

PROMOSI MASAKAN TRADISIONAL DUSUN TELUK PANDAK KECAMATAN TANAH SEPENGGAL KABUPATEN BUNGO

**Agus Kurniawan Mastur^{1*}, Luluk Febriyanti², Yuli Arianti³, Arga Alpin Azka⁴,
Muhammad Farhan Wahbi⁴, Reza Samuel⁴**

¹Program Studi Agroekoteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Jambi

²Program Studi Ilmu Politik, Fakultas Hukum, Universitas Jambi

³Program Studi Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Jambi

⁴Program Studi Pendidikan Olahraga dan Kesehatan, FKIP, Universitas Jambi

*Penulis Korepodensi : aguskurniawan.iwan@gmail.com

Abstrak

Memasak merupakan kegiatan yang bisa dilakukan oleh siapa saja. Dengan memasak, seseorang dapat menghadirkan beraneka ragam masakan diatas meja makan. Bahan bumbu serta cara mengolah bahan makanan dalam membuat suatu masakan dapat dilihat pada resep masakan. Masakan khas Indonesia adalah segala jenis makanan olahan asli Indonesia. Di Dusun Teluk Pandak Kecamatan Tanah Sepenggal Kabupaten Bungo terdapat banyak jenis masakan tradisional yaitu gulai hijau, sambal pijak, sambal merawang, kue godok dan pangek paku. Tujuan dari kegiatan ini adalah mengajak masyarakat Dusun Teluk Pandak untuk tetap melestarikan dan menjaga nilai-nilai budaya serta kearifan lokal yang ada yaitu masakan tradisional. Pentingnya masakan tradisional dalam suatu daerah untuk menjaga eksistensi budaya daerah itu sendiri. Metode yang digunakan untuk mengumpulkan sumber informasi adalah: tahapan awal observasi dan wawancara dengan beberapa masarakat yang dijadikan sebagai narasumber. Setelah mendapat informasi dari hasil observasi dilanjutkan dengan tahapan kedua yaitu praktik atau pelatihan bersama ibu-ibu Dusun Teluk Pandak. Pada tahap akhir kegiatan yaitu publikasi dan promosi kegiatan. Program pengabdian masyarakat yang dilakukan ialah dengan tetap menjaga pelestarian masakan tradisional agar tidak punah dan mempromosikan kepada khalayak mengenai masakan khas tradisional yang ada di Dusun Teluk Pandak.

Kata kunci : *masakan tradisional, budaya, kearifan lokal*

Abstract

Cooking is an activity that can be done by anyone. By cooking, someone can serve a variety of dishes on the dining table. Seasoning ingredients and how to process food ingredients in making a dish can be seen in the recipe. Typical Indonesian cuisine is all types of processed food native to Indonesia. In Teluk Pandak Hamlet, Tanah Sepenggal District, Bungo Regency, there are many types of traditional dishes, namely green curry, sambal pijak, sambal merawang, godok cake and pangek Paki. The aim of this activity is to invite the people of Teluk Pandak Hamlet to continue to preserve and maintain existing cultural values and local wisdom, namely traditional cuisine. The importance of traditional cuisine in a region is to maintain the existence of the region's own culture. The method used to collect sources of information is: initial stages of observation and interviews with several community members who serve as sources. After receiving information from the observation results, we continued with the second stage, namely practice or training with the women of Teluk Pandak Hamlet. The final stage of activities is publication and promotion of activities. The community service program carried out is to maintain the preservation of traditional cuisine so that it does not become extinct and promote the traditional specialties of Teluk Pandak Hamlet to the public.

Keywords: *traditional cuisine, culture, local wisdom*

I. PENDAHULUAN

Sejarah masakan tradisional Indonesia, masakan Indonesia merupakan pencerminan beragam budaya dan tradisi dari kepulauan nusantara yang terdiri dari 6.000 pulau dan memegang tempat penting dalam budaya nasional Indonesia secara umum dan hampir seluruh masakan Indonesia kaya dengan bumbu berasal dari rempah-rempah seperti: kemiri, cabai, kunyit, kelapa, kencur dan gula aren dengan diikuti penggunaan teknik-teknik masakan menurut bahan dan tradisi adat yang terdapat pada pengaruh melalui perdagangan yang berasal dari India, Tiongkok, Timur Tengah dan Eropa. Pada dasarnya tidak ada satu bentuk tunggal "Masakan Indonesia". Tetapi lebih kepada keanekaragaman masakan regional yang mempengaruhi secara local oleh kebudayaan Indonesia serta pengaruh asing (Candra, 2016).

Masakan tradisional adalah segala jenis makanan olahan asli Indonesia. Masakan khas juga mempunyai cara pengolahan yang dilakukan dengan beragam dan bervariasi seperti: dengan pengukusan, menggoreng dan menumis. Masakan khas merupakan ciri khas suatu daerah jadi sangat penting untuk dilestarikan. Karena sebagian besar resep dari masakan khas daerah berupa resep turun temurun yang kadang kala tidak didokumentasikan. Resep adalah satu set instruksi untuk menghasilkan makanan tertentu yang hasil akhirnya bisa digandakan atau dikecilkan sesuai kebutuhannya, harus disertai catatan tentang bahan, jumlah dan cara membuatnya. Karena yang terpenting dari suatu masakan selain enak di lidah juga tidak mengubah cita rasa asli sehingga dibutuhkan resep dan cara memasak yang benar (Wijaya *et al.*, 2021).

Masakan tradisional adalah masakan khas yang berasal dari suatu daerah dan mencerminkan identitas masyarakat di daerah tersebut. Indonesia memiliki keanekaragaman makanan tradisional yang tinggi dengan keragaman suku dan budaya masyarakatnya. Masakan tradisional sebagai produk budaya merupakan salah satu bentuk kerifan lokal karena memuat nilai-nilai luhur yang turun-menurun dari generasi ke generasi dalam suatu masyarakat. Nilai-nilai tersebut dapat berasal dari bahan yang digunakan, proses pembuatannya bentuk dan rasa makanan, cara memakannya maupun nama makanan itu sendiri. Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat makanan tradisional umumnya berasal dari tempat daerah asalnya. Proses memasak masakan tradisional biasa dilakukan secara gotong-royong oleh masyarakat. Hal ini memberikan nilai contoh kemasyarakatan yang patut diterapkan dan dilestariakan.

Masakan tradisional merupakan masakan olahan asli Indonesia ataupun khas daerah setempat yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat daerah tersebut. Masakan tradisional Indonesia dipengaruhi oleh kebiasaan makan masyarakat dan menyatu didalam sosial budaya sebagai

makanan khas daerah tersebut (Nopitasari *et al.*, 2016). Masakan tradisional Dusun Teluk Pandak merupakan salah satu masakan tradisional yang mempunyai beragam jenis masakan tradisional dengan cita rasa masakan yang dapat memanjakan lidah orang yang memakannya (Fazri, 2016).

Dusun Teluk Pandak adalah sebuah dusun yang berada di Kecamatan Tanah Sepenggal, Kabupaten Bungo Provinsi Jambi. Dusun Teluk Pandak memiliki luas wilayah 16,23 km². Penggunaan lahan di Dusun Teluk Pandak secara umum berupa area pertanian berupa kebun dan tegalan. Ketinggian dari atas permukaan laut wilayah ± 1450 mdpl dan bertopografi berupa bukit. Suhu rata-rata adalah 30-32°C. Sepanjang tahun mengalami 2 musim yaitu musim hujan dan musim kemarau.

Kegiatan promosi masakan tradisional Dusun Teluk Pandak Kecamatan Tanah Sepenggal Kabupaten Bungo ini diangkat oleh mahasiswa Kukerta UNJA tahun 2022 yang didasari keingintahuan, belajar serta melestarikan masakan khas yang ada di Dusun Teluk Pandak Kabupaten Bungo bersama masyarakat. Masakan tradisional di Dusun Teluk Pandak sampai saat ini masih tetap dilestarikan masyarakat dusun setempat mulai dari cara memasaknya hingga cara membuat resep masakannya. Kegiatan memasak masih tetap menggunakan cara tradisional yang telah diajarkan oleh nenek moyang. Masakan khas atau tradisional apabila bisa dikelola dengan baik dan diberikan pembinaan yang serius dan terus menerus maka eksistensi kebudayaan, kearifan lokal daerah akan tetap terjaga. Untuk mendapatkan bahan serta bumbu membuat masakan tradisional masih sangat mudah untuk dicari.

2. METODE

Metode pelaksanaan program pengabdian masyarakat Promosi Masakan Tradisional Dusun Teluk Pandak Kecamatan Tanah Sepenggal Kabupaten Bungo dilakukan dengan beberapa tahapan pelaksanaan program pengabdian masyarakat yaitu: tahapan awal dengan tahapan observasi, tahapan kedua praktek atau pelatihan, tahapan ketiga evaluasi dan publikasi.

Observasi merupakan cara atau metode menghimpun keterangan atau data yang dilakukan dengan mengadakan pengamatan dan pencatatan secara sistematis terhadap fenomena yang sedang dijadikan sasaran pengamatan (Mania, 2017). Ada beberapa narasumber dalam proses pengambilan data yaitu: Ibu Juwita Asmara (Sekretaris BPD Dusun Teluk Pandak), Ibu Hera (Ibu Kepala Kampung Aur kuning), Ibu Fitriyani (Anggota BPD), Ibu Mita Wahyuni dan Ibu Rio Dusun Teluk Pandak

Kegiatan pengabdian masyarakat ini diawali dengan program pelatihan-pelatihan, setelah dilakukannya program observasi. Pelatihan merupakan suatu proses dimana masyarakat belajar keterampilan

atau kemampuan yang dilakukan secara berulang. Praktik masakan dilakukan secara berulang ulang dimulai dari tempat rumah Ibu Juwita, Ibu Hera, Ibu Fitriyani, Ibu Rio Teluk Pandak dan Ibu Mita.

Kegiatan promosi dalam pemasaran sebuah produk sangat penting dilakukan, apalagi produk baru yang belum banyak di kenal orang banyak. Tujuan dari promosi itu sendiri untuk memperkenalkan produk ke konsumen dengan mengenali produk diharapkan konsumen bisa melakukan pembelian, dengan demikian tujuan dari pemasaran itu bisa tercapai (Suhandi *et al.*, 2020). Tujuan utama promosi adalah untuk meningkatkan penjualan dengan cara memberikan informasi, meyakinkan, dan memengaruhi konsumen agar membeli produk serta merek perusahaan. Jika dilakukan dengan efektif, promosi dapat mendorong konsumen untuk membeli, menggunakan, atau mengonsumsi produk, yang pada akhirnya akan berkontribusi pada peningkatan penjualan (Martowinangun *et al.*, 2019)

Salah satu media sosial yang digunakan oleh mahasiswa Kukerta UNJA untuk mempromosikan masakan tradisional adalah Instagram. Penggunaan Instagram dipilih karena Instagram merupakan salah satu media sosial yang sangat populer dikalangan masyarakat (Ramadan & Fatchiya, 2021).

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada tahapan awal ini dilaksanakan observasi ke lokasi mitra dan wawancara dengan salah satu tokoh penting yang dijadikan sebagai narasumber. Di Dusun Teluk Pandak Kecamatan Tanah Sepenggal terdapat banyak jenis masakan tradisional, yaitu gulai hijau, sambal pijak, sambal merawang, kue godok dan pangek paku.

Untuk membuat masakan khas tidak hanya bersama ibu-ibu saja, namun ada juga yang dijalankan bersama Remaja Masjid dan Pemuda Dusun Teluk Pandak. Masakan yang dibuat tidak dikemas maupun tidak diproduksi untuk dijual. Masakan tersebut adalah masakan tradisional yang hanya dilestarikan oleh masyarakat setempat dan dibuat, dihidangkan ketika ada acara adat tertentu. Cara pembuatannya juga tidak terlalu lama yang sampai memakan waktu berjam jam maupun berhari hari. Dalam setiap hari pembuatan satu menu masakan menghabiskan waktu kurang lebih hanya lima jam saja.

1. Gulai Hijau

Gulai hijau merupakan sebuah masakan tradisional dengan menggunakan cabe hijau. Biasanya yang dijadikan bahan dasarnya adalah ayam, rebung, keladi,angka, santan, laos, jahe, ketumbar, dll. Perbedaan gulai hijau Dusun Teluk Pandak dengan daerah lainnya terletak pada cara mengolah bumbu. Masyarakat Teluk Pandak biasanya masih menggunakan

cara tradisional yaitu dengan diulek. Pada saat memasak semua bumbu langsung dimasukkan ke santan tanpa ditumis sehingga dihasilkan cita rasa yang berbeda. Sedangkan di daerah lain biasanya ditumis terlebih dahulu.



Gambar 1. Gulai Hijau

2. Sambal Pijak

Sambal pijak merupakan masakan khas dari Dusun Teluk Pandak, meski bernama “sambal” namun sambal pijak merupakan menu utama yang didalamnya ada ikan. Sambal pijak merupakan sambal rumahan yang selalu dihidangkan ketika ada acara-acara di rumah. Bahan utama sambal pijak adalah ikan sungai seperti ikan nila dan ikan lain yang mempunyai banyak daging. Untuk membuat sambal pijak biasanya ikan yang sudah dibersihkan dipanggang terlebih dahulu. Ikan yang dipanggang dilumuri dengan bumbu seperti bawang, ketumbar, jahe dan kunyit. Untuk membuat sambalnya bahan yang digunakan adalah cabe rawit, belimbing wuluh, bawang, garam dan penyedap rasa. Kemudian ikan yang telah dipanggang dipijak dalam arti digeprek atau dihancurkan menggunakan cobek atau benda keras lainnya.



Gambar 2. Sambal Pijak

3. Sambal Merawang

Selain sambal pijak, terdapat satu menu masakan lagi yang masih berbau sambal, yaitu sambal merawang. Masyarakat teluk pandak menyebutnya sambal

merawang, sambal yang berbahan utama jengkol dan daging ayam. Dimana sambal tersebut dimasak ataupun dimakan pada saat kumpul bersama teman maupun keluarga. Ciri khas dari sambal ini adalah lebih nikmat jika yang memasak sambalnya laki-laki dewasa. Bahan untuk membuat bumbu sambalnya ialah bawang putih, bawang merah, cabai rawit, jahe, kunyit, lengkuas, daun jeruk, daun salam, kemiri, ketumbar, merica, asam, gula putih, garam, penyedap rasa, bumbu gulai.

Cara memasaknya yaitu semua bumbu diblender menjadi satu. Setelah itu, bumbu yang dihaluskan tadi ditumis dengan minyak panas lalu masukkan seperti lengkuas, serai, daun salam, daun jeruk lalu masukkan jengkol dan ayam



Gambar 3. Sambal Merawang

4. Kue Godok

Kue godok merupakan sebuah kue khas Teluk Pandak yang berbahan dasar tepung ketan, kelapa dan gula. Kue godok biasanya disajikan di acara lamaran atau hantaran karena memiliki makna tukar cincin untuk memberi tanda pihak laki-laki datang ke rumah perempuan dan disambut nenek ibu perempuan. Godok berbentuk bulat sebagai tanda mufakat.



Gambar 4. Kue Godok

5. Pangek Paku

Pangek paku merupakan makanan khas Dusun Teluk Pandak, makanan ini berbahan dasar tumbuhan

pakis. Pakis dimasak dicampur dengan cabe rawit disertai kulit buah pala.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian promosi masakan berjalan dengan baik. Kegiatan ini dimulai dari diskusi awal sampai dengan pelaksanaan praktik cara membuat masakan tradisional yang dilakukan secara berulang dan bergantian, dimulai dari tempat rumah Ibu Juwita, Ibu Hera, Ibu Fitriyani, Ibu Rio Dusun Teluk Pandak dan Ibu Mita. Promosi kegiatan selanjutnya dilakukan dengan menggunakan akun instagram @posko15_teluk_pandak.



Gambar 5. Makan bersama

KESIMPULAN

Masakan khas tradisional merupakan salah satu karya budaya masyarakat. Masakan tradisional merupakan wujud budaya yang berciri kedaerahan, spesifik, beraneka macam dan jenis yang mencerminkan potensi alam daerah masing masing. Masakan tidak hanya sebagai sarana untuk pemenuhan gizi seseorang. Makanan juga berguna untuk mempertahankan hubungan antar manusia, simbol identitas suatu masyarakat tertentu dan dapat pula dipromosikan untuk menunjang pariwisata untuk dapat mendukung pendapat suatu daerah. Masakan tradisional atau masakan daerah merupakan salah satu ciri khas dari suatu kelompok masyarakat yang sangat mudah ditemukan dan mudah dikenal. Di Dusun Teluk Pandak Kecamatan Tanah Sepanggal Kabupaten Bungo terdapat beberapa makanan khas seperti gulai hijau, sambal pijak, sambal marawang, kue godok dan pangek paku. Di Dusun Teluk Pandak memiliki tradisi makan bersama atau yang sering disebut merawang. Biasanya nasi beserta lauk dialasi dengan daun pisang atau didalam suatu wadah atau nampan dan dinikmati bersama-sama dalam satu wadah.

DAFTAR PUSTAKA

Chandra, Y. I. (2016). Perancangan Aplikasi Resep Makanan Tradisional Indonesia Menggunakan Pendekatan Agile Process Dengan Model Extreme Programming Berbasis Android. Seminar Nasional APTIKOM (SEMNASTIKOM).

- Fazry, A. S. (2016). Masakan Tradisional Sumatera Barat Dalam Fotografi Makanan. Institut Seni Indonesi, Yogyakarta.
- Mania, S. (2017). Observasi Sebagai Alat Evaluasi Dalam Dunia Pendidikan dan Pengajaran. *Lentera Pendidikan Jurnal Ilmu Tarbiyah dan Keguruan*, 11(2), 220-233.
- Martowinangung, K., Lestari, D. J. S. & Karyadi. (2019). Pengaruh Strategi Promosi Terhadap Peningkatan Penjualan di CV. Jaya Perkasa Motor Rancaekek Kabupaten Bandung. *Co-Management*, 1(2), 139-152.
- Nopitasari, V., Oktaviani, I & Nofikasari, I. (2017). Aplikasi Resep Masakan Tradisional Berbasis Mobile. *DutaCom*, 12(1), 61-80.
- Ramadhan, A. & Fatchiya, A. (2021). Efektivitas Instagram Sebagai Media Promosi Produk "Rendang Uninam". *Sains Komunikasi dan Pengembangan Masyarakat*, 5(1), 64-84.
- Suhandi, Hanafiah, H. & Harsono, P. (2020). Strategi Pemasaran Makanan Tradisional Keripik Talas Beneng Khas Kabupaten Pandeglang. *Jurisma : Jurnal Riset Bisnis & Manajemen*, 10(2), 43-152.
- Wijaya, A. M., Maulana, M. F., & Danil, M. (2021). Aplikasi Pencarian Resep Masakan Khas Bengkulu Menggunakan Algoritma Binary Search Berbasis Android. *Media Inforama*, 17(1), 1-7.