

## GLOSARIUM

- Cai Ban (菜板) : Istilah dalam bahasa *khek* untuk kue isi sayuran berbahan tepung beras; dikenal juga sebagai Choipan.
- Cai Guo (菜粿) : Istilah lain dalam bahasa *khek* untuk kue isi sayuran berbahan tepung beras; dikenal juga sebagai Choipan.
- Choipan : Makanan berbahan tepung beras berisi sayuran khas suku bangsa Hakka di Kalimantan dan Bangka.
- Hakka (Ke Jia) 客家 : Sub-etnis Cina yang dikenal sebagai pembawa tradisi kuliner ke Asia Tenggara termasuk Indonesia.
- Sam Kok Pan : varian *Choipan* dalam bentuk segitiga khas Bangka

## LAMPIRAN

### 1. Daftar Pertanyaan narasumber

1. Bagaimana cara membuat *Choipan* dan *Sam Kok Pan* (resep secara umum tidak spesifik):

Bapak Apin: “Pada dasarnya cara membuat *Choipan* dan *Sam Kok Pan* itu sama, karena keduanya berasal dari tradisi kuliner Hakka, khususnya makanan berbahan *ban* atau 粸. Pertama-tama kita menyiapkan isian dari sayuran seperti bengkoang, pepaya muda, atau talas yang biasanya dicampur sedikit udang kering. Setelah ditumis dan didinginkan, isian tersebut dibungkus dengan kulit yang dibuat dari campuran tepung beras dan air, lalu dibentuk. Untuk *Choipan* bentuknya lebih pipih dan agak oval, sedangkan *Sam Kok Pan* memiliki bentuk segitiga. Kedua jenis kue ini kemudian dikukus sampai kulitnya menjadi transparan dan terasa lembut.”

Kak Rizky: “Cara pembuatannya cukup sederhana. Isiannya ditumis terlebih dahulu, biasanya dari sayuran seperti bengkuang, pepaya muda, atau kucai, ditambah ebi. Setelah itu adonan kulit dibuat dari tepung beras yang dicampur dengan air dan sedikit pati supaya lentur. Isian tadi dimasukkan ke kulit lalu dibentuk. *Choipan* dibentuk oval memanjang, sedangkan *Sam Kok Pan* dibentuk segitiga. Setelah selesai dibentuk, keduanya dikukus sampai kulitnya terlihat transparan.”

2. Bahan-bahan pembuatan *Choipan* dan *Sam Kok Pan* (bahan-bahan umum yang tidak spesifik):

Bapak Apin: “Untuk bahan umumnya sebenarnya tidak terlalu berbeda antara *Choipan* dan *Sam Kok Pan* karena keduanya merupakan bagian dari tradisi *ban* (粸) dalam kuliner Hakka. Isian yang paling umum terdiri dari sayuran seperti bengkoang, pepaya muda, talas, atau kucai yang dicampur dengan sedikit udang kering untuk memberikan rasa gurih. Di beberapa wilayah ada variasi tambahan seperti ebi, bawang putih, dan bumbu ringan lainnya. Untuk kulitnya digunakan

campuran tepung beras dengan sedikit pati agar teksturnya lebih elastis dan transparan setelah dikukus. Perbedaannya lebih terlihat pada cara penyajian dan bentuk: Choipan biasanya berbentuk oval memanjang, sedangkan Sam Kok Pan berbentuk segitiga. Selain itu, untuk penyajiannya juga ada perbedaan. Choipan umumnya disajikan dengan saus bawang putih dan minyak, kemudian diberi sambal jika masyarakat menyukai rasa pedas. Sementara pada Sam Kok Pan, terutama di Bangka, sering digunakan daun paya atau daun tertentu sebagai alas kukusan yang sekaligus memberi aroma khas. Namun secara prinsip, bahan-bahan dasar keduanya tetap sederhana dan mudah diperoleh karena karakter makanan perantau yang harus menyesuaikan dengan lingkungan baru.”

Kak Rizky: “Untuk isiannya bahan utamanya adalah sayur. Paling sering itu bengkuang, pepaya muda, kucai, atau talas, kadang ada juga rebung. Ebi ditambahkan untuk rasa gurih. Sedangkan kulitnya dari tepung beras yang dicampur air dan tepung tapioka atau sagu. Bumbu pelengkapanya ringan saja, biasanya bawang putih, garam, dan minyak. Perbedaan di penyajian: Choipan biasanya pakai minyak bawang dan sambal, sedangkan Sam Kok Pan lebih sering pakai alas daun saat dikukus, terutama daun paya, jadi aromanya beda.”

### 3. Asal usul *Choipan* dan *Sam Kok Pan*:

Bapak Apin: “Choipan atau 菜板 pada asalnya adalah kue tradisional suku Hakka di Tiongkok bagian selatan. Kata ‘Coi’ atau ‘Cai’ berarti sayuran, dan ‘Pan’ atau ‘Ban’ berarti kue berbahan tepung beras. Makanan ini kemudian dibawa oleh migran Hakka ke Asia Tenggara, termasuk ke Kalimantan dan Bangka. Di Bangka dikenal juga istilah Sam Kok Pan karena bentuknya yang segitiga. Proses perpindahan ini terjadi melalui mobilitas orang Hakka pada abad ke-19 hingga awal abad ke-20, ketika mereka menetap di wilayah-wilayah tambang dan perkotaan di Nusantara.”

Kak Rizky: “*Choipan* dan *Sam Kok Pan* itu asalnya dari tradisi makanan Hakka di Tiongkok selatan. Dalam bahasa Hakka disebut *Cai Ban* atau ‘kue sayur’. Makanan ini dibawa oleh orang-orang Hakka yang merantau ke Asia Tenggara pada

masa migrasi. Di Indonesia mereka banyak tinggal di daerah tambang seperti Bangka dan Kalimantan. Di Bangka kemudian muncul sebutan *Sam Kok Pan* karena bentuknya segitiga. Jadi makanan ini memang bagian dari budaya perantau Hakka.”

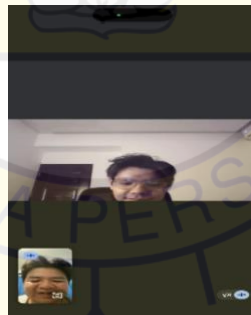
#### 4. Akulturasi dengan apa makanan *Choipan* dan *Sam Kok Pan* itu:

Bapak Apin: “*Choipan* dan *Sam Kok Pan* mengalami proses akulturasi terutama dengan budaya kuliner Melayu dan Dayak di Kalimantan serta Melayu di Bangka. Bentuk akulturasinya terlihat pada bahan pelengkap dan cara penyajiannya. Misalnya di Kalimantan penggunaan sambal pedas menjadi adaptasi terhadap preferensi rasa masyarakat Melayu dan Dayak yang menyukai pangan pedas dan gurih. Sementara di Bangka terdapat bentuk lokal seperti *Sam Kok Pan* dan penggunaan daun paya sebagai alas kukusan, yang merupakan bahan lokal setempat. Meski mengalami penyesuaian, identitas asalnya sebagai kue Hakka tetap terlihat dari bentuk dasar, teknik pengukusan, serta penggunaan sayuran sebagai bahan utama. Pada awalnya orang Hakka (客家) datang ke Kalimantan lalu mereka juga tidak lupa membawa makanan khasnya salah satunya adalah 客家菜包 (*Ke Jia Cai Bao*) makanan tersebut awalnya hanya di konsumsi oleh orang Hakka (客家) lalu seiring berjalannya waktu mereka membaaur kepada masyarakat setempat dengan orang Melayu dan Dayak lalu orang Hakka (客家) memiliki inovasi untuk menjualkan makanan itu yang dikenal dengan *Choipan* awalnya tidak menggunakan sambal. Lalu muncul inovasi menggunakan sambal yang dimana orang Melayu dan Dayak memiliki kesamaan yaitu lebih menyukai makanan pedas. Jadi *Choipan* menggunakan sambal dan adaptasi bahan lokal seperti bengkoang akhirnya orang Hakka (客家) menjualkannya dari keliling rumah ke rumah lalu pasar tradisional semakin berjalannya waktu muncul inovasi orang dari Hakka (客家) *Choipan* goreng yaitu *Choipan* yang digoreng yang membedakan hanya cara memasaknya saja. Sedangkan *Sam Kok Pan* memiliki akar yang sama yaitu dari 客

家菜包 (*Ke Jia Cai Bao*) tapi bedanya dari bentuknya segitiga karena inovasi dari orang Hakka (客家) yang mencoba mengukus dengan daun talas jadi bentuknya segitiga.”

Kak Rizky: “Kalau di Indonesia proses akulturasinya terutama dengan budaya Melayu dan Dayak. Contohnya di Kalimantan orang Dayak dan Melayu suka makanan pedas, jadi Choipan disajikan dengan sambal. Sedangkan di Bangka ada penyesuaian pada bentuk dan cara penyajian, misalnya Sam Kok Pan pakai daun paya sebagai alas kukusan. Itu menunjukkan penyesuaian dengan lingkungan dan bahan yang ada di daerah. Tapi identitas Hakkanya tetap ada karena bahan dasarnya tidak berubah. Mereka suka makan pedas karena di daerah orang Melayu dan Dayak yaitu pulau Kalimantan dan Bangka beriklim tropis sehingga cabai tumbuh subur didaerah itu oleh karena ini masyarakat kedua suku tersebut lebih menyukai rasa pedas karena mudah didapatkan di daerah mereka masing-masing.”

## 2. Foto penelitian



Lampiran 1

Sumber: Dokumentasi Pribadi

Foto dengan narasumber ke2 untuk narasumber ke-1, narasumber tidak berkenan untuk diajak berfoto.



**Lampiran 2**

Sumber: Dokumentasi Pribadi

Gambar di atas adalah gambar *Choipan Mother Hong* yang berlokasi di Sunter.



**Lampiran 3**

Sumber: Dokumentasi Pribadi

Gambar di atas adalah gambar *Choipan* kukus sebelum di makan, Lokasi: *Choipan* goreng 89 Pontianak.



**Lampiran 4**

Sumber: Dokumentasi Pribadi

Gambar di atas adalah gambar *Choipan* goreng sebelum di makan, Lokasi: *Choipan* goreng 89 Pontianak.



**Lampiran 5**

Sumber: Dokumentasi Pribadi

Gambar di atas adalah gambar *Choipan* goreng dan kukus sesudah di makan, Lokasi: *Choipan* goreng 89 Pontianak.

## Resep

### Langkah-langkah pembuatan *Choipan* di Tiongkok

Mengutip dari artikel

(<https://baijiahao.baidu.com/s?id=1675717192465328462&wfr=spider&for=pc>)

berikut ini langkah-langkah dalam membuat *Choipan* di Tiongkok

洗圆糯米两次，每次洗的时间不能太久。用清水泡米三小时。

*Xǐ yuán nuòmǐ liǎng cì, měi cì xǐ de shíjiān bùnéng tài jiǔ. Yòng qīngshuǐ pào mǐ sān xiǎoshí*

Cuci beras ketan dua kali, masing-masing dalam waktu singkat. Rendam beras dalam air bersih selama tiga jam.

用滤网把泡米的水沥掉。把米加入调理机，加入 500 毫升的水，打至少一分钟。

*Yòng lǚ wǎng bǎ pào mǐ de shuǐ lì diào. Bǎ mǐ jiārù tiáolǐ jī, jiārù 500 háoshēng de shuǐ, dǎ zhìshǎo yī fēnzhōng.*

Tiriskan air dari beras yang telah direndam menggunakan saringan. Masukkan beras ke dalam blender, tambahkan 500 milliliter air, dan blender setidaknya selama satu menit

用合计至少五公斤的重物压在裸袋上面，压三小时。（每半小时翻面一次，能压得较干。压好后，若当天没拿来做菜包，要冷藏保存哦。

*Yòng héjì jì zhìshǎo wǔ gōngjīn de zhòng wù yā zài guǒ dài shàngmiàn, yā sān xiǎoshí. (Měi bàn xiǎoshí fān miàn yīcì, néng yā dé jiào gàn. Yā hǎo hòu, ruò dāngtiān méi ná lái zuò cài bāo, yào lěngcáng bǎocún ó.*

Letakkan beban minimal lima kilogram di atas kantong kue beras dan tekan selama tiga jam. (balikkan setiap setengah jam agar lebih kering. Setelah ditekan, jika tidak digunakan untuk membuat 菜包 pada hari itu, simpan di lemari es.)

把三朵中型干香菇（约十公克）洗净，泡水三十分钟。（可在香菇上方压一个重物，插入香菇浮在水上。）泡好后沥干，切除蒂头，切小片备用。

*Bǎ sān duǒ zhōngxíng gàn xiānggū (yuē shí gōngkè) xǐ jìng, pào shuǐ sānshí fēnzhōng. (Kě zài xiānggū shàngfāng yā yīgè zhòng wù, chārù xiānggū fú zài shuǐshàng.) Pào hǎo hòu lì gàn, qiēchú dì tóu, qiè xiǎopiàn bèiyòng.*

Cuci tiga jamur shiitake kering berukuran sedang (sekitar 10 gram) dan rendam dalam air selama 30 menit. (dapat meletakkan benda berat di atas jamur shiitake dan memasukannya agar mengapung di air.) setelah direndam, tiriskan, buang batangnya, dan potong kecil-kecil untuk digunakan nanti.

把虾米洗净，泡水十分钟。泡好后沥干备用。

*Bǎ xiāmi xǐ jìng, pào shuǐ shí fēnzhōng. Pào hǎo hòu lì gàn bèiyòng.*

Cuci udang kering dan rendam dalam air selama sepuluh menit. Tiriskan setelah direndam dan sisihkan.

加食用油入炒锅，开中火。分别依序加入香菇，虾米，猪绞肉，红葱酱，萝卜丝。（每一份食材炒约一两分钟后，先在锅中央挪动用中火）

*Jiā shíyòng yóu rù chǎo guō, kāi zhōng huǒ. Fēnbié yī xù jiārù xiānggū, xiāmi, zhū jiǎo ròu, hóng cōng jiàng, luóbo sī. (Měi yī fèn shícái chǎo yuē yī liǎng fēnzhōng hòu, xiān zài guō zhōngyāng nuódòng yòng zhōng huǒ)*

Tambahkan minyak goreng ke dalam wajan dan panaskan dengan api sedang. Masukkan jamur shiitake, udang kering, daging babi cincang, saus bawang merah, dan lobak parut secara berurutan. (setelah menumis setiap bahan selama kurang lebih satu atau dua menit. Aduk di tengah wajan dengan api sedang.)

萝卜丝炒干后（约一两分钟后），分别依序加入砂糖，白胡椒粉，台式酱油。酱油一加下去要立刻搅拌。等酱油拌匀后，即可起锅备用。

*Luóbo sī chǎo gàn hòu (yuē yī liǎng fēnzhōng hòu), fēnbié yī xù jiārù shātáng, bái hújiāo fěn, táishì jiàngyóu. Jiàngyóu yī jiā xiàqù yào lìkè jiǎobàn. Děng jiàngyóu bàn yún hòu, jí kě qǐ guō bèiyòng.*

Setelah menumis lobak parut hingga kering (sekitar satu atau dua menit). Tambahkan gula, bubuk lada putih, dan kecap asin secara berurutan. Aduk segera setelah menambahkan kecap asin. Setelah kecap asin tercampur rata, angkat dari kompor dan sisihkan.

把已压干的粿古典从棉布袋中倒出来，成小块状。将合计约三十至三十五公克的小块粿古典放入沸水，煮成粿母。米粉干燥后的

*Bǎ yī yā gàn de guǒ gǔdiǎn cóng mián bùdài zhōng dào chūlái, chéng xiǎo kuài zhuàng. Jiāng héjì yuē sānshí zhì sānshíwǔ gōngkè de xiǎo kuài guǒ gǔdiǎn fàng rù fēishuǐ, zhǔ chéng guǒ mǔ. Mǐfěn gānzào hòu de*

Tuangkan tepung beras yang telah ditekan menjadi potongan-potongan kecil dari kantung katun. Masukkan sekitar 30 hingga 35 gram potong-potongan kecil tersebut ke dalam air mendidih dan masak hingga matang. (tepung beras kemudian dikeringkan.)

用双手把压干的 23 粹给捏碎。

*Yòng shuāngshǒu bà yā gàn de 23 cuì gěi niē suì.*

Gunakan kedua tangan untuk meremas hingga hancur dari 23 bahan tersebut

来源母可以分批加入，若是感觉可以成团，粿母就不用再放了，否则太黏反而不好揉。

*Láiyuán mǔ kěyǐ fēn pī jiārù, ruòshì gǎnjué kěyǐ chéng tuán, guǒ mǔ jiù bù yòng zài fàng, fōuzé tài nián fǎn'ér bù hǎo róu.*

Adonan dapat ditambahkan secara bertahap. Setelah merasa adonan sudah terbentuk, tidak perlu menambahkan adonan lagi, karena jika tidak, adonan akan terlalu lengket dan sulit diuleni.

用类似洗衣服的方式揉米团。

*Yòng lèisì xǐ yīfú de fāngshì róu mǐ tuán.*

Uleni adonan dengan cara seperti mencuci pakaian

将米团平分成六份（每份约 75 到 80 公克）。将每一份米团放入成碗状，放入约 50 公克的馅料，以虎口收拢，直到覆盖内馅为止。收口务必密实捏合。

*Jiāng mǐ tuán píng fēnchéng liù fèn (měi fèn yuē 75 dào 80 gōngkè). Jiāng měi yī fèn mǐ tuán fàng rù chéng wǎn zhuàng, fàng rù yuē 50 gōngkè de xiàn liào, yǐ hǔkǒu shōulǒng, zhídào fùgài nèi xiàn wéizhǐ. Shōukǒu wùbì mìshí niēhé.*

Bagi adonan beras menjadi enam bagian yang sama (masing-masing beratnya sekitar 75 hingga 80 gram). Letakkan setiap bagian adonan beras membentuk mangkuk, tambahkan sekitar 50 gram isian, dan jepit tepinya dengan ibu jari dan jari telunjuk hingga isian tertutup sepenuhnya. Pastikan adonan tertutup rapat.

捏成碗状

*Niē chéng wǎn zhuàng.*

Bentuk kembali adonan seperti mangkuk

以虎口收拢。

*Yǐ hǔkǒu shōulǒng.*

Rapatkan adonan menggunakan ibu jari dan telunjuk

将包好的菜包滚圆，捏成想要的形状，在底部涂些食用油，放在洗净剪好的月桃叶（也可用一般粽叶或馒头纸）上。

*Jiāng bāo hǎo de cài bāo gǔnyuán, niē chéng xiǎng yào de xíngzhuàng, zài dǐbù tú xiē shíyòng yóu, fàng zài xī jìng jiǎn hǎo de yuè táo yè (yě kěyòng yībān zòng yè huò mántou zhǐ) shàng.*

Bulatkan kue sayur yang sudah diisi, bentuk sesuai selera, olesi bagian bawahnya dengan sedikit minyak, lalu letakkan di atas daun getah *yue liao* yang sudah dicuci dan dipotong (bisa juga menggunakan daun bambu atau kertas roti).

蒸笼若有两层，可先在一层把菜包排成倒三角形，而在另一层则排成正三角形，如此则可将所有菜包错开，使其充分蒸熟。

*Zhēnglóng ruò yǒu liǎng céng, kě xiān zài yī céng bǎ cài bāo pái chéng dào sānjiǎoxíng, ér zài lìng yī céng zé pái chéng zhèng sānjiǎoxíng, rúcǐ zé kě jiāng suǒyǒu cài bāo cuòkāi, shǐ qí chōngfèn zhēng shú.*

Jika pengukus memiliki dua lapisan, dapat menyusun kue sayur dalam bentuk segitiga terbalik di lapisan pertama dan dalam bentuk segitiga sama sisi di lapisan kedua. Dengan cara ini semua 客家菜包 *Ke Jia Cai Bao* akan tersusun secara berselang-seling dan matang merata

加入蒸笼，以小火蒸。（每隔五分钟开盖一次泄压，以维持菜包的形状。）共蒸约三十分钟即可。

*Jiārù zhēnglóng, yǐ xiǎo huǒ zhēng. (Měi gé wǔ fēnzhōng kāi gài yīcì xiè yā, yǐ wéichí cài bāo de xíngzhuàng.) Gòng zhēng yuē sānshí fēnzhōng jí kě.*

Letakkan di dalam kukusan dan kukus dengan api kecil. (buka tutupnya setiap lima menit untuk melepaskan tekanan dan menjaga bentuk 客家菜包 *Ke Jia Cai Bao*) kukus selama kurang lebih tiga puluh menit.

### **Langkah-langkah pembuatan Choi Pan Kalimantan**

Menurut kedua narasumber yaitu bapak Apin dan kak Rizki, mereka mengatakan bahwa Dalam membuat Choi pan pertama-tama siapkan bahan-bahan yang dibutuhkan, setelah disiapkan bahan-bahan kemudian dicuci sampai bersih setelah itu dipotong hingga halus bawang putih, kupas bengkoang. Lalu, goreng bawang putih bersama minyak goreng sampai kekuningan saring sisihkan untuk membuat minyak bawang. Pisahkan bawang putih dengan minyaknya kemudian saring.

Untuk isian bengkuang, tumis ebi, kemudian blender. Lalu, iris panjang bengkuang. Setelah ebi halus, oseng ebi dengan sedikit minyak bawang, kemudian masukkan bengkuang aduk rata, tambahkan garam, gula pasir, merica bubuk aduk rata masak sebentar saja, tambahkan bawang goreng aduk, matikan api, sisihkan.

Untuk membuat kulit Choi Pan, campur semua bahan kulit kecuali air. Didihkan air, kemudian tuang ke bahan kulit sedikit demi sedikit sekaligus diaduk, diratakan hingga bisa dibentuk. Kemudian, pindahkan adonan ke alas yang diberi sedikit tepung beras, bilas dan ratakan dengan bentuk memanjang. Kemudian bagi adonan menjadi beberapa bagian dan bulatkan.

Langkah selanjutnya ambil satu adonan, kemudian pipihkan, beri isian bengkoang, kemudian tutup bentuk adonan tersebut seperti pangsit, lakukan sampai habis. Sementara membentuk bisa memanaskan kukusan selama 10 menit. Oles alas kukusan dengan minyak bawang, susun Choi Pan dan semprot atau tetesi Choi Pan dengan air secara acak. Kemudian kukus selama 15 menit atau sampai matang. Setelah matang, keluarkan Choi Pan dari kukusan, olesi dengan minyak bawang dan beri taburan bawang

Siapkan bahan sambal, haluskan bawang putih dan cabai sampai sedikit kasar. Lalu, campur bawang dan cabai yang telah halus dengan air kedalam panci. Tambahkan garam, gula, saos sambal dan cuka makanan, lalu aduk rata. Masak saos hingga mendidih, cek rasa dan matikan api.

Mengutip dari (<https://resepkoki.id/resep/resep-choi-pan/>) membuktikan bahwa apa yang dikatakan oleh kedua narasumber tersebut memiliki kesamaan

bahan pembuatan *Choi Pan*, hanya yang membedakan hanyalah komposisinya berikut ini diuraikan Langkah-langkah pembuatan *Choi Pan*

Proses pembuatan *Choi Pan* dilakukan melalui beberapa tahapan yang sistematis, meliputi persiapan bahan isian, pembuatan adonan kulit, pembentukan, proses pemasakan dengan metode pengukusan, serta pembuatan pelengkap. Setiap tahapan memiliki peran penting dalam menentukan kualitas tekstur, cita rasa, dan karakteristik produk akhir.

Tahap pertama adalah pembuatan isian. Bawang putih ditumis menggunakan minyak hingga menghasilkan aroma khas, yang menandakan terjadinya proses pelepasan senyawa volatile. Selanjutnya, ebi ditambahkan sebagai sumber rasa umami. Bengkuang dan wortel kemudian dimasukkan kedalam tumisan dan diaduk hingga tercampur merata. Campuran tersebut dibumbui dengan garam dan lada sebagai penyeimbang rasa. Proses pemasakan dilakukan hingga sayuran berada pada kondisi setengah layu, dengan tujuan mempertahankan tekstur renyah serta mencegah kehilangan nutrisi secara berlebihan. Setelah mencapai tingkat kematangan yang diharapkan, isian diangkat dan didinginkan.

Tahapan berikutnya adalah pembuatan kulit *Choi Pan*. Tepung beras dan tepung tapioka dicampurkan bersama garam hingga menjadi satu. Air ditambahkan secara bertahap sambil dilakukan pengadukan lanjut untuk memastikan distribusi cairan yang merata dan mencegah terbentuknya gumpalan. Minyak sayur kemudian ditambahkan sebagai agen pelunak adonan. Campuran tersebut dimasak menggunakan api kecil sambil terus diaduk hingga adonan mengalami gelatinisasi pati, ditandai dengan perubahan konsistensi menjadi kalis, elastis, dan tidak melekat pada permukaan wadah. Setelah proses tersebut tercapai, pemanasan dihentikan dan adonan dibiarkan hingga mencapai suhu yang aman untuk dibentuk.

Pada tahap pembentukan, sebagian kecil adonan kulit diambil dan dialasi plastik agar tidak melekat. Adonan tersebut digilas hingga tipis, kemudian dicetak menggunakan cetakan berbentuk lingkaran agar ukuran kulit seragam dan rapi. Setiap lembar kulit diisi dengan isian secukupnya, lalu dilipat menjadi bentuk setengah lingkaran. Bagian tepi ditekan hingga rapat untuk mencegah isian keluar

saat proses pengukusan. *Choi Pan* yang telah dibentuk kemudian disusun di atas nampan yang telah ditaburi tepung agar tidak saling menempel.

Proses pemasakan dilakukan dengan cara dikukus. Kukusan dipansakan terlebih dahulu, kemudian dialasi daun pisang yang telah diolesi minyak goreng tipis. *Choi Pan* disusun di dalam kukusan dan dikukus selama kurang lebih sepuluh menit hingga matang sempurna. Penggunaan daun pisang tidak hanya berfungsi sebagai alas, tetapi juga memberikan aroma khas pada hasil akhir *Choi Pan*.

Sebagai pelengkap, dibuat minyak bawang dan sambal. Minyak bawang dibuat dengan cara menumis bawang putih cincang menggunakan minyak secukupnya hingga berwarna kecokelatan, kemudian diangkat. Sementara itu, sambal dibuat dengan menghaluskan cabai, bawang putih, dan air menggunakan blender. Campuran tersebut diberi garam dan gula, lalu dimasak hingga air menyusut. Setelah itu, cuka ditambahkan dan diaduk hingga merata sebelum api dimatikan. Minyak bawang dan sambal ini berfungsi sebagai pendamping yang memperkaya cita rasa *Choi Pan* saat disajikan.

### **Langkah-langkah pembuatan *Sam Kok Pan* di Bangka**

pertama, panaskan minyak dalam wajan, lalu tumis bawang putih hingga mengeluarkan aroma harum. Setelah itu, masukan ebi, pepaya yang telah diiris, merica, dan garam. Aduk dan masak hingga sayuran menjadi layu serta kadar airnya berkurang. Angkat dan sisihkan sebagai bahan isian.

Untuk bagian kulit, campurkan seluruh bahan kering dalam satu wadah. Tambahkan air sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga adonan tercampur rata dan tidak menggumpal. Selanjutnya, masak adonan di atas wajan antilengket dengan api kecil sambil terus diaduk sampai adonan mengental, kalis, dan tidak berair.

Ambil sekitar dua sendok makanan adonan kulit, bentuk menjadi bulatkan, lalu pipihkan. Letakkan satu sendok makan bahan isian di bagian tengah adonan kulit. Lipat adonan hingga membentuk segitiga dan tekan bagian tepinya agar menutup rapat. Lakukan langkah yang sama hingga seluruh bahan habis.

Terakhir, kukus kue dalam dandang yang telah dipanaskan sebelumnya dengan alas daun pisang yang diolesi minyak. Proses pengukusan dilakukan selama kurang lebih 15 menit hingga matang. Angkat dan sajikan kue *Sam Kok Pan* bersama bahan pelengkap sesuai selera.

