



## Promosi Masakan Tradisional Dusun Teluk Pandak Kecamatan Tanah Sepenggal Kabupaten Bungo

Agus Kurniawan Mastur<sup>1\*</sup>, Luluk Febriyanti<sup>2</sup>, Yuli Arianti<sup>3</sup>, Arga Alpin Azka<sup>4</sup>, Muhammad Farhan Wahbi<sup>5</sup>, Reza Samuel<sup>6</sup>

<sup>1\*,2,3,4,5,6</sup>Universitas Jambi, Jambi, Indonesia

Email\*: [aguskurniawan.iwan@gmail.com](mailto:aguskurniawan.iwan@gmail.com)

DOI: <https://doi.org/10.22437/jppm.v3i2.38707>

Received : 26-11-2024

Revised : 27-11-2024

Accepted : 28-11-2024

### Kata Kunci:

budaya, kearifan lokal, masakan tradisional.

### Keywords:

*culture; local wisdom; traditional cuisine.*

### Abstrak

Memasak merupakan kegiatan yang bisa dilakukan oleh siapa saja. Dengan memasak, seseorang dapat menghadirkan beraneka ragam masakan diatas meja makan. Bahan bumbu serta cara mengolah bahan makanan dalam membuat suatu masakan dapat dilihat pada resep masakan. Masakan khas Indonesia adalah segala jenis makanan olahan asli Indonesia. Di Dusun Teluk Pandak Kecamatan Tanah Sepenggal Kabupaten Bungo terdapat banyak jenis masakan tradisional yaitu gulai hijau, sambal pijak, sambal merawang, kue godok dan pangek paku. Tujuan dari kegiatan ini adalah mengajak masyarakat Dusun Teluk Pandak untuk tetap melestarikan dan menjaga nilai-nilai budaya serta kearifan lokal yang ada yaitu masakan tradisional. Pentingnya masakan tradisional dalam suatu daerah untuk menjaga eksistensi budaya daerah itu sendiri. Metode yang digunakan untuk mengumpulkan sumber informasi adalah: tahapan awal observasi dan wawancara dengan beberapa masyarakat yang dijadikan sebagai narasumber. Setelah mendapat informasi dari hasil observasi dilanjutkan dengan tahapan kedua yaitu praktik atau pelatihan bersama ibu-ibu Dusun Teluk Pandak. Pada tahap akhir kegiatan yaitu publikasi dan promosi kegiatan. Program pengabdian masyarakat yang dilakukan ialah dengan tetap menjaga pelestarian masakan tradisional agar tidak punah dan mempromosikan kepada khalayak mengenai masakan khas tradisional yang ada di Dusun Teluk Pandak.

### Abstract

*Cooking is an activity that can be done by anyone. By cooking, someone can serve a variety of dishes on the dining table. Seasoning ingredients and how to process food ingredients in making a dish can be seen in the recipe. Typical Indonesian cuisine is all types of processed food native to Indonesia. In Teluk Pandak Hamlet, Tanah Sepenggal District, Bungo Regency, there are many types of traditional dishes, namely green curry, sambal pijak, sambal merawang, godok cake and pangek Paki. The aim of this activity is to invite the people of Teluk Pandak Hamlet to continue to preserve and maintain existing cultural values and local wisdom, namely traditional cuisine. The importance of traditional cuisine in a region is to maintain the existence of the region's own culture. The method used to collect sources of information is: initial stages of observation and interviews with several community members who serve as sources. After receiving information from the observation results, we continued with the second stage, namely practice or training with the women of Teluk Pandak Hamlet. The final stage of activities is publication and promotion of*



*activities. The community service program carried out is to maintain the preservation of traditional cuisine so that it does not become extinct and promote the traditional specialties of Teluk Pandak Hamlet to the public.*

Copyright (c) 2024 Agus Kurniawan Mastur, Luluk Febriyanti, Yuli Arianti, Arga Alpin Azka, Muhammad Farhan Wahbi, Reza Samuel

## PENDAHULUAN

Masakan Indonesia merupakan cerminan dari keragaman budaya dan tradisi yang tersebar di lebih dari 6.000 pulau di kepulauan nusantara. Hampir seluruh masakan Indonesia kaya akan bumbu yang berasal dari rempah-rempah seperti kemiri, cabai, kunyit, kelapa, kencur, dan gula aren. Teknik memasak yang digunakan pun beragam dan dipengaruhi oleh tradisi lokal serta pengaruh asing yang datang melalui perdagangan, seperti dari India, Tiongkok, Timur Tengah, dan Eropa. Oleh karena itu, tidak terdapat satu bentuk tunggal yang disebut "Masakan Indonesia", melainkan terdiri dari berbagai masakan regional yang dipengaruhi oleh budaya lokal dan luar (Candra, 2016).

Masakan tradisional Indonesia merupakan makanan olahan khas yang diwariskan secara turun temurun. Pengolahannya beragam, seperti dikukus, digoreng, atau ditumis (Harmayani, E., Santoso, U., & Gardjito, 2019). Keberadaan masakan khas daerah sangat penting untuk dilestarikan, mengingat sebagian besar resepnya tidak terdokumentasi secara sistematis. Resep sejatinya adalah seperangkat instruksi dengan takaran bahan dan langkah memasak tertentu, yang memungkinkan hasilnya diulang sesuai kebutuhan. Pelestarian resep dan cara memasak yang benar sangat penting agar cita rasa asli tidak hilang (Wijaya et al., 2021).

Sebagai produk budaya, masakan tradisional mencerminkan identitas masyarakat suatu daerah. Keberagamannya tidak hanya terlihat dari bahan dan rasa, tetapi juga dari bentuk penyajian, cara memasak, hingga nama makanan itu sendiri. Bahan-bahan yang digunakan umumnya bersumber dari daerah setempat, dan proses memasaknya sering kali dilakukan secara gotong royong, mencerminkan nilai kebersamaan yang patut dilestarikan. Masakan tradisional juga mencerminkan kearifan lokal yang mengandung nilai-nilai luhur yang diwariskan lintas generasi. Makanan tradisional berbagai daerah masih bisa bertahan dikarenakan memiliki makna komunikasi di masyarakat. Makna yang terdapat di balik makanan tradisional adalah sebagai bagian dari ritual siklus kehidupan, simbol persaudaraan, serta akulturasi dua budaya yang berbeda (Chusmeru, 2020; Mahaputri et al., 2022).

Masakan tradisional tidak hanya menjadi sarana pemenuhan gizi, tetapi juga bagian dari budaya yang menyatu dengan kebiasaan dan identitas masyarakat (Nopitasari et al., 2016). Masakan tradisional juga tidak hanya berfungsi sebagai konsumsi sehari-hari atau

sajian dalam perayaan adat di lingkungan masyarakat setempat, tetapi juga memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai produk unggulan yang bernilai ekonomi. Dengan strategi promosi yang tepat, masakan tradisional dapat dijadikan sebagai daya tarik komersial melalui unit usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) yang mendorong pertumbuhan ekonomi desa (Dai & Pakaya, 2018; HS et al., 2022; Khoirunnisa et al., 2023; Kurniawan & Nuringsih, 2022; Owen & Susanto, 2021; Putri et al., 2021; Rosanto & Kallista, 2023). Selain itu, kuliner tradisional juga dapat diintegrasikan sebagai bagian dari destinasi wisata berbasis budaya lokal, yang terbukti telah berhasil diterapkan di berbagai wilayah Indonesia (Harsana et al., 2019, 2023; Harsana & Triwidayati, 2020; PRABANDARI et al., 2024; Rahman, 2023; Sasono, 2023). Pengembangan ini tidak hanya memperkuat identitas budaya masyarakat, tetapi juga memberikan kontribusi nyata terhadap pembangunan ekonomi dan pariwisata desa. Selain masakan tradisional, minuman tradisional juga memiliki peran penting dalam memperkaya kuliner lokal, seperti pemanfaatan kulit manggis (Putra, 2020).

Masyarakat Dusun Teluk Pandak, Kecamatan Tanah Sepenggal, Kabupaten Bungo, Provinsi Jambi masyarakat setempat masih melestarikan berbagai jenis masakan tradisional dengan cita rasa yang menggugah selera (Fazri, 2016). Dusun ini memiliki luas wilayah 16,23 km<sup>2</sup>, terdiri dari lahan pertanian, dan terletak pada ketinggian ±1450 mdpl dengan suhu rata-rata 30–32°C. Wilayah ini memiliki dua musim, yaitu musim hujan dan musim kemarau.

Kegiatan promosi masakan tradisional di Dusun Teluk Pandak ini diinisiasi oleh mahasiswa Kukerta Universitas Jambi tahun 2022. Tujuan utama kegiatan ini adalah untuk mempelajari, melestarikan, dan mempromosikan masakan khas yang masih dilestarikan oleh masyarakat. Masyarakat setempat masih menggunakan cara-cara tradisional dalam memasak, sebagaimana diajarkan oleh nenek moyang mereka. Apabila dikelola dan dibina secara berkelanjutan, maka eksistensi budaya dan kearifan lokal daerah akan tetap terjaga. Selain itu, bahan-bahan untuk memasak masakan tradisional masih sangat mudah ditemukan di wilayah tersebut.

## **METODE DAN PELAKSANAAN**

Program pengabdian masyarakat "Promosi Masakan Tradisional Dusun Teluk Pandak" dilaksanakan melalui tiga tahapan, yaitu observasi, pelatihan, dan publikasi. Observasi dilakukan sebagai upaya menghimpun data melalui pengamatan dan pencatatan sistematis terhadap fenomena yang diamati (Mania, 2017). Narasumber utama kegiatan ini antara lain Ibu Juwita Asmara (Sekretaris BPD), Ibu Hera (Kepala Kampung Aur Kuning), Ibu Fitriyani (Anggota BPD), Ibu Mita Wahyuni, dan Ibu Rio Dusun Teluk Pandak.

Setelah observasi, dilaksanakan pelatihan keterampilan memasak secara langsung dan berulang yang difasilitasi oleh mahasiswa bersama masyarakat. Kegiatan ini dilakukan di beberapa lokasi rumah narasumber, yaitu rumah Ibu Juwita, Ibu Hera, Ibu Fitriyani, Ibu Rio, dan Ibu Mita. Pelatihan ini bertujuan untuk memperkuat keterampilan dan pelestarian resep tradisional yang telah diwariskan secara turun temurun.

Selanjutnya, kegiatan promosi dilakukan sebagai bentuk penyebaran informasi kepada masyarakat luas. Promosi ini penting dalam memperkenalkan produk baru atau lokal yang belum banyak dikenal. Promosi adalah cara yang digunakan perusahaan untuk mengkomunikasikan produk dan manfaatnya kepada konsumen (Christian Lasander, 2013). Tujuan promosi adalah memberikan informasi, membangun keyakinan, dan mendorong minat terhadap produk tradisional (Suhandi et al., 2020; Martowinangung et al., 2019). Media sosial yang digunakan untuk kegiatan promosi ini adalah Instagram, karena dianggap efektif dan populer di kalangan masyarakat (Ramadan & Fatchiya, 2021).

### HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahap awal kegiatan dimulai dengan observasi ke lokasi mitra dan wawancara dengan tokoh masyarakat. Di Dusun Teluk Pandak ditemukan berbagai jenis masakan tradisional seperti gulai hijau, sambal pijak, sambal merawang, kue godok, dan pangek paku. Kegiatan memasak tidak hanya dilakukan oleh ibu-ibu, tetapi juga melibatkan Remaja Masjid dan pemuda dusun. Masakan tradisional ini tidak dikemas atau diproduksi untuk dijual, melainkan disajikan dalam acara adat atau kegiatan sosial, dengan durasi memasak rata-rata lima jam per menu.

Gulai hijau adalah masakan khas berbahan dasar ayam, rebung, keladi, atau nangka yang dimasak dengan santan dan bumbu seperti jahe, laos, dan ketumbar. Keunikan gulai hijau Teluk Pandak terletak pada proses pengolahan bumbu yang diulek dan langsung dimasukkan ke dalam santan tanpa ditumis, menghasilkan rasa khas berbeda.



Gambar 1. Gulai Hijau

Sambal pijak, meskipun bernama sambal, sajian ini merupakan menu utama dengan bahan dasar ikan sungai. Ikan dipanggang dan dilumuri bumbu seperti bawang, jahe, dan ketumbar, lalu dipijak (digepek) bersama sambal yang dibuat dari belimbing wuluh, cabe rawit, dan bumbu dapur lainnya.



Gambar 2. Sambal Pijak

Selain sambal pijak, terdapat satu menu masakan lagi yang masih berbau sambal, yaitu sambal merawang. Sambal ini berbahan dasar jengkol dan ayam yang dimasak dengan beragam rempah, seperti bawang putih, bawang merah, cabai rawit, jahe, kunyit, lengkuas, daun jeruk, daun salam, kemiri, ketumbar, merica, asam, gula putih, garam, penyedap rasa, bumbu gulai. Cara memasaknya yaitu semua bumbu diblender menjadi satu. Setelah itu, bumbu yang dihaluskan tadi ditumis dengan minyak panas lalu Menariknya, masyarakat percaya sambal ini lebih nikmat jika dimasak oleh laki-laki dewasa.



Gambar 3. Sambal Merawang

## Promosi Masakan Tradisional Dusun Teluk Pandak...

Kue godok merupakan sebuah kue khas Teluk Pandak yang berbahan dasar tepung ketan, kelapa dan gula. Kue godok biasanya disajikan di acara lamaran atau hantaran karena memiliki makna tukar cincin untuk memberi tanda pihak laki-laki datang kerumah perempuan dan disambut nenek ibu perempuan. Godok berbentuk bulat sebagai tanda mufakat.



Gambar 4. Kue Godok

Pangek paku merupakan makanan berbahan dasar tumbuhan pakis. Pakis dimasak dicampur dengan cabe rawit disertai kulit buah pala, biasa disajikan dalam acara gotong royong.



Gambar 5. Makan Bersama

Pelaksanaan kegiatan pengabdian promosi masakan berjalan dengan baik. Kegiatan ini dimulai dari diskusi awal sampai dengan pelaksanaan praktik cara membuat masakan tradisional yang dilakukan secara berulang dan bergantian, dimulai dari tempat rumah Ibu Juwita, Ibu Hera, Ibu Fitriyani, Ibu Rio Dusun Teluk Pandak dan Ibu Mita. Promosi masakan dilakukan melalui akun Instagram @posko15\_telukpandak yang dikelola oleh mahasiswa. Publikasi ini mendapatkan respons positif dari masyarakat dan menjadi sarana untuk memperkenalkan kekayaan kuliner lokal secara lebih luas.

## KESIMPULAN

Masakan tradisional merupakan bentuk warisan budaya yang memiliki ciri kedaerahan dan mencerminkan kekayaan alam serta identitas masyarakat lokal. Lebih dari sekadar pemenuhan gizi, masakan tradisional berperan dalam menjaga hubungan sosial, simbol budaya, dan berpotensi dikembangkan sebagai daya tarik wisata. Kegiatan pengabdian ini menunjukkan bahwa masyarakat Dusun Teluk Pandak memiliki kekayaan kuliner yang masih dijaga dengan cara-cara tradisional. Gulai hijau, sambal pijak, sambal merawang, kue godok, dan pangek paku menjadi bukti eksistensi budaya lokal yang layak dilestarikan. Tradisi makan bersama atau merawang juga memperkuat nilai sosial dalam masyarakat. Kegiatan promosi melalui media sosial turut memperluas jangkauan pengenalan kuliner tradisional kepada publik.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada masyarakat Dusun Teluk Pandak yang telah berpartisipasi aktif dalam seluruh rangkaian kegiatan pengabdian ini, baik dalam proses dokumentasi resep, praktik memasak, hingga promosi kuliner lokal. Penulis juga menghargai dukungan yang diberikan oleh pihak-pihak terkait selama pelaksanaan kegiatan ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Chandra, Y. I. (2016). Perancangan Aplikasi Resep Makanan Tradisional Indonesia Menggunakan Pendekatan Agile Process Dengan Model Extreme Programming Berbasis Android. *Seminar Nasional APTIKOM (SEMNASTIKOM)*.
- Chusmeru, C. (2020). Makna Komunikasi di Balik Makanan Tradisional. *Journal Acta Diurna*, 16(1), 35-54.
- Dai, S. I., & Pakaya, S. I. (2018). Peningkatan Mutu Usaha Makanan Tradisional Kue Dumalo Di Desa Luwoo Kecamatan Talaga Jaya Kabupaten Gorontalo. *Jurnal Ilmiah Pangabdhi*, 4(1), 15-23
- Fazry, A. S. (2016). *Masakan Tradisional Sumatera Barat Dalam Fotografi Makanan*. Yogyakarta: Institut Seni Indonesia Yogyakarta.
- Harmayani, E., Santoso, U., & Gardjito, M. (2019). *Makanan Tradisional Indonesia Seri 1: Kelompok Makanan Fermentasi dan Makanan yang Populer di Masyarakat*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Harsana, M., Baiquni, M., Harmayani, E., & Widyaningsih, Y. A. (2019). Potensi Makanan Tradisional Kue Kolombeng Sebagai Daya Tarik Wisata Di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Home Economics Journal*, 2(2), 40-47.
- Harsana, M., Rinawati, W., & Fauziah, A. (2023). Inventarisasi makanan tradisional dalam menunjang pengembangan wisata kuliner. *JPPi (Jurnal Penelitian Pendidikan Indonesia)*, 9(1), 81-86.
- Harsana, M., & Triwidayati, M. (2020). Potensi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik

- Wisata Kuliner Di D.I. Yogyakarta. *Prosiding Pendidikan Tenik Boga Busana*, 15(1). Yogyakarta, Indonesia: Universitas Negeri Yogyakarta.
- HS, M., Yacob, S., & Dahmiri, D. (2022). Analisis Strategi Pemasaran Online Makanan Tradisional Khas Jambi (Studi Kasus Pada Pelaku UMKM Kota Jambi). *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi*, 22(3), 1632-1644.
- Khoirunnisa, K., Nengsih, Y. K., & Andriani, D. S. (2023). Pengembangan Leafleat Makanan Tradisional Sebagai Media Promosi di Kelompok UMKM Desa Tanjung Sejaro Kabupaten Ogan Ilir. *JURNAL PARADIGMA: Journal of Sociology Research and Education*, 4(2), 167-173.
- Kurniawan, J. H., & Nuringsih, K. (2022). Pengaruh Orientasi Pasar, Orientasi Kewirausahaan, Dan Media Sosial Terhadap Kinerja Umkm Makanan Khas Jambi. *Jurnal Muara Ilmu Ekonomi Dan Bisnis*, 6(1), 176-187.
- Lasander, C. (2013). Citra Merek, Kualitas Produk, Dan Promosi Pengaruhnya Terhadap Kepuasan Konsumen Pada Makanan Tradisional. *Jurnal EMBA : Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntans*, 1(3), 284-293.
- Mahaputri, C., Kristian, Y., & Setyati, E. (2022). Pengenalan Makanan Tradisional Indonesia Beserta Bahan-bahannya dengan Memanfaatkan DCNN Transfer Learning. *Journal of Intelligent System and Computation*, 4(2), 61-68.
- Mania, S. (2017). Observasi Sebagai Alat Evaluasi Dalam Dunia Pendidikan dan Pengajaran. *Lentera Pendidikan Jurnal Ilmu Tarbiyah dan Keguruan*, 11(2), 220-233.
- Martowinangun, K., Lestari, D. J. S. & Karyadi. (2019). Pengaruh Strategi Promosi Terhadap Peningkatan Penjualan di CV. Jaya Perkasa Motor Rancaekek Kabupaten Bandung. *Co-Management*, 1(2), 139-152.
- Nopitasari, V., Oktaviani, I & Nofikasari, I. (2017). Aplikasi Resep Masakan Tradisional Berbasis Mobile. *DutaCom*, 12(1), 61-80.
- Owen, O., & Susanto, E. H. (2021). Pengaruh Promosi Makanan Tradisional Ngai Soya Beancurd Lewat Sosial Media Instagram Terhadap Minat Beli Warga Duta Garden. *Prologia*, 5(2), 300-306.
- Prabandari, D., Rahayu, K. S., & Rizkiriani, A. (2024). Strategi Pengembangan Kuliner Tradisional Bogor Sebagai Daya Tarik Wisata. *JURNAL PESONA PARIWISATA*, 1(1). <https://doi.org/10.33005/peta.v1i1.1>
- Putra, B. (2020). Pemanfaatn Kulit Manggis Menjadi Minuman Tradisional Di Desa Buat Kabupaten Bungo. *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 60-64.
- Putri, N. A., Permana, E., & Subhan, M. N. (2021). Strategi Pemasaran bisnis makanan tradisional Tiwul sebagai Destinasi wisata kuliner di Gunung Kidul Jogja. *Jurnal Pemasaran Kompetitif*, 4(3), 340-356.
- Rahman, B. (2023). Potensi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di Kabupaten Karo. *TEHBMJ (Tourism Economics Hospitality and Business Management Journal)*, 3(1), 47-52.
- Ramadhan, A. & Fatchiya, A. (2021). Efektivitas Instagram Sebagai Media Promosi Produk "Rendang Uninam". *Sains Komunikasi dan Pengembangan Masyarakat*, 5(1), 64-84.
- Rosanto, S., & Kallista, K. (2023). Strategi Promosi Makanan Tradisional Choi Pan Marga Tjhia Sebagai Kuliner Wajib Wisatawan Kota Singkawang. *JURNAL HOSPITALITI DAN PARIWISATA*, 6(2), 11-17.
- Sasono, K. W. (2023). Revitalisasi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner

Di Kabupaten Semarang. *Khasanah Ilmu - Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 14(2), 115-125.

Suhandi, Hanafiah, H. & Harsono, P. (2020). Strategi Pemasaran Makanan Tradisional Keripik Talas Beneng Khas Kabupaten Pandeglang. *Jurisma : Jurnal Riset Bisnis & Manajemen*, 10(2), 43-152.

Wijaya, A. M., Maulana, M. F., & Danil, M. (2021). Aplikasi Pencarian Resep Masakan Khas Bengkulu Menggunakan Algoritma Binary Search Berbasis Android. *Media Inforama*, 17(1), 1-7.