

**PERAN PONGEK CUBODAK DALAM MELESTARIKAN MASAKAN
TRADISIONAL PADA ACARA BOLEK DI DAERAH XIII KOTO KAMPAR**

Dina Rahmayani, Sariah, Rizki Suwandi, Dahliana

Tadris Ilmu Pengetahuan Sosial

Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau

dinarahmayani403@gmail.com syariah_b@yahoo.co.id rikisuwandi297@gmail.com

Dahli120506@gmail.com

Abstrak

Adapun salah satu makanan tradisional yang berasal dari wilayah Kampar, Provinsi Riau, ialah Pongek Cubodak. Pongek cubodak merupakan hidangan bagian dari kekayaan kuliner Minangkabau yang berkembang di wilayah Riau. Namun, di tengah arus modernisasi dan globalisasi, keberlangsungan makanan tradisional seperti Pongek Cubodak mulai menghadapi tantangan, terutama dari pola konsumsi generasi muda yang kian berubah. Oleh karena itu, penting untuk melestarikan, mendokumentasikan dan memperkenalkan kembali kuliner tradisional ini agar tetap lestari.

Abstract

One of the traditional foods originating from the Kampar region, Riau Province, is Pongek Cubodak. Pongek cubodak is a dish that is part of the culinary richness of Minangkabau that has developed in the Riau region. However, in the midst of modernization and globalization, the sustainability of traditional foods such as Pongek Cubodak is starting to face challenges, especially from the changing consumption patterns of the younger generation. Therefore, it is important to preserve, document and reintroduce this traditional culinary so that it remains sustainable.

Kata Kunci : Pongek Cubodak, Kuliner, Makanan Tradisional.

PENDAHULUAN

Indonesia dikenal sebagai negara yang kaya akan budaya, budaya Indonesia kaya akan keberagaman yang tercermin dalam berbagai aspek kehidupan. Termasuk dalam kuliner tradisionalnya, setiap daerah di Indonesia memiliki makanan khas yang tidak hanya menggugah selera, tetapi juga sarat akan nilai budaya dan sejarah termasuk dalam bidang kuliner dan proses pembuatan dan penyajiannya sering kali melibatkan ritual atau tradisi tertentu yang mencerminkan kearifan lokal masyarakat setempat. Selain itu, makanan tradisional juga sering

kali digunakan dalam berbagai ritual dan upacara adat, memiliki makna simbolis tertentu, dan dipercaya dapat membawa berkah atau menolak bala.

Adapun salah satu makanan tradisional yang berasal dari wilayah Kampar, Provinsi Riau, ialah Pongek Cubodak. Pongek cubodak merupakan hidangan bagian dari kekayaan kuliner Minangkabau yang berkembang di wilayah Riau. Kata “Pongek” dalam bahasa Minang berarti “direbus” atau “dimatangkan dalam waktu lama”, sedangkan Cubodak berasal dari kata "cubadak" yang berarti “nangka muda”, sehingga hidangan ini memiliki cita rasa gurih dan tekstur lembut yang khas. Jadi, Pongek Cubodak berarti “nangka muda yang dimasak dengan cara direbus”, biasanya dengan santan dan bumbu khas Minang.

Pongek Cubodak merupakan salah satu kuliner tradisional yang tumbuh dari budaya masyarakat Minangkabau yang mendiami wilayah Kampar, Riau. Kampar sendiri adalah daerah peralihan budaya antara Minangkabau (Sumatera Barat) dan Melayu (Riau), sehingga banyak tradisi kulinernya dipengaruhi oleh kedua budaya tersebut. Makanan ini tercipta dari kearifan lokal masyarakat agraris, yang memanfaatkan hasil alam yang melimpah di sekitarnya, seperti nangka muda, santan kelapa, dan rempah-rempah tradisional. Karena daging sulit diakses atau mahal pada zaman dulu, masyarakat mengganti daging dengan nangka muda sebagai sumber pangan utama yang berserat dan mengenyangkan.

Makanan ini umumnya disajikan dalam acara adat, perjamuan keluarga, atau hari-hari besar keagamaan, menjadikannya bagian penting dari identitas budaya masyarakat setempat. Namun, di tengah arus modernisasi dan globalisasi, keberlangsungan makanan tradisional seperti Pongek Cubodak mulai menghadapi tantangan, terutama dari pola konsumsi generasi muda yang kian berubah. Oleh karena itu, penting untuk mendokumentasikan dan memperkenalkan kembali kuliner tradisional ini agar tetap lestari. Makalah ini akan membahas asal-usul, proses pembuatan, nilai budaya, serta tantangan pelestarian Pongek Cubodak sebagai warisan kuliner daerah Kampar.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan peneliti dalam penelitian ini adalah pendekatan kualitatif dengan metode wawancara. Kegiatan penelitian dimulai dengan pengumpulan data mengenai kuliner ini. Langkah selanjutnya adalah mencari informasi dengan mewawancarai warga setempat agar mendapatkan informasi lebih dalam lagi tentang kuliner pongek cubodak ini. Tujuan utama dari penggunaan metode kualitatif ini adalah untuk memahami secara

mendalam aspek-aspek kompleks dalam kehidupan manusia. Dengan menempatkan peneliti sebagai instrumen utama, metode ini memungkinkan pengumpulan data yang bersifat deskriptif dan kontekstual.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pengertian dan Asal Usul

Berdasarkan wawancara yang telah dilakukan, penulis dapat menguraikan tentang bagaimana kuliner “pongek cubodak” berperan sebagai media pelestarian budaya di setiap acara-acara yang diselenggarakan di wilayah Kampar, Riau. Pongek Cubodak adalah salah satu masakan tradisional khas Minangkabau (Sumatera Barat) yang berbahan dasar cubodak atau nangka muda. Kata "pongek" dalam bahasa Minang berarti teknik memasak dengan cara memasak santan bersama bahan lainnya hingga meresap, namun tidak sampai kering seperti rendang. Ini membuatnya mirip gulai, tetapi lebih kental dan kaya bumbu. Masakan ini berasal dari wilayah dataran tinggi Minang, terutama di Kabupaten Solok dan sekitarnya. Biasanya disajikan dalam acara adat, perayaan keluarga, atau hidangan harian. Pongek cubodak bukan hanya sekedar makanan khas, melainkan makanan tradisional yang merupakan symbol dan identitas suatu Masyarakat.

2. Bahan dan Proses Memasak

Bahan utama:

- Nangka muda (cubodak), dipotong kecil dan direbus hingga empuk
- Santan kelapa kental
- Bumbu halus: bawang merah, bawang putih, cabai merah, kunyit, jahe, lengkuas
- Rempah daun: daun kunyit, daun salam, daun jeruk, serai
- garam
- penyedap rasa

Cara Memasak:

1. Tumis bumbu halus hingga harum.
2. Tambahkan santan, lalu masukkan rempah daun.
3. Masukkan nangka muda yang sudah direbus.

4. Masak dengan api kecil sambil terus diaduk agar santan tidak pecah.

5. Masak hingga kuah mengental dan bumbu meresap, namun masih bertekstur agak basah (tidak kering seperti rendang).

3. Ciri Khas dan Cita Rasa

Kuah kental dan gurih dari santan, dengan aroma rempah yang kuat. Nangka muda bertekstur lembut dan menyerap bumbu dengan baik. Pedas sedang hingga kuat, tergantung jumlah cabai. Kadang ditambahkan ikan teri, ikan asin, petai, atau jengkol sebagai variasi rasa.

4. Fungsi Sosial dan Budaya

Merupakan simbol kekayaan kuliner dan tradisi Minangkabau. Disajikan dalam upacara adat, kenduri, perjamuan tamu penting, dan lain sebagainya. Mengajarkan nilai kebersamaan dan gotong-royong, karena proses memasaknya sering dilakukan bersama-sama dalam skala besar.

5. Nilai Gizi

Nangka muda tinggi serat dan karbohidrat kompleks. Santan memberikan lemak nabati, meski harus dikonsumsi secukupnya. Rempah-rempah mengandung antioksidan alami.

KESIMPULAN

Pongek Cubodak merupakan salah satu kuliner tradisional yang tumbuh dari budaya masyarakat Minangkabau yang mendiami wilayah Kampar, Riau. Kampar sendiri adalah daerah peralihan budaya antara Minangkabau (Sumatera Barat) dan Melayu (Riau), sehingga banyak tradisi kulinernya dipengaruhi oleh kedua budaya tersebut. Pongek cubodak bukan hanya sekedar makanan khas, melainkan makanan tradisional yang merupakan simbol dan identitas suatu Masyarakat. Pengembangan makanan tradisional sangat penting untuk menjaga identitas bangsa sekaligus memperkuat potensi ekonomi lokal. Dalam menghadapi modernisasi dan globalisasi, makanan tradisional harus dikembangkan melalui inovasi dalam penyajian, kemasan, dan promosi tanpa menghilangkan cita rasa aslinya.

REFERENSI

- Fahriana Nurrisa, dkk. (2025). Pendekatan Kualitatif dalam Penelitian: Strategi, Tahapan, dan Analisis Data. *Jurnal Teknologi Pendidikan Dan Pembelajaran (JTTP)*, Vol. 02, No.03.
- Idrus, M. (2017). *Masakan Tradisional Minangkabau*. Padang: Balai Bahasa Sumatera Barat.
- Rahmayeni. (2020). Pelestarian Masakan Tradisional Minangkabau Melalui Inovasi Rasa di Era Modern. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, Vol. 4, No. 1.