



## Sejarah Kue Pancong: Kuliner Tradisional yang Melegenda

### Keterangan

**Sejarah Kue Pancong: Kuliner Tradisional yang Melegenda.** Kue Pancong merupakan salah satu kuliner tradisional yang sangat populer di Indonesia, khususnya di daerah Betawi.

Keunikan cita rasa serta kesederhanaan bahan membuat kue ini menjadi primadona di kalangan masyarakat.

Meski tergolong jajanan kaki lima, Kue Pancong memiliki nilai historis yang mendalam dan masih menjadi favorit hingga kini.

## Sejarah Kue Pancong: Kuliner Tradisional yang Melegenda

Admin kali ini akan mengupas tuntas sejarah kue Pancong, mulai dari asal-usul hingga popularitasnya di era modern.

### Asal Usul Kue Pancong

Kue Pancong pertama kali muncul di masyarakat Betawi yang berlokasi di sekitar Jakarta.

Kue ini diperkirakan sudah ada sejak zaman kolonial Belanda, ketika banyak makanan lokal terinspirasi dari kuliner Eropa yang dibawa oleh para penjajah.

Namun, meski beberapa makanan Betawi memang terpengaruh budaya asing, Kue Pancong adalah makanan yang benar-benar mencerminkan identitas lokal.

Resep dasar dari kue ini tidak banyak berubah dari generasi ke generasi, dan tetap menggunakan bahan-bahan sederhana seperti tepung beras, kelapa parut, santan, dan sedikit garam.

Nama “Pancong” sendiri diduga berasal dari bentuk cetakannya yang setengah lingkaran, di mana adonan kue dituangkan dalam cetakan besi yang khas, kemudian dimasak di atas bara api atautungku.

Dalam bahasa Betawi, “pancong” berarti “separuh” atau “setengah,” yang sesuai dengan bentuk kue yang hanya diisi setengah dari cetakan.

### **Bahan Sederhana, Cita Rasa Istimewa**

Keunikan Kue Pancong terletak pada bahan-bahannya yang sangat sederhana.

Bahan utama yang digunakan adalah tepung beras dan kelapa parut, yang kemudian dicampur dengan santan untuk memberikan tekstur lembut dan gurih.

Garam juga ditambahkan untuk memperkuat cita rasa gurih khas kue ini.

Dalam proses pembuatannya, campuran adonan tersebut dituangkan ke dalam cetakan besi yang sudah dipanaskan, kemudian dipanggang hingga matang.

Meski Kue Pancong cenderung memiliki rasa yang gurih, varian manis juga sering ditemukan, di mana kue yang sudah matang diberi tambahan gula di atasnya sebagai topping.

Yang menarik, di beberapa daerah di Indonesia, kue yang serupa dengan Pancong memiliki variasi nama dan cara penyajian yang berbeda.

Misalnya, di Jawa Barat dikenal sebagai kue Bandros, namun bahan dan teknik pembuatannya hampir serupa.

### **Popularitas Kue Pancong di Masa Lalu**

Pada masa lalu, Kue Pancong sangat mudah ditemukan di pasar-pasar tradisional, terutama di wilayah Jakarta dan sekitarnya.

Penjual kue ini sering menggunakan gerobak sederhana atau berdagang di sekitar area pemukiman penduduk.

Kue Pancong dijual dengan harga yang sangat terjangkau, sehingga menjadi jajanan favorit bagi berbagai kalangan, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa.

Dalam budaya Betawi, Kue Pancong juga sering disajikan pada acara-acara penting seperti perayaan keluarga, hajatan, atau kenduri.

Kue ini bukan hanya sekedar makanan, tetapi juga bagian dari tradisi dan identitas lokal yang diwariskan dari generasi ke generasi.

### **Kue Pancong di Era Modern**

Meski tradisional, Kue Pancong terus mengalami perubahan dan adaptasi seiring berjalannya waktu.

Di era modern ini, kue Pancong tidak hanya dijual di pasar tradisional atau kaki lima, tetapi juga bisa

ditemukan di kafe-kafe atau restoran yang menyajikan makanan khas Nusantara.

Hal ini menunjukkan bahwa Kue Pancong tidak kehilangan popularitasnya, bahkan menjadi lebih populer di kalangan generasi muda.

Variasi rasa dan topping juga mulai bermunculan.

Jika dahulu Kue Pancong identik dengan rasa gurih atau manis sederhana, kini banyak inovasi seperti tambahan keju, cokelat, dan bahkan selai buah untuk menarik minat konsumen yang lebih luas.

Penjual kue Pancong modern pun tak jarang menggunakan cetakan elektrik untuk mempercepat proses pemanggangan, meskipun beberapa masih mempertahankan cara tradisional dengan tungku arang untuk menjaga cita rasa autentiknya.

Selain itu, keberadaan media sosial juga berperan dalam kebangkitan popularitas kue ini.

Banyak penggemar kuliner yang membagikan pengalaman mereka menikmati Kue Pancong di media sosial, sehingga membuat jajanan ini semakin dikenal di seluruh Indonesia.

Foto-foto yang menggugah selera dan ulasan positif dari food blogger turut membantu memperkenalkan Kue Pancong ke kalangan lebih luas, termasuk wisatawan asing yang berkunjung ke Indonesia.

### **Kue Pancong di Berbagai Daerah**

Walaupun Kue Pancong terkenal sebagai kuliner khas Betawi, varian kue ini juga dapat ditemukan di berbagai daerah di Indonesia.

Seperti disebutkan sebelumnya, di Jawa Barat dikenal dengan nama Kue Bandros.

Di daerah lain, seperti Sulawesi dan Sumatra, ada pula variasi kue yang serupa dengan nama yang berbeda.

Di beberapa tempat, Kue Pancong juga sering disajikan dengan cara yang berbeda.

Misalnya, di Jawa Barat, Kue Bandros disajikan dengan rasa yang lebih manis dan tekstur yang lebih lembut, sementara di Betawi, kue ini cenderung lebih gurih.

Inovasi tersebut mencerminkan keragaman kuliner Indonesia yang sangat kaya dan beragam.

### **Pelestarian Kue Pancong sebagai Warisan Kuliner**

Melihat popularitas Kue Pancong yang terus bertahan hingga kini, ada upaya dari berbagai pihak untuk melestarikan kue tradisional ini.

Beberapa komunitas kuliner dan pemerintah daerah kerap mengadakan festival kuliner yang menampilkan Kue Pancong sebagai salah satu ikon kuliner tradisional.

Langkah-langkah seperti ini diharapkan dapat meningkatkan kesadaran masyarakat tentang

pentingnya melestarikan warisan kuliner Indonesia.

Selain itu, banyak pengusaha muda yang mulai melihat peluang bisnis dari kue tradisional seperti Kue Pancong.

Mereka berusaha mengemas Kue Pancong dengan tampilan yang lebih modern dan menarik tanpa menghilangkan rasa asli dari kue tersebut.

Inovasi ini tidak hanya membantu melestarikan Kue Pancong, tetapi juga membuktikan bahwa kuliner tradisional masih bisa bersaing dengan jajanan modern lainnya.

Kue Pancong bukan sekadar jajanan kaki lima, tetapi juga warisan kuliner yang kaya akan sejarah dan budaya.

Dari masa ke masa, kue ini tetap menjadi favorit masyarakat Indonesia berkat cita rasanya yang lezat dan proses pembuatannya yang sederhana.

Meski telah mengalami banyak inovasi, Kue Pancong tetap mempertahankan esensinya sebagai salah satu makanan tradisional yang melekat dalam budaya Betawi dan Indonesia secara keseluruhan.

Upaya pelestarian dan inovasi yang terus dilakukan diharapkan dapat membuat Kue Pancong tetap hidup dan dicintai oleh generasi mendatang.

default watermark

## Kategori

1. TIPS

## Tags

1. asal usul kue pancong
2. Betawi
3. kue pancong
4. kuliner Betawi
5. Kuliner Tradisional
6. Melegenda
7. Resep
8. sejarah
9. Sejarah Kue Pancong

## Tanggal Dibuat

17 Oktober 2024

## Penulis

pakguru2022