

BAB III

PERKEMBANGAN KUE BINGKE

A. Asal Mula Kue Bingke di Pontianak

Provinsi Kalimantan barat merupakan daerah yang memiliki keanekaragaman budaya, adat istiadat dan makana tradisional. Khususnya di Kota Pontianak makanan tradisional sudah menjadi warisan turun-temurun dari zaman nenek moyang, seperti kue bingke, bingke merupakan makanan tradisional yang menyerupai kue lumpur dengan bahan baku tepung terigu, gula, susu, santan, telur dan garam. Kue bingke ini sudah ada sejak 30 tahun yang lalu di Pontianak kue bingke ini mulai di kenal masyarakat Pontianak pada saat bulan suci Ramadhan. Kue bingke ini memiliki rasa yang manis dan lembut dan sangat cocok untuk di santap pada saat berbuka puasa. Tidak ada sumber atau literature yang bisa menjelaskan sejarah asal mula kue bingke di Kalimantan Barat umumnya.

Kue bingke merupakan makanan manis khas Pontianak yang memiliki bentuk seperti kelopak bunga kembang sepatu. Kue ini memiliki dua varian yaitu bingke biasa dan bingke berendam. Yang membedakan kedua varian kue bingke ini adalah cara masaknya, bingke biasa dimasak dengan cara dipanggang sedangkan bingke berendam dimasak dengan cara di kukus.

B. Perkembangan Kue Bingke

Perkembangan Kue Bingke Saat ini

Penduduk Kalimantan Barat khususnya Pontianak yang suka berburu kuliner, maka pasti sudah tidak asing lagi dengan kuliner khas yang satu ini. Kue bingke Pontianak, merupakan kue tradisional dari Pontianak yang merupakan salah satu oleh-oleh populer dan banyak dicari oleh para wisatawan saat berkunjung di Pontianak. Sehingga tidak heran kue bingke ini merupakan salah satu ikon dari Kota Khatulistiwa ini.

Awal tahun 1900-an bingke mulai banyak di minati oleh masyarakat Pontianak. Perkembangan bingke pada saat diproduksi berbagai varian. Seperti bingke Al-fajar dengan varian susu, bingke putri sari dengan varian berendam. Walaupun ada beberapa varian yang sama tapi setiap tokoh memiliki ciri khas tersendiri

Dahulu kue ini merupakan penganan khas Ramadan di daerah Pontianak, namun kini

Kue Bingke dapat mudah kita temui di bulan – bulan biasa, karena kue dengan rasa manis dan bertekstur lembut ini tidak lagi hanya menjadi makanan untuk berbuka puasa namun telah menjadi cinderamata bagi para wisatawan. Ada beberapa penjual kue bingke asli Pontianak yang berlokasi di Kota Pontianak, diantaranya Borneo Channel. Borneo Channel menjual kue Bingke asli Pontianak yang berlokasi di Kota Pontianak, Kalimantan Barat. Kue berbentuk daun semanggi berkelopak enam ini dimasak dengan cara dipanggang ataupun dikukus. Berbagai macam varian rasa dan beraroma khas nan lembut dimulut.

Tidak ada literatur yang menceritakan dengan pasti sejarah asal mula kue bingke di Indonesia. Hal ini juga disebabkan beberapa daerah khusus orang Melayu baik yang ada di pulau Sumatra maupun di pulau Kalimantan sangat mengenal kue bingke dengan sebutan yang berbeda, seperti ada yang menyebut bingka atau bingke.

Hasil wawancara dengan *owner* Toko Bingke Kamboja, Toko Bingke Al-Fajar, Toko Bingke Putri Sari, dan Toko Bingke Khatulistiwa, hampir semuanya tidak mengetahui secara pasti bagaimana sejarah kue bingke di Pontianak. Mengenai resep, mereka pun menjelaskan hanya berdasarkan resep turun-menurun, kecuali varian-varian baru yang ditambah dengan bahan lain, seperti rasa durian, rasa lidah buaya, rasa keju, dan lain-lain sesuai selera konsumen serta musim buah yang ada di Pontianak.

Dari sumber *Tribunbanjarmasin.com*, (Syaiful Anwar, 2020) menurut sejarah, resep kue bingke didapatkan dari Putri Junjung Buih yang merupakan seorang putri dari Kerajaan Daha, nenek moyang raja Kerajaan Banjar, yaitu Sultan Suriansyah. Pada saat itu, Putri Junjung Buih membuat kue bingke untuk disajikan kepada para bangsawan yang dapat disantap oleh kaum ningrat saja. Dalam istilah bahasa Belanda itu disebut *rijsttafel*. Menurut Fadly Rahman (2016:4), *rijsttafel* adalah soal cara pandang dan kemasan hidangan pribumi yang membuatnya menjadi populer. Istilah *rijsttafel* mewarnai berbagai media, mulai dari buku masak, majalah rumah tangga, laporan perjalanan, hingga panduan wisata. Kesan istimewa terhadap hidangan pribumi yang dipadu dengan hidangan asing (Eropa, Arab, Cina) tampak ditampilkan dalam media-media itu. Suci Sandi Wachyuni menambahkan bahwa “mayoritas asal-usul makanan yang muncul berkaitan dengan kejadian di suatu daerah pada masa lampu”. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa sejarah suatu daerah membentuk budaya makan dan mempengaruhi karakteristik makanan dan minuman yang dikonsumsi oleh masyarakat setempat. (Suci Sandi Wachyuni, 2016: 6).

Dari deskripsi tentang *rejsttafel* di atas dan dihubungkan dengan kue bingke menjadi kue tradisional khas Banjar yang bisa disantap oleh siapa saja yang menginginkannya. Selain orang Banjar, orang Melayu Pontianak dan suku lainnya juga sangat menyukai kue bingke, terutama etnis Melayu, baik di pulau Kalimantan, Sumatra, Semenanjung Malaysia maupun Sabah dan Sarawak.