaraningrat. (1982). hikayat hipotesis Antropologi. Jakarta: Rineka Cipta.

Koentjaraningrat. (1996). Pengantar Antropologi I. Jakarta: Rineka Cipta.

Lah Husny, T.H.M Lintasan hikayat serta tradisi Penghuni Melayu Pesisir Sumatera Timur, Penerbit BP Husny, Medan, 1975

Marzali, A. (2010). Struktural-Fungsionalisme. Antropologi No.52.

Mustafa, H.A.(1999).Sejarah edukasi Islam di Indonesia,Bandung: CV pustaka setia.

Na'im, Akhsan serta Hendry Syaputra(2010) Kewarganegaraan Suku Bangsa, Agama, Bahasa 2010" (PDF). demografi.bps.go.id. Badan Pusat Statistik. Diakses tanggal 18 Oktober 2022 dengan <https://web.archive.org/web/20170712140438/http://demografi.bps.go.id/phpfiletre>  
e

Nata,Abuddin.(2004).Sejarah Edukasi Islam.Jakarta: PT Grafindo.

Nawawi. 1991. Metode riset Kualitatif. Jakarta: Refika.

Pranowo, B. (1998). Islam faktual diantara adat serta relasi kuasa. Yogyakarta: Karya Nusa.

Perret, Daniel.(2010). Kolonialisme serta Etnisitas Batak serta Melayu di Sumatera Timur Laut. Jakarta:KPG

Rendra. (1983). Mempertimbangkan Adat. Jakarta: PT Gramedia.

Ruswanto, Wawan (2014) artian Perubahan serta Disorganisasi Sosial. Universitas Terbuka, Jakarta.

Sartika serta S. Wahidah. 2013. Analisa serta kebermaknaan materi bubur pedas selaku

warisan kuliner Melayu Stabat serta Tanjung Balai. Jurnal Edukasi Teknologi serta Kejuruan. 14(2): 66-73.

Siregar, A. d. (1985). Kamus Antropologi. Jakarta: Akademik Pressindo.

Soekanto, Soejono. 1990. Sosiologi satu Pengantar. Jakarta: PT Raja Grafindo. Persada

Soekanto. (1993). Kamus Sosiologi . Jakarta: PT. Raja Gravindo Persada.

Sumalyo, Yulianto.(2006). ArsitekturMasjid serta Monumen hikayat Muslim. Gadjah Mada: UI Press.

Supartono. (1983). hikayat Kebudayaan Indonesia. Terbitan: Intan Pariwara.

Tasmuji, D. (2011). Ilmu Alamiah Dasar, Ilmu Sosial Dasar, Ilmu tradisi Dasar. Jakarta: IAIN Sunan Ampel Press.

W.J.S. (1985). Kamus Umum Bahasa Indonesia. Jakarta: PN Balai Pustaka.  
[www.medankota.bps.go.id](http://www.medankota.bps.go.id)

Zulaikha, L. (2011). Metologi Sejarah.

Zuhairini, dkk. (1995). hikayat edukasi Islam. Jakarta: Bumi Aksara.