

Pelestarian Budaya Kuliner Dayak Melalui Praktik Pembuatan Makanan Tradisional oleh Generasi Muda di Kabupaten Sekadau

Herlina ¹⁾

¹⁾ Program Studi Rekayasa Komputer, Institut Teknologi Keling Kumang
Jl. Merdeka Selatan No.KM 2, Mungguk, Kec. Sekadau Hilir
Kabupaten Sekadau, Kalimantan Barat 79516
Email: herlina@itkk.ac.id

Abstract: *Preservation of local culture, particularly traditional culinary heritage, is a crucial aspect in maintaining a community's identity amidst the currents of globalization. This article discusses a community service activity conducted by lecturers from ITKK in collaboration with Radio Dermagaria and the Sekadau Customary School Team, aimed at guiding young people in learning how to prepare traditional Dayak foods, specifically pekasam. The activity took place in Mungguk Ransa and was attended by 59 participants from various backgrounds. The methods used included participatory approaches and hands-on practice in an open natural setting. The results showed that participants were enthusiastic and gained new knowledge and skills regarding traditional cuisine. This activity not only contributed to cultural preservation but also opened up opportunities for local economic empowerment.*

Keywords: *traditional cuisine, cultural preservation, community empowerment*

Abstrak: Pelestarian budaya lokal, khususnya kuliner tradisional, menjadi aspek penting dalam menjaga identitas suatu masyarakat di tengah arus globalisasi. Artikel ini membahas kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh dosen ITKK bersama Radio Dermagaria dan Tim Sekolah Adat Sekadau dalam mendampingi generasi muda mempelajari cara membuat makanan tradisional Dayak, khususnya pekasam. Kegiatan ini berlangsung di Mungguk Ransa dan diikuti oleh 59 peserta dari berbagai latar belakang. Metode yang digunakan meliputi pendekatan partisipatif dan praktik langsung di alam terbuka. Hasil menunjukkan bahwa peserta antusias dan memperoleh pengetahuan serta keterampilan baru mengenai kuliner tradisional. Kegiatan ini tidak hanya berdampak pada pelestarian budaya, tetapi juga membuka peluang pemberdayaan ekonomi lokal.

Kata kunci: kuliner tradisional, pelestarian budaya, pemberdayaan masyarakat

I. PENDAHULUAN

Karya sastra tidak hanya merupakan bentuk estetika bahasa, tetapi juga mencerminkan pengalaman hidup, sejarah, bahasa, serta norma-norma yang berkembang dalam masyarakat. Sebagaimana dinyatakan oleh Marlina et al. (2013), budaya menjadi fondasi dan inspirasi utama dalam penciptaan karya sastra. Dalam ruang lingkup sastra lisan, ekspresi budaya tidak terbatas pada cerita atau legenda, tetapi juga mencakup praktik keseharian seperti upacara adat dan kebiasaan makan yang diwariskan secara turun-temurun.

James Danandjaja (1991), dalam karya monumentalnya *Folklor Indonesia*, menegaskan bahwa sastra lisan adalah bagian dari folklor yang mencerminkan ekspresi budaya lisan, termasuk kebiasaan makan dalam

tradisi masyarakat. Dalam konteks ini, makanan tradisional tidak hanya dilihat sebagai kebutuhan biologis, tetapi juga sebagai simbol identitas budaya, cermin nilai-nilai sosial, serta narasi kolektif yang hidup dalam komunitas.

Budaya kuliner merupakan salah satu aspek penting dalam warisan budaya yang berfungsi sebagai penanda identitas suatu kelompok masyarakat. Makanan tradisional menjadi media pewarisan nilai, sejarah, dan kearifan lokal yang tak terpisahkan dari kehidupan sosial masyarakat. Di tengah arus globalisasi yang membawa perubahan gaya hidup dan selera makan, eksistensi makanan tradisional kian terancam oleh dominasi makanan cepat saji dan kuliner asing.

Masyarakat Dayak di Kabupaten Sekadau menyimpan kekayaan kuliner yang luar biasa, yang telah diwariskan dari generasi ke generasi. Makanan-makanan tradisional seperti pasuh

(pansoh), tempoyak, lemag, lulun, tungkus, kelepon, dan pekasam merupakan representasi dari nilai, tradisi, dan lingkungan hidup masyarakat Dayak. Sayangnya, berbagai makanan ini mulai jarang dikenali dan dipraktikkan oleh generasi muda, sehingga berisiko punah seiring waktu.

Pelestarian kuliner tradisional tidak hanya berperan dalam menjaga resep nenek moyang, tetapi juga sebagai sarana edukasi budaya bagi kaum muda. Proses memasak sendiri menjadi pengalaman belajar yang membangkitkan kesadaran akan pentingnya menjaga identitas lokal. Selain itu, pelestarian makanan tradisional juga memiliki potensi ekonomi, terutama dalam mendukung usaha kecil berbasis kuliner lokal.

Sebagai bentuk kepedulian terhadap pelestarian budaya, penulis bersama Radio Dermagaria Sekadau dan Sekolah Adat Sekadau melakukan kegiatan pendampingan kepada generasi muda dalam praktik pembuatan makanan tradisional khas Dayak, khususnya *peksam*. Kegiatan ini tidak difokuskan pada salah satu subsuku Dayak tertentu, melainkan merupakan hasil penggabungan dari berbagai makanan tradisional subsuku Dayak yang ada di Kabupaten Sekadau. Meskipun berbeda penyebutan, banyak makanan tradisional Dayak memiliki bahan dasar dan cara pengolahan yang sama. Misalnya, *pasuh* dan *pansoh* yang merujuk pada masakan bambu, atau *tempoyak* dan *tempuyak* sebagai hasil fermentasi durian.

Melalui praktik langsung ini, generasi muda diharapkan tidak hanya mampu membuat makanan tradisional, tetapi juga menumbuhkan rasa cinta terhadap warisan budaya mereka. Dengan demikian, kegiatan ini menjadi bagian dari upaya konkret dalam menjaga keberlangsungan budaya kuliner Dayak di tengah tantangan modernisasi.

II. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini menggunakan metode pengabdian kepada masyarakat berbasis partisipatif yang menekankan keterlibatan aktif peserta dalam proses pembelajaran. Dosen dari ITKK bekerja sama dengan Radio Dermagaria dan Tim Sekolah Adat Sekadau untuk menyelenggarakan kegiatan yang menggabungkan unsur edukatif, praktis, dan budaya. Lokasi kegiatan dipilih di alam

terbuka, tepatnya di Mungguk Ransa, untuk mendekatkan peserta dengan alam serta menghidupkan kembali cara hidup tradisional Dayak.

Metode pelaksanaan terdiri dari tahap persiapan, pelaksanaan, hingga evaluasi. Persiapan dimulai sejak Januari hingga Februari 2025 melalui rapat koordinasi, survei lokasi, pemilihan jenis masakan, serta penyiapan alat dan bahan. Kegiatan utama dilakukan pada 8 Maret 2025 dengan melibatkan 59 peserta dari SMK Karya, SMK Keling Kumang, mahasiswa ITKK, serta masyarakat umum. Peserta dibagi dalam kelompok-kelompok kecil untuk praktik langsung memasak makanan tradisional.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memperkenalkan sekaligus melestarikan tradisi kuliner lokal melalui kegiatan praktik langsung bersama masyarakat. Fokus utama kegiatan ini adalah pengenalan dan pembuatan makanan tradisional khas Dayak, seperti *pekasam babi*, *pansoh babi*, *pansoh ikan toman*, serta *ikan toman bakar dengan alas batang pisang*. Selain sebagai upaya pelestarian budaya, kegiatan ini juga menjadi sarana edukasi lintas generasi di lingkungan Sekolah Adat.

Tahapan awal kegiatan ini dimulai dengan survei lapangan untuk menyesuaikan kebutuhan dengan kondisi setempat. Tim pelaksana kemudian menyiapkan materi pelatihan, serta membeli alat dan bahan yang diperlukan. Setelah semua peserta berkumpul, fasilitator menjelaskan tentang konsep Sekolah Adat dan tujuan kegiatan ini. Peserta kemudian dibagi ke dalam beberapa kelompok kerja sesuai dengan jenis makanan yang akan dibuat:

1. kelompok penyiapan api untuk *pansoh*,
2. kelompok penyedia batang pisang untuk memanggang ikan,
3. kelompok pembuatan *pansoh ikan toman*, dan
4. kelompok pembuatan *pekasam babi*.

Menu Utama dan Proses Pembuatan

Menu utama dalam kegiatan ini adalah *pekasam babi*, sedangkan hidangan lainnya disiapkan sebagai pelengkap untuk santapan siang bersama. Semua menu yang disajikan

merupakan makanan tradisional yang dimasak dengan teknik dan bahan lokal.

A. Pekasam Babi

Pekasam babi adalah olahan daging babi yang difermentasikan menggunakan nasi dingin atau ampas tuak. Proses pembuatannya meliputi:

1. Pembersihan dan pemotongan daging sesuai selera.
2. Penggaraman dan peremasan daging agar garam meresap.
3. Penambahan bahan fermentasi (nasi dingin/ampas tuak).
4. Penyimpanan dalam wadah tertutup selama beberapa hari.

Pekasam ini tidak langsung disajikan karena membutuhkan waktu fermentasi untuk menghasilkan cita rasa khas.

B. Pansoh Babi dengan Umbut Pisang

Metode memasak *pansoh* menggunakan bambu sebagai wadah memasak yang diletakkan langsung di atas api. Prosesnya sebagai berikut:

1. Daging babi dicampur dengan batang pisang muda yang telah diremas.
2. Diberi bumbu sederhana seperti garam dan penyedap.
3. Campuran ini dimasukkan ke dalam buluh dan dibakar perlahan di atas api kayu.

Aroma bambu dan umbut pisang memberi cita rasa yang khas pada daging babi.



Gambar 1 Pansoh Babi dengan Umbut Pisang

C. Pansoh Ikan Toman dengan Daun Kandis

Ikan toman dimasak dalam buluh bersama daun kandis untuk menghasilkan perpaduan rasa gurih dan asam. Tahapannya meliputi:

1. Pemotongan ikan dan pencampuran dengan daun kandis dan bumbu.
2. Proses memasak dilakukan seperti pada pansoh babi, yaitu dengan memanggang bambu berisi ikan di atas api.

Rasa asam alami dari daun kandis menambah kesegaran rasa pada masakan ini.



Gambar 2 hasil pansoh ikan toman dengan daun kandis

D. Ikan Toman Bakar dengan Alas Batang Pisang

Teknik memanggang ikan menggunakan alas batang pisang memberikan aroma alami dan mencegah ikan menempel pada api. Langkahnya:

1. Ikan dibumbui dengan bumbu kuning (bawang merah, bawang putih, kunyit, dan serai).
2. Dibakar di atas bara dengan alas batang pisang hingga matang sempurna.

Hasilnya adalah ikan dengan tekstur lembut dan rasa yang meresap sempurna.



Gambar 3 Ikan Toman Bakar alas Batang Pisang

E. Pelaksanaan dan Partisipasi Masyarakat

Kegiatan ini dihadiri oleh Ketua Radio Dermaga, Tim Sekolah Adat, siswa-siswi, dan masyarakat umum yang tertarik mempelajari warisan budaya lokal. Penyampaian materi dilakukan secara lisan, kemudian peserta dibagi dalam kelompok untuk praktik langsung. Seluruh peserta terlibat aktif dalam proses pembuatan makanan sesuai dengan tugas kelompoknya.

Kegiatan ditutup dengan santap sore bersama yang mempererat kebersamaan antar peserta. Semua hidangan disajikan dan dinikmati bersama, kecuali *pekasam babi* yang harus menunggu proses fermentasi sebelum dikonsumsi. Pengabdian ini tidak hanya memberikan pengetahuan kuliner tradisional, tetapi juga memperkuat identitas budaya lokal melalui pengalaman langsung.



Gambar 4 Pelaksanaan Kegiatan

IV. SIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam bentuk pelatihan pembuatan makanan tradisional Dayak di Kabupaten Sekadau membuktikan bahwa pendekatan berbasis praktik dan keterlibatan aktif sangat efektif dalam melestarikan budaya. Generasi muda yang terlibat tidak hanya mendapatkan pengalaman kuliner, tetapi juga pemahaman yang lebih dalam tentang nilai-nilai budaya lokal yang melekat dalam setiap proses

memasak. Proses pembuatan pekasam babi, pansoh, dan ikan toman bakar tidak sekadar kegiatan memasak, tetapi juga upaya konkret dalam mentransmisikan nilai dan kearifan lokal.

Antusiasme peserta menunjukkan bahwa masih ada minat besar dari generasi muda untuk mengenal dan melestarikan budaya daerahnya. Kegiatan ini juga membuka peluang ekonomi kreatif berbasis budaya yang bisa dikembangkan di masa depan. Oleh karena itu, kegiatan semacam ini perlu terus dilakukan secara berkala dengan dukungan dari pemerintah daerah, lembaga pendidikan, dan komunitas lokal. Pelestarian budaya bukan sekadar nostalgia, melainkan investasi sosial dan identitas untuk masa depan.

V. DAFTAR RUJUKAN

- Danandjaya, James. (1991). *Folklore Indonesia, ilmu gosip, dongeng dan lain-lain*.
- Grafiti Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. (1996). *Kamus Istilah Budaya*. Jakarta: Depdikbud.
- Haryati Subadio. (2006). *Kuliner Tradisional sebagai Warisan Budaya*. Jakarta: Balai Kajian Sejarah dan Nilai Tradisional.
- Tim Dokumentasi Sekolah Adat Sekadau. (2024). *Catatan Kuliner Tradisional Dayak*. Sekadau: Sekolah Adat.
- Marlina, L., Yandri, H., & Hermawati, E. (2013). *Pengantar teori sastra: Kajian Sastra dalam Perspektif Budaya*. Padang: UNP Press.
- Wawancara Tim dengan Ketua Radio Dermagaria Sekadau (2025).