



Eksplorasi Es Tradisional khas Pontianak: Ce Hun Tiau dan Es Bongko

Febryola Indra^{1*}, Erelle², Sherla Valensky³

^{1,2,3} Pengelolaan Perhotelan/Pariwisata, Universitas Pelita Harapan, 12930, Indonesia

Email: febryola.indra@uph.edu

Submitted: 28-04-2024	Revised: 01-05-2024	Accepted: 28-05-2024	Online first: 08-06-2024
-----------------------	---------------------	----------------------	--------------------------

ABSTRAK

Kota Pontianak yang biasa dikenal sebagai Kota Khatulistiwa, menjadi salah satu icon dari Kalimantan Barat yang ternyata menyimpan aneka ragam kuliner pencuci mulut dengan cita rasanya tersendiri. Macam kuliner pencuci mulut yang akan ditelaah lebih lanjut pada pembahasan ini adalah Eksplorasi Es Tradisional Khas Pontianak, Ce Hun Tiau dan Es Bongko. Tujuan dari pembahasan ini adalah untuk mengenal lebih dalam makanan tradisional Kota Pontianak di Indonesia yang masih memiliki cita rasa yang unik dan khas dari setiap ragam kulinerinya. Ce Hun Tiau merupakan hidangan pencuci mulut asal Pontianak yang sangat kental dengan nuansa Tionghua. Ce Hun Tiau merupakan singkatan dari Ce yang diambil dari kata ciu yang berarti ubi, kata hun yang artinya tepung, dan kata tiau atau tiaw yang berarti balok panjang. Kuliner segar ini disajikan dengan tujuh komposisi bahan utama di dalamnya, yaitu ketan hitam, kacang merah, cincau, bongko (ati pari), santan, gula merah cair dan ce hun tiau itu sendiri sejenis cendol atau candil, berwarna putih yang terbuat dari tepung sagu dengan bentuk yang panjang seperti bentuk mie. Sedangkan Es Bongko atau biasa disebut Ati Pari merupakan minuman segar khas kota pontianak yang biasanya disajikan pada saat bulan Ramadhan, berisikan potongan kue bongko dan bahan pelengkap, seperti nangka, sagu mutiara, ketan hitam, buah-buahan dan cincau hitam.

Keywords: Pontianak; Ce Hun Tiau; Es Bongko; Pencuci mulut

1. Pendahuluan

Kota Pontianak memiliki potensi wisata yang sangat tinggi, salah satunya adalah potensi pengembangan wisata kuliner. Pontianak memiliki kuliner yang beragam, dari segi jenis, cita rasa, dan tampilan yang memiliki ciri khas dan keunikannya tersendiri. Beberapa jenis kuliner masih tergolong tradisional dan belum terkikis dengan inovasi kuliner modern, beberapa diantaranya adalah makanan pencuci mulut khas Pontianak, yaitu Ce Hun Tiau dan Es Bongko.

Ce Hun Tiau merupakan salah satu hidangan es yang berasal dari kota Pontianak, Kalimantan Barat yang masih tergolong tradisional, serta memiliki bentuk penyajian yang sederhana. Minuman ini biasa disajikan dengan tujuh komposisi bahan utama didalamnya, yaitu kacang merah, cincau, ketan hitam, santan, gula merah cair, bongko atau ati pari, dan Ce Hun Tiau sendiri yang terbuat dari tepung sagu dan berbentuk seperti mie.

Es Bongko merupakan minuman pencuci mulut yang juga berasal dari Kota Pontianak, Kalimantan Barat. Penyajian dari Es Bongko ini masih bersifat tradisional, berupa kue Bongko yang dipotong-potong dan disantap dengan es batu, santan, dan kuah gula merah. Namun karena kreatifitas dan inovasi penjual, Es Bongko mulai disajikan dengan bahan pelengkap lain, seperti potongan buah nangka, sagu mutiara, cincau, dan ketan hitam.

Tujuan utama dari eksplorasi es tradisional Pontianak adalah untuk mendalami dan menelaah lebih jauh mengenai es tradisional Ce Hun Tiau dan Es Bongko yang dapat menjadi sumber kuliner tradisional dalam meningkatkan potensi wisata kuliner di Kota Pontianak, Kalimantan Barat.

2. Metode

Metode penelitian yang digunakan berupa metode deskripsi kualitatif, dengan melakukan wawancara dan observasi sebagai data primer dan metode penelitian pengembangan sebagai data sekunder, dengan memperoleh data dari artikel-artikel yang tersedia dalam rangka untuk mengembangkan, memperdalam, dan menelaah lebih lanjut mengenai topik yang bersangkutan.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1. Ce Hun Tiau

GAMBAR 1. 1 Ce Hun Tiau Ahua Gang Waru (Tokopedia)



Ce Hun Tiau merupakan sebuah minuman pencuci mulut yang berasal dari Kota Pontianak, Kalimantan Barat. Ce Hun Tiau merupakan singkatan yang berasal dari bahasa Tio Ciu, Ce yang diambil dari kata ciu yang berarti ubi, kata hun yang artinya tepung, dan kata tiau atau tiaw yang berarti balok panjang. Ce Hun Tiau pertama kali diperkenalkan oleh warga Tionghua saat datang ke daerah Pontianak, hingga saat ini menjadi terkenal dan menjadi salah satu kuliner khas Pontianak.

Kuliner pencuci mulut ini biasa disajikan dengan tujuh komposisi bahan utama didalamnya, yaitu kacang merah, cincau, ketan hitam, santan, gula merah cair, bongko atau ati pari, dan Ce Hun Tiau yang memiliki kemiripan dengan cendol atau candil, makanan ini berwarna putih susu dengan tekstur kenyal seperti agar-agar dan bongko, Ce Hun Tiau terbuat dari tepung sagu yang berbentuk panjang seperti mie. Untuk menambah kenikmatan dalam menikmati Ce Hun Tiau, biasanya minuman segar ini disajikan dengan es batu atau didinginkan terlebih dahulu di dalam lemari es.

Salah satu keistimewaan yang terdapat pada Ce Hun Tiau adalah tekstur kacang merahnya yang lembut dan hampir meleleh di mulut. Kacang merah yang digunakan biasanya memiliki karakteristik yang berbeda dengan kacang merah yang umum digunakan. Saat dimasak, kacang merah pada Ce Hun Tiau tetap utuh dan tidak hancur, bulir kacangnya tetap lembut, dan ukuran kacang merahnya lebih kecil daripada ukuran biasanya, warnanya lebih gelap dan memberikan nuansa yang berbeda pada Ce Hun Tiau.

Ce Hun Tiau sendiri memiliki tekstur dan rasa kenyal serta lembut seperti jeli yang dipadukan dengan santan dan kuah gula merah sehingga menghasilkan perpaduan rasa manis dan juga gurih. Ce Hun Tiau cocok jika dipadukan dengan kacang-kacangan yang memiliki tekstur sedikit kasar dan memiliki rasa yang manis dan gurih ketika disantap.

Setelah mengetahui tentang Ce Hun Tiau itu sendiri, mulai dari sejarahnya, isi dari hidangannya, dan juga teksturnya, ada banyak sekali resep – resep yang ada mengenai cara pembuatan es Ce Hun Tiau. Di bawah ini dilampirkan salah satu resep serta cara untuk membuat es Ce Hun Tiau yang enak serta mudah untuk dibuat.

Resep Ce Hun Tiau

Bahan-bahan, untuk 4 porsi:

- 1 bungkus ce hun tiaw

Bongko pandan :

- 75 g tepung hun kwe
- 75 ml jus pandan
- 425 ml santan agak kental
- 35 g gula pasir
- 1/4 sdt garam

Kacang merah rebus :

- 100 g kacang merah
- 500 ml air

Bubur ketan hitam :

- 125 g ketan hitam
- 500 ml air
- 50 g gula pasir
- Sejumput garam
- 1 lembar daun pandan

Kuah santan :

- 500 ml santan kekentalan sedang
- Sejumput garam
- 1 lembar daun pandan

Kuah Gula:

- 100 ml air
- 100 g gula merah
- 2 lbr daun pandan

Pelengkap :

- Cincau
- Es batu

Langkah-langkah pembuatan:

1. Siapkan semua bahan yang akan digunakan
2. Bongko: Campurkan semua bahan didalam satu panci, aduk rata. Kemudian dimasak hingga mengental. Tuang adonan kedalam cetakan, dinginkan, kemudian dipotong.
3. Bubur ketan hitam: Rendam ketan hitam semalam, lalu bilas. Didihkan air, masukkan ketan dan garam, rebus selama 30 menit. Masukkan gula pasir dan aduk rata, kemudian diamkan selama 15 menit atau hingga mengental. Sisihkan.
4. Kacang merah: Didihkan air, masukkan kacang merah, rebus selama 7 menit, matikan api dan diamkan selama 30 menit, kemudian rebus lagi selama 5 menit, kemudian didiamkan kembali selama 30 menit, tiriskan.
5. Kuah santan: Campurkan semua bahan yang digunakan di dalam panci, lalu masak hingga mendidih, sambil diaduk. Sisihkan dan dibiarkan hingga dingin.
6. Kuah gula merah: Campurkan semua bahan, kemudian masak hingga gula mencair dan mendidih. Sisihkan dan dibiarkan hingga dingin.
7. Ce hun tiaw: Didihkan air secukupnya, masukkan ce hun tiaw kering lalu dimasak selama 5 menit, kemudian matikan api kompor, tutup panci berisi ce hun tiaw, biarkan selama 20 menit. Ce hun tiaw akan berubah menjadi bening, kemudian tiriskan.
8. Penyajian: Tata ce hun tiaw, kacang merah, ketan hitam, potongan cincau dan bongko didalam mangkok. Kemudian siram dengan kuah santan dan gula merah, berikan es batu. Minuman es Ce Hun Tiau siap dinikmati.

Melalui resep yang sudah ada, diharapkan bahwa masyarakat Indonesia menjadi lebih mengetahui lebih lanjut mengenai rasa es Ce Hun tiau. Terutama karena es Ce Hun Tiau adalah salah satu makanan tradisional khas Indonesia, sehingga sebagai Masyarakat

Indonesia kita sebaik mungkin harus bisa untuk memperkenalkannya ke banyak orang sehingga es Ce Hun Tiau tidak hilang dari peredaran.

3.2. Es Bongko

GAMBAR 1. 2 Es Bongko (Endeus Tv)



Es Bongko atau biasa disebut sebagai Ati Pari merupakan minuman es segar yang berasal dari Kota Pontianak. Es Bongko pada awalnya hanya berisi kue Bongko didalamnya. Namun, pada masa sekarang ini Es Bongko seringkali ditambahkan bahan pelengkap lainnya, seperti ketan hitam, potongan nangka, cincau, dan sago mutiara. Es Bongko disajikan dengan kuah santan dan gula merah yang menambah rasa gurih dan manis ketika disantap.

Untuk Kue Bongkonya sendiri terbuat dari tepung Hunkwe sehingga memiliki tekstur lembut ketika disantap. Tepung hunkwe yang digunakan dalam pembuatan Kue Bongko adalah tepung yang terbuat dari kacang hijau yang ditumbuk hingga bijinya terbelah, kemudian direndam dalam air bersih selama tiga jam. Kulit kacang hijau yang sudah terlepas lalu dibuang. Setelah itu, biji kacang hijau yang sudah lembut digiling hingga benar-benar halus dan ditambahkan air kembali hingga sari patinya mengendap. Endapan inilah yang dikeringkan dan menjadi tepung hunkwe. Tekstur makanan dan kue yang dibuat menggunakan tepung hunkwe akan memiliki tekstur lentur dan kenyal dengan aroma yang khas.

Dari segi tampilan, Es Bongko biasanya berwarna hijau dan disajikan dengan bahan pelengkap seperti irisan nangka dan kacang merah. Dari segi tekstur, Es Bongko memiliki tekstur yang padat namun lembut ketika disantap dan disajikan dengan santan dan kuah gula merah.

Es Bongko biasanya terbuat dari tepung hunkwe, air, dan gula yang dimasak hingga matang kemudian dituang ke dalam cetakan. Cara membuat Kue Bongko tergolong cukup mudah, oleh karena itu adanya resep dan cara pembuatan di bawah ini akan menunjukkan bagaimana caranya membuat Kue Bongko, serta menunjukkan bahan – bahan apa saja yang digunakan.

Resep Es Bongko :

Bahan-Bahan

- 150 gram tepung hunkwe
- 120-gram gula pasir
- ½ sdt garam
- 200 ml santan kemasan + 800 ml air
- Secukupnya pasta pandan
- 2-3 lembar daun pandan, ikat

Kuah Gula Merah

- 300–350-gram gula merah
- 400 ml air
- 2-3 lembar daun pandan, ikat

Kuah Santan

- 1200 ml santan
- 1 sdt garam
- 2-3 lembar daun pandan, ikat

Pelengkap

- Cincau Parut
- Potongan Nangka
- Sagu Mutiara
- Es Batu

Langkah-langkah pembuatan:

1. Siapkan panci, masukan 150-gram tepung hunkwe, 120-gram gula pasir, ½ sendok teh garam, 200 ml santan, 800 ml air, dan pasta pandan secukupnya. Kemudian aduk sampai tercampur rata dan masukan daun pandan yang sudah diikat. Nyalakan

kompot dan masak di api sedang, aduk terus hingga mengental. Masukkan kedalam loyang, kemudian ratakan dan diamkan hingga mengeras, sisihkan.

2. Kuah gula merah: siapkan panci, masukkan gula merah yang sudah dipotong-potong, tuangkan 400 ml air, dan masukkan daun pandan yang sudah diikat. Masak hingga gula larut, mendidih dan mengental.
3. Kuah santan: masukkan santan 1200 ml, satu sendok teh garam, dan daun pandan yang sudah diikat. Masak di atas kompor menggunakan api sedang agak kecil, terus diaduk hingga matang, jaga konsistensi santan agar tidak pecah. Biarkan santan dingin.
4. Potong Kue Bongko yang sudah mengeras sesuai selera menggunakan pisau bergerigi
5. Siapkan bahan pelengkap, seperti nangka yang sudah dipotong-potong kecil, cincau parut, dan sagu mutiara.
6. Saring kuah gula merah agar lebih bersih.
7. Penyajian: siapkan wadah yang akan digunakan, masukkan es batu secukupnya, masukkan kue bongko, nangka potong, sagu mutiara, dan cincau parut. Kemudian masukkan kuah gula merah dan santan kedalam wadah. Es Bongko siap dinikmati.

4. Kesimpulan

Kota Pontianak yang disebut sebagai salah satu potensi wisata kuliner yang berkembang pesat di Indonesia, tentunya banyak menarik wisatawan untuk melakukan perjalanan kuliner di Kota Pontianak. Beberapa eksplorasi es tradisional di Kota Pontianak, Kalimantan Barat diantaranya adalah Ce Hun Tiau dan Es Bongko. Minuman penyegar yang memiliki ciri khas dan keunikannya tersendiri dengan bentuk penyajiannya yang masih terkenal tradisional dan sederhana untuk dinikmati dapat menjadi potensi berkembangnya wisata kuliner di Indonesia yang sekaligus juga menjadi faktor pendorong meningkatnya operasional pembangunan sektor pariwisata di Indonesia.

5. Author's declaration

Authors' contributions and responsibilities

- The authors made substantial contributions to the conception and design of the study.
- The authors took responsibility for data analysis, interpretation and discussion of results.
- The authors read and approved the final manuscript.

Availability of data and materials

- All data are available from the authors.

Competing interests

- The authors declare no competing interest.

6. Referensi

- [1] S. Mustiani, "No Title," *Ce hun tiau Kuliner khas Kota Pontianak*, 2020, [Online]. Available: <https://sitimustiani.com/2020/08/ce-hun-tiau-kuliner-khas-pontianak/>.
- [2] D. U. Heni *et al.*, "re m," 2020.
- [3] T. Pontianak, "Kuliner Khas Pontianak," *Pontianak: Tim penggerak PKK Kota Pontianak*. 2020.
- [4] N. Hidayah, "Riset Pasar Konsumen Terhadap Makanan Tradisional Kota Pontianak," *J. Tek. Ind. Univ. Tanjungpura*, vol. 3, no. 1, pp. 37–44, 2019.
- [5] I. Mayasari and A. S. Pasaribu, "Analisis Potensi Wisata Kuliner Dalam Pengembangan Pariwisata Di Kota Pontianak Kalimantan Barat," *J. Pendidik. dan Perhotelan*, vol. 1, no. 1, pp. 1–15, 2021, doi: 10.21009/jppv1i1.01.
- [6] W. Laksana, "Pengaruh kuliner dan budaya terhadap pengembangan pariwisata kota pontianak," pp. 176–181, 2016.
- [7] F. Indra, Juliana, I. B. Hubner, and N. B. Sitorus, "Development of Gastronomic Tourism Potential in Pontianak West Kalimantan," *J. Inf. Syst. Manag.*, vol. 01, no. 05, pp. 1–15, 2022, [Online]. Available: <https://jisma.org>.
- [8] D. Nathanael, R. Panggabean, Ms. Program Studi Sarjana Kriya, F. Seni Rupa dan Desain, and K. Kunci, "Jurnal Tingkat Sarjana bidang Senirupa dan Desain EKSPLOKASI DENIM DENGAN TEKNIK DESTRUKTIF," no. September, pp. 0–10, 2013.
- [9] M. Nurhamsyah, M. Ridha Alhamdhani, and Rudiyo, "Evaluasi Purna Huni Pasar Tradisional Kota Pontianak Ditinjau Dari Aspek Perilaku (Studi Kasus: Pasar Kemuning Dan Pasar Dahlia)," *J. Tek. J. Teor. dan Terap. Bid. Keteknikan*, vol. 4, no. 1, pp. 1–13, 2020, doi: 10.52868/jt.v4i1.2643.
- [10] S. Sundari, "Kulinarium pontianak," *J. Tek. Sipil UNTAN*, vol. 13, no. 2, pp. 215–226, 2013, [Online]. Available: <https://jurnal.untan.ac.id/index.php/jtsuntan/article/view/2135>.