

**PELESTARIAN DAN NILAI BUDAYA PELITO DAUN SEBAGAI MAKANAN  
KHAS KAMPAR RIAU**

**Shela Andini, Susibah, Rama Winda Pratiwi, Junaldi Putra**

Tadris Ilmu Pengetahuan Sosial

Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau

**Abstrak**

Pelito daun merupakan makanan tradisional yang berasal dari Kabupaten Kampar, Riau. Keunikan makanan ini terletak pada penggunaan bahan alami dan proses pembuatannya yang tradisional. Namun, di tengah pesatnya arus modernisasi dan globalisasi, keberadaan makanan ini semakin tersisih dan mulai dilupakan oleh generasi muda. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi tantangan pelestarian pelito daun serta merumuskan strategi efektif untuk menjaga keberlangsungannya. Metode yang digunakan adalah studi kualitatif deskriptif dengan pendekatan literatur dan observasi lapangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa upaya pelestarian dapat dilakukan melalui pendidikan, promosi digital, dukungan kebijakan, inovasi produk, dan pelibatan komunitas. Pelito daun memiliki potensi besar sebagai ikon kuliner daerah yang tidak hanya lezat, tetapi juga sarat nilai budaya.

Kata Kunci: Pelito Daun, Makanan Tradisional, Budaya Lokal, Pelestarian, Kampar, Riau

**Abstract**

Pelito daun is a traditional food originating from Kampar Regency, Riau, Indonesia. Its uniqueness lies in the use of natural ingredients and traditional cooking methods. However, amid rapid modernization and globalization, this culinary heritage is being marginalized and increasingly forgotten by younger generations. This study aims to identify the challenges in preserving pelito daun and to formulate effective strategies for its sustainability. The research method used is qualitative descriptive through literature review and field observations. The findings show that preservation efforts can be carried out through education, digital promotion, policy support, product innovation, and community involvement. Pelito daun has great potential as a regional culinary icon that is not only delicious but also rich in cultural values.

Keywords: Pelito Daun, Traditional Food, Local Culture, Preservation, Kampar, Riau

**PENDAHULUAN**

Indonesia yang luas memiliki wilayah Yang terbentang dari Sabang sampai Merauke Memiliki kekayaan budaya, bahasa daerah, ras, agama, suku Yang tak terhingga. Dan Indonesia dikenal sebagai negara yang kaya akan keberagaman budaya, termasuk dalam hal kuliner tradisional. Setiap daerah memiliki makanan khas yang tidak hanya menggambarkan cita rasa, tetapi juga mencerminkan identitas budaya dan kearifan lokal masyarakatnya. Salah satu

warisan kuliner yang unik berasal dari Kabupaten Kampar, Provinsi Riau, yaitu Pelito Daun. Makanan tradisional ini memiliki keistimewaan tersendiri, baik dari segi bahan, cara pengolahan, maupun nilai-nilai budaya yang terkandung di dalamnya

Salah satu daerah yang memiliki makanan khas pelito daun adalah Masyarakat Kampar (ocu) Riau. Kampar adalah salah satu dari provinsi Riau. Di provinsi Riau ini memiliki banyak keberagaman budaya termasuk dalam hal kuliner tradisional salah satunya makanan khas pelito daun, dan provinsi Riau ini bisa berpotensi besar dalam wisata makanan (food tourism) karena memiliki kekayaan etnis dan budaya, serta kuliner khas yang beragam. Selain pelito daun makanan khas kabupaten Kampar Riau ada juga, kue jalo, lopek bugi, asam pedas, gulai ikan patin, leman, pongkek cubadak dan lain lain. Aneka ragam makanan khas Kampar ini memiliki nilai-nilai budaya yang terdapat dalam makan tersebut.

Pelito Daun bukan hanya sekedar makanan biasa, tetapi juga merupakan simbol tradisi yang diwariskan secara turun-temurun oleh masyarakat Kampar. Dalam setiap proses pembuatannya, terdapat makna filosofis dan nilai sosial yang mempererat hubungan antaranggota komunitas. Namun, seiring dengan perkembangan zaman dan perubahan gaya hidup, eksistensi makanan tradisional ini mulai terancam. Banyak generasi muda yang kurang mengenal atau bahkan tidak pernah mencicipi Pelito Daun. Oleh karena itu makanan khas pelito daun ini sangat perlu dilestarikan supaya jangan hilang.

karena itu, pelestarian itu adalah kegiatan yang mencakup semua usaha untuk melestarikan bahan pustaka dan arsip termasuk didalamnya kebijakan pengelolaan, keuangan, ketenagakerjaan, metode dan teknik penyimpanannya. Sedangkan menurut Martoadmodjo, pelestarian adalah kegiatan mengusahakan agar bahan pustaka tidak cepat mengalami kerusakan (Martoadmojo, 1993). Pelestarian koleksi buku langka dimaksudkan agar koleksi buku langka tersebut tetap terjaga kelestariannya, sehingga bisa dimanfaatkan oleh pemustaka.

Oleh karena itu Pelito Daun menjadi penting untuk menjaga warisan budaya Kampar agar tidak hilang ditelan modernisasi. Penelitian ini bertujuan untuk menggali nilai-nilai budaya yang terkandung dalam makanan khas Pelito Daun serta upaya-upaya pelestarian yang dapat dilakukan agar makanan khas ini tetap hidup dan dikenal oleh generasi yang mendatang. Dengan pendekatan budaya dan sosiologis, diharapkan penelitian ini dapat memberikan kontribusi nyata terhadap pelestarian kuliner tradisional Indonesia, khususnya di wilayah Kampar, Riau.

Karena kebudayaan adalah perilaku yang dipelajari secara sosial dan ditransmisikan dalam bentuk ide, norma-norma, nilai-nilai, dan keyakinan, semuanya itu sangat tergantung pada jenis budaya yang kita miliki sebagai produk. Nilai-nilai budaya itu dibentuk dari beberapa sumber, antaranya: (1) adaptasi dengan lingkungan, (2) faktor-faktor Sejarah, (3) evolusi sosial (4) kontak dengan kelompok yang lain (5) pesan-pesan dalam keluarga kepada anak (6) cerita rakyat tentang kebudayaan (7) tekanan Masyarakat melalui hukuman dan penganjuran (8) Pendidikan agama (9) Pendidikan formal, dan (10) kelompok inti.

Nilai, sebagai salah satu unsur dasar pembentukan orientasi budaya, nilai melibatkan konsep budaya yang menganggap sesuatu itu sebagai baik atau buruk, benar atau salah, adil atau tidak adil, cantik atau jelek, bersih atau kotor; meskipun nilai tidak selalu menggambarkan perilaku dalam suatu budaya, namun nilai dapat menjelaskan untuk apa sesuatu itu kita lakukan. Hal ini karena nilai cenderung menjadi dasar bagi semua Keputusan yang kita buat, nilai merupakan dasar bagi kita untuk menilai Tindakan kita sendiri terhadap orang lain. Nilai dapat dianggap sebagai bagian yang tersembunyi dari kebudayaan.

## **METODE PENELITIAN**

Kegiatan pengabdian berbasis riset ini menggunakan metode participatory action research (PAR). Metode PAR ini melibatkan objek langsung yaitu warga setempat, dan juga melibatkan datuk suku Desa Keratak Kecamatan Rumbio Jaya, Kabupaten Kampar untuk secara aktif mengkaji tentang hampir punahnya kue pelito daun dan melakukan perubahan supaya warga mengetahui dan mengingat kembali. Kegiatan penelitian dimulai dengan pengumpulan data. Objek penelitian adalah warga setempat di desa Teratak yang direkomendasikan petugas kantor desa. Pengumpulan data dengan wawancara mendalam pada warga. Wawancara juga dilakukan pada Datuk suku untuk memperkuat informasi.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Pelito daun merupakan salah satu makanan khas Kampar yang memiliki rasa yang enak, lezat bentuknya yang menarik (unik) dan memiliki nilai budaya yang tinggi. Makanan khas ini masih dapat kita temukan dalam kehidupan masyarakat Kampar, Riau. Makanan khas pelito daun yang sangat enak dan lezat ini terbuat dari bahan alami seperti tepung beras, santan, gula merah, air, garam, vanili, dan terakhir adalah daun pisang. Disebut kue Palito Daun karena ketika dibuka daun pisangnya, maka terlihat seperti sumbu lampu pada bagian bawahnya.

Sumbu ini terbuat dari gula enau yang dipotong-potong. Makanan khas Pelito daun ini dimasak secara tradisional, biasanya dengan cara dikukus atau dipanggang. Proses pembuatannya tidak hanya bersifat kuliner, tetapi juga mencerminkan aktivitas sosial dan budaya masyarakat lokal.

Berikut cara membuat makanan khas pelito daun atau Langkah-langkah pembuatan tradisional makanan pelito daun: (1) Siapkan santan: Rebus santan bersama daun pandan dan sejumput garam dengan api kecil. Aduk terus agar santan tidak pecah. Setelah mendidih, matikan api dan dinginkan. (2) Campur bahan: Dalam wadah, campurkan tepung beras dengan santan yang sudah dingin sedikit demi sedikit. Aduk rata hingga adonan halus dan tidak menggumpal. (3) Tambahkan gula: Masukkan gula merah serut ke dalam adonan. Aduk hingga gula larut sepenuhnya dalam adonan. (4) Siapkan daun pisang: Ambil satu lembar daun pisang, bentuk seperti takir (wadah kecil berbentuk segitiga atau persegi panjang). Tuang adonan ke dalam takir daun pisang secukupnya (jangan terlalu penuh). (5) Kukus pelito daun: Susun pelito daun dalam dandang kukusan. Kukus selama  $\pm 30$  menit hingga matang (ciri-cirinya: adonan mengeras dan warna menjadi lebih gelap). (6) Sajikan: Setelah matang, angkat dan dinginkan sebentar. Pelito daun siap disajikan sebagai kudapan tradisional.

Untuk membuat Palito Daun ini, lanjutnya, bahan utama digunakan tepung beras kemudian santan dan garam secukupnya. Bahan-bahan tersebut diaduk kemudian setelah rata dimasukkan dalam cetakan daun. Setelah sebelumnya diisi dengan potongan gula merah. Proses memasaknya dikukus, makanan ini hampir sama dengan bubur sumsum.

Dalam tradisi masyarakat Kampar, pelito daun sering disajikan dalam acara adat, kenduri, serta sebagai kudapan untuk tamu kehormatan, acara pernikahan, acara keluarga, akikah, dan lain-lain. Makanan ini mencerminkan kesederhanaan hidup serta penghormatan terhadap alam, karena pembungkusnya menggunakan daun pisang yang ramah lingkungan. Nilai-nilai budaya yang terkandung dalam pelito daun dapat diklasifikasikan ke dalam beberapa kategori. Pertama, terdapat nilai kekeluargaan dan sosial. Proses pembuatan pelito daun umumnya dilakukan secara gotong royong oleh anggota keluarga atau komunitas, terutama saat persiapan kenduri atau acara adat. Aktivitas ini mempererat hubungan antarindividu dan memperkuat ikatan sosial.

Kedua, pelito daun mengandung nilai kearifan lokal, karena semua bahan utama berasal dari lingkungan sekitar, seperti sungai, kebun, dan hutan. Masyarakat lokal memanfaatkan sumber daya alam secara bijaksana, dan ini mencerminkan hubungan yang harmonis antara

manusia dan alam. Ketiga, pelito daun mengandung nilai religius. Dalam praktik masyarakat Kampar, makanan ini biasanya disajikan dalam kegiatan religius, seperti kenduri doa bersama, penyambutan tamu kehormatan, hingga perayaan hari-hari besar Islam seperti Idul Fitri dan Idul Adha. Pelito daun adalah salah satu makanan khas tradisional masyarakat Kampar, Riau, yang memiliki nilai historis dan budaya tinggi. Makanan ini berbentuk kecil dan sederhana, namun kaya akan cita rasa dan makna filosofis.

Penyajian pelito daun dalam konteks tersebut menunjukkan bahwa makanan ini tidak hanya memenuhi kebutuhan jasmani, tetapi juga memiliki makna spiritual dan simbolik sebagai bentuk rasa syukur kepada Tuhan. Keempat, terdapat nilai estetika dan filosofi hidup dalam pelito daun. Meskipun pembuatannya sederhana, penyajian pelito daun mengandung keindahan tersendiri - baik dari segi warna, aroma, maupun bentuk. Filosofi kesederhanaan dan keseimbangan dalam hidup tercermin dalam bagaimana masyarakat Kampar mengolah bahan-bahan alami menjadi makanan yang lezat dan bermakna.

Hal ini juga menunjukkan bahwa nilai-nilai hidup seperti keikhlasan, kebersamaan, dan rasa syukur masih dijaga melalui tradisi kuliner ini. Namun demikian, pelestarian pelito daun dihadapkan pada berbagai tantangan. Salah satu tantangan terbesar adalah minimnya dokumentasi dan regenerasi pengetahuan. Mayoritas generasi muda di Kampar tidak lagi mengenal atau tertarik dengan pelito daun, karena terpengaruh oleh makanan cepat saji dan budaya populer dari luar daerah. Hal ini diperparah dengan terbatasnya upaya formal untuk mengenalkan makanan tradisional di lingkungan pendidikan.

Di samping itu, perubahan pola konsumsi dan gaya hidup modern juga menyebabkan makanan tradisional seperti pelito daun dianggap kurang praktis dan tidak sesuai dengan selera masa kini. Selain itu tantangan dalam pelestarian makanan khas pelito daun adalah Kurangnya dokumentasi resep dan sejarah makanan tradisional, Minimnya minat generasi muda untuk mengonsumsi dan mempelajari makanan tradisional, Pengaruh globalisasi dan dominasi makanan instan serta budaya luar, Terbatasnya promosi dan inovasi dalam pemasaran pelito daun.

Dalam mengatasi tantangan tersebut, beberapa upaya pelestarian telah dilakukan. Misalnya, beberapa sekolah di Kampar mulai memasukkan pengenalan makanan tradisional dalam kegiatan muatan lokal. Kegiatan ini bertujuan untuk menanamkan rasa cinta terhadap budaya sendiri sejak dini. Selain itu, pemerintah daerah bersama pelaku pariwisata dan UMKM telah menyelenggarakan festival makanan tradisional yang menampilkan pelito daun sebagai

salah satu kuliner unggulan. Melalui festival ini, pelito daun diperkenalkan kembali kepada masyarakat luas, termasuk wisatawan domestik maupun mancanegara. Promosi melalui media sosial dan platform digital juga mulai dilakukan oleh generasi muda dan komunitas budaya untuk menumbuhkan kembali kebanggaan terhadap warisan kuliner lokal.

Selain aspek promosi, dukungan kebijakan dari pemerintah daerah juga menjadi faktor penting dalam pelestarian pelito daun. Beberapa program pelatihan keterampilan memasak makanan tradisional telah digagas untuk memberdayakan ibu rumah tangga dan pelaku usaha kecil. Melalui program ini, pelito daun tidak hanya dijaga sebagai warisan budaya, tetapi juga diberdayakan sebagai potensi ekonomi lokal. Secara keseluruhan, pelito daun bukan hanya sekadar makanan, melainkan simbol identitas budaya masyarakat Kampar yang sarat akan makna sosial, religius, dan ekologis. Pelestarian pelito daun membutuhkan pendekatan terpadu yang melibatkan seluruh lapisan masyarakat - dari keluarga, sekolah, komunitas budaya, hingga pemerintah. Tanpa langkah nyata, dikhawatirkan pelito daun akan punah dan hanya menjadi bagian dari sejarah yang terlupakan.

Pelito Daun adalah makanan tradisional khas dari Kabupaten Kampar, Provinsi Riau, yang kaya akan makna budaya dan nilai filosofis. Makanan ini biasanya terbuat dari campuran daun, seperti daun pakis atau daun muda lainnya, dengan bumbu rempah-rempah khas Melayu yang dibungkus dalam daun dan dimasak secara tradisional, seperti dikukus.

Berikut adalah nilai budaya dan filosofis dari Pelito Daun :

1. Nilai Kebersamaan dan Gotong Royong

Pelito daun biasanya disiapkan dalam acara adat, kenduri, atau kegiatan gotong royong masyarakat. Proses pembuatannya melibatkan banyak orang, mulai dari memetik daun, menyiapkan bumbu, hingga membungkus dan memasak. Ini mencerminkan :

Kebersamaan antarwarga, Semangat gotong royong yang masih terjaga dalam masyarakat Kampar.

2. Filosofi Keseimbangan Alam dan Kehidupan Pelito daun menggunakan bahan-bahan alami yang diperoleh dari lingkungan sekitar. Ini mencerminkan: Harmoni antara manusia dan alam, Pemanfaatan sumber daya lokal tanpa merusak lingkungan, Mengajarkan bahwa makanan tidak hanya tentang rasa, tetapi juga tentang kesadaran akan keberlanjutan.

### 3. Simbol Kesederhanaan dan Keberkahan

Bungkus daun yang sederhana namun menyimpan rasa yang kaya menunjukkan: Kesederhanaan dalam hidup adalah bagian dari nilai luhur budaya, Makanan sederhana bisa menjadi sumber keberkahan, terutama bila dinikmati bersama dan dibuat dengan niat baik.

### 4. Pelestarian Identitas dan Warisan Budaya

Pelito daun adalah bagian dari warisan budaya masyarakat Kampar yang diwariskan dari generasi ke generasi. Oleh karena itu, ia mengandung nilai: Identitas budaya local, Simbol keteguhan masyarakat dalam menjaga tradisi.

### 5. Nilai Spiritual dan Rasa Syukur

Dalam beberapa konteks adat, pelito daun disajikan dalam acara keagamaan atau syukuran. Hal ini mengandung: Nilai spiritualitas dan rasa syukur kepada Tuhan atas hasil alam dan kebersamaan.

### 6. Representasi Gender dan Peran Sosial

Dalam proses pembuatannya, pelito daun juga merepresentasikan peran perempuan dalam budaya Melayu Kampar, yang secara tradisional bertanggung jawab dalam hal memasak dan pelestarian makanan: Meningkatkan penghargaan terhadap peran perempuan dalam kehidupan sosial-budaya.

Upaya untuk melestarikan Palito Daun “bisa di dapatkan dengan cara bertanya kepada penjualnya, bila perlu tanyakanlah bahan utama pembuatan makanan ini. Karena biasanya penjual akan lebih tahu tentang bahan baku hingga takaran yang dibuatnya. Bahkan ada pula penjual penjual yang juga mengetahui asal usul makanan tersebut sehingga ada yang bisa mendapatkan informasi yang banyak dengan cara bertanya, bisa juga dilakukan pelestarian tersebut dengan cara menyajikan makanan ini ketika ada acara besar”. Kata warga setempat

## **KESIMPULAN**

Kue Palito Daun ini adalah makanan khas Riau khususnya daerah Kabupaten Kampar. Kue Palito Daun ini masih menjadi makanan unggulan khas Kabupaten Kampar, kue Palito Daun ini pernah menjadi icon dalam acara ulang tahun Kabupaten Kampar yang ke 63, dan telah memecahkan rekor muri makanan tradisional. Daerah Kecamatan Kampar Kabupaten Kampar memiliki adat budaya yang unik, Kabupaten Kampar didominasi oleh orang melayu atau yang biasa di sapa dengan sebutan orang ocu, masyarakat yang sangat memegang teguh adat budaya (fanatic) dan juga banyak mempunyai makanan tradisional.

Pelito daun tidak hanya merupakan makanan khas Kampar yang lezat, tetapi juga simbol identitas budaya masyarakat. Dalam setiap lapisan rasa dan proses pembuatannya terkandung nilai-nilai sosial, religius, ekologis, dan filosofis yang mencerminkan jati diri masyarakat Kampar. Pelestarian pelito daun harus dilakukan secara kolaboratif dengan melibatkan masyarakat, institusi pendidikan, pelaku usaha, dan pemerintah. Jika tidak dilakukan upaya yang serius, maka pelito daun dikhawatirkan akan punah dan hanya dikenang sebagai bagian dari sejarah budaya yang hilang.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Andini, Shela, dkk., (2024), Tradisi Basiacuong Di Dalam Peresmian Pernikahan Pada Masyarakat Kampar Riau, Pediaque.
- Chaniago, M Fadhli, Dkk., (2023) Potensi Makanan Tradisional Bolu Kemojo Sebagai Daya Tarik Wisata Di Pekanbaru, Jumsi.
- Liliweri, Alo, (2021) *Antara Nilai, Norma dan Adat Kebiasaan*, Yogyakarta: Nusamedia.