

**TRADISI KULINER SARANG PANYONGEK, SEBUAH ADAT DALAM ACARA
KOMUNITAS SUKU MELAYU DI KUANTAN SINGINGI**

Anisa
An7326788@gmail.com
Sakilah
sakilah@uin-suska.ac.id
Isma Fathonah
Ismafatonah02@gamil.com
Hafiz Taufiqurrahman Hashibuan
hafiztaufiqurrahmanhasibuan@gmail.com
UIN SUSKA RIAU

Abstrak

Tradisi kuliner *Sarang Panyongek* merupakan salah satu warisan budaya tak benda yang dimiliki oleh komunitas suku Melayu di Kuantan Singingi, Riau. Tradisi ini tidak sekadar menyajikan makanan, melainkan juga merepresentasikan nilai-nilai adat, kebersamaan, dan penghormatan terhadap leluhur. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan makna simbolik, proses pelaksanaan, serta peran sosial *Sarang Panyongek* dalam kegiatan adat masyarakat Melayu setempat. Metode yang digunakan adalah pendekatan kualitatif deskriptif dengan teknik observasi, wawancara mendalam, dan studi pustaka. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *Sarang Panyongek* biasanya disajikan dalam acara adat seperti kenduri, pesta pernikahan, dan penyambutan tamu kehormatan. Makanan ini disusun dalam wadah berbentuk sarang, menggambarkan keutuhan dan keterikatan antar anggota masyarakat. Selain itu, tradisi ini juga menjadi sarana pelestarian nilai-nilai kearifan lokal dan identitas budaya Melayu Kuantan Singingi. Dengan demikian, *Sarang Panyongek* tidak hanya memiliki fungsi kuliner, tetapi juga berperan penting dalam memperkuat struktur sosial dan mempererat hubungan kekerabatan dalam komunitas.

Kata Kunci: Sarang Panyongek, tradisi kuliner, adat Melayu, Kuantan Singingi, kearifan lokal

Abstract

The culinary tradition of *Sarang Panyongek* is one of the intangible cultural heritages of the Malay ethnic community in Kuantan Singingi, Riau. This tradition is not merely about serving food but also represents cultural values, togetherness, and respect for ancestors. This study aims to describe the symbolic meanings, the implementation process, and the social roles of *Sarang Panyongek* in traditional Malay community events. A descriptive qualitative method was used, employing observation, in-depth interviews, and literature review. The findings show that *Sarang Panyongek* is commonly served during traditional ceremonies such as communal feasts (*kenduri*), weddings, and receptions for honorable guests. The food is arranged in a nest-shaped container, symbolizing unity and interconnectedness among community members. Moreover, this tradition serves as a medium for preserving local wisdom and the cultural identity of the Malay people in Kuantan Singingi. Thus, *Sarang Panyongek* functions not only as a culinary practice but also as a vital element in strengthening social structure and kinship bonds within the community.

Keywords: Sarang Panyongek, culinary tradition, Malay customs, Kuantan Singingi, local wisdom

PENDAHULUAN

Tradisi atau kebiasaan, yang berasal dari bahasa Latin *traditio* yang berarti "diteruskan", merupakan suatu tindakan yang dilakukan secara berulang-ulang dengan cara yang sama dan seringkali tanpa disadari. Kebiasaan ini terus dipraktikkan karena dianggap membawa manfaat bagi kelompok tertentu, sehingga mereka menjaga dan mewariskannya. Istilah "tradisi" sendiri berasal dari kata Latin *tradere*, yang berarti meneruskan atau memindahkan sesuatu dari satu pihak ke pihak lain untuk dipertahankan. Secara umum, tradisi dikenal sebagai kebiasaan yang berakar dari peristiwa atau praktik masa lampau. Tradisi mencakup berbagai kebiasaan, upacara, dan ritual yang diwariskan dari generasi ke generasi, menggambarkan nilai-nilai dan identitas budaya suatu kelompok. Contoh-contoh tradisi di Indonesia sangat beragam, mulai dari upacara adat, ritual keagamaan, hingga tradisi kuliner.

Kuliner khas daerah merupakan salah satu unsur penting dalam budaya suatu masyarakat. Menyelami aneka jajanan tradisional berarti memahami kebudayaan Indonesia yang kaya dan beragam. Berbagai jenis makanan tradisional umumnya memiliki keterkaitan erat dengan pelaksanaan upacara adat. Salah satu makanan tradisional Indonesia adalah Sarang Pnyongek, makanan khas Kabupaten Kuantan Singingi.

Kunsing adalah salah satu kabupaten di Provinsi Riau, Indonesia. Kabupaten Kuansing alias Kuantan Singingi di sebut juga Rantau Kuantan. Ibukota kabupaten ini adalah Taluk Kuantan. Kabupaten Kuantan Singingi berada dibagian selatan Propinsi Riau dan terletak pada jalur tengah lintas Sumatera.

Kabupaten Kuantan Singingi memiliki makanan khas salah satunya yaitu Sarang panyongek. Sarang Panyongek adalah sebutan dari Masyarakat Kuantan Singingi. Kue Sarang Panyongek adalah makanan manis yang cocok untuk penutup hidangan makanan. Sarang Panyongek terbuat dari ketan yang dimasak dengan santan, dibungkus daun pisang, dan berisi parutan kelapa yang dicampur dengan gula merah. Sarang Panyongek jarang ditemukan hanya disajikan dan dibuat pada saat-saat tertentu saja, seperti pada acara syukuran.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis Participatory Action Research (PAR). Pendekatan ini dipilih karena sesuai untuk menggali secara mendalam tradisi kuliner *Sarang Panyongek* sebagai bagian dari kebudayaan masyarakat Melayu di Kuantan Singingi. PAR merupakan metode yang tidak hanya mengamati objek penelitian, tetapi juga

melibatkan partisipasi aktif masyarakat setempat sebagai subjek yang memiliki pengetahuan, pengalaman, dan peran dalam tradisi tersebut.

Tujuan dari penggunaan metode PAR adalah untuk menciptakan proses pembelajaran kolaboratif antara peneliti dan komunitas, serta merumuskan tindakan nyata yang dapat mendukung pelestarian tradisi kuliner lokal. Dalam konteks ini, peneliti tidak hanya berperan sebagai pengamat, tetapi juga sebagai fasilitator yang terlibat dalam proses refleksi dan aksi bersama warga.

HASIL DAN DISKUSI

Tradisi kuliner Sarang Panyongek merupakan salah satu bentuk warisan budaya tak benda yang masih dijaga oleh masyarakat suku Melayu di Kuantan Singingi, Provinsi Riau. Tradisi ini menempati posisi penting dalam pelaksanaan berbagai upacara adat dan kegiatan sosial-keagamaan. Berdasarkan hasil observasi lapangan dan wawancara dengan informan ibu rumah tangga, diketahui bahwa Sarang Panyongek bukan hanya sekadar hidangan, melainkan juga simbol identitas budaya, sarana pendidikan, serta media spiritual dan sosial.

Sarang Panyongek terbuat dari ketan yang dimasak dengan santan, dibungkus daun pisang, dan berisi parutan kelapa yang dicampur dengan gula merah. Makanan ini diolah dan disajikan secara kolektif pada berbagai momen adat seperti pernikahan (baralek), khitanan, kenduri kematian (kenduri arwah), serta kegiatan religius seperti Maulid Nabi dan bulan Ramadan. Dari proses hingga penyajian, makanan ini melibatkan partisipasi seluruh lapisan masyarakat, khususnya perempuan.

Sarang Panyongek berperan sebagai media pemersatu sosial. Proses memasak dilakukan bersama-sama dalam suasana gotong royong. Selain mempererat hubungan sosial antarwarga, kegiatan ini juga menjadi sarana bertukar cerita, pengalaman, serta nilai-nilai hidup. Dalam konteks ini, makanan tidak hanya sebagai konsumsi, melainkan simbol dari solidaritas sosial yang kuat.

Kuliner ini juga menjadi cerminan dari sistem nilai masyarakat Melayu Kuantan Singingi. Nilai kebersamaan, penghormatan terhadap leluhur, serta kepatuhan terhadap norma adat tercermin dari bagaimana dan kapan makanan ini disiapkan dan disajikan.

Makanan Sarang Panyongek menyimpan makna simbolik yang kaya. Bungkus daun pisang yang membungkus ketan melambangkan kesatuan dan perlindungan, sebagaimana masyarakat yang hidup dalam kerangka adat dan norma. Isian kelapa parut dan gula merah

mencerminkan manisnya kehidupan dalam kebersamaan serta rasa syukur atas berkah yang diberikan oleh Tuhan dan leluhur.

Bentuknya yang padat dan terbungkus rapi menggambarkan pentingnya menjaga rahasia, menjaga etika, dan hidup dalam keteraturan, nilai-nilai yang sangat dijunjung tinggi dalam budaya Melayu. Bahkan, dalam beberapa keterangan informan, disebutkan bahwa makanan ini harus disusun rapi dalam tampah karena merepresentasikan susunan tatanan sosial dan hierarki adat yang tidak boleh dilanggar.

Perempuan memiliki peran sentral dalam keberlangsungan tradisi Sarang Panyongek. Mereka adalah pewaris, penjaga, sekaligus pelaksana utama dalam proses pembuatan makanan ini. Dari memilih bahan, menyiapkan adonan, membungkus, hingga menyajikan, semuanya berada di bawah pengawasan dan keterampilan para ibu dan nenek di kampung.

Dalam wawancara dengan salah satu ibu rumah tangga, Ibu Asniwati (46 tahun), dijelaskan bahwa sejak usia remaja perempuan sudah diajarkan cara membuat Sarang Panyongek oleh orang tua atau nenek mereka. Proses ini bukan hanya transfer keterampilan kuliner, tetapi juga sekaligus media penanaman nilai adat, etika sosial, dan kepekaan terhadap budaya lokal. Dengan demikian, perempuan berperan sebagai agen budaya yang tidak hanya memastikan keberlangsungan praktik kuliner, tetapi juga transmisi nilai-nilai tradisional lintas generasi.

Keterlibatan perempuan juga menjadikan dapur sebagai ruang budaya yang sangat penting. Ia bukan hanya ruang memasak, tetapi juga ruang belajar, berkumpul, dan berkreasi. Dalam konteks ini, perempuan bukan hanya pelaku domestik, melainkan penjaga warisan budaya yang aktif dan produktif.

Modernisasi membawa tantangan tersendiri bagi pelestarian tradisi Sarang Panyongek. Generasi muda mulai kehilangan minat terhadap makanan tradisional yang dianggap tidak praktis dan kurang "trendy". Selain itu, keterbatasan dokumentasi serta kurangnya perhatian dari pihak luar membuat tradisi ini berisiko punah dalam jangka panjang.

Upaya pelestarian dapat dilakukan melalui integrasi budaya lokal ke dalam pendidikan formal dan nonformal, pengadaan pelatihan kuliner tradisional, dan penyelenggaraan festival makanan daerah. Pemerintah daerah dan lembaga budaya dapat mendukung dengan menciptakan kebijakan yang berpihak pada pelestarian budaya lokal, termasuk mendigitalisasi resep dan sejarah makanan tradisional.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan diskusi, dapat disimpulkan bahwa tradisi kuliner Sarang Panyongek merupakan representasi dari sistem nilai, struktur sosial, dan identitas budaya masyarakat Melayu di Kuantan Singingi. Ia bukan sekadar makanan, tetapi simbol dari kearifan lokal yang diwariskan secara turun-temurun, terutama oleh kaum perempuan. Oleh karena itu, pelestariannya harus menjadi perhatian bersama, baik oleh masyarakat lokal maupun pihak pemerintah dan akademisi.

DAFTAR PUSTAKA

- C. Soejati Tarwotjo. (2020). *Dasar-Dasar Gizi Kuliner*, Jakarta: Grasindo
- IDN TIMES, “5 Makanan Khas Kuantan Singingi yang Rasanya Mantap Jiwa”, <https://www.idntimes.com/food/diet/sinta-listiyana-2/makanan-khas-kuantan-singingi-c1c2>, di akses tanggal 04 Juni 2025.
- LPPL Kuansing FM.”Tentang Kuansing”, <https://kuansing.go.id/id/page/tentang-kuansing.html>, di akses tanggal 04 Juni 2025.
- Puji Rahayu, dkk.,(2019). *Tradisi-Tradisi Islam Nusantara Pespektif dan Ilmu Pengetahuan*. Semarang: Forum Muda Cendikia (Formaci).
- Riau Makmur.Com. “Sarang Panyongek Khas Daerah Kuansing Bisa Menjadi Menu Andalan Berbuka Puasa”, <https://www.riaumakmur.com/gaya-hidup/10258205068/sarang-panyongek-khas-daerah-kuansing-bisa-menjadi-menu-andalan-berbuka-puasa>, di akses tanggal 04 Juni 2025.