

Tradisi Seribu Bubur Di Masjid Raya Al-Mashun Kota Medan

The Tradition of a Thousand Porridge at Al-Mashun Grand Mosque in Medan City

Laylan Supinah¹⁾, Muhammad Faishal²⁾, M. Nasihudin Ali³⁾

1) Universitas Islam Negeri Sumatera Utara, Medan, Indonesia

Diterima: 27 Juni 2023; Direview: 30 Juni 2023; Disetujui: 27 Juli 2023

*Corresponding Email: laylansupinah@gmail.com

Abstrak

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mempelajari lebih lanjut tentang "Tradisi Seribu Bubur di Masjid Raya Al-Mashun, Kota Medan," yang dilihat dari perspektif budaya dan berfokus pada adat masakan lokal pada masa Kesultanan Makmun Al-Rasyid Perkasa Alamsyah. Tujuan utama dari esai ini adalah untuk menunjukkan bagaimana kehidupan sosial masyarakat Melayu di Masjid Raya Al-Mashun Medan secara signifikan dipengaruhi oleh masakan daerah. Tiga tahap prosedur penelitian, atau teknik pengumpulan data, adalah wawancara, observasi, dan dokumentasi. Temuan penelitian ini tersedia dalam beberapa cara mengenai Sultan Makmun Al-Rasyid Perkasa Alamsyah dalam hal tradisi bubur di Masjid Raya Al-Mashun di Medan. Sultan disebut-sebut sebagai pemimpin pada masanya untuk bekas komunitas Melayu di kota Medan. Sultan pada masanya juga memiliki perhatian yang begitu besar terhadap bangunan masjid saat ini. Salah satu masjid yang telah berhasil didirikan adalah Masjid Raya Al-Mashun di Medan, yang kini bangunannya masih berdiri kokoh todat, dan juga terdapat beberapa masjid lainnya. Kesimpulan dari penelitian ini dapat ditarik, bahwa tradisi makanan tradisional masyarakat ini berkaitan erat dengan kebiasaan mereka dalam kehidupan sehari-hari.

Kata Kunci: **Tradisi, Seribu Bubur, Al-Mashun Agung.**

Abstract

The purpose of this study is to learn more about the "Tradition of a Thousand Porridge at the Al-Mashun Grand Mosque, Medan City," which is seen from a cultural perspective and focuses on local cuisine customs during the Makmun Al-Rasyid Perkasa Alamsyah Sultanate. The major goal of this essay is to demonstrate how the social life of the Malay community at Masjid Raya Al-Mashun Medan is significantly influenced by regional cuisine. The three stages of the research procedures, or data collection techniques, are interview, observation, and documentation. The findings of this research are available in several ways regarding Sultan Makmun Al-Rasyid Perkasa Alamsyah in terms of the porridge tradition at the Al-Mashun Grand Mosque in Medan. Sultan is said to be a leader in his time for the former Malay community in the city of Medan. The Sultan in his time also had such great attention to the mosque building of this time. One of the mosques that has been successfully established is the Al-Mashun Grand Mosque in Medan, which is now the building still standing strong todat, and there are also several other mosques. The conclusion from this study can be drawn, that the traditional food traditions of these communities are closely related to their habits in everyday life.

Keywords: Tradition, A Thousand Porridge, Al-Mashun Grand.

How to Cite: Supinah, L, Faishal, M. & Ali, M.N. (2023). Tradisi Seribu Bubur Di Masjid Raya Al-Mashun Kota Medan. *Journal of Education, Humaniora and Social Sciences (JEHSS)*. 6(1): 156-168.



PENDAHULUAN

Secara geografis, terdapat berbagai negara Asia Tenggara yang menjadi rumah budaya Melayu, antara lain Indonesia, Malaysia, Singapura, Thailand (khususnya wilayah Patani), dan Brunei Darussalam. Pesisir timur Indonesia, Sumatera Utara, Riau dan Jambi, Sumatera Selatan, dan pesisir Kalimantan disebut-sebut sebagai tempat tinggal suku Melayu. Suku Melayu Pesisir Timur Sumatera Utara dikategorikan ke dalam suku Langkat, Deli, Sedang, Asahan, dan Labuhan Batu berdasarkan unsur budaya setempat yang khas.

Saat Kesultanan Melayu berkuasa pada abad ke-16, wilayah ini rencananya akan dipartisi dengan Sumatera Timur wilayah ini, dan kemudian akan ada masa kemerdekaan yang dikenal sebagai Sumatera Utara (yang mencakup wilayah budaya masyarakat Batak dan Nias) setelah nya. (Takari et al., 2012).

Sumatera Utara adalah provinsi yang mempunyai ada beberapa macam suku yang ada di Sumatera Utara, yaitu suku Melayu, Batak dan Nias, diantaranya Suku Batak terdapat beberapa bagian yang harus diketahui yaitu: Batak Karo, Simalungun, Pakpak, Angkola, Toba, dan Mandailing. Dapat dilihat dalam keberagaman suku bangsa adanya kebiasaan adat istiadat dan seninya. Dalam hal itu manusia dan seni tidak dapat untuk dipisahkan. Seni adalah hasrat dari suatu keindahan yang ada pada dasarnya, dan kesenian telah menjadi salah satu wujud unsur budaya. Islam adalah agama yang dianut oleh semua orang. Syariatnya mengatur berbagai aspek kehidupan manusia, seperti akidah, ibadah, dan muamalah, serta masalah adat dan budaya masyarakat, yang semuanya diatur oleh hukum Islam sebagaimana terdapat dalam Al-Qur'an. dan Sunnah Rasulullah SAW (Rizal Hamid, 2010). Salah satunya berkembang menjadi adat yang masih dipraktikkan hingga kini dalam masyarakat Islam. Juga, ada berbagai etnis pendatang, antara lain Tionghoa, Eropa, Banjar Tamil, Jawa, Sunda, Minangkabau, Aceh, dan Bengali.

Masjid Raya Medan sebagai salah satu peninggalan masjid tertua dari peninggalan Kesultanan Deli yang telah mulai berdiri sejak mulai 1906 M, sejak saat masma Kesultanan Deli ke-9 yaitu pada masa pemerintahan Sultan Makmun Al-Rasyid Perkasa Alamsyah. Masjid Raya Al-Mashun ini berdiri mulai sejak 1909 M, dan di tahun 1909 M pada masa Kesultanan ke-9 pada masa pemerintahan Sultan Makmun Al-Rasyid Perkasa Alamsyah adanya kebiasaan tradisi yang dilakukan pada masa kesultanan yaitu dinamakan sebagai tradisi seribu bubur Melayu yang sekarang masih diselenggarakan tempatnya di Masjid Raya Al-Mashun Medan pada saat menjelang bulan suci Ramadhan tiba untuk buka puasa bersama di Masjid Rata Al-Mashun tersebut. Masjid Raya Al-Mashun ini sangatlah dikatakan megah pada zamannya. Islam diwilayah nusantara sampai saat ini masih dijajah bangsa asing hingga kini, namun Masjid Raya Al-Mashun tetap menjadi kebanggaan di Kota Medan (Pakpahan, 2020).

Tradisi akan cepat luntur jika menjadi hal yang mutlak dan tidak lagi dianggap sebagai pedoman. Tradisi ini menjadi gerakan yang menghambat kemajuan jika mulai dipandang sebagai hal yang mutlak. Untuk itu, kita harus memperhatikan tradisi yang harus kita junjung tinggi dan siap menyesuaikannya dengan zaman modern. (Johanes, 1994).

Dalam kehidupan manusia makanan telah menjadi kebutuhan bahan pokok dasar sehari-hari yang harus dipenuhi bagi tubuh untuk dapat bertahan hidup, karena makanan telah menjadi sumber energi utama bagi manusia, namun dengan adanya makanan, mereka dapat eksis dan, pada hakekatnya, tetap menjalani hidup tanpa pakaian, rumah, dan harta benda lainnya. Makanan memengaruhi nutrisi manusia dan pertumbuhan serta perkembangan otak selain sekadar mengisi perut. Cara seseorang makan dapat mengungkapkan bagaimana mereka berkembang. Makanan yang akan dimakan seseorang untuk memenuhi kebutuhan nutrisinya juga dipengaruhi oleh wilayah geografis dan budayanya. Setiap anggota masyarakat harus bisa menyesuaikan diri dengan masakan lokal karena selain nasi yang merupakan makanan pokok masyarakat Indonesia, setiap daerah memiliki kebutuhan gizi makanan yang berbeda-beda.

Setiap negara, di mana pun itu, perlu memiliki budaya. Selama proses pembelajaran, budaya, salah satu sistem yang dimiliki oleh pemikiran manusia dan telah melahirkan ciptaannya dalam keberadaan manusia, telah berkembang menjadi aktivitas yang konstan dalam masyarakat. Budaya terdiri dari ide, nilai, standar, dan tatanan perilaku, atau kadang-kadang

disebut, tindakan gaya hidup masyarakat dan hal-hal yang diciptakan oleh manusia. Pangan merupakan salah satu unsur produk budaya yang dibuat oleh manusia sendiri sebagai hasil dari proses pembelajaran yang terus menerus dari negara lain dan terus berkembang secara terus menerus sejalan dengan kemajuan zamannya (Azzahra et al., 2023).

Tradisi makan bubur pedas ini sudah ada berdirinya Masjid Raya Al-Mashun sejak tahun 1909 M, pada masa Sultan Makmun Al-Rasyid Perkasa Alamsyah. Tradisi bubur melayu ini dulunya memang sudah menjadi makanan yang digunakan sebagai menu berbuka puasa pada Raja Deli. Lalu sejak tahun 1909 M, dibuatlah tradisi membagikan bubur ke masyarakat luas selama menjelang berbuka puasa.

Salah satu daerah di Kota Medan yang masih terus menjalankan tradisi makanan bubur yakni terkhusus Masjid Raya Al-Mashun. Masjid Raya Medan sebagai peninggalan masjid dari Kesultanan Deli sejak 1906 M, pada masa pemerintahan Sultan Makmun Al-Rasyid Perkasa Alamsyah. Pada saat menjelang bulan Ramadhan, para pengurus Masjid menyediakan bubur untuk berbuka puasa. Sehingga banyak masyarakat yang datang untuk berbuka puasa menikmati bubur yang telah disajikan di Masjid Raya Al-Mashun.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif agar dapat menjelaskan objek yang akan diteliti (Sugiyono, 2012)). Bogdan dan Taylor mendeskripsikan pendekatan kualitatif adalah strategi penelitian dalam menciptakan data deskriptif berbentuk data tertulis dan lisan melalui manusia dan perbuatan yang dikaji (Nugrahani & Hum, 2014).

Pada metode yang dilakukan dalam melakukan penelitian ini keadaan obyek yang alami yakni seorang peneliti merupakan bagian penting. Proses pengumpulan data dilaksanakan dengan gabungan yakni gabungan analisis data yang memiliki sifat induktif ataupun kualitatif serta evaluasi dari kualitatif sangat mengarah terhadap makna kesimpulan secara umum. Subjek yang terdapat di penelitian kualitatif merupakan informan yakni seseorang yang membagikan sebuah info berupa data serta diinginkan peneliti mengenai hal yang akan diteliti (Moleong, 2018). Pengumpulan data memerlukan beberapa cara pada saat kegiatan penelitian berlangsung, yakni:

1. Observasi

Observasi dilaksanakan dengan mendatangi tempat-tempat yang dianggap peneliti dapat memberikan keterangan mengenai tradisi seribu bubur di masjid raya al-mashun kota medan.

2. Wawancara

Selanjutnya dalam proses pengumpulan data pada penelitian ini menggunakan metode wawancara. Wawancara ialah bertemunya antara seseorang dengan seseorang lainnya dan melakukan tukar pendapat, informasi serta ide pikiran lewat pertanyaan dan jawaban hingga menemukan kesimpulan dari topik yang diteliti (Purnama & Sani, 2022). Wawancara semi struktur dilakukan peneliti berdasarkan panduan wawancara yang sudah disusun (Effendy & Sunarsi, 2020). Melalui wawancara memudahkan peneliti memahami keterangan lebih lanjutnya dari informan untuk peneliti menafsirkan keadaan dan kejadian yang tak dapat diketahui lewat pengamatan atau observasi. (Sugiyono, 2012).

3. Dokumentasi

Dokumentasi adalah sistem pengumpulan data menggunakan data berupa catatan, administrasi, gambar, foto-foto yang sesuai dengan permasalahan penelitian. Pada penelitian ini dokumentasi ditemukan dari dokumen atau arsip-arsip lembaga tempat penelitian.

Analisis data dilaksanakan berdasarkan hasil pada penelitian dilapangan, kemudian data yang diperoleh dianalisis berdasarkan tiga tingkatan pada analisis data kualitatif berlandaskan teori Menurut (Miles & Huberman, 1992) analisis terdiri dari tiga alur kegiatan yang terjadi secara bersamaan yaitu: reduksi data, penyajian data, penarikan kesimpulan/verifikasi.

tabel 1. informasi narasumber penelitian

No	Nama	Jabatan	Umur
158			

1	Drs. H. Ulumuddin Siradj	Ketua BKM Masjid Raya Al-Mashun Kota Medan	55 Tahun
2	H. Zaini Hafiz	Sekretaris BKM Masjid Raya Al-Mashun Kota Medan	55 Tahun
3	Zulkifli	Juruk Masak di Masjid Raya Al-Mashun	58 Tahun
4	Haji Sutomo	Juru Masak di Masjid Raya Al-Mashun	58 tahun

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian tradisi seribu bubur di masjid Raya Al-Mashun Kota Medan Menjelaskan bahwa: 1) Proses Pelaksanaan Tradisi Seribu Bubur di Masjid Raya Al-Mashun Kota Medan pada bulan suci Ramadhan ; 2) Dinamika Tradisi Seribu Bubur di Masjid Raya Al-Mashun Kota Medan.

A. Proses Pelaksanaan Tradisi Seribu Bubur di Masjid Raya Al-Mashun

1. Langkah Awal Bahan-bahan Mentah Untuk Bubur Sop

Tabel 2. Bahan Mentah Bubur Sop dan Bahan Pembuatan Anyang

Bahan Mentah Bubur Sop	Bahan Pembuatan Anyang
- Beras	- Tauge
- Daging	- Cabai
- Bawang Merah	- Udang Kering
- Bawang Putih	- Kelapa
- Merica	- Daun Jeruk
- Seledri	- Sayur Pakis
- Kentang	
- Wortel	

1) Beras

Beras merupakan bahan pangan makanan pokok sehari-hari bagi manusia, beras juga mengandung adanya protein, mineral, dan vitamin serta mengandung pangan karbohidrat.

2) Daging

Daging merupakan termasuk daging yang lunak yang dimiliki pada hewan yang telah terbungkus kepada kulitnya dan telah melekat pada tulang yang telah menjadi bahan makanan. Dan daging tersebut sebagian besar memiliki jaringan otot, serta lemak yang telah melekat pada urat, serta tulang rawannya.

3) Bawang Merah

Komponen tambahan dalam memasak adalah bawang merah, bumbu. Bawang merah juga mengandung kalsium, zat besi, asam folat, potasium, serat, dan vitamin C.

4) Bawang Putih

Bawang putih digunakan sebagai bahan bumbu untuk memasak. Bawang putih memiliki adanya khasiat antibiotik alami yang ada di dalam tubuh manusia.

5) Merica

Merica ada dua macam merica, ada yang berwarna putih dan juga berwarna hitam dan aromanya.

6) Seledri

Sayuran daun dan ramuan, seledri digunakan dalam masakan sebagai bumbu.

7) Kentang

Karena kentang adalah umbi-umbian, kentang dapat digunakan sebagai pengganti nasi dan sumber karbohidrat yang disukai.

8) Wortel



Wortel merupakan sayuran yang memiliki adanya kandungan gizi. Wortel ini digunakan untuk campuran dalam bubur sop.

9) Tauge

Tauge merupakan sayuran yang termasuk disukai banyak orang. Selain yang rasanya dapat dipadukan pada jenis masakan, kandungan tauge ini memiliki kekayaan nutrisi dan punya banyak manfaat bagi kesehatan. Tauge ini dibuat untuk campuran pembuatan anyang.

10) Cabai

Cabai adalah buah yang, tergantung kegunaannya, dikategorikan sebagai sayuran atau bumbu. Cabai dianggap pedas sebagai agen penyedap makanan. Cabai ini dibuat untuk campuran pembuatan anyang.

11) Udang Kering

Udang kering ini digunakan untuk campuran pada pembuatan anyang.

12) Kelapa

Kelapa merupakan tanaman yang memiliki spesies tanaman tropis yang dapat tumbuh subur di berbagai lingkungan, termasuk pegunungan dan pantai. Kelapa ini dibuat untuk campuran pembuatan anyang.

13) Daun Jeruk

Daun jeruk ini dapat dimanfaatkan sebagai bumbu pelengkap masakan bahan makanan. Daun jeruk ini dicampur untuk pembuatan anyang.

14) Sayur Pakis

Sayur pakis merupakan tergolong sayuran yang memiliki rendah lemak maupun karbohidrat. Sayur pakis ini dicampur untuk pembuatan anyang.

2. Cara Pembuatan Pengolahan Pada Bubur Sop



Gambar 1: Saat memasak Bubur Sop sebelum pada masa pandemi

Terhadap gambar yang ada diatas tersebut dapat dijelaskan bahwasannya semua bahan yang sudah di cuci dengan bersih langsung dicampur kedalam panci ukuran besar, setelah itu diaduk hingga sampai tercampur rata dan jangan ditinggal dan terus dihaduk, agar dapat masak secara rata, setelah bahan sudah dicampur menjadi satu harus matang.

Cara pembuatan Pengolahan Bubur Sop:

- 1) Rebus daging sapi di panci sampai empuk terlebih dahulu, setelah itu pasang api dengan ukuran sedang. Kurang lebih 40 menit dan sambil menunggu, dagingnya matang.
- 2) Bersihkan sayur berupa wortel, kentang, bawang merah, bawang putih, seledri, setelah dibersihkan dipotong dadu.
- 3) Setelah daging sudah matang, diangkat, lalu dicacah daging kecil-kecil.

- 4) Masukkan nasi kedalam air rebusan daging tadi, setelah itu aduk dan masukan daging yang sudah dicacah, setelah itu aduk dan masukan wortel, kentang dan bawang putih dan bawang merah diaduk dan tambahkan lada bubuk dan merica bubuk dan tambahkan garam dan diadukan dan kasih lada bubuknya sedikit saja, karena buat yang sakit lambung gak diperbolehkan makanan pedas dan harus makanan halus, aduklah sampai bubur menjadi hingga mengental, dan siap disajikan ketika selagi hangat.

3. Cara Penyajian Pengolahan Anyang

cara penyajian pengolahan Anyang:

- 1) Pakis direbus
- 2) Tauge di rebus
- 3) Kelapa digongseng

Gambar 2: saat menggoreng kelapa sebelum pada masa pandemi



Bumbunya:

- Bawang merah diranjang
- Cabai merah di Rajang
- Sereh digiling halus
- Udang kering digiling halus
- Garam dan
- Jeruk nipis

Cara mengolahnya:

Langsung campurkan semuanya bahannya menjadi satu lalu diaduk dan terakhir peras asam jeruk nipis tersebut kecampuran pada anyangnya.

4. Cara Penyajian Makanan

Prinsip higiene (kebersihan) dan sanitasi makanan adalah tindakan penyajian makanan. Memberikan makanan yang tidak etis tidak hanya mengurangi rasa lapar, tetapi juga dapat menyebabkan kontaminasi yang mengakibatkan serangan bakteri.

Cara penyajian makanan bubur ini dapat diperoleh dengan secara bersifat sederhana, tapi juga dapat bersifat megah atau dikatakan unik dan menu special khas makanan tradisional Melayu.

Cara penyajian Bubur Sop sangatlah sederhana, disediakan dalam bentuk mangkuk maupun piring.



Gambar 3: Bubur Sop dan Anyang sebelum pada masa pandemi



Gambar 4: Anyang

B. Dinamika Tradisi Seribu Bubur di Masjid Raya Al-Mashun

Selama dua tahun atau tiga tahun ini tidak ada lagi masak bubur dikarenakan sejak ada pandemi corona datang, dan awal mula sejarahnya itu, Sultan Deli dalam memasak bubur untuk umat Islam yang berbuka puasa di Masjid Raya Al-Mashun ini, dan begitu juga dengan keluarganya di sekitar Masjid Raya Al-Mashun ini, bahkan untuk musafir bubur itulah dibuat. Itu sudah berlangsung bertahun-tahun bahkan sudah hampir lebih seratus tahun, seumur Masjid Raya Al-Mashun ini. Tapi sejak corona beberapa tahun ini pandemi di tanah air tercinta tidak diizinkan oleh pemerintah, karena masjid ini bersinergi dengan pemerintah Kota Medan, juga kepolisian Republik Indonesia, jadi mereka tidak mengizinkan banyak massa yang berkumpul



agar tidak terjadi adanya virus coronan. Dan dikarenakan pandemi lah dalam dua tahun atau tiga tahun ini tidak lagi membuat bubur untuk berbuka puasa.

Tradisi bubur ini dari zaman sultan, memasak dari dapur pihak Istana Maimun, dari Istana Maimun diserahkan ke Masjid Raya Al-Mashun ini, untuk pembukaan jama'ah Masjid Raya Al-Mashun ini, orang-orang musafir disilakan, bahkan mereka membawa rantang bersama keluarga, jadi sekitar lima ratus orang atau lebih kurang dalam menikmati bubur sop tersebut. Sekarang ini tradisi bubur masih dipertahankan tradisinya. Dan masih dapur Sultan yang mengelola, dan sekarang telah dibantu oleh dapur Masjid Raya Al-Mashun, pemasakan bubur dari dulu didengar untuk lebih menyehatkan dan menyegarkan itu dalam keadaan berwudhu ataupun dikatakan bersuci (wawancara dari Bapak Ulumuddin Siradj pada tanggal 28 April 2022).

1. Masjid Raya Al-Mashun



Gambar 5: Masjid Raya Al-Mashun

Di provinsi Sumatera Utara, Kota Medan merupakan tempat berdirinya Masjid Raya Al-Mashun. Masjid Raya Al-Mashun sudah ada sejak tahun 1906 M, dan dibangun hingga saat itu pada tahun 1909 M. Awalnya, kompleks Istana berisi masjid ini. Gaya strukturnya mengingatkan pada gaya konstruksi Spanyol, India, dan Timur Tengah. Terdapat sayap di sisi selatan, timur, utara, dan barat Masjid Agung Al-Mashun. Masjid Raya Al-Mashun adalah bangunan bersejarah yang berfungsi sebagai bukti tenang sejarah Islam di Sumatera Utara dan suku Melayu termasyhur yang pernah menjadi milik Kesultanan Deli (Kota Medan) (Askwana, 2015).

Diawali dengan dimulainya Sultan Deli sudah memimpin Kesultanan ketika Masjid Agung Al-Mashun dibangun pada 21 Agustus 1906 M, demikian juga Sultan Makmun Al-Rasyid Perkasa Alamsyah. Salat Jumat pertama di Masjid Agung Al-Mashun dilakukan di sana pada 10 September 1909 M, saat seluruh bangunan selesai dibangun. Jumlah total investasi Masjid Raya Al-Mashun mencapai satu juta Gulden (Wahid et al., 2009).

Saat ini yang terlihat di Makmun Al-Rasyid Perkasa Alamsyah, rumah Sultan Deli yang bersebelahan dengan Masjid Raya Al-Mashun, hanyalah Istana Maimun. Masjid ini dibangun mulai tahun 1906 M dan selesai pada tahun 1909 M (Ashsubli, 2018).

Salah satu masjid di kota Medan yang terkenal sebagai tujuan wisata adalah Masjid Raya Al-Mashun Medan. Sultan Makmun Al-Rasyid Perkasa Alamsyah, Sultan Deli, mengawasi

pembangunan awal Masjid Raya Al-Mashun pada 21 Agustus 1906. Proyek selesai secara keseluruhan pada 10 September 1909. Biaya pembangunan Masjid Raya Al-Mashun berjumlah satu juta dolar emas, dan Sultan menanggung setiap sennya.

Sultan membangun Kota Maksun pada 12 November 1906, dan digunakan untuk ibadah mulai 10 September 1909, sehingga Masjid Raya Al-Mashun sudah memiliki jamaah. Keluarga kerajaan mengawasi operasi di Masjid Raya Al-Mashun. Kebaktian tidak hanya diadakan pada siang hari, tetapi juga diadakan pada malam hari hingga fajar menyingsing. Berbeda dengan bulan Ramadhan, saat kegiatan biasanya meliputi shalat tarawih, witr berjamaah, tadarus, muzakarah, dan kajian Islam (Sinar, 2007).

2. Tradisi Pembagian Bubur Sop di Masjid Raya Al-Mashun Masa Pandemi

Bubur Di Masjid Raya Al-Mashun Kota Medan, sop merupakan makanan utama tradisional yang paling digemari untuk berbuka puasa. Sejak zaman Kesultanan Deli, bubur sop ini sudah diberikan kepada orang-orang yang hendak berbuka puasa. Kebanggaan warga setempat, setiap sore usai shalat Ashar, kerap terlihat iring-iringan orang yang mengantre untuk memasuki salah satu masjid besar di Medan Al-Mashun. Mereka datang membawa wadah makanan sambil mengantri sup oatmeal untuk berbuka puasa. BKM Masjid Raya Al-Mashun biasanya menawarkan bubur gratis hingga 1.000 porsi sup gratis. Ini telah menjadi kebiasaan selama bertahun-tahun.

Namun, sudah memasuki dua tahun lamanya tradisi ditiadakannya karenanya adanya pandemi covid 19 yang telah terjadi. Tidak ada lagi untuk meramaikan masyarakat mengantri pembagian bubur sop di Masjid Raya Al-Mashun Tapi, karena barang bisa menimbulkan keramaian di antara penduduk setempat, masjid harus berhati-hati untuk tidak membagikan bubur sop.

Masyarakat umum dan wisatawan diberikan sup bubur gratis bersama dengan pilihan makanan bubur tradisional untuk berbuka puasa. Bubur sop telah diproduksi dan dibagikan tanpa pembayaran sejak tahun 1909. Namun perlu dipahami bahwa Masjid Raya Al-Mashun Kota Medan belum dapat menyediakan menu oatmeal karena kondisi lingkungan saat ini. karena adanya pandemi covid 19 yang terjadi jadi ditiadakan dengan yang sudah diatur oleh pemerintah. Meskipun begitu Ulumuddin Siradj merasa telah bersyukur bahwasannya menunjukkan tanda pandemi covid 19 sudah mulai meredah dengan baik.

Meski pembagian bubur sop untuk berbuka puasa belum dibagikan lagi dan dilakukan, maka pihak Masjid Raya Al-Mashun akan mulai melaksanakan shalat tarawihnya dan kegiatannya pada saat bulan suci Ramadhan dapat dilaksanakan kembali seperti biasanya di Masjid Raya Al-Mashun.

Kita memang diharuskan selalu waspada dengan adanya pandemi covid 19 yang sudah terjadi, namun kita perlu bersyukur perlahan ibadah bisa dilakukan seiring dengan adanya penurunan kasus yang terjadi. Seperti biasa dapat melaksanakan shalat tarawih, dan melaksanakan kegiatan pengajian dengan adanya keterbatasan, kita harap kedepannya akan bisa melaksanakan tradisi pada saat bulan suci Ramadhan seperti yang sebelumnya pada tahun lalu.

3. Tradisi Sajian Bubur Sop di Masjid Raya Al-Mashun

Bagi jamaah dan tamu yang datang saat bulan suci Ramadan, Masjid Raya Al-Mashun kembali menyajikan bubur soto Melayu yang lezat. Untuk berbuka puasa, sajian sup bubur tradisional Melayu gratis disediakan di Masjid Agung Al-Mashun.

Setiap hari di Masjid Raya Al-Mashun, akan tersedia kurang lebih seribu makanan. Bersiaplah untuk mulai memasak pada pukul 12:00 WIB untuk para juru masak. Setelah sholat Zuhur selesai, persiapan bahan menjadi bubur sop akan dimulai.

Selain nasi, bahan bubur lainnya termasuk kentang, wortel, dan daging, serta tambahan penyedap rasa, merupakan bahan pelengkap. Bubur sop ini harus dimasak minimal dua jam dan maksimal tiga jam.

4. Seribu Bubur Melayu Tradisi Medan Sejak 1909 M

Terhadap tahun lalu sebelumnya, Masjid Raya Al-Mashun di Jalan SM Raja Medan, Sumatera Utara ini sudah banyak dipadati oleh pengunjung yang datang. Hal lain, kemeriahan tersebut dilakukan warga masyarakat untuk menikmati menu masakan Bubur Sop Melayu yang ada cuman pada saat bulan suci Ramadhan saja. Tak tanggung, setiap harinya dapat menyediakan makanan buburnya sampai mencapai 1000 porsi untuk santapan berbuka puasa bersama secara gratis di Masjid Raya Al-Mashun secara gratis.

Tradisi Bubur Sop ini sudah ada sejak 1909. Pada masa Kesultanan Makmun Al-Rasyid Perkasa Alamsyah. Untuk bisa dapat menikmati khas Bubur Sop Melayu, tak jarang sekali masyarakat harus mengantri untuk mendapatkan Bubur Sop mulai pukul 15.00 WIB. Bagi yang sudah mendapatkan bagiannya, mereka menunggu untuk berbuka puasa di dalam sebuah tenda yang sudah disediakan oleh pengurus Masjid Raya Al-Mashun.

Masyarakat datang membawa wadah mereka sendiri. Wadahnya itu diletakkan di tempat di sebuah meja yang akan digunakan untuk pembagian bubur. Pada pukul 16.00 WIB, barulah bubur khas Ramadhan siap untuk dibagikan. Pengunjung yang datang yang sedang menunggu ngantri pembagian bubur, bukan hanya dari sekitar warga masyarakat yang dari masjid saja, melainkan ada pula penikmat bubur yang datang dari dalam kota yaitu kota Binjai dan Deli Serdang.

Bubur Sop Melayu ini disantap bersama dengan menu Ayang, yaitu sayur pakis dan tauge yang dapat diolah sedemikian rupa pada cabai, udang kering, asam jeruk dan juga kelapa kukur goreng. Bubur Sop Melayu terbuat dari bahan pangan yaitu beras dan ditambah daging beserta sayurannya yaitu berupa bahan kentang, wortel dan bumbu, serta dan seledri dan merica.

5. Bubur Sop, Menu Andalan dan Tradisi Buka Puasa di Masjid Raya Al-Mashun

Selama bulan suci Ramadan, Masjid Raya Al-Mashun menyajikan sajian istimewa bagi masyarakat Bubur Sop. Salah satu kebiasaan berbuka puasa di bulan suci Ramadhan adalah makan bubur yang bahannya dicampur dengan nasi kemudian dicampur dengan daging dan sayuran seperti kentang dan wortel.

1000 porsi bubur sop melayu ini dipersembahkan untuk dibagikan kepada masyarakat sekitar yang berada di Masjid Agung Al-Mashun sebagai bagian dari program Mamsjid Raya Al-Ramadhan Mashun. Untuk membuat makanan Bubur Sop masakan khas Melayu, membutuhkan 5 orang juru masak untuk meracik dan memasak buburnya. Bahan yang sudah terkumpulkan akan dimasak, lalu mulai pukul mulai 14.00 WIB. Memasak buburnya butuh waktu sampai sekitar dua jam untuk memasak bubur sop.

Pengurus Masjid Raya Al-Mashun juga menyajikan teh manis sebagai minuman berbuka puasa selain bubur sop. Warga berbagai usia mulai dari anak muda hingga orang dewasa mulai berdatangan mengantri dengan membawa wadah berbentuk keranjang menunggu bubur sop mulai pukul 16.00 WIB. (Wawancara Pak Zulkifli tanggal 25 Agustus 2022).

6. Masjid Raya Medan Kembali Tiadakan Tradisi Pembagian Bubur di Masa Pandemi

Masjid Raya Al-Mashun kembali tiadakan pembagian bubur khas Melayu, bubur untuk berbuka puasa pada bulan Ramadhan dapat dibagi dengan secara gratis pada saat bulan puasa Ramadhan mengingat adanya pandemi corona masih berlangsung pandemi covid 19.

Selama adanya pandemi covid 19 kini, terhadap tahun lalu juga sudah ditiadakan karena adanya himbauan dari pihak pemerintah setempat tersebut agar tidak terjadi adanya hal kerumunan.

Tradisi membagikan bubur khas melayu ini sudah langsung sejak lama dilaksanakan tradisi tersebut pada masa Kesultanan Makmun Al-Rasyid Perkasa Alamsyah, setiap harinya untuk berbuka puasa dapat mencapai 1000 porsi bubur yang dapat di bagikan untuk berbuka puasa kepada warga masyarakat yang berada di Masjid Raya Al-Mashun akan mencicipi masakan bubur khas Melayu.

Pembagian bubur ini dilaksanakan setelah selesai shalat Ashar hingga sampai menjelang waktu berbuka puasa tiba. (Wawancara dari Bapak Haji Zaini Hafiz pada tanggal 28 April 2022).

7. Tidak Andanya Aktivitas Dalam Pembuatan Bubur Sop Pada Masa Pandemi

Begitu, di tahun 2020 ini karena ada pandemi covid 19 corona ini jadi tidak dibenarkan untuk berkumpul, kalau kami memasak, nanti pada masyarakat-masyarakat yang bahwa rantang yang minta bubur berkumpul jadi itupun dilarang oleh pemerintah setempat ataupun perintahan yang tidak boleh kita mengumpulkan orang, jadi tahun ini maka ditiadakan untuk berkumpul untuk masak bubur, inikan sebenarnya kebudayaannya di sini di Masjid Raya Al-Mashun ini kebudayaan khas Melayu, tapi karena adanya penyakit pandemi covid 19 ini, jadi mereka itu beginilah tak bisa lagi membolehkan, pokoknya lebih dari 5 orang atau 10 orang, jadi itu yang tidak lagi dikerjakan dibulan puasa ini memasak bubur, karena kita dianggap nanti, mengumpulkan masyarakat dikarenakan mengundang penyakit corona. (Wawancara dari Bapak Haji Sutomo pada 17 September 2022).

C. Ramadhan di Tengah Pandemi, Tradisi Bubur Sop di Masjid Raya Al-Mashun ditiadakan

Masjid Raya Al-Mashun terkenal menyajikan soto dan bubur sebagai bagian dari menu berbuka puasa Ramadhan. Kebiasaan makan bubur ini sudah ada sejak zaman dahulu sudah menjadi kebiasaan tradisi yang secara turun termurun hingga sampai sekarang ini masih di pertahankan dan masih kental tradisi sehingga masih dapat dipertahankan, Ramadhan yang dilaksanakan di tengah pandemi membuat tradisi menjadi berubah, dan ditahun masa pandemic ini tidak adanya lagi yang namanya keramaian warga yang biasanya menunggu pembagian bubur sop di Masjid Raya Al-Mashun, hal ini dapat dikarenakan pembagian bubur sop hanya dapat dihentikan sementara saja untuk mencegah penyebarab pandemi.

1. 1000 porsi dibagikan setiap harinya

Masjid Raya Al-Mashun membagikan bubur 1000 porsi kepada warga masyarakat yang datang ke Masjid Raya Al-Mashun setiap harinya pada bulan puasa, pembagian bubur tersebut saat mulai menjelang sholat Ashar hingga waktu berbuka puasa tiba. Tradisi bubur ini sudah ada sejak masa Sultan Makmun Al-Rasyid Perkasa Alamsyah Raja ke-9. Bubur ini dimasa pandemi ditiadakan, tapi sudah disiapkan bahan untuk membuat bubur serta kayunya, cuman kondisi saat ini sangat memprihatinkan karena pandemic dan seharusnya kita memaklumi keadaan saat ini yang terjadi, dan sudah dapat petunjuk dari pemerintah, supaya ditiadakan agar tidak terjadinya massal atau kerumunan yang terjadi. (Wawancara dari Bapak Haji Zaini Hafiz pada 28 April 2022).

2. Sudah ada sejak 1960

Bubur sop dibagikan secara gratis setiap harinya di Masjid Raya Al-Mashun sejak 1906-an. Sejak Ramadhan 1906 M. menu yang dibagikan pada saat itu bubur pedas, merupakan khas makanan dari bangsawan Melayu. Pada saat itu merupakan masa kejayaan Sultan Makmun Al-Rasyid Perkasa Alamsyah.

3. Diganti dengan Bubur Sop

Bahan bubur pedas ini dinilai sangat rumit dikarenakan bahan bumbunya begitu banyak ramuan bahannya dan lengkap serta memiliki kekayaan rempah, apalagi susah ditemukan dipasaran, dan proses masaknya sangat sulit proses pembuatannya, maka dari itu panitia Masjid Raya Al-Mashun mengubah menjadi membuat Bubur Sop bukan Bubur Pedas dikarenakan prosesnya sangat rumit dan sulit, maka dari itu diganti dengan masakan bubur sop untuk di bagikan kepada warga, dan bubur sop ini sangat mudah didapat bahannya dipasaran dan proses memasaknya pun tidak terlalu sulit proses memasaknya. Makanan bubur sop ini dari bahan berupa daging, sayuran seperti kentang wortel, serta bahan bumbu sop seperti yang terdapat pada bumbu daun seledri dan merica.

4. Pertama kali ditiadakan

Ramadhan tahun ini merupakan Ramadhan pertama kalinya kegiatan pembagian bubur ditiadakan karena adanya pandemic covid 19, bukan hanya dipengaruhi oleh tradisi saja, dan juga dipengaruhi oleh ibadah dan kegiatan tadarus dan pengajian di Mmasjid Raya Al-Mashun pun ditiadakan.

5. Tarawih tetap diadakan

Sholat tarawih masih diadakan dan tetap di gelar di Masjid Raya Al-Mashun, namun hanya untuk warga yang berada disekitaran Masjid Raya Al-Mashun saja yang diperbolehkan untuk melaksanakan sholat tarawih, untuk pengunjung dari luar atau di berbagai penjuru tidak diperbolehkan, walaupun biasanya Masjid Raya Al-Mashun ini banyak didatangi pengunjung dari berbagai penjuru, dan harus dibatasi agar tidak terjadi adanya kerumunan dan mengakibatkan penyebaran covid 19 pada sholat tarawih di bulan Ramadhan.

SIMPULAN

Bahwa menurut dari sejarahnya, Tradisi warisan berbuka puasa dengan menyediakan bubur sop di Masjid Raya Al-Mashun Kota Medan. Tradisi bubur sudah ada sejak masa kesultanan Makmun Al-Rasyid Perkasa Alamsyah, yaitu Sultan ke 9. Tradisi bubur ini di mulai sejak 1909 M, dan kebiasaan Tradisi bubur ini dilakukan pada bulan suci Ramadhan datang, di Masjid Raya Al-Mashun Kota Medan. Warisan budaya akan menjadi terus berlangsung hingga sampai saat ini masih dilakukan tradisinya, ketika umat Islam muslim dan muslimah masih melaksanakan ibadah puasa Ramadhan. Bubur sop merupakan menu khas favorit untuk berbuka dikala untuk berbuka puasa pada bulan suci Ramadhan di Masjid Raya Al-Mashun Kota Medan.

Cara dan bahan pada suatu masakan bisa digambarkan sebagai bentuk etika dan seni karena terdapat bagian upacara adat. Menurut Bapak Ulumuddin Siradj Bubur Sop Di Masjid Raya Al-Mashun Kota Medan, bulan suci Ramadhan akan segera dimulai. Menu makanan favorit untuk berbuka puasa. Sejak zaman Kesultanan Deli, bubur sop sudah disuguhkan kepada siapa saja yang ingin berbuka puasa. Usai Ashar, biasanya terlihat prosesi orang menuju masjid yang tumbuh menjadi simbol kebanggaan masyarakat Medan

Cara pengolahan makanan bubur tersebut begitu dikatakan unik dan hanya ada di bulan Ramadhan saja, setelah itu akan dimasak terlebih dahulu sehingga nantinya terdapat jalinan kekeluargaan, karena mereka saling bergotong royong untuk memasak bubur tersebut, dan jalinan silaturahmi harus terjaga hingga sampai sekarang ini. Adapun campuran bahan yang diambil dari berbagai macam yang berkhasiat yang di beli di pasar.

Makanan Tradisional Bubur Sop tersebut sangatlah berbeda, karena kalau memasak dengan adanya kebersamaan bisa mempererat tali silaturahmi agar kuatnya persaudaraan, serta menjalin kekerabatan yang tiada putus dalam kehidupan keseharian mereka dan semua hal itu akan bisa dilihat dari cara membuatnya, dan merupakan menu yang wajib untuk berbuka puasa yang dapat menghangatkan tubuh dan menyehatkan untuk tubuh kita setelah seharian.

Tradisi Seribu Bubur merupakan tradisi yang dilaksanakan pada bulan puasa Ramadhan datang, bertempat di Masjid Raya Al-Mashun. Tradisi bubur ini sudah ada sejak masa Sultan Makmun Al-Rasyid Perkasa Alamsyah yaitu pada Sultan ke 9, dan tradisi bubur ini dimulai sejak 1909 M. seperti halnya yang dimaksud dengan Seribu Bubur ini yaitu pembagian buburnya mencapai 1000 porsi pembagian untuk berbuka puasa di Masjid Raya Al-Mashun Kota Medan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ashsubli, M. (2018). Islam dan Kebudayaan Melayu Nusantara (Menggali Hukum dan Politik Melayu dalam Islam). *Pekanbaru: Dewan Da'wah Islamiyah Indonesia*.
- Askwana, A. (2015). *Analisis Karakteristik Ornamen di Masjid Raya Al-Mashun Medan*. Universitas Sumatera Utara.
- Azzahra, H., Hasanah, R. D., & Nazwa, S. (2023). Budaya dan Perkembangan Kota Medan dalam Perspektif Sejarah. *Garuda: Jurnal Pendidikan Kewarganegaraan Dan Filsafat*, 1(2), 66–75.



- Effendy, A. A., & Sunarsi, D. (2020). Persepsi mahasiswa terhadap kemampuan dalam mendirikan UMKM dan efektivitas promosi melalui online di kota tangerang selatan. *Jurnal Ilmiah MEA (Manajemen, Ekonomi, & Akuntansi)*, 4(3), 702–714.
- Johanes, M. (1994). *Jangan Tangisi Tradisi*. Yogyakarta: Kanisius.
- Miles, M. B., & Huberman, A. M. (1992). Analisis data kualitatif, terj. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Moleong, L. J. (2018). Metodologi Penelitian Kualitatif . Remaja Rosdakarya. *Inter Komunika, Stikom InterStudi*.
- Nugrahani, F., & Hum, M. (2014). Metode penelitian kualitatif. *Solo: Cakra Books*, 1(1), 3–4.
- Pakpahan, Y. U. (2020). *Museum Sejarah Perkembangan Kota Medan*. Universitas Sumatera Utara.
- Purnama, S. D., & Sani, F. S. (2022). STRATEGI KOMUNIKASI PEMASARAN KULINER MELALUI MEDIA SOSIAL INSTAGRAM PADA GRANDE GARDEN CAFÉ. *RELASI: Jurnal Penelitian Komunikasi (e-ISSN: 2807-6818)*, 2(02), 33–39.
- Rizal Hamid, S. (2010). *Buku Pintar Agama Islam*. Jakarta: Cahaya Salam.
- Sinar, L. (2007). *Bangun dan Runtuhnya Kerajaan Melayu di Sumatera Timur*.
- Sugiyono, P. D. (2012). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*, Cet. Ke-12. Bandung: Alfabeta.
- Takari, M., BS, A. Z., & Dja'far, F. M. (2012). *Sejarah Kesultanan Deli dan peradaban masyarakatnya*. USU Press bekerjasama dengan Kesultanan Deli.
- Wahid, J., Karsono, B., & Alamsyah, B. (2009). *Morfologi Kota Medan, Awal Terbentuk Hingga Akhir Masa Kolonial*.