

24Jam

Cara Bikin Kue Bongko Palinggam, Makanan Khas Padang yang Diburu Jelang Buka Puasa Ramadhan

Afrizal - PADANG.24JAM.CO.ID

Apr 6, 2022 - 06:43



PADANG, - Kue Bongko Palinggam adalah salah satu makanan khas yang selalu laris dan diminati untuk menu berbuka puasa selama Ramadhan di Kota Padang,

Sumatera Barat (Sumbar).

Salah satu pembuat kue Bongko, Sabrina Syafitri mengaku bahwa pembuatan kue tersebut tidak sulit dan bahan-bahan yang dibutuhkan pun mudah didapatkan.

"Bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan kue berupa tepung beras, gula merah, santan, dan air pandan," katanya, Selasa (5/4/2022).

Sementara proses pembuatannya adalah dengan cara dikukus. Kuenya berbentuk bubur dicampur santan dan gula merah.

"Yang menjadi khas di sini karena ada aroma daun pandannya dan rasanya enak dengan cita rasa manis," tuturnya.

Pembuat kue Bongko Palinggam lainnya, Marleni (47) mengaku, makanan ini sudah ada sejak zaman nenek moyangnya, sekitar 80 tahun yang lalu. Kemudian usaha berlanjut hingga sekarang.

"Setelah nenek meninggal, usaha makanan Bongko Palinggam ini diteruskan oleh ibu dan sekarang saya yang melanjutkannya. Jadi sudah tiga generasi," katanya.

Diakuinya, makanan ini hanya dibuat dan dijual selama bulan Ramadhan saja. Hal tersebut karena neneknya pernah mengatakan bahwa makanan Bongko Palinggam cocok untuk orang yang ingin berbuka puasa karena Bongko Palinggam bisa menghangatkan perut ketika dimakan.

"Kalau hari biasanya, saya membuat kueTalam. Khususnya bulan puasa ini, saya membuat Bongko Palinggamini. Untuk resep makanannya berasal dari resep makanan keluarga yang sudah bertahun-tahun," jelasnya.

Untuk harga satu bungkus Bongko Palinggam yaitu sebesar Rp 5 ribu rupiah. Dalam sehari bisa membuat Bongko Palinggam sebanyak 400 bungkus. Namun jika ada yang memesan, maka jumlahnya juga akan lebih banyak.

"Alhamdulillah, 400 bungkus itu selalu habis dalam sehari. Ya jika dikalikan Rp 5 ribu per bungkus, lebih kurang uang yang didapat sebesar Rp 2 juta, namun untuk pendapatan bersih sekitar Rp 1 juta per hari," tutupnya.**)