

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Kuliner Pontianak memiliki sejarah yang panjang dan kaya. Kota ini dikenal sebagai kota budaya yang memiliki beragam suku dan agama. Pengaruh kebudayaan ini terlihat jelas pada kuliner yang dihasilkan, termasuk masakan Tionghoa, Melayu, dan Dayak. Industri kuliner Pontianak pertama kali berkembang pada zaman kolonial Belanda. Saat itu, kota ini menjadi pusat perdagangan rempah-rempah dan hasil bumi lainnya. Hal ini berdampak pada masakan khas yang dihasilkan, seperti Soto Kaki Kambing dan Soto Kalimantan yang terkenal di seluruh Indonesia.

Indonesia awalnya dikenal sebagai negeri penghasil rempah yang sangat berlimpah. Dari bumbu berdasarkan rempah inilah, banyak masakan khas asli Indonesia yang tercipta. Bukan melainkan itu saja. Interaksi perdagangan dengan luar negeri, Indonesia menciptakan persilangan jenis masakan yang juga memperkaya selera seluruh umat yaitu kuliner. Kuliner sendiri adalah salah satu budaya yang erat kaitannya dengan masyarakat. Karena selain fungsi utama bahan makanan sebagai pemenuhan kebutuhan pokok, kuliner juga memiliki nilai-nilai sejarah yang bisa memanjakan lidah semua umat. Kuliner juga merupakan salah satu jenis kreativitas masyarakat dalam mengolah bahan pangan serta menambahkan nilai budaya. Hingga kini, dikenal banyak masakan Indonesia yang sangat mendunia. diantaranya rendang, nasi goreng, hingga sate dan gudeg telah banyak memanjakan para penikmat dan pencari kepuasan selera tersebut.

Provinsi Kalimantan Barat merupakan daerah yang memiliki keanekaragaman budaya, adat istiadat dan makanan tradisional. Khususnya di Kota Pontianak makanan tradisional sudah menjadi warisan turun-temurun dari zaman nenek moyang, seperti lempok durian, dodol lidah buaya, semprong dan bingke. Bingke merupakan makanan tradisional yang menyerupai kue lumpur dengan bahan baku tepung terigu, gula, susu, santan, telur dan garam. Keanekaan kuliner tradisional disetiap daerah memiliki nilai kelezatan dan mempunyai daya tarik sendiri serta menjadi salah satu aset budaya nasional yang harus dijaga dan dilestarikan. (Arfiansyah, 2017:1).

Dalam perkembangannya, kuliner Kota Pontianak terus berevolusi dan semakin variatif.

Saat ini, makanan khas yang dihasilkan sudah tidak hanya berasal dari bahan lokal, tapi juga impor. Hal ini membuat kuliner Pontianak semakin beragam dan menarik untuk dinikmati. Selain masakan khas yang dihasilkan seperti soto kambing, Pontianak khususnya dan Kalimantan Barat umumnya juga memiliki kuliner-kuliner khas daerah.

Bingke merupakan salah satu kuliner khas yang berasal dari Kalimantan Barat, walaupun daerah-daerah juga memiliki kuliner menyerupai bingke. Kuliner berkaitan erat dengan budaya masyarakat Indonesia walaupun wawasan budaya kuliner belum dikenal luas dikalangan masyarakat. Cita rasa khas makanan juga dipengaruhi oleh etnis yang tinggal di daerah tersebut. Menurut BPS, Indonesia memiliki lebih dari 300 kelompok etnis, lebih tepatnya 1.340 suku bangsa di tanah air, menurut sensus BPS tahun 2010 ([www.indonesia.go.id](http://www.indonesia.go.id), 2020). Dengan keragaman etnis dan budaya, karakter kuliner juga bervariasi. Sistem makanan dan budaya terbentuk dari interaksi antara aspek spasial dengan ketersediaan bahan makanan, distribusi, akses, dan pola konsumsi (Suci Santi Wachyuni, 2023:3). Dengan demikian, dalam pengembangan ilmu pengetahuan, upaya menganalisis akses spasial dari makanan, pertanian dan makanan, kritik terhadap ketidakmerataan sistem pangan, hingga hubungan antara geografi dan budaya maka disebut dengan geografi pangan. (Bohle dalam Suci Santi Wachyuni, 2023: 3). Di sisi lain, makanan merupakan bagian dari sejarah sehari-hari karena adanya faktor sosial, ekonomi, dan sebagai indikator kunci dari nilai-nilai budaya yang sangat luas. (Nitisuari & Wardono, 2014: 1).

Bingke merupakan salah satu kuliner adalah makanan tradisional yang menyerupai kue lumpur dengan bahan baku tepung terigu, gula, susu, santan, telur dan garam. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui substitusi terbaik tepung terigu dengan pasta jagung manis dalam pembuatan kue bingke dan untuk mendapatkan produk bingke jagung manis dengan komposisi yang paling disukai konsumen. (Riko Imanuel, dkk, 2019: 48).

Kue bingke mempunyai tekstur yang lembut dan rasa manis serta tanpa bahan pengawet sintetis. Makanan ini sangat digemari masyarakat Pontianak karena dapat dikonsumsi oleh semua kalangan. Kue bingke terdapat dua jenis yaitu, kue bingke kering dan kue bingke basah. Umumnya bingke dicetak bentuk daun semanggi berkelopak enam, tetapi ada juga yang berbentuk bundar, warnanya pun beragam, mulai dari kuning, kuning kecokelatan atau hijau. Kue bingke umumnya dijual dengan varian original, namun dengan kemajuan dalam bidang teknologi pangan kue bingke dijual dengan berbagai varian rasa meliputi durian, keju,

coklat dan pandan. Tepung terigu merupakan bahan dasar dalam pembuatan kue bingke, dengan memiliki daya serap air yang sangat rendah sehingga akan menghasilkan adonan kue bingke tidak bersifat elastis dan lengket.

Bingke merupakan makanan tradisional yang menyerupai kue lumpur dengan bahan baku tepung terigu, gula, susu, santan, telur dan garam. Kue bingke mempunyai tekstur yang lembut dan rasa manis serta tanpa bahan pengawet sintetis. Kue bingke umumnya dijual dengan varian original, namun dengan kemajuan dalam bidang teknologi pangan kue bingke dijual dengan berbagai varian rasa meliputi durian, keju, coklat dan pandan. Terigu merupakan bahan utama pada kue bingke, walaupun varian-varian bahan membuat bingke juga muncul, seperti bingke dari ubi-ubian atau jagung manis sebagai pasta pemanis bingke.

Ketergantungan masyarakat Indonesia terhadap terigu sangat tinggi karena banyaknya produk olahan pangan yang menggunakan terigu. Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (APTINDO) menyatakan konsumsi terigu di Indonesia pada tahun 2016 mencapai 5,86 juta ton (Anonim., 2016). Selain untuk mengurangi ketergantungan pada terigu upaya diversifikasi pangan juga penting dilakukan yaitu untuk menggali potensi-potensi pangan lain. Salah satu potensi pangan lokal yang ada di Indonesia yaitu jagung manis. Tanaman jagung manis atau *sweet corn* merupakan tanaman yang berumur pendek, mudah ditanam dan dipelihara, cepat panen, buahnya enak dimakan tetapi tidak tahan lama. Jagung manis biasanya dibuat sebagai olahan makanan sederhana seperti pudding, bubur jagung, bakwan jagung, susu jagung dan es krim. Jagung bisa dibuat menjadi pasta jagung dan tepung jagung. Pasta jagung manis merupakan jagung manis yang sudah dikukus atau direbus dan dihancurkan menggunakan *blender* atau parutan hingga menjadi pasta. Pasta jagung manis lebih mudah diolah dari pada tepung jagung yang memerlukan waktu yang lama.

Dari sejarah berbagai varian dalam membuat kue bingke dan kuliner lainnya, hal ini menjadikan peluang bagi masyarakat untuk mendirikan usaha kuliner, khususnya di Kota Pontianak. Perkembangan kuliner juga terlihat dengan bermunculannya usaha-usaha yang berbasis makanan, seperti warung, rumah makan, pedagang kaki lima, dan lain sebagainya. Perkembangan kuliner di Kota Pontianak sangatlah pesat dan potensi wisatawan terbesarnya adalah dari Kuching dan Brunei yang terbelang dekat dengan Kota ini. Pada siang hari, Kota

Pontianak tidak begitu ramai. Namun, ketika matahari mulai tenggelam, baru terasa suasana indah Kota ini. Warga Kota Pontianak sangat menyukai *dinner out* (makan di luar). Setelah jam 5 sore, banyak sekali warung kopi di pinggir jalan yang penuh dengan tamu. Saking penuhnya, parkir motor di beberapa ruas jalan, seperti jalan Gajahmada, separuhnya penuh dengan motor. Obyek wisata yang sedikit, tertutupi dengan ragam wisata kuliner yang ada. Salah satu area kuliner di Kota Pontianak saat menjelang malam adalah sepanjang jalan Gajahmada yang merupakan kawasan pecinan. Sedangkan di dekat sungai kapuas terdapat banyak kafe yang menggunakan sungai kapuas sebagai salah satu daya tarik tersendiri. Dilihat dari perkembangan kuliner di Kota Pontianak, maka diperlukan sebuah tempat yang menyediakan kuliner berupa taman yang memiliki nilai edukasi juga dan makanan-makanan khas yang ada di Kota Pontianak bisa dijumpai di tempat ini. Kota Pontianak memiliki beragam pilihan kuliner khas yang menarik dengan multikultur budaya yang ada.

Potensi ini yang membuat pemeran ekonomi kreatif kembali pada tahun 2017 di Kota Pontianak. Daftar kuliner khas yang ada di Kota Pontianak antara lain yaitu chaikue, mie tiaw, bubur pedas, sotong pangkong, raja uduk, pengkang, bingka dan lain-lain. Maka dari itu diperlukan sebuah tempat untuk mewadahi wisata dalam kategori kuliner khas Kota Pontianak sekaligus terdapat nilai edukasi yang bisa diangkat didalamnya untuk menambah nilai jual serta bisa menjadi ruang kreatif publik untuk mewadahi ekonomi kreatif bidang kuliner ini. Ruang kreatif ini sendiri didefinisikan sebagai tempat yang diperuntukkan bagi orang kreatif, pecinta, pemerhati, atau penggerak industri kreatif untuk berkumpul, berbagi, berekspresi, berkreasi, dan membentuk ruang apresiasi (Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia, 2014).

Dampak wisata dari berbagai kuliner di atas umumnya, dan kue bingka khususnya juga memberikan pengaruh bermunculan toko-toko kue bingka, seperti Toko Kue Bingke Kamboja, Toko Kue Bingke Al-Fajar, Toko Kue Bingke Putri Sari, dan lain-lain. Selain banyaknya muncul toko-toko bingke, para produsen juga memproduksi bingka dengan warna lain, seperti warna hijau yang identik dengan aroma daun pandan dan pewarna tambahan. Karena itu, penulis melakukan penelitian tentang sejarah perkembangan Bingke Pontianak.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka penulis merumuskan beberapa tinjauan

masalah, diantaranya sebagai berikut:

1. Bagaimana asal mula Bingke di Pontianak?
2. Bagaimana identitas dan bahan olahan Bingke Pontianak?
3. Bagaimana perkembangan dan filosofi Bingke Pontianak

### **C. Tujuan dan Manfaat Penelitian**

Berdasarkan tinjauan masalah-masalah di atas, maka penulis merumukan beberapa tujuan dan manfaat penelitian, diantaranya sebagai berikut:

#### **1. Tujuan Penelitian**

- a. Untuk mengetahui sejarah awal Bingke Pontianak
- b. Untuk mengetahui identitas dan bahan olahan Bingke Pontianak
- c. Untuk mengetahui perkembangan dan filosofi Bingke Pontianak

#### **2. Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat dari hasil penelitian yang dilakukan ini adalah sebagai berikut:

##### **a. Manfaat Teoritis**

- 1) Diharapkan dapat mengetahui sejarah awal Bingke Pontianak.
- 2) Diharapkan dapat mengetahui olahan dan identitas Bingke.
- 3) Diharapkan dapat mengetahui perkembangan dan filosofi Bingke Pontianak.

##### **b. Manfaat Praktis**

###### **1) Masyarakat**

Dengan adanya penelitian ini diharapkan memberikan nilai positif bagi masyarakat Kota Pontianak dan sekitarnya tentang sejarah awal kue bingke serta potensi untuk melakukan usaha dibidang kuliner yang mampu menarik wisatawan dari dalam maupun luar negeri khususnya, Malaysia, Brunei, China, Taiwan untuk datang ke Kota Pontianak.

###### **2) Program Studi Pendidikan Sejarah**

Penelitian ini diharapkan menjadi tambahan rujukan atau referensi kepada mahasiswa Program Studi Pendidikan Sejarah dalam menulis karya ilmiah pada umumnya, dan terkait dengan sejarah awal Bingke Pontianak dan dampaknya terhadap

peningkatan ekonomi masyarakat Pontianak dan sekitarnya.

### 3) Peneliti

Penelitian ini diharapkan mampu menambah wawasan keilmuan terutama mengenai sejarah awal Bingke. Sebagai generasi muda, peneliti juga berharap kepada semua mahasiswa lain tentang pentingnya memahami kearifan lokal dalam bentuk kuliner khas daerah yang bisa dijadikan dunia usaha serta mampu mempekerjakan orang lain atau membuka peluang pekerjaan sehingga bisa membantu pemerintah dalam mengurangi tingkat pengangguran di Kota Pontianak.

## **D. Ruang Lingkup**

Pembatasan ruang lingkup penelitian sangat perlu agar tetap berada pada pokok masalah-masalah yang akan dibahas. Adapun ruang lingkup penelitian ini adalah sebagai berikut:

### **1. Ruang Lingkup Wilayah/Spasial**

Ruang lingkup wilayah atau spasial adalah hal-hal yang berkaitan dengan pembatasan suatu daerah atau wilayah tertentu tempat peristiwa yang akan diteliti. Dalam penelitian ini, wilayah difokuskan pada Kota Pontianak dan sekitarnya.

### **2. Ruang Lingkup Waktu**

Ruang lingkup waktu adalah hal-hal yang terkait dengan kejadian-kejadian atau peristiwa yang terjadi. Penelitian berupaya untuk mengungkap awal bingke Pontianak sekitar pertengahan abad ke-20.

## **E. Metode Penelitian**

Metode itu sendiri berarti suatu cara, prosedur, atau teknik untuk mencapai sesuatu tujuan secara efektif dan efisien. Metode, karenanya, merupakan salah satu ciri kerja ilmiah. Metode harus dibedakan dengan metodologi. Apabila metodologi sebagai "*Science of Methods*" lebih banyak berkaitan dengan kerangka referensi, maka metode bersifat lebih praktis; ialah memberikan petunjuk mengenai cara, prosedur, atau teknik pelaksanaannya secara sistematis. Metode sejarah dapat diartikan sebagai metode penelitian dan penulisan sejarah dengan menggunakan cara, prosedur atau teknik yang sistematis sesuai dengan asas-asas dan aturan ilmu sejarah. (Daliman, 2012:20).

Sejarah dalam bahasa Inggris disebut *history*. Secara etimologis, kata itu berasal dari bahasa Yunani *historia* yang berarti ilmu, inkuiri (*inquiry*), wawancara (*interview*), interogasi dari seseorang saksi mata. Menurut definisi umum, kata *history* berarti “masa lampau umat manusia”. Menurut Sulasman (2014:74) metodologi sejarah merupakan prosedur atau metode yang digunakan untuk tahu cara mengetahui. Metodologi sejarah sebagai *science of methods* berarti sebagai ilmu yang membicarakan cara, yaitu cara untuk mengetahui peristiwa yang terjadi pada masa lampau (sejarah). Karena itu, sejarawan harus tahu cara mengetahui sejarah, diperlukan ilmu, yaitu metodologi sejarah. (Helius Sjamsudin, 2007: 15).

Di sisi lain, Gay (2002) yang dikutip Sudaryono (2021:93) menjelaskan bahwa “*historical research is a systematic collection and objective evaluation of data related to past occurrences in order to test hypotheses causes, effect, or trends of these events that may help to explain present events and anticipate future events*. Penelitian historis adalah penelitian terhadap masalah-masalah yang berkaitan dengan fenomena masa lalu yang meliputi kegiatan penyelidikan, pemahaman, dan penjelasan keadaan yang telah lalu.

Dari gambaran di atas dapat disimpulkan bahwa metode sejarah merupakan petunjuk teknis tentang bahan, kritik, interpretasi dan penyajian sejarah. Dalam metode sejarah, diuraikan berbagai jenis penulisan sejarah, unit kajian, permasalahan, teori, konsep, dan sumber sejarah. Dengan demikian, sejarah sendiri adalah metode penelitian dan penulisan sejarah dengan menggunakan cara, prosedur atau teknik yang sistematis sesuai dengan asas-asas dan aturan ilmu sejarah. Dalam meneliti sejarah, metode yang digunakan ada empat, yaitu:

#### 1. Heuristik (Pengumpulan Sumber)

Metode yang pertama dalam meneliti sejarah adalah heuristik yakni proses mencari dan mengumpulkan sumber sejarah. Sumber sejarah ini bisa dalam banyak bentuk yang bisa dianalisis untuk merangkum peristiwa di masa lalu detailnya seperti apa.

Daliman (2012:28) menjelaskan heuristik adalah kegiatan menghimpun sumber-sumber sejarah. Abdilah (2012:29) mendefinisikan heuristik adalah proses mencari untuk menemukan sumber-sumber sejarah. Jadi bisa disimpulkan kegiatan heuristik adalah proses menghimpun sumber-sumber informasi yang diperlukan dalam penelitian untuk mengungkapkan kejadian masa lampau. Heuristik dalam penelitian adalah mencari dan menggali berbagai informasi

terkait dengan sejarah dan perkembangan kue *bingke* yang ada di Kota Pontianak dan sekitarnya.

Secara umum, sumber yang digunakan dan bisa diterima dalam meneliti sebuah sejarah ada tiga macam (Notosusanto dalam Sulasman, 2014: 75), yaitu:

- a. **Sumber lisan**, merupakan sumber secara lisan berupa hasil wawancara dengan mereka yang mengalami dan terjun langsung dalam pembuatan kue *bingke*. Sumber lisan dalam penelitian ini adalah orang-orang yang terlibat langsung dalam pembuatan/ produsen kue *bingke*, yang menjual kue *bingke*, dan beberapa konsumen kue *bingke*. Sumber penelitian ini sangat penting untuk diperhatikan karena akan berdampak pada hasil penelitian. Adapun sumber penelitian ini adalah:
  - 1) **Sumber primer**, merupakan sumber sejarah asli yang diperoleh langsung dari pihak yang mengalami peristiwa sejarah masa lampau. Abdilah (2012:97) menjelaskan “sumber primer adalah kesaksian dari seseorang dengan mata kepala sendiri atau saksi dengan panca indera atau dengan alat mekanis”. Jadi sumber primer penelitian ini adalah orang atau produsen kue *bingke* yang masih aktif hingga saat ini. Sumber lain bisa berupa foto bentuk kue *bingke* serta dokumen lainnya.
  - 2) **Sumber sekunder**

Sulasman (2014:96) menguraikan “sumber sekunder adalah kesaksian dari orang-orang yang bukan merupakan saksi pandangan mata, yakni seseorang yang tidak hadir dalam peristiwa yang dikisahkan.” Dalam penelitian ini, yang menjadi sumber sekunder adalah buku terkait kuliner, ulasan kuliner kue *bingke*, artikel ilmiah, dan lain sebagainya.
- b. **Sumber tulisan**, merupakan sumber sejarah dalam bentuk tulisan baik itu berbentuk buku, buku harian, surat kabar, laporan, dan lain sebagainya. Sumber tulisan atau sumber tertulis mencakup semua catatan terkait suatu peristiwa sejarah yang sedang diteliti. Adapun yang menjadi sumber tulisan dalam penelitian ini adalah:
  - 1) Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Makanan Indonesia, oleh Fadli Rahman.
  - 2) *Rijsttafel*, Budaya Kuliner di Indonesia Masa Kolonial 1870-1942 oleh Fadli Rahman.
  - 3) Gastronomi Indonesia sebagai Identitas Budaya dan Daya Tarik Wisata oleh Suci Sandi Wachyuni.
  - 4) Jurnal: Mutu Glikemik Kue *Bingke* Variasi Umbi di Kota Pontianaka oleh Anandika Lestari, dkk.

- 5) Jurnal: Substitusi Tepung Terigu dengan Ubi Ungu Kukus pada Pembuatan Kue *Bingke* oleh Hartono, dkk.
  - 6) Kajian Substitusi Tepung Terigu dengan Pasta Jagung Manis (*Zea mays saccharata sturt*) pada Pembuatan Kue *Bingke* oleh Riko Imanuel, dkk.
- c. **Sumber benda**, merupakan sumber sejarah berbentuk benda yang berisi bukti suatu peristiwa dalam sejarah yang diteliti. Benda yang diteliti ini memiliki fisik dan kemudian menjadi bukti terjadinya peristiwa sejarah sekaligus mampu menceritakan peristiwa sejarah tersebut.

## 2. Verifikasi (Kritik Sejarah)

Metode kedua dalam penelitian sejarah adalah verifikasi sumber yang juga disebut sebagai kritik sejarah. Pada metode ini, peneliti akan mulai menyaring semua sumber sejarah yang berhasil didapatkan dan dikumpulkan. Tujuannya adalah mendapatkan sumber sejarah paling valid, agar penelitian yang dilakukan mendapatkan hasil berkualitas. Verifikasi sumber memiliki dua jenis, yaitu:

### a. Verifikasi Internal

Jenis yang pertama adalah verifikasi internal yakni proses menentukan kualitas atau keaslian sumber sejarah dengan melihat isi sumber tersebut. Dilihat dari sifat sumber sejarah apakah resmi atau tidak, latar belakang penulis sumber sejarah, dan membandingkan isi sumber dengan sumber lainnya. Pranoto (2010: 35) mengatakan verifikasi adalah “upaya untuk mendapatkan otetitas dan kredibilitas sumber”. Kemudian, Daliman (2012: 28) menjelaskan bahwa verifikasi adalah “meneliti apakah sumber-sumber itu sejati, baik bentuk maupun isinya”.

Dari urai di atas disimpulkan bahwa verifikasi adalah sebagai pengujian terhadap kebenaran dan kemampuan untuk dapat dipercaya menjadi sebuah informasi yang dikumpulkan penulis. Verifikasi tersebut menentukan keaslian dan validitas sumber data yang telah diperoleh. Sehingga data yang didapatkan dan menjadi sumber sejarah memang valid, bisa dipercaya, dan bisa dipertanggungjawabkan.

### C. Verifikasi Eksternal

Jenis verifikasi yang kedua adalah verifikasi eksternal, yaitu proses menguji keaslian sumber sejarah dengan fokus melihat pada bahan-bahan yang digunakan untuk menyusun sumber sejarah tersebut. Proses verifikasi ini dilakukan dengan tiga tahapan dimulai dari autentitas (kesesuaian sumber), orisinalitas (keaslian), dan integritas (keutuhan sumber). Jika

sumber sejarah sudah lolos tiga tahapan ini maka menunjukkan sumber tersebut layak dijadikan sumber penelitian sejarah.

### 3. Interpretasi

Metode ketiga adalah interpretasi yakni proses untuk menganalisis dan menafsirkan sumber sejarah yang sudah terverifikasi. Sumber sejarah ini perlu dipahami dan dibaca dengan seksama agar punya gambaran jelas mengenai suatu peristiwa bersejarah. Dalam proses ini, peneliti perlu memiliki pemikiran yang objektif dan rasional. Sehingga dalam menafsirkan sumber sejarah tidak ada kemungkinan peneliti mengembangkan cerita hasil imajinasi. Semua didasarkan pada isi dari sumber sejarah yang didapatkan.

### 4. Historiografi (Penulisan)

Metode berikutnya adalah historiografi atau proses penulisan sejarah dengan mengandalkan semua informasi dan data yang didapatkan dari sumber-sumber sejarah yang ditemukan dan terverifikasi. Pada tahap akhir ini, peneliti perlu menulis hasil penelitian sejarah dengan baik dan benar. Yakni dengan memperhatikan beberapa hal berikut ini:

1. Memperhatikan bahasa dan format penulisan agar sesuai dengan aturan yang berlaku.
2. Memiliki konsistensi penulisan, seperti penggunaan tanda baca dan penggunaan istilah dalam menulis “Perkembangan Kue *Bingke* di Kota Pontianak.
3. Bisa menggunakan istilah tertentu selama berada di konteks permasalahan yang diteliti.

## F. Kajian Pustaka

Kajian pustaka adalah kumpulan teori yang didapatkan dari berbagai macam sumber yang akan digunakan sebagai bahan rujukan dalam melakukan kegiatan penelitian atau membuat karya tulis ilmiah. Dalam hal ini, landasan teori bisa diambil dari berbagai macam media, seperti jurnal, skripsi, artikel, berita, koran, dan masih banyak lagi. Kajian pustaka sering juga dikenal landasan teori. Kajian pustaka ini bertujuan untuk menjawab atau menemukan solusi dari suatu topik permasalahan yang akan diteliti. Maka dari itu, teori yang dipilih harus valid agar hasil penelitian bisa dipertanggungjawabkan dan bisa memberikan manfaat serta solusi bagi pembaca terhadap topik permasalahan yang diangkat, terutama terkait dengan perkembangan kue bingke di Kota Pontianak.

1. Buku yang berjudul *Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Makanan Indonesia* oleh Fadly Rahman. Buku ini menceritakan fenomena wisata kuliner dan industri makanan yang berkembang dan beragam di Indonesia. Buku ini juga membahas citra makanan Indonesia yang identitik

dengan keragaman dan keunikan serta kaya akan citarasa. Keragaman dan keunikan itu terbentuk melalui proses sejarah yang berlangsung di setiap daerah yang berlangsung cukup panjang serta dipengaruhi berbagai perspektif global. Relevansi buku ini terhadap permasalahan yang muncul dalam penelitian adalah untuk menggali informasi sejarah kuliner dan makanan di berbagai daerah di Indonesia, termasuk di Kalimantan Barat.

2. *Gastronomi Indonesia sebagai Identitas dan Daya Tarik Wisata* oleh Suci Sandi Wachyuni. Munculnya buku ini memberikan dampak yang sangat bagus bagi para penulis terutama terkait dengan makanan. Hal ini dikarenakan kesulitan penulis mencari sumber-sumber utama dalam penulisan karya ilmiah, terutama terkait dengan masalah sejarah makanan atau kuliner yang ada di Indonesia. Buku ini sangat sederhana namun bisa memberikan kontribusi kepada mahasiswa yang menulis karya ilmiah tentang makanan-makanan di Indonesia. Relevansinya buku ini terhadap judul penulis tentang perkembangan kue bingke di Pontianak adalah bagaimana setiap makanan, kuliner atau kue mempunyai sejarah awal pembuatannya. Mulai dari cara membuat, bahan-bahan, dan citarasanya. Buku ini juga menceritakan dan mengeksplorasi jutaan cita rasa khas Indonesia yang mampu memberikan kebanggaan tersendiri sebagai bangsa Indonesia.
3. Jurnal yang berjudul “Kajian Substitusi Tepung Terigu dengan Pasta Jagung Manis (*Zea mays saccharata sturt*) pada pembuatan kue *Bingke*” oleh Riko Imanuel, dkk. Jurnal ini menguraikan bahan pengganti terigu dalam pembuatan kue bingk. Jurnal ini bisa digunakan penulis untuk melengkapi bagaimana sejarah awal bahan-bahan pembuatan kue bingke, kemudian berkembang seiring dengan keterbatasan terigu sebagai bahan utama. Artinya perkembangan bahan-bahan pembuatan kue bingke terus berjalan seiring munculnya kreativitas produsen mencari bahan alternatif lainnya. Bahan alternatif tepung terigu yang diganti dengan produk pasta jagung manis pada pembuatan kue bingk sangat memungkinkan karena nutrisi jagung manis relatif tidak berbeda dengan terigu, bahkan jagung mempunyai kandungan pangan fungsional, seperti serat yang tidak dimiliki terigu.
4. Jurnal yang berjudul “Substitusi Terigu dengan Ubi Ungu Kukus pada Pembuatan kue bingke”, oleh Hartono, dkk. Hasil penelitian menyimpulkan bahwa substitusi terbaik dalam pembuatan kue bingke dengan ubi ungu yaitu menggunakan 0 gram tepung terigu dan 50 gr ubi ungu kukus. Relevansi jurnal ini terhadap penulisan karya ilmiah tentang perkembangan

kue bingke di Kota Pontianak bisa dijadikan sebagai pembanding dari berbagai sumber bahan-bahan pembuatan kue bingke yang dilakukan produsen di Kota Pontianak.

### G. Jadwal Penelitian

Dalam proses penelitian ini, penulis memberikan gambaran rinci terkait dengan tahap persiapan hingga pelaporan penelitian. Adapun jadwal penelitian bisa dilihat pada tabel di bawah ini.

**Tabel 1**  
**Jadwal Penelitian**

No	Kegiatan	Tahun 2023/2024					
		Sept	Okt	Nop	Jan	Peb	Mar
1	Pengajuan <i>outline</i>	■					
2	Konsultasi Desain Penelitian		■				
3	Seminar			■			
4	Penelitian Lapangan				■		
5	Konsultasi Bab I – III					■	
6	Konsultasi Bab IV – V						■