

**RASA YANG HILANG: MENGENANG KEMBALI PINDUGHAK, MAKANAN
TRADISIONAL YANG TERLUPAKAN**

Emilia Susanti¹ Afriani Azzahra² Afrinaldo³ Hafizah Aulia⁴

UIN SUSKA Riau

Coreponding Autotor: Emilia.susanti067@gmail.com

Abstrak

Pindughak, known as Kue Lemak Legit, is a traditional cake rich in flavor and cultural significance in the Kampar, Riau community. This cake has a long history and has become an integral part of traditional customs and special events. However, with the advancement of time and changes in lifestyle, Pindughak has begun to be forgotten and is no longer a priority in community events. This study aims to examine the meaning and cultural value of Pindughak as part of the Kampar community's tradition, as well as the challenges of preserving it in the modern era. The research method used is qualitative with a descriptive approach, with data collected through interviews with relevant sources. The results show that Pindughak has a profound meaning in the Kampar community's tradition and needs to be preserved as part of the Malay culinary heritage.

Keywords: Lost Flavor: Pindughak; Traditional Food; Forgotten.

Abstrak

Pindughak, atau dikenal sebagai Kue Lemak Legit, adalah salah satu kue tradisional yang kaya akan rasa dan makna budaya di masyarakat Kampar, Riau. Kue ini memiliki sejarah yang panjang dan telah menjadi bagian penting dari tradisi adat dan acara-acara istimewa. Namun, dengan kemajuan zaman dan perubahan gaya hidup, Pindughak mulai terlupakan dan tidak lagi menjadi prioritas dalam acara-acara masyarakat. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji makna dan nilai budaya Pindughak sebagai bagian dari tradisi masyarakat Kampar, serta tantangan pelestariannya di era modern. Metode penelitian yang digunakan adalah kualitatif dengan pendekatan deskriptif, dengan data yang dikumpulkan melalui wawancara dengan narasumber yang terkait. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Pindughak memiliki makna yang mendalam dalam tradisi masyarakat Kampar dan perlu dilestarikan sebagai bagian dari warisan kuliner Melayu.

Keywords: Rasa yang Hilang: Pindughak; Makanan Tradisional; Terlupakan.

PENDAHULUAN

Masakan Melayu merupakan representasi kaya dari budaya dan sejarah masyarakat Melayu. Setiap hidangan tidak hanya menggugah selera, tetapi juga sarat akan nilai, tradisi, serta kisah yang diwariskan turun-temurun. Penggunaan rempah-rempah dan bahan lokal

mencerminkan kedekatan masyarakat dengan alam dan gaya hidup tradisional. Namun, di tengah arus globalisasi dan maraknya makanan cepat saji, masakan Melayu menghadapi tantangan pelestarian identitasnya.

Inovasi menjadi kunci untuk menjaga relevansi kuliner ini, terutama bagi generasi muda. Para pelaku kuliner mulai memadukan elemen modern seperti teknik penyajian kreatif dan bahan yang lebih bervariasi, tanpa melupakan akar tradisi. Teknologi dan media digital juga membuka ruang promosi yang lebih luas, menjadikan masakan Melayu lebih dikenal secara global. Meski demikian, penting untuk menjaga keseimbangan antara pembaruan dan pelestarian agar cita rasa dan makna budaya tetap terjaga di tengah perubahan zaman.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Data dikumpulkan melalui wawancara dengan narasumber yang terkait dengan makanan khas daerah, yaitu masyarakat di daerah Kampar.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Kue Lemak Legit adalah salah satu kue tradisional Indonesia yang terkenal dengan tekstur yang lembut, rasa yang kaya, dan aroma yang menggoda. Kue ini umumnya disajikan pada acara-acara istimewa seperti pernikahan, perayaan hari besar, atau sebagai hantaran. Lemak dalam konteks ini berarti kaya atau gurih, sering dikaitkan dengan penggunaan santan atau mentega. Legit berarti manis dan lezat. Kue ini dikenal di berbagai daerah, termasuk Kampar (Riau) yang biasa mereka sebut Pindughak, sebagai bagian dari kekayaan kuliner Melayu.

Kue lemak legit diyakini merupakan turunan dari kue lapis legit (spekkoek), yang pertama kali dikenalkan oleh orang Belanda saat masa penjajahan di Indonesia. Diadaptasi oleh masyarakat lokal dengan bahan-bahan yang mudah didapat seperti santan dan rempah-rempah tropis. Di daerah seperti Kampar, kue ini menjadi bagian penting dari tradisi adat, termasuk pernikahan, khitanan, dan hari raya. Nama “lemak legit” menekankan kekayaan rasa: “lemak” untuk rasa gurih dari santan atau mentega, dan “legit” untuk rasa manis yang mendalam.

Namanya Pindughak, yakni kue khas masyarakat Kampar, khususnya Kecamatan Kampar, tepatnya Dusun Kampung Tengah Desa Rumbio. Pindughak dibuat tidak setiap hari. Hanya hari-hari besar, jamuan besar atau acara khusus kue ini baru ada. Menurut ibu Emliati,

seorang ibu rumah tangga di daerah Rumbio, “Pindughak merupakan makanan yang biasanya hanya bisa ditemui pada acara hajatan, karna sudah menjadi tradisi masyarakat sini menjadikan pindughak sebagai buah tangan untuk para tamu” (wawancara dengan ibu Emliati, 16 Mei 2025). Beliau juga menjelaskan bahwa sekarang sudah tidak banyak masyarakat yang membuat Pindughak pada acara-acara tertentu, bahkan sudah hampir terlupakan, mengingat zaman yang serba canggih saat ini menjadikan pindughak bukan lagi hal diutamakan oleh masyarakat.

SIMPULAN

Pindughak, atau dikenal sebagai Kue Lemak Legit, merupakan bagian penting dari warisan budaya kuliner masyarakat Kampar, Riau. Dahulu, kue ini memiliki peran sentral dalam berbagai upacara adat dan acara istimewa. Namun, seiring waktu dan perubahan gaya hidup modern, keberadaannya semakin terpinggirkan dan nyaris terlupakan. Penelitian ini menunjukkan bahwa Pindughak mengandung nilai historis dan kultural yang mendalam, sehingga penting untuk dilestarikan. Pelestarian dapat dilakukan melalui pengenalan kembali kepada generasi muda, inovasi kuliner yang tetap menjaga keaslian rasa, serta pemanfaatan media digital untuk memperluas jangkauan promosi. Tanpa upaya tersebut, ada risiko Pindughak benar-benar hilang dari ingatan kolektif masyarakat Kampar.

DAFTAR PUSTAKA

Putra, M. D. Lemak Legit Kue Pindughak, <https://sunting.co.id/news/detail/897/lemak-legit-kue-pindughak>, diakses tanggal 20 Mei 2025.