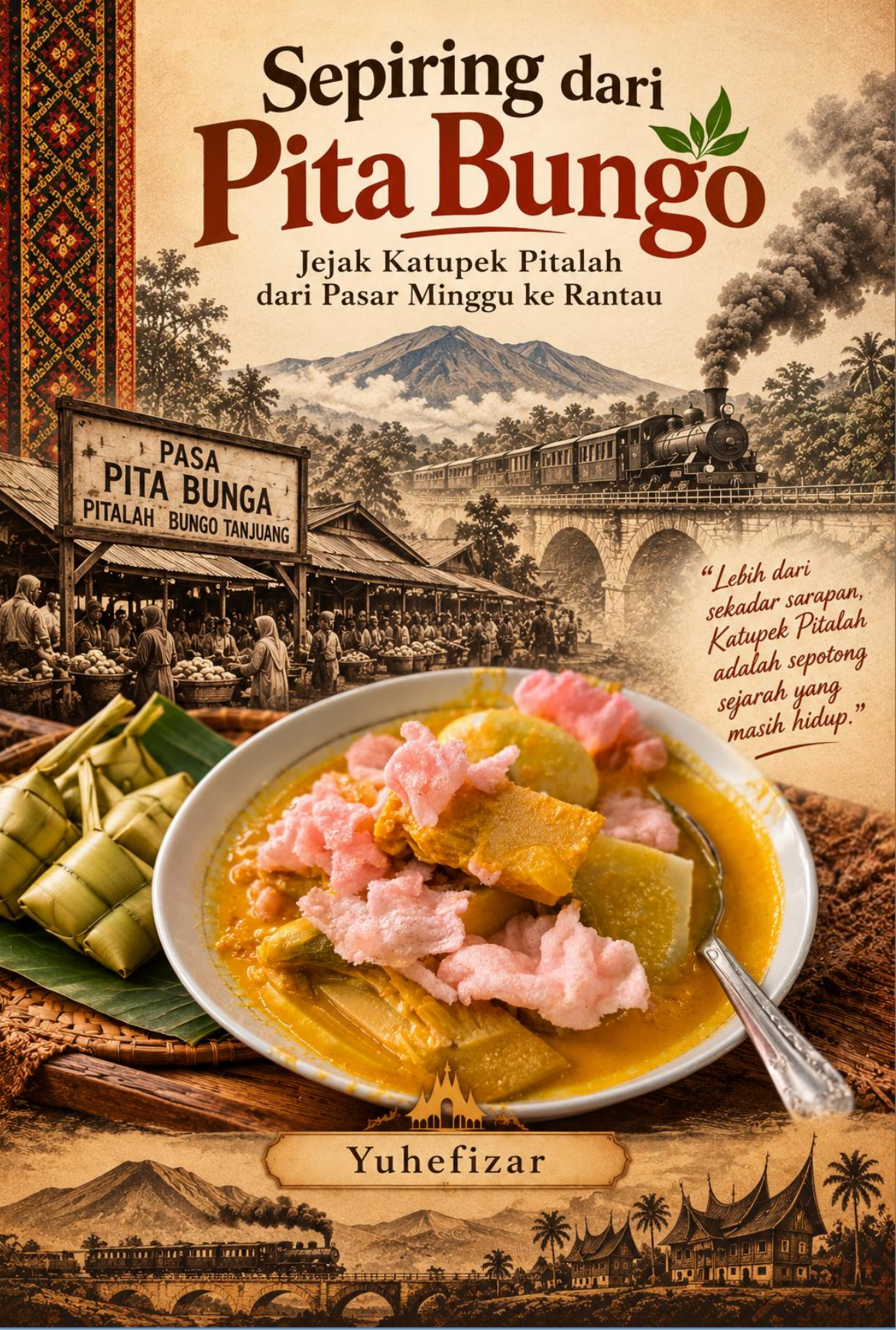




Sepiring dari Pita Bungo

Jejak Katupek Pitalah
dari Pasar Minggu ke Rantau

*“Lebih dari
sekadar sarapan,
Katupek Pitalah
adalah sepotong
sejarah yang
masih hidup.”*

Yuhefizar

Sepiring dari Pita Bungo

Jejak Katupek Pitalah dari Pasar Minggu ke Rantau

Yuhefizar

Sepiring dari Pita Bungo

Jejak Katupek Pitalah dari Pasar Minggu ke Rantau

Penulis: Yuhefizar.

Edisi digital pertama, Oktober 2026

Padang, Sumatera Barat

Ukuran: 15,5 × 23 cm

© 2026 Yuhefizar. Karya ini dilisensikan di bawah Lisensi Creative Commons Atribusi-NonKomersial-BerbagiSerupa 4.0 Internasional (CC BY-NC-SA 4.0). Anda bebas menyalin, menyebarkan, dan mengadaptasi karya ini dengan syarat mencantumkan nama penulis, tidak menggunakannya untuk tujuan komersial, dan menyebarkan karya turunan di bawah lisensi yang sama. Teks lisensi lengkap:

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/deed.id>

Buku ini disusun sepenuhnya dari penelusuran literatur yang tersedia untuk umum hingga 4 Oktober 2026 berbantuan Kecerdasan Artifisial. Penulis tidak melakukan wawancara baru. Setiap informasi yang belum pasti ditulis sebagai tuturan atau pertanyaan terbuka, dan sumbernya dicantumkan dalam catatan kaki serta Daftar Pustaka.

Kutipan dan foto dari sumber lain tetap menjadi milik pemegang hak masing-masing.

Buku ini dibagikan secara gratis.

*Untuk para ibu di Bungo Tanjung dan Pitalah
yang bangun sebelum subuh,
dan untuk siapa saja yang pernah menunggu
sepiring katupek di los pasar pada hari Minggu.*

Daftar Isi

Prakata.....	5
Prolog: Minggu Pagi di Pasa Akaik	7
Bab 1. Sepiring yang Dibelah	9
Bab 2. Dua Nagari di Kaki Marapi	11
Bab 3. Nama yang Dipinjam	13
Bab 4. Pasar yang Dimiliki Bersama.....	16
Bab 5. Tiga Sayur dan Sebuah Teka-teki	19
Bab 6. Api Kayu dan Kaleng Bergoni	22
Bab 7. Rel yang Membelah Pasar.....	25
Bab 8. Mengikuti Hari Pekan	28
Bab 9. Tangan-tangan yang Mewariskan	31
Bab 10. Yang Asli dan yang Berubah.....	34
Bab 11. Halaman-halaman yang Masih Kosong.....	37
Epilog: Sepiring yang Menyimpan Dua Nagari.....	39
Lampiran.....	40
Daftar Pustaka.....	43
Tentang Penulis.....	47

Prakata

Buku kecil ini lahir dari pertanyaan yang sederhana sewaktu menikmati sepiring katupek pitalah setelah olah raga pagi “car free day” di Kota Padang: apa yang sebenarnya kita ketahui tentang Katupek Pitalah? Buku ini ditulis ala feature naratif agar narasi yang disampaikan enak dibaca dan mengalir, sehingga karya ini mirip novel kuliner namun tetap menjaga sumber datanya.

Hampir setiap orang Minang mengenal hidangan ini. Banyak yang pernah menyantapnya di Padang, di Padang Panjang, atau di pasar-pasar nagari di Tanah Datar. Namun ketika kami menelusuri apa yang sudah tertulis tentangnya, ternyata catatannya tipis. Ada dua artikel jurnal yang membahasnya secara langsung, beberapa laporan kegiatan kebudayaan, dan sejumlah tulisan media serta blog warga. Selebihnya masih tersimpan dalam ingatan para pedagang dan keluarga pembuatnya.

Kami memilih menulis dari bahan yang tersedia itu saja, dengan satu pegangan: **lebih baik mengatakan “belum diketahui” daripada menyampaikan dugaan sebagai fakta.**

Karena itu, pembaca akan menemukan tiga macam kalimat dalam buku ini. Yang *terdokumentasi* disampaikan dengan lugas dan diberi catatan kaki. Yang *dituturkan*, yaitu cerita yang hidup di masyarakat atau dikutip media, ditandai dengan frasa seperti *menurut tuturan* atau *dilaporkan*. Yang *belum pasti* ditulis sebagai kemungkinan atau pertanyaan. Ringkasan seluruh klaim beserta tingkat kepastiannya dapat dilihat di Lampiran C.

Bab-bab dalam buku ini sengaja ditulis dengan gaya bercerita. Beberapa bagian membuka dengan suasana: pasar pada Minggu pagi, gulai yang dibawa dalam kaleng berbalut goni, ketupat yang dibelah di atas piring. Suasana itu kami susun dari detail yang memang tercatat dalam sumber. Bila ada bagian yang merupakan bayangan, kami menyebutnya terus terang.

Buku ini bukan kata terakhir tentang Katupek Pitalah. Ia adalah ajakan. Kami berharap para pedagang, niniak mamak, perantau, peneliti, dan siapa pun yang menyimpan cerita tentang hidangan ini berkenan melengkapinya. Karena itulah buku ini kami bagikan secara bebas, agar siapa saja boleh menyalin, mengoreksi, dan meneruskannya.

Padang, Oktober 2026

Penulis

Prolog: Minggu Pagi di Pasa Akaik

Hari masih gelap ketika kaleng-kaleng itu diangkat.

Di dapur-dapur Jorong Haru dan Balai Akad, Nagari Bungo Tanjung, gulai yang dimasak di atas tungku kayu kini sudah mendidih. Dalam keadaan panas, ia dituang ke dalam *belek*, kaleng yang bagian dalamnya telah dilapisi plastik. Mulut kaleng diikat. Lalu kaleng itu digulung dengan karung goni dan diikat lagi dengan tali tambang kecil.¹ Cara ini sederhana, tetapi cerdas. Ketika nanti dibuka di pasar, gulai itu masih akan mengepul.

Seorang pedagang pernah bercerita kepada sebuah harian di Padang bahwa ia berangkat dari rumah pukul lima pagi, membawa dagangannya dengan bus langganan.² Kita tidak tahu apakah semua pedagang melakukan hal yang sama. Tetapi gambaran itu cukup untuk membayangkan bagaimana sepiring sarapan bisa memulai perjalanannya jauh sebelum matahari terbit.

Hari itu hari Minggu, hari pasar. Orang di sini menyebutnya hari *Akad*, atau *Akaik*, dari kata Ahad. Di los bagian tengah pasar yang dimiliki bersama oleh Nagari Pitalah dan Bungo Tanjung, para penjual katupek berjejer di antara penjual kerupuk kulit, kacang goreng, dan nasi.³ Gulai dituang ke dalam *balango*, belanga besar dari tanah liat.

¹ Ridwan dan Rahmi (2024), hlm. 17613 dan 17621.

² Wawancara harian *Haluan* dengan seorang pedagang Bungo Tanjung, dimuat ulang dalam blog Jazsrie (2017). Lihat Bab 9.

³ Barito Minang (2014); Pasbana (2018).

Ketupat yang besar dibelah, lalu disiram kuah santan yang kental, dengan potongan buah muda, rebung, dan sayur yang disebut orang setempat *lobak*.⁴

Ada pembeli yang makan di bangku-bangku samping dagangan. Ada yang membungkus untuk dibawa pulang. Ada pula, kata sejumlah tulisan, orang dari luar kota yang sengaja datang ke pasar ini hanya untuk sarapan katupek.⁵

Itulah Katupek Pitalah di rumahnya sendiri.

Suasana pagi di atas kami susun dari catatan penelitian dan laporan media. Ia bukan kesaksian satu hari tertentu, dan rinciannya bisa berbeda dari satu dapur ke dapur lain.

Buku ini adalah upaya untuk mengenal sepiring sarapan itu lebih dekat: dari mana ia datang, siapa yang menjaganya, dan bagaimana ia berjalan dari pasar nagari ke kota-kota jauh. Kita akan berjalan dengan hati-hati, karena ternyata tidak semua jawabannya sudah tertulis.

⁴ Ridwan dan Rahmi (2024), hlm. 17621; Sari dan Mariya (2024), hlm. 957–958.

⁵ Pasbana (2018); Jazsrie (2017).

Bab 1. Sepiring yang Dibelah

Bab ini memperkenalkan hidangan itu sendiri: apa isinya, dan apa yang membuatnya berbeda dari ketupat gulai lain.

Dalam bahasa Minangkabau, *katupek* berarti ketupat. *Pitalah* adalah nama sebuah nagari kecil di Kecamatan Batipuh, Kabupaten Tanah Datar. Jadi, secara harfiah, *Katupek Pitalah* adalah “ketupat Pitalah”.

Namun siapa pun yang pernah menyantapnya tahu bahwa nama itu menyimpan lebih dari sekadar asal tempat.

Lima tanda pengenal

Sekilas, *Katupek Pitalah* mirip ketupat sayur atau lontong sayur yang dikenal di banyak daerah. Perbedaannya baru terasa ketupat itu sampai di piring.

Ahmad Ridwan dan Lailatur Rahmi, yang meneliti usaha *Katupek Pitalah* di Tanah Datar, merangkum lima ciri khasnya dari pengamatan di lapangan.⁶

Pertama, ketupatnya besar dan dibelah secara diagonal, tidak dipotong kecil-kecil. Kedua, gulainya dimasak secara tradisional dengan tungku kayu. Ketiga, isi gulainya adalah potongan besar buah muda, rebung, dan lobak. Keempat, gulai dibawa ke pasar dengan cara

⁶ Ridwan dan Rahmi (2024), hlm. 17621. Dalam kesimpulan penelitian itu, buah muda disebut “cempedak muda”; di bagian lain disebut “nangka”. Soal ini dibahas di Bab 5.

khusus agar tetap panas. Kelima, di pasar gulai diletakkan dalam *balango* besar dan disajikan dengan piring *kanso*.

Penelitian lain di Padang Panjang menambahkan dua pengamatan.⁷ Ketupatnya disajikan utuh dan hanya dibelah di bagian tengah. Dan, berbeda dengan banyak hidangan lontong lainnya, ia tidak diberi kerupuk merah.

Lima tanda itu, ditambah dua pengamatan tadi, akan menemani kita sepanjang buku ini. Kita akan kembali kepadanya ketika membicarakan mana yang inti dan mana yang variasi.

Sarapan yang mengenyangkan

Katupek Pitalah adalah makanan pagi. Ridwan dan Rahmi mencatat bahwa hidangan ini biasanya dinikmati penduduk setempat sebagai sarapan.⁸ Di Padang, sebuah kedai yang sering diulas media dilaporkan buka mulai pukul enam pagi dan tutup pukul sebelas siang.⁹

Mudah dipahami mengapa begitu. Ketupat yang padat mengenyangkan. Santan memberi rasa gurih dan tenaga. Sayur yang berserat membuat perut tidak cepat lapar. Bagi orang yang hendak ke sawah, ke kantor, atau ke perjalanan jauh, sepiring katupek adalah bekal yang masuk akal.

Namun di sini kita perlu berhati-hati untuk pertama kalinya. Yang tercatat adalah *kebiasaan* memakannya di pagi hari. Kita belum menemukan satu sumber pun yang menyatakan bahwa hidangan ini sejak awal memang *diciptakan* sebagai makanan pagi. Kemungkinannya besar, tetapi kemungkinan tetaplah kemungkinan.

⁷ Sari dan Mariya (2024), hlm. 957–959 dan 966–967.

⁸ Ridwan dan Rahmi (2024), hlm. 17621.

⁹ Kompas.com (3 Desember 2021), tentang kedai di Jl. Purus III, Padang.

Bab 2. Dua Nagari di Kaki Marapi

Bab ini membawa kita ke tanah asal Katupek Pitalah, dua nagari bertetangga yang kerap disebut dengan satu nama.

Dari Padang Panjang, jalan menurun ke arah Danau Singkarak melewati Kecamatan Batipuh. Di sana, di kaki Gunung Marapi, dua nagari bertetangga hidup berdampingan: Pitalah dan Bungo Tanjung.

Keduanya tidak besar. Pitalah bahkan nagari terkecil di Kecamatan Batipuh, tetapi juga yang paling padat penduduknya.¹⁰

Tabel 1. Dua nagari asal Katupek Pitalah. Sumber: Langgam.id (data BPS 2017); Wikipedia bahasa Indonesia.

	Nagari Pitalah	Nagari Bungo Tanjung
Luas	4,58 km ²	18,06 km ²
Jorong	Sulavan, Jambak, Rampanai, Baringin, Baru	Padang Kunyik, Jambak, Ampia Rayo, Balai Akad, Haru, Guguak Nyariang, Kapuah
Jarak ke ibu kota kecamatan	5 km	5 km
Jarak ke Batusangkar	28 km	30 km

Kecamatan Batipuh sendiri terdiri atas delapan nagari: Tanjung Barulak, Bungo Tanjung, Pitalah, Gunung Rajo, Batipuh Baruah, Batipuh Ateh, Sabu, dan Andaleh.¹¹

¹⁰ Wikipedia bahasa Indonesia, “Pitalah, Batipuh, Tanah Datar”.

¹¹ Langgam.id, “Kecamatan Batipuh, Kabupaten Tanah Datar”, mengutip *Kecamatan Batipuh dalam Angka 2018*, BPS Kabupaten Tanah Datar.

Pita Bungo

Dalam percakapan sehari-hari, kedua nagari ini kerap disebut bersama sebagai **Pita Bungo** atau **Pita Bunga**, singkatan dari Pitalah-Bungo Tanjung. Nama itulah yang dipakai untuk pasar milik bersama mereka, yang akan kita kunjungi di Bab 4.

Kebersamaan itu tidak berhenti di pasar. Sebuah laporan kegiatan kebudayaan menyebut bahwa masyarakat kedua nagari memiliki kesamaan budaya, sosial, keagamaan, dan ritus.¹² Tradisi silek *Galombang Duo Baleh* disebut tumbuh di kawasan Batipuh, Pitalah, dan Bungo Tanjung.¹³ Kawasan ini juga pernah dikenal sebagai kantong tenun songket, dengan corak Pitalah yang khas.¹⁴

Sebuah blog kuliner menuliskannya dengan cara yang lebih akrab: orang Pitalah dan Bungo Tanjung pada dasarnya satu, sehingga keduanya tidak saling mempersoalkan.¹⁵

Dengan latar seperti itu, wajar bila sebuah hidangan tumbuh menjadi milik bersama kawasan. Yang menarik justru pertanyaan berikutnya: mengapa ia membawa nama salah satu nagari saja?

¹² Pasbana (Desember 2024), laporan kegiatan Penguatan Ekosistem Kebudayaan di Desa-desi Kawasan Warisan Dunia.

¹³ Langgam.id (2024), “Merawat Silek Galombang Duobaleh di Bungo Tanjung Batipuh”.

¹⁴ Sumbarsatu (November 2023), tentang Galanggang Arang Pita Bungo.

¹⁵ Barito Minang (2014).

Bab 3. Nama yang Dipinjam

Bab ini menelusuri asal-usul nama Katupek Pitalah, bagian yang paling banyak bersandar pada tuturan.

Inilah teka-teki pertama buku ini. Penelitian menunjukkan bahwa Katupek Pitalah dibuat terutama oleh orang Bungo Tanjung. Namun hidangan itu dikenal dengan nama Pitalah. Bagaimana bisa?

Jawabannya, sejauh yang tertulis, masih bersandar pada tuturan. Belum pada arsip.

Apa kata penelitian

Ridwan dan Rahmi menyampaikan temuan survei mereka dengan cukup tegas. Menurut tuturan yang mereka himpun, Pitalah dan Bungo Tanjung dahulu tergabung dalam satu nagari. Nama ketupat ini diambil dari awal sebutan gabungan itu, *Pitalah Bungo Tanjung*. Pembuatnya, menurut mereka, adalah orang Bungo Tanjung, dan tradisi itu diteruskan turun-temurun di sana.¹⁶

Temuan ini didukung oleh peta dapur. Semua dapur produksi yang mereka catat berada di Bungo Tanjung, tepatnya di Jorong Haru dan Jorong Balai Akad.¹⁷

¹⁶ Ridwan dan Rahmi (2024), hlm. 17611 dan 17612–17613.

¹⁷ Ridwan dan Rahmi (2024), hlm. 17617, Tabel 7.

Perlu dicatat, kesimpulan sejarah itu berasal dari wawancara dengan sembilan pelaku usaha. Itu kesaksian yang berharga. Tetapi ia belum diuji dengan arsip, dokumen nagari, atau tambo tertulis.

Apa kata catatan warga

Sejumlah tulisan populer menyampaikan hal yang senada. Sebuah blog kuliner pada 2014 menulis bahwa Katupek Pitalah dan kerupuk Pitalah sebenarnya berasal dari Bungo Tanjung, tetapi yang terkenal adalah nama Pitalah.¹⁸ Kalimat yang hampir sama muncul lagi di media daring pada 2018.¹⁹

Sumber lain menyebut Katupek Pitalah sebagai khas Nagari Pitalah saja, misalnya artikel di *Jurnal Buana* dan sejumlah media.²⁰ Ada pula yang menyebutnya berasal dari kedua nagari sekaligus.²¹

Jadi, kita berhadapan dengan tiga versi. Satu menunjuk Bungo Tanjung, satu menunjuk Pitalah, satu menunjuk keduanya. Tidak satu pun didukung dokumen sejarah tertulis.

Bunga tanjung yang dipatahkan

Lalu dari mana nama *Pitalah* sendiri?

Ada satu cerita yang beredar, dan ceritanya indah. Menurut versi tambo yang dituliskan ulang di sebuah blog pada 2017, Tuan Gadang, raja di Batipuah, suatu hari berjalan ke arah Danau Singkarak. Di sebuah tempat, ia terpicat oleh bunga tanjung yang besar dan indah. Ia lalu meminta dayangnya memetik sekuntum. “Patahlah bungo tanjuang,” katanya, yang berarti: patahkanlah bunga tanjung itu. Dari

¹⁸ Barito Minang (2014).

¹⁹ Pasbana (2018).

²⁰ Sari dan Mariya (2024), hlm. 957.

²¹ Padangkita (22 Agustus 2022).

ucapan itulah, menurut cerita ini, tempat tersebut dinamai Pitalah Bungo Tanjuang.²²

Blog yang sama menambahkan bahwa sebatang pohon bunga tanjung masih tumbuh di tepi jalan hingga 2007, sebelum ditebang karena batangnya lapuk dan dianggap membahayakan.

Cerita ini masuk akal secara bunyi: *patahlah* bisa menjadi *pitalah*. Namun kita tetap memperlakukannya sebagai tuturan. Sumbernya blog tanpa rujukan naskah. Tulisan lain tentang asal nama Bungo Tanjuang, yang disusun dari tuturan seorang datuak pada 2007, justru mengaitkan nama itu dengan sebatang pohon bunga tanjung yang harum di tempat nenek moyang pertama kali bermukim, tanpa menyebut Pitalah sama sekali.²³

Sikap buku ini

Dari semua sumber itu, kita mengambil sikap yang paling aman: **Katupek Pitalah adalah warisan kawasan Pitalah–Bungo Tanjuang.**

Data penelitian menunjukkan peran besar dapur-dapur Bungo Tanjuang. Nama Pitalah melekat melalui sejarah bersama, dan sangat mungkin melalui pasar bersama tempat hidangan ini dijual. Bagaimana tepatnya nama itu terbentuk, dan sejak kapan, masih menjadi halaman yang kosong. Halaman itu menunggu diisi oleh mereka yang menyimpan ingatannya.

²² Jazsrie (Desember 2017), “Nagari Pitalah”.

²³ Bahren, “Nagari Bungo Tanjuang”, Minangsatu. Draf awal buku ini juga sempat merujuk artikel sejarah di situs Nagari Bungo Tanjuang, tetapi halaman itu tidak dapat diakses saat buku disusun, sehingga isinya tidak dikutip.

Bab 4. Pasar yang Dimiliki Bersama

Bab ini mengunjungi rumah utama Katupek Pitalah: pasar syarikat Pitalah–Bungo Tanjung yang ramai setiap hari Minggu.

Ada pasar yang dimiliki pemerintah. Ada pasar yang dimiliki satu nagari. Pasar di Pitalah berbeda: ia dimiliki bersama oleh dua nagari.

Satu pasar, banyak nama

Pasar ini dikenal dengan beberapa nama. Ada yang menyebutnya Pasar Pita Bunga, ada yang menyebut Pita Bungo, Pasar Syarikat Pitalah–Bungo Tanjung, atau cukup Pasar Pitalah. Dalam rangkaian kegiatan Galanggang Arang yang diselenggarakan Direktorat Jenderal Kebudayaan pada November 2023, pasar ini digambarkan sebagai pasar syarikat yang dimiliki bersama oleh kedua nagari.²⁴

Rilis kegiatan itu memuat satu kalimat yang penting bagi buku ini. Dari Pasar Pita Bungo, katanya, berkembang kuliner bergastronomi menarik yang disebut Katupek Pitalah, yang kini dapat dinikmati di berbagai pelosok tanah air.²⁵

Sebuah tulisan warga menggambarkan pasar ini sebagai pembatas antara kedua nagari: Pitalah di utara, Bungo Tanjung di selatan.²⁶ Keterangan letak ini belum kita cocokkan dengan peta resmi, tetapi ia

²⁴ Sumbarsatu (November 2023); Sumateraline (November 2023).

²⁵ Sumbarsatu (November 2023).

²⁶ Jazsrie (Desember 2017), “Nagari Pitalah”.

membantu kita membayangkan pasar sebagai ruang di tengah, tempat dua nagari bertemu.

Hari Akad

Hari pasar di Pitalah adalah hari Minggu. Dalam sebutan setempat, Minggu juga disebut hari *Akad* atau *Akaik*, dari kata Ahad. Beberapa sumber menyebut pasar ini *Pasa Balai Akaik*.²⁷ Sebuah kajian tentang pasar-pasar nagari di Tanah Datar pun mencantumkan Pasar Pitalah Bunga sebagai pasar nagari yang beroperasi pada hari Minggu.²⁸

Ada kebetulan kecil yang menarik. Salah satu jorong di Bungo Tanjung bernama Balai Akad. Penelitian 2024 mencatat ada dapur produksi Katupek Pitalah di belakang Pasar Pitalah, Jorong Balai Akad.²⁹ Apakah nama jorong itu berasal dari hari pasarnya? Belum ada sumber yang menjelaskan. Kita mencatatnya sebagai pertanyaan.

Di los bagian tengah

Bayangkan los pasar pada pagi itu. Para pedagang katupek berjejer, bercampur dengan penjual makanan lain. Sebuah media menyebut mereka menempati los bagian tengah.³⁰ Di los yang sama, menurut catatan sebuah blog, ada yang menjajakan kerupuk kulit, kerupuk Pitalah, kacang goreng, dan nasi.³¹

Pembelinya tidak hanya warga sekitar. Sejumlah tulisan menyebut ada orang dari luar kota, bahkan pejabat dari kota lain, yang sengaja

²⁷ Jazsrie (2017); Minangtourism, “Katupek Gulai Pitalah”.

²⁸ Putra, R. A., skripsi Universitas Bung Hatta, Bab I, tabel pasar nagari di Kabupaten Tanah Datar.

²⁹ Ridwan dan Rahmi (2024), hlm. 17616–17617.

³⁰ Pasbana (2018).

³¹ Barito Minang (2014).

datang ke Pasar Pitalah hanya untuk sarapan katupek.³² Harga yang dilaporkan pada 2017–2018 adalah Rp5.000 per piring.³³ Angka ini tentu sudah berubah. Kita mencatatnya hanya sebagai gambaran masa itu.

Pasar sebagai jalan

Pasar mingguan mempertemukan orang dari banyak nagari. Petani membawa hasil kebun, pedagang membawa dagangan, dan kabar ikut berpindah bersama mereka. Masuk akal bila Katupek Pitalah dikenal luas melalui pertemuan semacam ini.

Namun “masuk akal” belum berarti “terbukti”. Hubungan sebab-akibat antara pasar dan persebaran hidangan ini belum pernah diteliti secara khusus. Yang terdokumentasi adalah bahwa para penjualnya berpindah dari pasar ke pasar mengikuti hari pekan. Jejak mereka akan kita ikuti di Bab 8.

³² Pasbana (2018); Jazsrie (2017).

³³ Pasbana (2018); Jazsrie (2017).

Bab 5. Tiga Sayur dan Sebuah Teka-teki

Bab ini membuka isi piring: bahan-bahan Katupek Pitalah, dan dua pertanyaan kecil yang ternyata belum terjawab.

Jika ingin mengenali Katupek Pitalah dari jauh, lihatlah gulainya. Di dalam kuah santan yang kental itu, hampir semua sumber yang kita telusuri menyebut tiga sayur yang sama: *cubadak* (buah muda), *rabuang* (rebung), dan *lobak*.

Apa yang tercatat

Ridwan dan Rahmi mencatat bahan utama Katupek Pitalah sebagai berikut: beras dan daun pucuk kelapa untuk ketupat; santan kelapa, nangka, rebung, dan sayur lobak untuk gulai; serta bumbu pokok seperti kunyit, bawang merah, dan bawang putih.³⁴ *Jurnal Buana* menyebut tiga bahan yang sama: lobak, cubadak, dan rabuang.³⁵

Yang tidak kita temukan dalam sumber ilmiah mana pun adalah resep lengkap dengan takaran. Resep yang beredar di internet berasal dari blog dan komunitas memasak, dan isinya beragam. Keragaman itu akan kita bahas di Bab 10.

Tiga sayur itu tampak sederhana. Tetapi ketika kita membaca sumber-sumbernya lebih teliti, muncul dua teka-teki.

³⁴ Ridwan dan Rahmi (2024), hlm. 17611 dan 17613.

³⁵ Sari dan Mariya (2024), hlm. 957–959.

Teka-teki pertama: nangka atau cempedak?

Kata Minang *cubadak* umumnya dipadankan dengan nangka. Namun Ridwan dan Rahmi menyebut “nangka” di bagian bahan, lalu menulis “cempedak muda yang dipotong besar” di bagian kesimpulan. Sebuah blog juga menyebut “cubadak”, lalu “potongan cempedak”, dalam paragraf yang sama.³⁶

Dalam percakapan sehari-hari di Sumatera Barat, kedua kata ini memang kerap dipertukarkan. Apakah para pembuat sungguh memakai buah yang berbeda, atau ini hanya soal penyebutan, belum dapat dipastikan dari literatur. Mungkin hanya dapur-dapur di Bungo Tanjung yang bisa menjawabnya.

Teka-teki kedua: lobak yang mana?

Teka-teki ini lebih menarik. Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia, *lobak* adalah sayuran berumbi putih, *Raphanus sativus*.³⁷ Jika kita mengikuti kamus, gulai Katupek Pitalah berisi irisan umbi lobak.

Namun di Sumatera Barat, kata *lobak* juga dipakai untuk sayuran berdaun yang mirip kol. Profil desa wisata di laman Kementerian Pariwisata menulis “Kol (lobak)” ketika menjelaskan gulai Katupek Pitalah.³⁸ Sebuah situs resep dari Bukittinggi menggambarkan *lobak Singgalang* sebagai sayur seperti kol, hijau di bagian luar.³⁹

Jadi, lobak dalam Katupek Pitalah kemungkinan besar adalah sayur daun sejenis kol, bukan umbi lobak. Tetapi tidak ada sumber ilmiah

³⁶ Ridwan dan Rahmi (2024), hlm. 17613 dan 17621; Barito Minang (2014).

³⁷ KBBI daring, lema *lobak*.

³⁸ Jejaring Desa Wisata (Jadesta), Kementerian Pariwisata, “Desa Wisata Katupek Pitalah”.

³⁹ Jamgadang04, “Gulai Lobak Singgalang”.

yang menyebut nama spesiesnya. Karena itu, kita membiarkan kemungkinan ini tetap terbuka.

Sayur yang kadang ikut

Beberapa sumber menyebut sayur tambahan. Sebuah media mencantumkan nangka, rebung, kol, lobak, dan ketimun.⁴⁰ Sebuah situs wisata menyebut empat sayur, termasuk buncis.⁴¹ Penyebutan ini tidak muncul dalam dua penelitian jurnal. Kita memperlakukannya sebagai variasi, bukan bahan inti.

Ketupat dan bumbu

Ketupat Pitalah dibungkus *sarang katupek*, anyaman dari daun kelapa. Sumber populer menyebut ketupat ini lebih padat daripada lontong biasa.⁴² Sebuah resep di situs budaya menyarankan perebusan selama empat sampai lima jam.⁴³ Durasi ini wajar untuk ketupat, tetapi belum dikonfirmasi oleh pengamatan di dapur Bungo Tanjung.

Untuk bumbu, sumber populer menyebut jahe, kunyit, lengkuas, kemiri, cabai, serai, dan daun kunyit. Komposisi persisnya hampir pasti berbeda di setiap keluarga. Resep tradisional seperti ini biasanya diwariskan lewat tangan dan lidah, bukan lewat catatan.

⁴⁰ Pasbana (2018).

⁴¹ Minangtourism, “Katupek Gulai Pitalah”.

⁴² Good News From Indonesia (6 Agustus 2025).

⁴³ Budaya Indonesia, “Katupek Pitalah”.

Bab 6. Api Kayu dan Kaleng Bergoni

Bab ini mengikuti gulai dari tungku di dapur sampai ke belanga tanah di los pasar.

Yang membuat Katupek Pitalah khas bukan hanya isinya, tetapi juga jalan yang ditempuhnya. Gulai itu dimasak di atas kayu bakar, dibawa panas dalam kaleng tertutup, lalu dihidangkan dari belanga tanah.

Gulai berangkat panas dari dapur dan tiba mengepul di pasar



Disusun dari Ridwan dan Rahmi (2024), Jurnal Pendidikan Tambusai 8(2)

Gambar 1. Perjalanan gulai dari dapur ke pasar dalam empat tahap.

Api kayu

Ridwan dan Rahmi mencatat bahwa para pembuat di Bungo Tanjung memasak dengan kayu bakar, bukan kompor. Bagi para pelaku, cara ini adalah tradisi turun-temurun, dan merekalah yang menilai bahwa api kayu ikut membentuk rasa khasnya.⁴⁴

Keyakinan itu layak dihormati sebagai pengetahuan dapur. Orang yang memasak setiap pekan selama puluhan tahun tentu tahu apa yang membedakan masakannya. Namun dari sisi kajian pangan, belum ada uji rasa yang membandingkan gulai berapi kayu dengan gulai berapi

⁴⁴ Ridwan dan Rahmi (2024), hlm. 17611 dan 17613.

kompor. Kita mencatatnya sebagai bagian dari identitas, bukan sebagai klaim ilmiah.

Kaleng yang digulung goni

Bagian ini mungkin yang paling memikat dari semua catatan tentang Katupek Pitalah.

Menurut pengamatan Ridwan dan Rahmi, gulai dididihkan lebih dulu. Dalam keadaan panas, ia dituang ke dalam *belek*, kaleng yang bagian dalamnya telah dilapisi plastik, lalu diikat. Belek itu kemudian digulung dengan karung goni dan diikat dengan tali tambang kecil. Dengan cara ini, gulai masih hangat dan mengepul ketika dituangkan ke *balango* di pasar.⁴⁵

Kesaksian seorang pedagang yang dimuat ulang dari harian *Haluan* menyebut gulai dibawa dengan kaleng roti dan diletakkan di “tenda mobil” bus langganan.⁴⁶ Dua keterangan ini saling menguatkan: wadah logam yang tertutup rapat adalah cara yang lazim.

Ada kecerdikan sederhana di sini. Goni menahan panas, plastik menjaga kebersihan, dan kaleng tahan guncangan perjalanan. Tanpa termos atau pemanas listrik, sepanci gulai bisa menempuh jalan berkelok dan tetap sampai dalam keadaan hangat.

Belanga tanah di meja jualan

Di pasar, gulai diletakkan dalam *balango* besar, yaitu belanga tanah liat, lalu disajikan dengan piring *kanso*.⁴⁷ *Jurnal Buana* juga menyebut

⁴⁵ Ridwan dan Rahmi (2024), hlm. 17613 dan 17621.

⁴⁶ Jazsrie (Desember 2017), “Katupek Pitalah”, memuat ulang wawancara harian *Haluan*.

⁴⁷ Ridwan dan Rahmi (2024), hlm. 17621.

belanga tanah sebagai pembeda dari ketupat gulai lain.⁴⁸ Sebuah media menulis bahwa gulai terus dihangatkan dalam belanga tanah selama berjualan.⁴⁹

Perlu dibedakan dua hal yang sering tercampur dalam tulisan populer. Sumber jurnal menyebut belanga tanah sebagai **wadah saji di pasar**. Apakah gulai juga **dimasak** di periuk tanah di dapur, sumber-sumber tidak seragam. Sebuah berita menyebut gulai dimasak dan disajikan dalam periuk tanah liat,⁵⁰ sedangkan penelitian lapangan hanya menyebut tungku kayu untuk memasak dan belek untuk membawa. Yang pasti, belanga tanah hadir di meja jualan.

Berapa kali dalam sepekan

Tujuh dapur produksi yang dipetakan pada 2023 memasak dua sampai enam kali seminggu. Sebagian besar memasak dua kali.⁵¹ Irama ini sejalan dengan kebiasaan berjualan mengikuti hari pekan di pasar-pasar yang berbeda.

⁴⁸ Sari dan Mariya (2024), hlm. 958–959.

⁴⁹ Pasbana (2018).

⁵⁰ Mattanews (17 November 2023).

⁵¹ Ridwan dan Rahmi (2024), hlm. 17617, Tabel 7.

Bab 7. Rel yang Membelah Pasar

Bab ini menelusuri hubungan antara Katupek Pitalah dan jalur kereta api warisan kolonial yang melintas tepat di tengah pasarnya.

Ada satu hal yang membuat Pasar Pitalah berbeda dari kebanyakan pasar nagari: sebuah rel kereta membelahnya.

Rel yang dibangun untuk batu bara

Jalur kereta api di Sumatera Barat mulai dibangun pada 1891. Segmen Padang Panjang–Solok, yang melintasi kawasan Pitalah, selesai pada 1 Juli 1892.⁵² Jalur ini dibangun terutama untuk mengangkut batu bara Ombilin dari Sawahlunto ke pelabuhan Emmahaven, yang kini bernama Teluk Bayur. Namun ia juga melayani penumpang.

Di jalur itu terdapat Stasiun Pitalah, tercatat pada kilometer 86+220. Layanan penumpang reguler di jalur ini berhenti sekitar 1986. Jalur itu nonaktif sejak 2014, setelah kereta wisata berhenti beroperasi.⁵³ Ketika Galanggang Arang digelar di sana pada 2023, sebuah berita menggambarkan pasar yang dibelah jalur kereta, dengan stasiun kecil yang tak lagi berfungsi.⁵⁴

Pada 6 Juli 2019, Warisan Tambang Batubara Ombilin Sawahlunto, termasuk jaringan relnya, ditetapkan UNESCO sebagai Warisan

⁵² Balai Pelestarian Cagar Budaya Sumatera Barat, “Stasiun Kereta Api Padang Panjang”; Wikipedia bahasa Indonesia, “Jalur kereta api Padang Panjang–Sawahlunto”.

⁵³ Wikipedia bahasa Indonesia, “Jalur kereta api Padang Panjang–Sawahlunto”.

⁵⁴ Mattanews (17 November 2023).

Dunia.⁵⁵ Stasiun kecil di pasar Pita Bungo pun menjadi bagian dari warisan itu.

Penumpang yang turun makan

Seorang kurator Galanggang Arang menulis tentang sebuah harapan. Suatu hari, semoga kereta kembali berhenti di stasiun Pita Bungo, dan penumpangnya turun untuk mencicipi katupek pitalah yang asli.⁵⁶

Kalimat itu mengandaikan sesuatu: bahwa dulu penumpang kereta memang singgah membeli makanan di pasar ini. Dan itu sangat mungkin terjadi. Selama hampir seabad, kereta penumpang melintas tepat di tengah pasar.

Namun di sinilah kita kembali berhati-hati. Kita belum menemukan arsip, foto, atau kesaksian tertulis yang secara langsung menyebut penumpang kereta membeli Katupek Pitalah. Karena itu, peran kereta dalam penyebaran hidangan ini kita catat sebagai dugaan yang masuk akal. Belum sebagai fakta.

Katupek di stasiun Batu Tabal

Ada satu catatan yang lebih kuat, dan ia datang dari stasiun lain.

Pada September 2023, Sudarmoko dan Heru Joni Putra mengamati stasiun-stasiun di sepanjang jalur Ombilin. Di Stasiun Batu Tabal, mereka mencatat sesuatu yang menarik. Bangunan stasiun masih terpelihara, karena disewakan kepada warga yang membuka usaha

⁵⁵ Ombilin Heritage (2023), “Galanggang Arang”.

⁵⁶ Ombilin Heritage (2023), “Galanggang Arang”.

katupek pitalah. Pelanggan tetapnya datang khusus untuk makan di sana, meski jalan masuk dari jalan raya ke stasiun cukup kecil.⁵⁷

Catatan ini menunjukkan sesuatu yang manis. Setelah kereta pergi, ruang-ruang perkeretaapian tetap hidup bersama hidangan ini.

Satu hal perlu dibedakan. Profil desa wisata Batu Taba juga mencantumkan produk bernama *Katupek Gulai Cancang Stasiun* di stasiun lama itu.⁵⁸ Apakah ini usaha yang sama dengan yang dicatat para peneliti, atau sajian yang berbeda, belum jelas dari sumber yang ada.

⁵⁷ Sudarmoko dan Putra (2024), *Puitika* 20(3): 10–34.

⁵⁸ Jadesta, “Katupek Gulai Cancang Stasiun”, Desa Wisata Batu Taba.

Bab 8. Mengikuti Hari Pekan

Bab ini menelusuri bagaimana Katupek Pitalah keluar dari pasar asalnya dan sampai ke kota-kota lain.

Katupek Pitalah tidak menyebar lewat restoran waralaba atau iklan. Ia menyebar lewat kaki para pedagangnya, yang berpindah dari pasar ke pasar mengikuti hari pekan, lalu sebagian menetap di kota.

Seminggu bersama Buk Ani

Kisah paling rinci tentang perjalanan itu datang dari seorang pedagang Bungo Tanjung yang dikenal sebagai Buk Ani, atau Mak Aji.

Dalam wawancara dengan harian *Haluan* yang dimuat ulang di sebuah blog, ia menuturkan jadwalnya. Hari Minggu ia berjualan di Pasar Pitalah. Hari Jumat di Pasar Padang Panjang. Hari Senin di Simabur, Batusangkar. Ia menyebut sekitar 1.500 sampai 2.000 ketupat habis terjual sehari di Pitalah, dan sekitar 2.000 di Padang Panjang.⁵⁹

Angka itu adalah perkiraan pedagangnya sendiri, dan kita belum menemukan pembandingnya. Tetapi pola yang tergambar jelas: satu keluarga, satu dapur, beberapa pasar dalam sepekan.

Penelitian 2024 menemukan pola yang sama secara lebih luas. Para penjual berdagang sesuai hari pasar masing-masing, dan di setiap pasar setidaknya ada dua penjual Katupek Pitalah.⁶⁰

⁵⁹ Jazsrie (Desember 2017), “Katupek Pitalah”, memuat ulang wawancara harian *Haluan*.

⁶⁰ Ridwan dan Rahmi (2024), hlm. 17618 dan 17622.

Peta yang tercatat

Tabel 2. Lokasi penjualan Katupek Pitalah yang tercatat dalam literatur.

Wilayah	Lokasi yang disebut	Sumber
Tanah Datar (hasil penelitian)	Pasar Pitalah, Simabur, Rambatan, Koto Baru, Kubu Kerambil, Congkong, Simpang	Ridwan dan Rahmi (2024)
Tanah Datar (survei awal)	Juga Sungaiyang, Balimbiang, Saruaso, Tabek Patah, Sumaniak, Batusangkar	Ridwan dan Rahmi (2024)
Tanah Datar	Pasar Sumani, dicari perantau yang pulang kampung	Suhanews
Padang Panjang	Pasar Baru dan Silaing Bawah (dua titik pedagang yang dipetakan)	Sari dan Mariya (2024)
Padang Panjang	Warung di Jl. K.H. Ahmad Dahlan, dirintis Nuraini	Berita Minang
Padang	Kedai di Jl. Purus III No. 24	Kompas.com (2021)
Batu Tabal	Usaha di bangunan stasiun lama	Sudarmoko dan Putra (2024)
Luar Sumatera Barat	Pekanbaru; Jakarta; cabang di Bekasi	Jadesta; Barito Minang (2014); Berita Minang

Ada satu catatan untuk dua baris pertama. Penelitian Ridwan dan Rahmi memuat dua daftar pasar yang berbeda: satu di bagian pendahuluan, dari survei awal, dan satu di bagian hasil.⁶¹ Kita menyajikan keduanya agar tidak ada yang hilang.

Padang Panjang, kota singgah

Jurnal Buana menyebut Katupek Pitalah lebih banyak dijumpai di Padang Panjang daripada di daerah asalnya, karena kota itu menjadi titik singgah bagi orang yang melintas.⁶² Pernyataan ini terdengar wajar.

⁶¹ Ridwan dan Rahmi (2024), hlm. 17611 dan 17618.

⁶² Sari dan Mariya (2024), hlm. 957 dan 966.

Padang Panjang memang simpul jalan antara Padang, Bukittinggi, dan Batusangkar.

Namun penelitian yang sama hanya memetakan dua titik pedagang Katupek Pitalah di kota itu. Jadi, pernyataan “lebih banyak” sebaiknya dibaca sebagai kesan umum, bukan hasil hitungan.

Salah satu warung di Padang Panjang punya cerita keluarga. Menurut cucu perintisnya, warung itu dirintis oleh neneknya, Nuraini, dan sudah berdiri sekitar 45 tahun. Keluarga mereka, katanya, berasal dari Pitalah.⁶³ Berita itu terbit sekitar 2020. Jika angkanya tepat, warung itu sudah ada sejak pertengahan 1970-an.

Perantau membawa rasa kampung

Sebuah media menulis bahwa Katupek Pitalah di berbagai kota awalnya dibawa oleh pedagang dari kedua nagari asal.⁶⁴ Ini sejalan dengan tradisi merantau yang dikenal luas dalam budaya Minangkabau. Orang Minang yang merantau tidak hanya membawa bahasa dan adat. Mereka juga membawa rasa kampung halaman.

Di Pasar Sumani, sebuah berita mencatat perantau yang pulang kampung mencari Katupek Pitalah sebagai salah satu sasaran utama.⁶⁵ Sepiring sarapan, rupanya, juga bisa menjadi alasan untuk pulang.

Namun kapan dan bagaimana hidangan ini pertama kali sampai ke Padang, ke Pekanbaru, atau ke Jakarta belum tercatat dalam sumber mana pun.

⁶³ Berita Minang, “Katupek Pitalah, Sarapan Pagi Legendaris Nan Nikmat”.

⁶⁴ Padangkita (22 Agustus 2022).

⁶⁵ Suhanews, “Katupek Pitalah dan Pical Langkok, Kuliner Incaran Perantau di Pasar Sumani”.

Bab 9. Tangan-tangan yang Mewariskan

Bab ini bertemu dengan orang-orang di balik Katupek Pitalah: perempuan, keluarga, dan rantai belajar yang tidak pernah ditulis.

Katupek Pitalah hidup terutama di tangan perempuan. Ia diwariskan dalam keluarga, sering dari ibu ke anak, selama dua sampai tiga generasi atau lebih.

Sembilan potret

Ridwan dan Rahmi mewawancarai sembilan pelaku usaha Katupek Pitalah. Jumlah itu kecil, tetapi potret yang muncul cukup jelas.⁶⁶

Tabel 3. Profil sembilan pelaku usaha Katupek Pitalah. Sumber: Ridwan dan Rahmi (2024). Penghasilan adalah angka 2024 menurut pengakuan responden.

Aspek	Temuan
Jenis kelamin	8 perempuan, 1 laki-laki
Usia	4 orang berusia 40–50 tahun, 5 orang di atas 51 tahun; tidak ada yang di bawah 40
Lama usaha	2 orang kurang dari 10 tahun, 4 orang 25–50 tahun, 3 orang lebih dari 50 tahun
Pendidikan terakhir	1 SD, 6 SMP, 2 SMA
Penghasilan per bulan	4 orang Rp2–5 juta, 5 orang di atas Rp8 juta

⁶⁶ Ridwan dan Rahmi (2024), hlm. 17613–17615, Tabel 1–5.

Tiga orang sudah berjualan lebih dari setengah abad. Para peneliti menyimpulkan bahwa usaha ini telah berlangsung dua sampai tiga generasi dalam keluarga besar.

Mereka juga mencatat sebuah kekhawatiran yang penting. **Belum tampak regenerasi ke kalangan muda.** Semua pelaku yang mereka temui berusia di atas 40 tahun.⁶⁷

Buk Ani dan ibunya

Di antara semua catatan, ada satu kisah yang paling sering dikutip.

Buk Ani adalah pedagang dari Bungo Tanjung. Kepada harian *Haluan*, ia bercerita bahwa ia mulai membantu ibunya berjualan katupek ketika masih duduk di kelas tiga Sekolah Rakyat, pada 1943, di masa pendudukan Jepang. Ia kemudian meneruskan usaha ibunya itu. Disebutkan pula bahwa ia mempekerjakan enam orang untuk menganyam sarang ketupat dan memasak gulai, dan dari usaha ini anak-anaknya dapat bersekolah hingga perguruan tinggi.⁶⁸

Sebuah tulisan lain di Kompasiana, yang tampaknya tentang orang yang sama dan juga menyebut *Haluan*, menuliskan tahun 1942, bukan 1943. Dalam tulisan itu ia juga disebut Mak Aji, dan dituturkan bahwa dari usaha ini ia dapat menunaikan ibadah haji.⁶⁹

Perbedaan satu tahun ini wajar dalam ingatan lisan. Yang penting, kedua versi menempatkan usaha keluarganya **paling lambat pada awal 1940-an**. Dan ibunya sudah berjualan sebelum itu.

Inilah petunjuk tertua tentang keberadaan Katupek Pitalah yang kita temukan dalam literatur. Namun kita tidak bisa menyimpulkan bahwa

⁶⁷ Ridwan dan Rahmi (2024), hlm. 17621.

⁶⁸ Jazsrie (Desember 2017), "Katupek Pitalah", memuat ulang wawancara harian *Haluan*.

⁶⁹ Kompasiana, "Naik Haji dengan Katupek Pitalah".

Katupek Pitalah baru lahir pada masa itu. Kesaksian ini hanya membuktikan bahwa keluarga Buk Ani sudah menjual hidangan ini pada masa tersebut. Akarnya bisa jauh lebih tua.

Dapur sebagai sekolah

Dari sumber-sumber itu tergambar pola yang sama. Seorang anak membantu ibunya di dapur dan di pasar. Ia melihat cara menganyam daun kelapa, cara mengiris rebung, cara menakar santan. Lalu suatu hari, ia mengambil alih.

Resep seperti ini jarang ditulis. Ia dipelajari dengan mata dan tangan. Karena itulah pertanyaan tentang regenerasi menjadi sangat penting. Jika rantai belajar di dapur terputus, pengetahuan yang tidak pernah ditulis itu bisa ikut hilang bersama generasi terakhir yang menguasainya.

Bab 10. Yang Asli dan yang Berubah

Bab ini membedakan ciri yang disepakati sumber-sumber terkuat dari variasi yang muncul ketika Katupek Pitalah berpindah tempat.

Katupek Pitalah yang dijual hari ini tidak seragam. Di satu tempat ada daging, di tempat lain ada kerupuk, di tempat lain lagi ada buncis. Ini wajar. Setiap hidangan yang merantau akan menyesuaikan diri dengan tempat barunya.

Namun bila kita ingin mendokumentasikannya, kita perlu tahu mana yang inti dan mana yang variasi.

Tabel 4. Ciri inti dan variasi Katupek Pitalah. Sumber kolom variasi: Pasbana (2018); Padangkita (2022); Minangtourism; Budaya Indonesia; Cookpad; Wikibuku; RRI; RantauNet.

Unsur	Ciri inti (disepakati sumber penelitian)	Variasi yang ditemukan
Ketupat	Besar, dibungkus anyaman daun kelapa, dibelah, tidak dipotong kecil	Ukuran disebut “lebih besar” tanpa ukuran baku
Sayur gulai	Cubadak (nangka/cempedak muda), rebung, lobak	Ditambah kol dan ketimun; buncis; kacang panjang
Daging	Tidak disebut dalam dua penelitian jurnal	Daging sapi atau tetelan dalam resep internet
Kuah	Santan kental dan berbungbu	Disebut pedas oleh sejumlah media
Cara masak	Tungku kayu bakar	Tidak tercatat di luar Bungo Tanjung
Wadah saji	Balango (belanga tanah), piring kanso	Tidak tercatat
Kerupuk	Tanpa kerupuk merah	Diberi kerupuk; kerupuk merah; kerupuk lebar bertabur udang kecil

Ciri inti (disepakati sumber penelitian)		Variasi yang ditemukan
Unsur		di Batusangkar

Membaca perbandingan ini

Tabel di atas tidak dimaksudkan untuk menilai mana yang “asli” dan mana yang “palsu”. Pedagang di kota mungkin menambah daging karena pelanggannya menyukainya. Kerupuk mungkin ditambahkan karena itulah kebiasaan makan ketupat di daerah tersebut. Adaptasi seperti itu adalah tanda bahwa sebuah hidangan masih hidup.

Namun bagi siapa pun yang ingin mendokumentasikan atau mempromosikan Katupek Pitalah, perbedaan ini penting. Ciri yang paling konsisten dalam sumber penelitian adalah ketupat besar yang dibelah, tiga sayur (cubadak, rebung, lobak), gulai santan yang kental, dan penyajian dari belanga tanah. Selebihnya sebaiknya disebut sebagai variasi.

Soal kerupuk

Soal kerupuk menarik untuk dicatat. Satu penelitian justru menjadikan *ketiadaan* kerupuk merah sebagai pembeda Katupek Pitalah.⁷⁰ Sementara itu, beberapa sumber populer menggambarkan dengan kerupuk.⁷¹

Kemungkinan besar keduanya benar di tempatnya masing-masing. Yang belum kita ketahui adalah kebiasaan di pasar asalnya di Pitalah. Satu catatan lama memang menyebut kerupuk Pitalah dijual di los yang

⁷⁰ Sari dan Mariya (2024), hlm. 958–959.

⁷¹ Pasbana (2018); RRI, “Katupek Pitalah Makanan Legendaris Minang Kabau”; RantauNet, utas “Katupek Pitalah”.

sama dengan katupek.⁷² Tetapi catatan itu tidak menyebut apakah keduanya disantap bersama.

⁷² Barito Minang (2014).

Bab 11. Halaman-halaman yang Masih Kosong

Bab ini menghimpun pertanyaan yang belum terjawab, sebagai titik berangkat bagi siapa pun yang ingin melanjutkan.

Setelah menelusuri semua literatur yang tersedia, kita sampai pada satu kesimpulan yang jujur: masih banyak hal mendasar tentang Katupek Pitalah yang belum tertulis. Bab ini sengaja disusun agar pembaca tahu batas pengetahuan kita, dan agar peneliti berikutnya tahu dari mana harus memulai.

Pertanyaan sejarah

- Sejak kapan Katupek Pitalah dibuat dan dijual? Petunjuk tertua yang kita temukan adalah kesaksian Buk Ani tentang awal 1940-an, dan ibunya sudah berjualan sebelum itu.
- Kapan nama “Katupek Pitalah” mulai dipakai, dan bagaimana tepatnya nama itu terbentuk?
- Benarkah Pitalah dan Bungo Tanjung dahulu satu nagari? Kapan dan mengapa keduanya terpisah?
- Adakah catatan tentang Pasar Pitalah dalam arsip kolonial, misalnya laporan pasar atau surat kabar berbahasa Belanda?
- Apakah penumpang kereta api, pada masa jalur Padang Panjang–Solok masih beroperasi, memang turun membeli katupek di Pasar Pitalah?

Pertanyaan tentang bahan dan cara masak

- Jenis lobak apa yang sebenarnya dipakai? Apa nama ilmiahnya?
- Apakah buah yang digulai nangka muda, cempedak muda, atau keduanya bergantian?
- Apakah gulai dimasak di periuk tanah, atau hanya disajikan di belanga tanah?
- Bagaimana perbandingan takaran resep antarkeluarga di Bungo Tanjung?

Pertanyaan tentang persebaran dan masa depan

- Kapan Katupek Pitalah pertama kali hadir di Padang Panjang, Padang, dan di luar Sumatera Barat?
- Berapa jumlah penjual Katupek Pitalah saat ini, dan berapa yang masih berasal dari Pitalah atau Bungo Tanjung?
- Adakah generasi muda yang sedang belajar meneruskan usaha keluarga?
- Apakah Katupek Pitalah sudah, atau sedang, diusulkan sebagai Warisan Budaya Takbenda? Kita belum menemukan catatannya. Hal ini perlu dicek langsung ke instansi terkait.

Sebuah ajakan

Pertanyaan-pertanyaan ini tidak akan terjawab dari internet. Jawabannya ada pada para pedagang tertua, niniak mamak kedua nagari, arsip daerah, dan dapur-dapur di Jorong Haru dan Balai Akad.

Kami mengajak siapa pun yang memiliki pengetahuan, foto lama, atau cerita keluarga tentang Katupek Pitalah untuk ikut melengkapi catatan ini. Buku ini dilisensikan secara terbuka justru agar ia bisa terus diperbaiki bersama.

Epilog: Sepiring yang Menyimpan Dua Nagari

Dari literatur yang tersedia, ada beberapa hal yang bisa kita katakan dengan cukup yakin.

Katupek Pitalah adalah warisan kawasan Pitalah–Bungo Tanjung. Ia dibuat terutama di dapur-dapur Bungo Tanjung, dijual di pasar bersama yang ramai setiap hari Minggu, dan dikenali dari ketupatnya yang besar serta gulai cubadak, rebung, dan lobak yang kental. Ia dijaga oleh perempuan, diwariskan dalam keluarga, dan dibawa pedagangnya dari pekan ke pekan, hingga ke kota dan ke rantau.

Banyak hal lain belum dapat kita pastikan: kapan ia lahir, bagaimana namanya terbentuk, dan seberapa besar peran rel kereta yang membelah pasarnya. Kita memilih untuk mengatakannya dengan terus terang.

Mungkin justru di situlah nilai catatan kecil ini. Ia memperlihatkan betapa sedikit yang sudah ditulis tentang sesuatu yang begitu dicintai banyak orang.

Suatu Minggu pagi nanti, di los bagian tengah Pasar Pitalah, seseorang akan membuka kaleng bergoni, menuang gulai yang masih mengepul ke dalam belanga tanah, lalu membelah sebuah ketupat besar di atas piring. Semoga ketika itu terjadi, ada lebih banyak orang yang bertanya, mencatat, dan bercerita, selagi para pewarisnya masih bisa ditemui.

Lampiran

Lampiran A. Glosarium

Istilah	Arti
Akad, Akaik	Ahad, hari Minggu; hari pasar di Pitalah
Balango	Belanga; dalam buku ini, belanga tanah liat untuk menyajikan gulai
Belek	Kaleng; wadah untuk membawa gulai ke pasar
Cubadak	Nangka; dalam beberapa sumber disebut juga cempedak muda
Galeh, manggaleh	Dagangan; berdagang
Jorong	Wilayah bagian dari nagari, setara dusun
Kanso	Sebutan setempat untuk piring saji; bahannya tidak dijelaskan sumber
Katupek	Ketupat
Lobak	Dalam konteks ini, kemungkinan sayur daun sejenis kol; lihat Bab 5
Los	Bangunan beratap di pasar tempat pedagang berjualan
Nagari	Satuan pemerintahan dan adat terendah di Sumatera Barat
Pasa	Pasar
Rabuang	Rebung
Sarang katupek	Anyaman daun kelapa pembungkus ketupat

Lampiran B. Garis Waktu dari Literatur

Waktu	Peristiwa	Kepastian
1 Juli 1892	Segmen rel Padang Panjang–Solok, yang melintasi Pitalah, selesai dibangun	Terdokumentasi
1942 atau 1943	Buk Ani mulai membantu ibunya berjualan katupek	Dituturkan

Waktu	Peristiwa	Kepastian
Sekitar pertengahan 1970-an	Warung keluarga Nuraini berdiri di Padang Panjang	Dituturkan; tahun diperkirakan
Sekitar 1986	Layanan kereta penumpang reguler di jalur ini berhenti	Terdokumentasi (ensiklopedia)
2014	Jalur Padang Panjang–Sawahlunto nonaktif	Terdokumentasi (ensiklopedia)
6 Juli 2019	Warisan Tambang Batubara Ombilin Sawahlunto ditetapkan sebagai Warisan Dunia UNESCO	Terdokumentasi
19 Mei 2023	Survei awal penelitian Ridwan dan Rahmi di Bungo Tanjung	Terdokumentasi
September 2023	Pengamatan usaha katupek pitalah di Stasiun Batu Tabal	Terdokumentasi
17–18 November 2023	Galanggang Arang di Pasar Pita Bungo	Terdokumentasi
2024	Dua artikel jurnal yang membahas Katupek Pitalah terbit	Terdokumentasi

Lampiran C. Matriks Klaim dan Tingkat Kepastian

Klaim	Kepastian	Catatan
Produksi terpusat di Jorong Haru dan Balai Akad, Bungo Tanjung	Terdokumentasi	Pemetaan penelitian 2024
Nama diambil dari sebutan gabungan Pitalah Bungo Tanjung	Dituturkan	Dari wawancara; belum diuji arsip
Pitalah dan Bungo Tanjung dahulu satu nagari	Dituturkan	Belum ada dokumen tertulis
Nama Pitalah dari ucapan “Patahlah bungo tanjuang”	Dituturkan (tambo)	Sumber blog, tanpa rujukan naskah
Gulai berisi cubadak, rebung, lobak	Terdokumentasi	Dua penelitian jurnal
Lobak adalah sayur sejenis kol	Belum pasti	Sumber populer, bukan penelitian
Dimasak dengan kayu bakar	Terdokumentasi	Penelitian 2024

Klaim	Kepastian	Catatan
Disajikan dari belanga tanah	Terdokumentasi	Dua penelitian jurnal
Dimasak di periuk tanah	Belum pasti	Hanya disebut media
Ketupat direbus 4–5 jam	Belum pasti	Sumber resep
Pelaku usaha mayoritas perempuan	Terdokumentasi	8 dari 9 responden
Sudah dijual sejak awal 1940-an	Dituturkan	Kesaksian satu pedagang
Penumpang kereta singgah membeli katupek	Belum pasti	Diandaikan kurator
Usaha katupek di Stasiun Batu Tabal	Terdokumentasi	Pengamatan September 2023
Lebih banyak dijumpai di Padang Panjang daripada di daerah asal	Belum pasti	Tanpa hitungan pembanding

Daftar Pustaka

Semua sumber daring diakses pada 4 Oktober 2026.

Artikel Jurnal

- Ridwan, A., & Rahmi, L. (2024). Analisis sebaran lokasi dan karakteristik usaha Katupek Pitalah di Kabupaten Tanah Datar berbasis geografis informasi sistem. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 8(2), 17608–17622.
<https://jptam.org/index.php/jptam/article/download/14880/11357/27569>
- Sari, E., & Mariya, S. (2024). Gastronomi sebagai daya tarik potensi wisata Kota Padang Panjang. *Jurnal Buana*, 8(4), 954–972.
<http://geografi.ppj.unp.ac.id/index.php/buana/article/download/4111/1086/>
- Sudarmoko, & Putra, H. J. (2024). Warisan tambang batu bara Ombilin-Sawahlunto: Empat tahun setelah penetapan warisan dunia dan ingatan kolektif lainnya. *Puitika*, 20(3), 10–34.
<https://doi.org/10.25077/puitika.v20i3.618>

Sumber Pemerintah, Lembaga, dan Ensiklopedia

- Balai Pelestarian Cagar Budaya Sumatera Barat. (t.t.). Stasiun Kereta Api Padang Panjang.
<https://kebudayaan.kemdikbud.go.id/bpcbsumar/stasiun-kereta-api-padang-panjang/>
- Jejaring Desa Wisata (Jadesta), Kementerian Pariwisata. (t.t.). Desa Wisata Katupek Pitalah.
https://jadesta.kemenparekraf.go.id/desa/katupek_pitalah
- Jejaring Desa Wisata (Jadesta). (t.t.). Katupek Gulai Cancang Stasiun, Desa Wisata Batu Taba.
https://sumbar.jadesta.com/paket/katupek_gulai_cancang_stasiun
- KBBI Daring. (t.t.). Lema *lobak*. <https://typoonline.com/kbbi/lobak>

Ombilin Heritage. (2023). Galanggang Arang: Pitabunga.

<https://ombilinheritage.id/galanggang-arang/>

Putra, R. A. (t.t.). Skripsi, Universitas Bung Hatta, Bab I.

[https://repo.bunghatta.ac.id/2101/3/32%20Rizki%20Ade%20Putra%20\(1610015111052\)%20BAB%20I.pdf](https://repo.bunghatta.ac.id/2101/3/32%20Rizki%20Ade%20Putra%20(1610015111052)%20BAB%20I.pdf)

Wikipedia bahasa Indonesia. (t.t.). Bungo Tanjung, Batipuh, Tanah Datar.

https://id.wikipedia.org/wiki/Bungo_Tanjung,_Batipuh,_Tanah_Datar

Wikipedia bahasa Indonesia. (t.t.). Jalur kereta api Padang Panjang–Sawahlunto.

https://id.wikipedia.org/wiki/Jalur_kereta_api_Padang_Panjang–Sawahlunto

Wikipedia bahasa Indonesia. (t.t.). Pitalah, Batipuh, Tanah Datar.

https://id.wikipedia.org/wiki/Pitalah,_Batipuh,_Tanah_Datar

Media Massa

Berita Minang. (t.t.). Katupek Pitalah, sarapan pagi legendaris nan nikmat.

<https://www.beritaminang.com/berita/5544/katupek-pitalah-sarapan-pagi-legendaris-nan-nikmat>

Good News From Indonesia. (2025, 6 Agustus). Katupek Pitalah, makanan tradisional khas Sumatera Barat yang jadi pilihan menu sarapan.

<https://www.goodnewsfromindonesia.id/2025/08/06/katupek-pitalah-makanan-tradisional-khas-sumatera-barat-yang-jadi-pilihan-menu-sarapan>

Kompas.com. (2021, 3 Desember). 6 rekomendasi tempat sarapan di Kota Padang, salah satunya Katupek Pitalah.

<https://www.kompas.com/food/read/2021/12/03/090300875/6-rekomendasi-tempat-sarapan-di-kota-padang-salah-satunya-katupek-pitalah>

Langgam.id. (t.t.). Nagari Pitalah, Batipuh, Kabupaten Tanah Datar.

<https://langgam.id/nagari-pitalah-batipuh-kabupaten-tanah-datar/>

Langgam.id. (t.t.). Kecamatan Batipuh, Kabupaten Tanah Datar.

<https://langgam.id/kecamatan-batipuh-kabupaten-tanah-datar/>

Langgam.id. (2024). Merawat Silek Galombang Duobaleh di Bungo Tanjung Batipuh. <https://langgam.id/merawat-silek-galombang-duobaleh-di-bungo-tanjung-batipuh/>

- Mattanews. (2023, 17 November). Mengenal Galanggang Arang Pita Bunga, perayaan budaya di jalur kereta api. <https://mattanews.co/mengenal-galanggang-arang-pita-bunga-perayaan-budaya-di-jalur-kereta-api/>
- Padangkita. (2022, 22 Agustus). Katupek Pitalah yang legendaris: Ternyata berasal dari daerah ini. <https://padangkita.com/katupek-pitalah-yang-legendaris-ternyata-berasal-dari-daerah-ini-sejarah-dan-cara-memasaknya/>
- Pasbana. (2018, 21 Januari). Berburu Katupek Pitalah di tempat aslinya. <https://www.pasbana.com/2018/01/berburu-katupek-pitalah-di-tempat.html>
- Pasbana. (2024, Desember). Desa/nagari di empat kabupaten di Sumatera Barat kuatkan ekosistem kebudayaan desa warisan dunia. <https://www.pasbana.com/2024/12/desanagari-di-empat-kabupaten-di-sumatera-barat-kuatkan-ekosistem-kebudayaan-desa-warisan-dunia-dengan-beragam-kegiatan.html>
- RRI. (t.t.). Katupek Pitalah makanan legendaris Minang Kabau. <https://rri.co.id/kuliner/940531/katupek-pitalah-makanan-legendaris-minang-kabau>
- Suhanews. (t.t.). Katupek Pitalah dan Pical Langkok, kuliner incaran perantau di Pasar Sumani. <https://suhanews.co.id/katupek-pitalah-dan-pical-langkok-kuliner-incaran/>
- Sumatraline. (2023, November). Galanggang Arang Pita Bunga: Perayaan budaya di jalur kereta api. <https://www.sumatraline.com/2023/11/galanggang-arang-pita-bunga-perayaan.html>
- Sumbarsatu. (2023, November). Galanggang Arang Pita Bungo, perayaan budaya di jalur kereta api WTBOs. <https://sumbarsatu.com/berita/30255-galanggang-arang-pita-bungoperayaan-budaya-di-jalur-kereta-apiwtbos>

Catatan Warga, Blog, dan Resep

Sumber berikut berharga sebagai tuturan dan gambaran lapangan, tetapi tidak melalui penyuntingan redaksi atau telaah sejawat.

Bahren. (t.t.). Nagari Bungo Tanjuang. Minangsatu. https://minangsatu.com/nagari-bungo-tanjuang_3429

Barito Minang. (2014, Mei). Katupek Pitalah. <http://baritominang.blogspot.com/2014/05/katupek-pitalah.html>

- Budaya Indonesia. (t.t.). Katupek Pitalah. <https://budaya-indonesia.org/Katupek-Pitalah>
- Cookpad. (t.t.). Katupek Pitalah khas Minang. <https://cookpad.com/id/resep/15893685>
- Jamgadang04. (t.t.). Gulai lobak Singgalang. <https://jamgadang04.com/topik/resep/gulai/gulai-lobak-singgalang>
- Jazsrie. (2017, Desember). Katupek Pitalah; Nagari Pitalah. Memuat ulang wawancara harian *Haluan*. <https://jazsrie.wordpress.com/>
- Kompasiana. (t.t.). Naik haji dengan Katupek Pitalah. <https://www.kompasiana.com/ilhamalwihdah/550e9a5f8133118b2cbc6526/naik-haji-dengan-katupek-pitalah>
- Minangtourism. (t.t.). Katupek Gulai Pitalah. <https://minangtourism.com/katupek-gulai-pitalah/>
- RantauNet (milis). (t.t.). Katupek Pitalah. https://groups.google.com/g/rantaunet/c/RiICAPweRMY/m/JGTKHF_WhIwJ
- Wikibuku. (t.t.). Resep: Ketupat Pitalah. https://id.wikibooks.org/wiki/Resep:Ketupat_Pitalah

Tentang Penulis

Yuhefizar. tinggal dan berkarya di Padang, Sumatera Barat. Ia menekuni bidang informatika dan keinsinyuran, serta bergiat di dunia pendidikan tinggi dan penerbitan ilmiah.

Di luar bidang itu, ia menaruh perhatian pada sejarah dan warisan budaya Minangkabau. Bukunya, *Dari Janjang ke Jam Gadang: Menapaki Sejarah, Menemukan Makna* (2026), mengajak pembaca menyusuri janjang-janjang bersejarah Bukittinggi dan Jam Gadang. Ia juga menulis *SIKAP*, buku pengembangan sikap dan *softskill* bagi mahasiswa politeknik.

Sepiring dari Pita Bungo lahir dari keinginan yang sama: mencatat apa yang sudah kita ketahui tentang warisan kampung halaman, lalu mengajak lebih banyak orang ikut melengkapinya. Buku ini dibagikan secara gratis di bawah lisensi CC BY-NC-SA 4.0.

Sepiring dari Pita Bungo

Jejak Katupek Pitalah
dari Pasar Minggu ke Rantau

Buku ini mengajak pembaca menelusuri perjalanan unik Katupek Pitalah, sebuah kuliner tradisional Minangkabau yang lahir dan tumbuh di kawasan Pitalah-Bungo Tanjung, Kecamatan Batipuh, Kabupaten Tanah Datar.

Melalui pendekatan naratif yang ringan namun berbasis sumber, buku ini mengungkap bagaimana sepiring katupek dengan gulai angka muda, rebung dan lobak ini terkait erat dengan sejarah nagari, Pasar Pita Bunga, jalur kereta api, tradisi memasak dengan api kayu, serta pewarisan pengetahuan dari generasi ke generasi.

Buku ini tidak hanya membahas rasa dan resep, tetapi juga manusia di baliknya: para ibu yang bangun sebelum subuh, para pedagang yang setia di pasar Minggu, serta jejak perantau yang membawa Katupek Pitalah ke berbagai daerah. Pembaca akan diajak melihat Katupek Pitalah sebagai lebih dari sekadar menu sarapan, melainkan sebuah cerita tentang ruang, waktu, perdagangan, keluarga dan identitas budaya Minangkabau.

Ditulis berdasarkan berbagai sumber yang tersedia untuk umum, buku ini juga mencatat pertanyaan-pertanyaan yang masih terbuka, sebagai undangan untuk penelitian lebih lanjut. Sebuah bacaan yang penting bagi siapa saja yang mencintai kuliner, sejarah lokal, dan kebudayaan Minangkabau.

*"Lebih dari
sekadar sarapan,
Katupek Pitalah
adalah sepotong
sejarah yang
masih hidup."*



Tentang Penulis Yuhefizar

Yuhefizar adalah akademisi, penulis, dan pemerhati teknologi serta kebudayaan. Ia lahir dan tumbuh di Sumatera Barat dan memiliki perhatian khusus pada sejarah lokal, tradisi, serta pemanfaatan teknologi untuk pelestarian pengetahuan. Buku ini merupakan salah satu upayanya mendokumentasikan kekayaan budaya Minangkabau dalam bentuk yang mudah dibaca oleh masyarakat luas.



Karya ini dilisensikan di bawah Lisensi Creative Commons Atribusi-NonKomersial-BerbagiSerupa 4.0 Internasional (CC BY-NC-SA 4.0). Anda bebas menyalin, menyebarkan, dan mengadaptasi karya ini dengan syarat mencantumkan nama penulis, tidak menggunakannya untuk tujuan komersial, dan menyebarkan karya turunan di bawah lisensi yang sama.
Teks lisensi lengkap: <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/deed.id>



Edisi digital pertama
Oktober 2026
Padang, Sumatera Barat

