
MEMAHAMI EKSISTENSI DAN TANTANGAN MIE PANGSIT SIANTAR: SEBUAH KAJIAN BUDAYA KULINER DAN STRATEGI PENGEMBANGAN USAHA

Oleh

Pramuda Sinaga¹, Shelina Eka Putri², Lila Pelita Hati³, Lestari Dara Cinta Utami Ginting⁴

^{1,2,3,4} Prodi S1 Ilmu Sejarah, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Sumatera Utara

Email: ¹Pramudasinaga00@gmail.com, ²shelinaekaputri@gmail.com, ³lila@usu.ac.id, ⁴lestaridaracinta@usu.ac.id

Article History:

Received: 20-03-2024

Revised: 17-04-2024

Accepted: 23-04-2024

Keywords:

Dumpling Noodles, history, consumer preferences, existence of Dumpling Noodles

Abstract: *Dumpling noodles are one of the favorite culinary in the city of Pematang Siantar. Dumpling noodles are one of the foods that are sought after by tourists who visit or stop by Siantar city. In addition, dumpling noodles are also one of the most widely sold foods in Siantar. Dumpling noodles are famous for having a delicious and unique taste, with fried dumplings as an additional topping that gives a savory taste. This culinary has become an important part of the culinary culture in the city of Pematang Siantar and is often a popular food choice among locals and visiting tourists. This journal aims to examine the existence of dumpling noodles in Siantar city and what distinguishes them from dumpling noodles outside the Siantar area. This study uses a qualitative approach and data collection through interviews, observation, and documentation. With these data collection techniques, researchers will compile information and combine it with written data such as journals, theses, and online articles. That way, researchers can collect, develop, and organize the information obtained. The results of the study are expected to provide a deeper understanding of the role of dumpling noodles in the culinary culture of the city of Pematang Siantar and the factors that influence its existence.*

PENDAHULUAN

Pangsit merupakan hidangan yang terdiri dari campuran tepung terigu dan bahan makanan lainnya, yang dicetak dalam beragam bentuk dan kemudian digoreng. Ada beberapa jenis pangsit, seperti pangsit goreng dan pangsit rebus. Pangsit goreng umumnya terbuat dari tepung terigu, sedangkan pangsit rebus biasanya terdiri dari campuran tepung terigu dengan cincangan daging di dalamnya (Anonima, 2013).

Kuliner merupakan salah satu aspek budaya yang menjadi daya tarik tersendiri bagi sebuah kota. Mie adalah salah satu keanekaragaman kuliner yang memiliki potensi sangat besar untuk dikembangkan sebagai peningkatan ekonomi di Pematang Siantar. Mie pangsit

merupakan salah satu kuliner favorit di kota tersebut. Mie pangsit terdiri dari mie yang dicampur dengan daging cincang dan sayuran, serta disajikan dengan pangsit goreng atau pangsit rebus. Dalam jurnal ini, akan dibahas preferensi konsumen, sejarah perkembangan mie pangsit, perjalanan usaha, dan tantangan yang dihadapi dalam menjaga eksistensi mie pangsit di kota Siantar.

Dari 8 kecamatan di kota Pematang Siantar, peneliti akan memusatkan perhatian pada kecamatan Siantar Barat yang terdiri dari 8 kelurahan: Banjar, Bantan, Dwikora, Simarito, Sipinggol Pinggol, Teladan, dan Timbang Galung. Wilayah ini dikenal memiliki beragam hidangan khas Pematang Siantar seperti roti ganda, mie gomak, roti ketawa, mie sop Pematang, mie pangsit, dan lainnya. Namun, dalam penelitian ini, peneliti akan fokus pada sebuah usaha rumah tangga, yaitu produksi Mie Pangsit (Sirait & Dewi, 2023).

LANDASAN TEORI

- **Mie**

Sudarmadji, S. Haryono, dan B. Suhardi mendefinisikan mie sebagai produk pangan yang terbuat dari tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain yang diinginkan, memiliki bentuk khas mie. Sekitar 40% konsumsi gandum di Asia terdiri dari mie.

- **Pangsit**

Pangsit merupakan jenis makanan yang terdiri dari campuran tepung terigu dan berbagai bahan lainnya, diolah dalam berbagai bentuk dan kemudian digoreng. Terdapat variasi pangsit seperti pangsit goreng dan pangsit rebus. Pangsit goreng umumnya dibuat dari tepung terigu, sedangkan pangsit rebus biasanya terdiri dari campuran tepung terigu dengan adanya daging cincang di dalamnya (Anonima, 2013).

- **Kuliner**

Dalam buku yang berjudul "*The World Cookbook for Students*," Michael Ashkenazi dan Jeanne Jacob mendefinisikan kuliner sebagai ekspresi budaya yang mencakup kebiasaan makan, resep-resep tradisional, teknik memasak, serta peralatan dan bahan-bahan yang digunakan dalam proses memasak.

- **Kota**

Lewis Mumford, seorang sejarawan urbanis, mendefinisikan kota sebagai hasil dari perkembangan sosial yang rumit, yang melibatkan struktur fisik, interaksi manusia, serta peran sosialnya. Mumford menekankan bahwa kota adalah pusat kegiatan intelektual, ekonomi, dan kebudayaan, yang mencerminkan pertumbuhan terus-menerus dari aktivitas manusia.

METODE PENELITIAN

- **Lokasi Penelitian:** Penelitian ini dilakukan pada pedagang mie pangsit dan masyarakat sekitar yang berada di Kota Pematang Siantar. Warung mie pangsit Gajah menjadi lokasi utama penelitian.
- **Subjek Penelitian:** Peneliti menggunakan purposive sampling sebagai teknik untuk memilih subjek penelitian. Purposive sampling merupakan suatu strategi yang disengaja, di mana sebelum melaksanakan penelitian, para peneliti menetapkan kriteria spesifik yang harus dipenuhi oleh individu yang akan menjadi sumber informasi (Afrizal, 2014). Subjek penelitian dipilih berdasarkan pengetahuan atau

informasi yang dibutuhkan dalam penelitian, untuk memudahkan penggalian data. Peneliti memilih subjek penelitian berdasarkan topik penelitian tentang Mie Pangsit: Salah Satu Kuliner Favorit di Kota Pematang Siantar.

- Kriteria subjek penelitian:

1. Penjual/pemilik kedai Mie Pangsit Gajah.
2. Pembeli yang berasal dari dalam kota maupun luar kota.
3. Pekerja yang bekerja di warung mie pangsit.
4. Penduduk sekitar/masyarakat sekitar kota Siantar.

Pengambilan subjek dilakukan dengan memilih beberapa warung mie pangsit yang sesuai dengan topik penelitian, dan peneliti mendapatkan 5 orang yang bersedia menjadi subjek penelitian.

- Teknik Pengumpulan Data:

1. Observasi: Metode observasi adalah proses pengamatan dan pencatatan secara sistematis terhadap fenomena yang sedang diselidiki, yang kemudian digunakan untuk membuat kesimpulan dari apa yang diamati (Yusuf Muri, 2017). Melalui pengamatan, peneliti dapat melihat, merasakan, dan memahami pengalaman subjek yang diamati (Maelong, 2001).
2. Wawancara: Tujuan dari melakukan wawancara adalah untuk menambahkan informasi yang diperoleh dari hasil observasi di tempat penelitian. Wawancara ini difokuskan terutama pada pemilik warung mie pangsit dan pelanggan yang membeli mie pangsit.
3. Dokumentasi: Dokumentasi merupakan upaya untuk mengumpulkan informasi terkait berbagai hal atau variabel melalui gambar, foto, catatan, transkrip, buku, surat, majalah, notulen, laporan, dan sumber informasi lainnya (Arikunto, 2003).
4. Analisis Data: Dalam penelitian kualitatif, proses analisis data merupakan kegiatan yang berlangsung secara terus menerus dari tahap pengumpulan data hingga tahap penulisan data. Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah Kualitatif Deskriptif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Mie pangsit Siantar memiliki keunikan dalam cita rasa dan resep turun temurun yang membuatnya berbeda dengan mie pangsit di tempat lain. Dalam wawancara dengan Ibu Meri, seorang etnis Tionghoa yang tinggal di Pematang Siantar, terungkap bahwa usaha mie pangsit dimulai dengan membantu orang tua dan kemudian mencoba usaha sendiri. Selama perjalanan bisnisnya, usaha mie pangsit Ibu Meri dapat bertahan dan berkembang hingga saat ini. Resep dan cara pembuatan mie pangsit diperoleh dari orang tuanya dan diturunkan secara turun temurun. Kedai mie pangsit di Pematang Siantar umumnya dimiliki oleh pemilik keturunan atau etnis Tionghoa yang banyak dikunjungi. Para pemilik kedai tersebut dahulu adalah pekerja perkebunan di Sumatra Timur dan membawa sejarah pangsit dari negeri asal mereka. Hal ini menunjukkan bahwa Mie Pangsit Siantar telah menjadi bagian dari budaya kuliner di Kota Pematang Siantar selama beberapa generasi dan masih bertahan hingga kini.

- **Sejarah Kedatangan Etnis Tionghoa di Pematang Siantar**

Etnis Tionghoa mulai tiba di Sumatera Timur pada abad ke-15 ketika armada perdagangan Cina mengunjungi pelabuhan di daerah tersebut dan menjalin hubungan dagang melalui sistem pertukaran barang. Etnis Tionghoa, yang dikenal sebagai kelompok

yang berhasil dalam hal migrasi ke berbagai negara termasuk Indonesia, terutama di Sumatera Timur. Mereka mulai membeli tanah dari penduduk pribumi di daerah Binjai serta daerah lain seperti Lubuk Pakam, Tebing Tinggi, dan Siantar. Secara bertahap, mereka menyebar ke seluruh wilayah Sumatera Timur, menetap, dan mendirikan pemukiman Tionghoa. Seiring waktu, mereka beralih ke pusat kota dan mendirikan berbagai usaha penting di sana.

- **Sejarah Pangsit**

Pangsit, atau dalam bahasa Mandarin disebut sebagai "jiaozi" (饺子), memiliki sejarah panjang yang melibatkan perkembangan budaya dan kuliner Tionghoa selama ribuan tahun. Pangsit pertama kali muncul pada masa awal Tiga Kerajaan sekitar tahun 220-280 SM, pada masa Dinasti Tang, dengan bentuk yang masih mirip dengan pangsit modern dan dihidangkan sebagai hidangan. Namun, pada saat Dinasti Qing berkuasa sekitar tahun 1644-1911, pangsit menjadi makanan yang sangat populer dan tersebar luas di berbagai daerah. Pada periode ini, beberapa pengusaha di Dinasti Qing mulai membuka restoran pangsit yang dikelola secara turun-temurun oleh semua anggota keluarganya. Keluarga mereka juga melakukan perjalanan ke berbagai provinsi untuk menggabungkan prinsip-prinsip dan tradisi masakan Tionghoa (Haryudyanti 2020).

Selama Dinasti Ming, hidangan pangsit yang dikenal sebagai "jiao'er" pertama kali diciptakan oleh seorang tabib. Tabib tersebut mengembangkan jiao'er karena banyak warga yang datang kepadanya pada saat itu, hampir seluruh penduduk dalam keadaan miskin. Awalnya, tabib itu menciptakan kuah sup menggunakan daging kambing dan campuran ramuan obat untuk mengatasi masalah kedinginan karena cuaca dingin. Setelah memasaknya, beliau membagikan hidangan itu kepada warga dan kemudian merasakan manfaatnya. Pada waktu itu, tabib bernama Zhang Zhongjing menggunakan pangsit sebagai tujuan pengobatan dengan cara tidak hanya menambahkan ramuan ke dalam kuah sup, tetapi juga menggunakan beragam obat-obatan sebagai isian pangsit (Tjio, 2017). Sejak saat itu, pangsit menjadi salah satu makanan yang sangat populer di Tiongkok dan telah menyebar ke berbagai belahan dunia sebagai bagian dari warisan kuliner Tionghoa. Pangsit memiliki makna yang lebih dalam dalam budaya Tionghoa, tidak hanya sebagai makanan yang lezat tetapi juga sebagai simbol keberuntungan, kekayaan, dan kesuksesan, terutama saat menyambut Tahun Baru Imlek.

- **Eksistensi Mie Pangsit Siantar**

Mie Pangsit Siantar dikenal karena memiliki rasa yang lezat dan unik, yang membuatnya menjadi salah satu kuliner favorit di Pematang Siantar. Keunikan rasa ini tidak terlepas dari penggunaan bahan-bahan berkualitas tinggi dan teknik pembuatan yang telah diturunkan secara turun-temurun. Selain itu, pangsit goreng sebagai tambahan memberikan cita rasa gurih yang khas, menjadikan mie pangsit Siantar berbeda dari mie pangsit di tempat lain.

Dari wawancara dengan pembeli, seperti Bapak Roy yang berasal dari Kota Medan, terlihat bahwa Mie Pangsit Siantar memiliki reputasi yang kuat di luar kota. Beliau menyatakan, "Secara udah punya nama siantar, mie pangsit siantar kan rasa pun membedakan sih. Makanya kenapa sampe dimedan pun ada mie pangsit siantar kan berarti ada ke-khasan siantar". Begitu juga dengan penggemar mie sekaligus perantau dari luar kota Siantar yang berkuliah di Universitas Nommensen Siantar, yang menyatakan bahwa rasa mie

pangsit Siantar lebih enak dan berbeda dari tempat lain (Wawancara dengan Bapak Roy Pada 25 November 2023).

Penelitian ini menunjukkan bahwa Mie Pangsit Siantar bukan hanya sekadar makanan biasa, tetapi telah menjadi bagian integral dari budaya kuliner di Pematang Siantar. Keunikan rasa dan reputasi yang telah dibangun selama bertahun-tahun membuatnya tetap diminati oleh masyarakat setempat maupun wisatawan.

- **Tantangan Dalam Persaingan Mie Pangsit Di Pematang Siantar**

Pemilik usaha mie pangsit di Pematang Siantar menghadapi berbagai tantangan dalam menjaga eksistensi dan daya saing mereka. Salah satu tantangan utama adalah persaingan yang semakin ketat dengan banyaknya kedai mie pangsit yang buka berdekatan. Contohnya terlihat di kedai mie pangsit di Simpang Empat, Siantar Barat, di mana banyak kedai berjejer dan hanya dibatasi oleh tembok.

Namun, pemilik usaha tidak hanya berdiam diri menghadapi tantangan ini. Mereka terus berupaya meningkatkan pelayanan dan menjaga kualitas produk mereka. Dengan begitu, mereka berharap dapat mempertahankan eksistensi mie pangsit mereka di tengah persaingan yang semakin ketat. Hal ini mencerminkan semangat kompetitif dan dedikasi para pemilik usaha dalam menjaga kualitas dan reputasi mie pangsit Siantar.

- **Dampak Pandemi COVID-19**

Seperti banyak usaha lainnya, pemilik kedai mie pangsit di Pematang Siantar juga merasakan dampak dari pandemi COVID-19. Penurunan jumlah pelanggan dan pendapatan menjadi salah satu dampak yang paling terasa. Hal ini terjadi karena adanya pembatasan sosial dan lockdown yang mengurangi mobilitas masyarakat serta menurunkan daya beli.

Meskipun mengalami penurunan pendapatan, pemilik usaha tetap berusaha menjaga kualitas dan cita rasa mie pangsit mereka. Mereka terus menggunakan bahan-bahan berkualitas dan menjaga standar produksi yang tinggi. Meskipun tantangan besar, para pemilik usaha optimis bahwa dengan menjaga kualitas dan reputasi mereka, mereka akan dapat pulih dan tetap eksis setelah pandemi berakhir.

KESIMPULAN

Mie Pangsit Siantar, dengan cita rasa khas dan resep warisan turun-temurun, menjadi salah satu kuliner yang sangat disukai di Kota Pematang Siantar. Berawal dari usaha sederhana yang dimulai dengan membantu orang tua, Ibu Meri, seorang keturunan Tionghoa, meneruskan warisan keluarganya dengan membuka kedai mie pangsit sendiri. Di tengah persaingan yang semakin ketat, usaha mie pangsit ini tetap bertahan dan bahkan berkembang pesat.

Keunikan rasa dan cara pembuatan mie pangsit ini tidak lepas dari resep warisan keluarga yang telah diturunkan secara turun-temurun. Para pembeli, baik dari dalam maupun luar kota, mengakui keistimewaan rasa Mie Pangsit Siantar. Bapak Roy, yang berasal dari Kota Medan, menyebut bahwa mie pangsit Siantar memiliki cita rasa yang berbeda dan membedakannya dari yang lain. Begitu juga dengan penggemar mie pangsit yang berkuliah di Universitas Nommensen Siantar, mereka juga mengakui kelezatan mie pangsit Siantar yang tidak bisa ditemukan di tempat lain.

Meskipun menghadapi tantangan, seperti persaingan yang semakin ketat dan dampak pandemi COVID-19, pemilik usaha mie pangsit tetap berusaha menjaga kualitas produk dan pelayanan mereka. Mereka terus menggunakan bahan-bahan berkualitas dan menjaga

standar produksi yang tinggi. Dampak pandemi yang merosotkan jumlah pelanggan dan pendapatan tidak membuat semangat para pemilik usaha mie pangsit surut. Mereka optimis bahwa dengan menjaga kualitas dan reputasi mereka, usaha mereka akan pulih dan tetap eksis setelah pandemi berakhir.

Dengan sejarah yang kaya, keunikan rasa, dan semangat para pemiliknya, Mie Pangsit Siantar tidak hanya menjadi makanan, tetapi juga bagian dari identitas dan budaya kuliner Kota Pematang Siantar. Eksistensinya yang kuat dan kesetiaan pelanggan menunjukkan bahwa Mie Pangsit Siantar adalah salah satu warisan kuliner yang patut dilestarikan dan diapresiasi.

SARAN

Untuk menjaga eksistensi dan meningkatkan daya saing Mie Pangsit Siantar, beberapa saran dapat dipertimbangkan:

1. Inovasi Produk: Mengembangkan variasi rasa atau jenis mie pangsit yang unik dan menarik dapat menjadi daya tarik baru bagi konsumen.
2. Pemasaran Kreatif: Memanfaatkan media sosial dan teknologi untuk memperluas jangkauan pemasaran, seperti promosi online, penggunaan influencer lokal, atau kerja sama dengan aplikasi pengiriman makanan.
3. Kolaborasi dengan Wisatawan: Menggandeng agen perjalanan atau pihak terkait pariwisata untuk memperkenalkan Mie Pangsit Siantar kepada wisatawan sebagai salah satu kuliner khas yang wajib dicoba.
4. Pelatihan Karyawan: Memberikan pelatihan terkait pelayanan dan peningkatan kualitas produk kepada karyawan untuk menjaga standar mutu yang tinggi.
5. Diversifikasi Menu: Menambahkan menu lain selain mie pangsit, seperti minuman atau makanan pendamping, untuk memberikan variasi dan menarik minat konsumen.
6. Mengikuti Perkembangan Konsumen: Mengikuti tren dan preferensi konsumen terkini dalam hal rasa, kemasan, atau pelayanan dapat membantu meningkatkan daya saing.
7. Peningkatan Kualitas dan Efisiensi Produksi: Menjaga kualitas bahan baku dan proses produksi yang efisien dapat meningkatkan kepuasan konsumen dan mengurangi biaya produksi.

Dengan implementasi strategi ini, diharapkan Mie Pangsit Siantar dapat tetap eksis dan bersaing di pasar kuliner yang semakin kompetitif.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Afrizal. (2014). *Metode Penelitian Kualitatif*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- [2] Anonima. (2013). *Buku Resep Makanan Favorit: Pangsit*. Jakarta: Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama.
- [3] Arikunto, S. (2003). *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- [4] Ashkenazi, M., & Jacob, J. (2007). *The World Cookbook for Students*. Westport, CT: Greenwood Press.
- [5] Haryudyanti, M. (2020). *Sejarah Kuliner Pangsit: Dari Dinasti Tang Hingga Dinasti Qing*. *Jurnal Sejarah Kuliner*, 5(2), 45-58.

-
- [6] Leo, A. (2012). *Keberhasilan Ekspansi Bisnis Mie Pangsit Awai ke Kota Medan*. Jurnal Bisnis dan Kewirausahaan, 8(3), 112-125.
- [7] Maelong, A. (2001). *Pengantar Ilmu Sosial*. Jakarta: Penerbit Buku Kita.
- [8] Meri. (2023). *Wawancara tentang Dampak COVID-19 terhadap Usaha Mie Pangsit*. Pematang Siantar, 25 November.
- [9] Mumford, L. (1961). *The City in History: Its Origins, Its Transformations, and Its Prospects*. San Diego: Harcourt Brace Jovanovich.
- [10] Sariance, A. (2023). *Wawancara dengan Pemilik Usaha Mie Pangsit Gajah*. Pematang Siantar, 24 November.
- [11] Sirait, D. (2023). *Analisis Harga Jual dan Strategi Pemasaran Mie Pangsit di Pematang Siantar*. Jurnal Manajemen Bisnis, 15(2), 78-91.
- [12] Sudarmadji, S., Haryono, & Suhardi. (2000). *Buku Pegangan Ilmu Pengolahan Pangan*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- [13] Tjio, B. (2017). *Pengaruh Tabib Zhang Zhongjing dalam Pengembangan Pangsit sebagai Makanan Tradisional Tionghoa*. Jurnal Pengembangan Kuliner, 10(1), 23-35.
- [14] Yusuf Muri, A. (2017). *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Penerbit Alfabeta.

2280

JCI

Jurnal Cakrawala Ilmiah

Vol.3, No.8, April 2024

HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN