

## **KATUPAT KANDANGAN KULINER TRADISIONAL KAB HULU SUNGAI SELATAN**

**MAIMUNAH**

Pengelola Data Nilai Budaya Dinas Pendidikan  
dan Kebudayaan Kab. HSS  
E-mail: maimunahkdg@gmail.com

*Abstract: Katupat Kandangan is a culinary delicacy in Hulu Sungai Selatan Regency which has distinctive characteristics compared to ketupat culinary in other regions in Indonesia. This study uses qualitative research methods, this methods used to examine natural objective conditions. The results found that katupat Kandangan is a culinary delicacy that has its own characteristics, both from the raw material and the manufacturing process, this is because all the ingredients are local products in Hulu Sungai Selatan Regency.*

**Key Word:** *Katupat, Culinary, Traditional*

**Abstrak:** Katupat Kandangan adalah kuliner yang ada di Kabupaten Hulu Sungai Selatan yang mempunyai ciri khas dibandingkan kuliner ketupat yang ada di daerah lain di Indonesia, dan tentu saja hal ini harus dilestarikan karena merupakan warisan budaya yang harus dipertahankan.

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif, yaitu metode penelitian yang digunakan untuk meneliti pada kondisi objektif yang alamiah.

Hasil penelitian yang ditemukan adalah bahwa Katupat Kandangan adalah kuliner yang mempunyai ciri tersendiri, baik dilihat dari bahan bakunya maupun proses pembuatannya, hal ini disebabkan semua bahan merupakan produk lokal yang ada di Kabupaten Hulu Sungai Selatan.

**Kata Kunci:** *Katupat, Kuliner Tradisional*

## A. Pendahuluan

Kabupaten Hulu Sungai Selatan adalah salah satu kabupaten tertua di Provinsi Kalimantan Selatan dengan pusat pemerintahan di Kandangan. Kabupaten Hulu Sungai Selatan memiliki luas wilayah sekitar 1.808,94 km, terletak 135 Km kearah utara kota Banjarmasin ibu kota Provinsi Kalimantan Selatan.<sup>1</sup>

Berdasarkan karakteristik wilayah, kabupaten Hulu Sungai Selatan di bagi dalam 3 (tiga) zonasi atau tapak yaitu wilayah pegunungan, dataran dan rawa. Kabupaten Hulu Sungai Selatan merupakan daerah yang berbasis agraris dengan komoditi tanaman padi dan palawija. Padi yang dikembangkan selain padi varitas unggul juga padi lokal yang merupakan kegemaran masyarakat Kandangan. Selain produksi tanaman bahan makanan (padi dan palawija), hasil sub sektor perkebunan juga cukup melimpah terutama komoditi kelapa dan kelapa sawit, karet, kopi dan kakao.<sup>2</sup>

Di sektor perikanan di dominasi ikan rawa seperti ikan gabus (haruan), sepat rawa, sepat siam dan papuyu/betok. Selain itu di bidang sosial budaya Kabupaten Hulu Sungai Selatan juga terkenal dengan dodol kandangan dan kuliner katupat kandangan.

Ketupat adalah salah satu kuliner yang ada di Indonesia, juga merupakan salah satu makanan wajib disaat lebaran. Setiap merayakan **Hari Raya Idul Fitri**, pasti ketupat selalu ada di setiap hidangan di rumah-rumah, ini memang terlihat sederhana. tetapi menjadi hal yang paling dicari saat lebaran.

Berbeda dengan ketupat pada umumnya Katupat Kandangan dijadikan kuliner sehari- hari, jadi tidak hanya

---

<sup>1</sup>Kabupaten Hulu Sungai Selatan Dalam Angka, Badan Pusat Statistik Kabupaten Hulu Sungai Selatan, 2019, h 5.

<sup>2</sup>Statistik Daerah Kabupaten Hulu Sungai Selatan, Badan Pusat Statistik Kabupaten Hulu Sungai Selatan, 2020, h 9.

ditemukan pada saat lebaran, dan juga menjadi kegemaran masyarakat Kandangan bahkan di luar kota Kandangan

Ketupat pada masing-masing daerah ada ke khasannya sesuai dengan kearifan lokal masing-masing, seperti di Kandangan yang merupakan salah satu Kabupaten yang ada di Provinsi Kalimantan Selatan ada kuliner khas yang terkenal hampir diseluruh Propinsi Kalimantan Selatan bahkan di Kalimantan pada umumnya juga sampai di luar pulau Kalimantan yang di kenal dengan sebutan Katupat Kandangan, hal ini perlu mendapat perhatian agar ketupat kandangan ini dapat di lestarikan dan dapat di patenkan menjadi kuliner khas kandangan dan dapat dijadikan warisan turun temurun

Berdasarkan latar belakang di atas, dan untuk memperoleh gambaran yang tepat dan jelas mengenai permasalahan yang akan dibahas, maka tulisan ini akan mengkaji beberapa pokok permasalahan, yaitu :

1. Mengapa Kuliner Katupat Kandangan ini dikatakan kuliner khas Kandangan?
2. Apa faktor yang mempengaruhinya

## **B. Hasil Dan Pembahasan**

Berdasarkan hasil penelitian katupat kandangan adalah sebagai berikut:

1. Katupat Kandangan dijadikan kuliner khas Kandangan

Ketupat Kandangan merupakan kuliner yang berasal dari daerah Kandangan, Kalimantan Selatan. Seperti ketupat pada umumnya bahan membuat ketupat berasal dari beras. Dan lauknya berupa ikan yang dimasak dengan menggunakan santan dan bumbu yang semua bahan adalah merupakan bahan yang banyak terdapat di daerah Kandangan.

Bahandan proses pembuatan ketupat Kandangan diantaranya:

- a. Kelapa.

Tanaman kelapa merupakan salah satu tanaman asli Indonesia. Menurut data BPS luas tanaman kelapa di Indonesia sekitar 97,4 % diantaranya merupakan tanaman kelapa rakyat. Sesuai dengan sifat diatas, maka perkembangan perkelapaan di Indonesia tidak terlepas dari partisipasi petani di pedesaan.

Penyebaran tanaman kelapa hampir merata diseluruh nusantara, termasuk di Kandangan, karena salah satu keunggulan tanaman ini adalah dapat tumbuh di berbagai agro ekologi seperti lahan pasang surut sehingga tanaman ini banyak tersebar di Kabupaten Hulu Sungai Selatan. dan masyarakatnyapun memanfaatkan tanaman ini sebagai salah satu bahan dalam pembuatan ketupat Kandangan.

Pohon kelapa ini dapat dimanfaatkan, mulai dari daun, buah sampai batangnya sebagaimana yang dapat dirinci sebagai berikut:

- 1) Daun kelapa  
Daun kelapa digunakan sebagai bahan pembuatan ketupat adalah daun kelapa muda yang dianyam sedemikian rupa
- 2) Tulang dari daun kelapa  
Tulang dari daun kelapa dijadikan sebagai alat untuk menusuk ikan yang nantinya akan diasap
- 3). Buah kelapa  
Buah kelapa dijadikan santan sebagai bahan untuk membuat kuah santan yang nantinya dicampur dengan ikan yang sudah diasap.
- 4).Batok kelapa  
Batok kelapa dan juga sabut kelapadapat dijadikan bahan untuk pengasapan ikan.
- 5). Batang kelapa

Batang kelapa dimanfaatkan untuk bahan bakar untuk memasak, baik memasak ketupat maupun memasak ikan yang sudah diasap.<sup>3</sup>

b. Beras

Beras yang digunakan untuk ketupat merupakan beras lokal yang khusus ditanam di daerah lahan gambut atau di daerah rawa dan secara umum semua padi lokal boleh disebut siam unus.

Beras itu pada umumnya di benihkan oleh para petaninya sendiri, sehingga banyak sekali jenis beras siam, hal ini di sebabkan karena faritas ini cocok ditanam di daerah gambut atau rawa dan waktu panen nya lebih lama.(hanya panen satu tahun sekali), sehingga beras lokal jenis ini harganya lebih mahal.

Ciri khas beras ini tidak pulen seperti beras jawa, orang banjar yang mendiami Kalimantan Selatan memiliki cita rasa unik tentang lezat tidaknya ketupat. Ketupat disebut lezat jika terhidang pera, berbutir – butir, tidak pulen. Inilah yang menjadikan ketupat Kandangan beda dengan ketupat lainnya.

c. Ikan

*Channa striata* termasuk ikan populer, berbagai budaya mengenal ikan ini. Di Jawa dikenal sebagai ikan kutu, orang betawi menyebutnya ikan gabus dan di Kalimantan Selatan di kenal dengan nama ikan haruan.<sup>4</sup>

Ikan Gabus (haruan) merupakan salah satu jenis ikan air tawar yang banyak dijumpai di perairan umum

---

<sup>3</sup>Hamdah Kaderi, Rusniah, Tokoh Kuliner Katupat Kandangan, Wawancara Pribadi, Kandangan, 20 Nopember 2020

<sup>4</sup>Dinas Perikanan dan Kelautan Provinsi Kalimantan Selatan, Budi Daya Ikan Gabus, 2015, h 1

seperti danau, rawa, waduk dan saluran – saluran air hingga ke sawah-sawah sebagai ikan liar. Di Kalimantan Selatan ikan haruan banyak ditemukan di rawa-rawa daerah pedalaman, hidup di dasar perairan dangkal, bersifat carnivore atau pemakan daging, terutama ikan – ikan kecil yang mendekatinya.

Berdasarkan hasil penelitian ikan haruan mengandung albumin yang sangat tinggi, dimana albumin ini adalah bagian protein yang sangat penting bagi tubuh manusia. Albumin ikan gabus merupakan cairan yang didapat dari ekstraksi daging ikan gabus yang prinsip dasar pembuatan.

Ikan haruan juga rasanya sangat lezat sebagai santapan karena rasa dagingnya yang manis, lembut, dan tak banyak duri selain protein nya yang tinggi.

Secara turun temurun selain penelitian diatas tentang ikan haruan khasiat ikan ini juga diketahui oleh penikmatnya, ini ikan sehat, orang kampung mengatakan kalau makan ikan haruan setelah operasi, nanti cepat kering lukanya dan tidak gatal.

Jenis ikan inilah yang juga menjadi pembeda dengan jenis ketupat lainnya yaitu penggunaan ikan haruan sebagai menu pelengkap.

Saat ini ikan haruan merupakan ikan yang banyak di temui dan dibudi dayakan di daerah Kandangan.

#### d). Proses Pembuatannya

Pada proses pembuatan ketupat yang digunakan adalah daun kelapa muda (Pucuk Nyiur) dengan diisi dengan beras yang khusus, yaitu beras lokal yang ada di Kalimantan Selatan pada umumnya dan di daerah Kandangan pada khususnya, beras ini mempunyai ciri tersendiri dan cara memasaknya pun lebih khusus yaitu ketupat yang sudah berisi beras dimasukkan pada air yang sudah mendidih dan waktu memasaknya pun tidak boleh terlalu lama, karena bila terlalu lama ketupatnya jadi tidak pera lagi, sehingga saat disantap akan mudah

hancur dan bisa menyerap kuah dan akan lebih nikmat lagi apabila menyantapnya dengan menggunakan tangan (Ciri Khas Orang Kandangan).

Bumbu yang digunakan pada kuahnya juga berbeda dengan ketupat didaerah lain diantaranya:

Kunyit, garam, cabai merah, bawang merah, bawang putih, gula merah dan terasi. Selain itu untuk menu pelengkap biasanya digunakan ikan haruan, karena mudah didapatkan oleh masyarakat nya, selain itu ikan haruan mempunyai tekstur yang lembut dan mudah menyerap kuah. Untuk pengolahan ikan tersebut dibakar atau diasap dan setelah selesai ikan tersebut dimasukkan kedalam kuah santan yang sudah dibuat dan di campur dengan bumbu yang sudah dihaluskan.

Untuk penyajian biasanya ketupat disajikan dalam piring, setelah itu disiram kuah dan ikanharuan ditaruh diatasnya, bagi yang tidak senang ikan gabus bisa diganti dengan telur, ayam dll.

Menu ini akan sangat nikmat apabila disantap dengan menggunakan tangan kosong atau tanpa sendok dan tentunya ini akan mempunyai sensasi tersendiri bila dinikmati dengan cara seperti ini.

## 2. Faktor yang mempengaruhi.

Kalimantan Selatan termasuk kawasan yang memiliki luas lahan basah (gambut) cukup luas. Kawasan ini sejak dulu dijadikan sebagai kawasan kepentingan pertanian, perkebunan rakyat dan perikanan rawa.

Kondisi alam Kabupaten Hulu Sungai Selatan yang terdiri dari daerah pegunungan, dataran dan perairan sangat memungkinkan juga menjadikan kawasannya untuk kepentingan pertanian, perkebunan dan perikanan rawa, sehingga mempengaruhi persediaan bahan baku untuk pembuatan ketupat kandangan.

Berdasarkan data statistik. Produksi padi yang dijadikan bahan dasar pembuatan ketupat pada tahun 2019 tercatat sebanyak 191.256 ton dan 174.628 ton hasil dari padi sawah, hal ini tentu saja sangat mendukung dalam hal bahan dasar pembuatan ketupat, begitu juga dengan kelapa, yang merupakan produksi komoditi perkebunan. Hasil panen kelapa menduduki urutan kedua setelah kelapa sawi, kemudian disusul dengan karet, kopi dan kakao. Untuk daerah rawa sangat cocok untuk hidup ikan haruan. Hal inilah yang mempengaruhi kenapa ketupat Kandangan sampai sekarang masih bertahan secara turun temurun dan dijadikan makanan tradisional

### **C. Penutup**

Berdasarkan hasil pembahasan diatas dapat disimpulkan:

1. Ketupat Kandangan memang kuliner tradisional khas kota Kandangan, dengan ciri khasnya adalah pemakaian beras yang digunakan sebagai bahan bakunya yaitu beras siam yang merupakan beras varitas lokal
2. Bahan pelengkap lain yang khas adalah lauknya yaitu ikan haruan yang juga banyak terdapat di Kandangan
3. Proses pembuatannya juga berbeda dengan ketupat pada umumnya yaitu saat merebus ketupatnya dan juga pengolahan ikan nya dengan diasap tidak digoreng.
4. Cara makannya juga yang unik, walaupun jenis makanan ini berkuah santan justru makannya akan lebih nikmat apabila menggunakan tangan tanpa sendok

## DAFTAR PUSTAKA

- Budi Daya Padi, Pusat Penyuluhan Pertanian Badan Penyuluhan dan Pengembangan Pertanian, 2011
- Dinas Perikanan dan Kelautan Provinsi Kalimantan Selatan, Budidaya Ikan Gabus, 2015
- Dinas Kelautan dan Perikanan, Teknologi Pengolahan Albumin Ikan Gabus, Balai Penerapan Mutu Hasil Perikanan, Banjarbaru, 2018
- Kaderi Hamdah, Rusnia, Tokoh Kuliner Katupat Kandangan, Wawancara Pribadi, Kandangan, 20 Nopember 2020
- Ketupat Kandangan si Pembuka Hari, Travel,Compas.Com
- Rizky-ashyanita, Ketupat Kandangan Hj Mursinah Kuliner Legendaris Provinsi Kal Sel sejak 1965, Kumparan.com.
- Statistik Daerah Kabupaten Hulu Sungai Selatan , 2020, Badan Pusat Statistik, Kabupaten Hulu Sungai Selatan