



Kuliner sebagai Warisan Budaya : Eksplorasi Sate Kuok dan Makan Bedulang di Desa Pulau Belimbing

Hany Eliza^{1*}, Elmustian², Fatihah Fauziah³, Ananda Nurriszka Efendi⁴,
Zaskia Putri Rhamadani Candra⁵, Nirzara Utari⁶, Salsabila Ahadani⁷,
Rahma Andini Gunawan⁸

¹⁻⁸Program Studi Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia,
Universitas Riau, Indonesia

Alamat: Kampus Bina Widya KM. 12,5, Simpang Baru, Kec. Tampan, Pekanbaru, Riau 28293

Korespondensi penulis: hany.eliza0988@student.unri.ac.id*

Abstract: Indonesia has ethnoculinary diversity, one example of which is satay kuok and makan bedulang with the main side dishes being grilled fish kopiek dak betulang. This research aims to explore the role of traditional culinary delights, especially Sate Kuok and Makan Bedulang with the main side dish of grilled fish kopiek dak betulang, in strengthening the cultural identity of the Kampar community. Using participatory observation methods, this research analyzes the social and cultural values contained in these two dishes. The research results show that Sate Kuok not only functions as food, but also as a symbol of togetherness and social interaction in society. Order codes used in buying and selling transactions reflect local wisdom and strengthen relationships between community members. This research emphasizes the importance of preserving traditional culinary delights as part of cultural identity in the modern era. It is hoped that the results of this research can provide new insights into the relationship between culinary and cultural identity as well as contribute to the preservation of local cultural heritage.

Keywords: Culture, Culinary, Kampar, Eat Badulang, Sate Kuok

Abstrak. Indonesia memiliki keanekaragaman etnokuliner, salah satu contohnya yaitu sate kuok dan makan bedulang dengan lauk utama ikan bakar kopiek dak betulang. Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi peran kuliner tradisional, khususnya Sate Kuok dan Makan Bedulang dengan lauk utama ikan bakar kopiek dak betulang, dalam memperkuat identitas budaya masyarakat Kampar. Menggunakan metode observasi partisipatif, penelitian ini menganalisis nilai-nilai sosial dan budaya yang terkandung dalam kedua hidangan tersebut. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Sate Kuok tidak hanya berfungsi sebagai makanan, tetapi juga sebagai simbol kebersamaan dan interaksi sosial di masyarakat. Kode pemesanan yang digunakan dalam transaksi jual beli mencerminkan kearifan lokal dan memperkuat hubungan antar anggota komunitas. Penelitian ini menekankan pentingnya pelestarian kuliner tradisional sebagai bagian dari identitas budaya di era modern. Diharapkan hasil penelitian ini dapat memberikan wawasan baru tentang hubungan antara kuliner dan identitas budaya serta kontribusi terhadap pelestarian warisan budaya lokal.

Kata Kunci: Budaya, Kampar, Kuliner, Makan Badulang, Sate kuok.

1. LATAR BELAKANG

Kearifan lokal Indonesia tercermin dalam kekayaan alam, budaya, dan kuliner yang beragam di setiap daerah, menjadikannya salah satu negara dengan warisan budaya yang unik. Kearifan lokal adalah wujud dari nilai-nilai budaya unggul masyarakat setempat atau kondisi geografis yang telah berkembang sejak masa lalu dan menjadi panduan dalam kehidupan sehari-hari (Hariadi, 2018). Kearifan ini meliputi semua sumber daya yang terdapat pada suatu daerah, dapat berupa pemikiran maupun karya manusia. Nilai kebijaksanaan yang terkandung dapat diturunkan ke generasi penerus, menjadi komponen yang sangat penting dalam membentuk identitas masyarakat. Dalam konteks

kuliner, kearifan lokal terlihat melalui cara masyarakat memanfaatkan bahan-bahan alami yang ada di sekitar mereka, serta teknik pengolahan yang telah terbukti efektif dan berkelanjutan. Kearifan lokal juga berperan dalam membentuk identitas budaya, memperkuat rasa kebersamaan, dan menjaga kelestarian lingkungan. Dengan demikian, kearifan lokal bukan hanya sekadar warisan budaya, tetapi juga bagian penting dalam membangun keberlanjutan sosial dan lingkungan di masa depan.

Sebagai negara kepulauan yang membentang dari Sabang hingga Merauke, Indonesia memiliki keanekaragaman etnokuliner yang menjadi aspek penting dalam memahami budaya dan tradisi masyarakat. Kuliner lokal tidak hanya berfungsi sebagai sumber makanan, tetapi juga mencerminkan identitas budaya dan sosial suatu komunitas, serta berperan sebagai daya tarik wisata bagi wisatawan lokal maupun mancanegara. Salah satu contoh daerah dengan kekayaan kuliner yang khas adalah Desa Pulau Belimbing di wilayah Kuok, Kampar, Riau. Desa ini dikenal melalui dua hidangan ikoniknya, yaitu sate kuok dan makan bedulang dengan lauk utama ikan bakar kopiek dak betulang, yang tidak hanya menjadi kuliner unggulan, tetapi juga mencerminkan nilai-nilai budaya Kampar.

Sate Kuok adalah makanan khas dari Kabupaten Kampar, Provinsi Riau, yang memiliki daya tarik unik dalam wisata kuliner. Sate kuok, sebagai sajian sarapan yang populer, menawarkan cita rasa unik yang terbuat dari daging ayam dan bumbu rempah khas. Makanan ini disajikan dengan ketupat yang memiliki tekstur kenyal, kuah berwarna kehijauan, dan daging ayam yang empuk serta beraroma khas. Ciri khas sate kuok terletak pada penyajiannya yang mencakup cabe giling sebagai pelengkap di luar piring. Sate kuok hampir mirip dengan sate di daerah lain di Indonesia, namun cara pembeliannya sangat unik. Pembeli menggunakan kode tertentu yang telah disepakati oleh masyarakat untuk memesan sate kuok. Kode ini berfungsi untuk menentukan jumlah ketupat, daging, dan porsi yang diinginkan, menciptakan interaksi sosial yang khas di antara penjual dan pembeli (Isti'anah et al., 2023). Sementara itu, Makan bedulang adalah tradisi makan bersama yang melibatkan berbagai lauk pauk dalam satu wadah besar, menciptakan suasana kebersamaan dan solidaritas di antara anggota keluarga dan komunitas. Sate kuok dan Makan Bedulang bukan hanya sekadar makanan, tetapi juga simbol budaya masyarakat Kampar. Makanan ini menggambarkan pentingnya kebersamaan dan hubungan antar anggota masyarakat. Melalui promosi dan pengakuan sebagai ikon budaya yang membantu melestarikan warisan kuliner dan identitas budaya Kampar.

Etnokuliner merupakan kajian ilmiah sangat penting yang memiliki tujuan untuk mengetahui korelasi antara makanan dengan identitas budaya. Etnokuliner mencakup penelitian tentang interaksi antara makanan, tradisi kuliner, dan budaya masyarakat, serta dampaknya terhadap perilaku dan pola hidup individu (Sina, 2023). Melalui pendekatan ini, peneliti berusaha untuk mengungkapkan kuliner Sate kuok dan Makan Bedulang sebagai warisan budaya Kampar. Sate kuok dan makan bedulang dikenal sebagai makanan tradisional yang tidak hanya berfungsi sebagai hidangan, tetapi juga sebagai simbol solidaritas dan kebersamaan dalam komunitas masyarakat Kampar.

Sejak beberapa tahun belakangan, pelestarian kuliner tradisional semakin mendapatkan perhatian yang signifikan di Indonesia. Hal ini dibuktikan dengan banyaknya penelitian yang dilakukan seperti Potensi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di Yogyakarta (Harsana & Triwidayati, 2020), Peran Kuliner Tradisional Nusantara dalam Memengaruhi Kegiatan Ekonomi dan Bahasa di Indonesia (Aini et al., 2024), Upaya Pelestarian dan Pengembangan Kue Tradisional Betawi (Andriyanti & Setiawan, 2024), dan masih banyak lagi. Penelitian tersebut berhasil menarik simpati dari organisasi dan komunitas. Mereka kini mulai sadar akan pentingnya pelestarian makanan tradisional sebagai upaya untuk menjaga identitas budaya. Hasil penelitian mengungkapkan bahwa pelestarian kuliner tradisional peran kuliner sebagai elemen budaya yang signifikan, terutama dalam mempererat rasa kebersamaan di antara anggota komunitas sekaligus memperkuat identitas etnis (Tarigan et al., 2024). Penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan yang lebih mendalam tentang pentingnya kuliner sebagai bagian dari budaya.

Penelitian tentang sate kuok dan makan bedulang dengan lauk utama ikan bakar kopiek dak betulung sebagai makanan khas dari Kabupaten Kampar masih jarang dilakukan. Hal ini menambah referensi literatur yang mengeksplorasi lebih dalam nilai-nilai budaya, sejarah, dan kearifan lokal yang terkandung dalam tradisi kuliner tersebut. Penelitian ini diharapkan mampu menawarkan perspektif baru mengenai kaitan antara kuliner dan identitas budaya, sekaligus menyoroti pentingnya menjaga tradisi kuliner di tengah arus modernisasi (Wijaya et al., 2016). Selain itu, penelitian ini diharapkan dapat mengajak pembaca memahami peran kuliner tersebut dalam memperkuat identitas daerah dan meningkatkan daya tarik pariwisata Kabupaten Kampar. Penelitian ini dapat memberikan kontribusi terhadap pelestarian warisan kuliner tradisional di tengah arus modernisasi yang semakin kuat.

Melalui artikel ini, akan dieksplorasi lebih dalam mengenai kedua kuliner tersebut, termasuk asal-usulnya, proses pengolahan, serta makna sosial yang terkandung di dalamnya. Dengan memahami etnokuliner di Desa Pulau Belimbing, kita tidak hanya dapat menikmati kelezatan hidangan lokal tetapi juga menghargai warisan budaya yang telah ada selama bertahun-tahun. Penelitian ini bertujuan untuk memberikan wawasan tentang pentingnya melestarikan kuliner tradisional sebagai bagian dari identitas budaya masyarakat Indonesia (Ambarwati et al., 2023).

2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menerapkan pendekatan kualitatif dengan metode observasi partisipatif untuk mengeksplorasi elemen budaya yang berkaitan dengan makanan khas di Desa Pulau Belimbing Kecamatan Kuok Kabupaten Kampar yaitu sate kuok dan makan bedulang dengan lauk utama ikan bakar kopiek dak betulang. Observasi partisipatif merupakan pendekatan penelitian kualitatif yang digunakan untuk memahami budaya, kebiasaan, dan perilaku suatu kelompok atau masyarakat secara mendalam melalui pengamatan langsung, wawancara, dan partisipasi dalam kehidupan sehari-hari mereka. Metode ini bertujuan untuk menggali makna, pola sosial, dan dinamika yang ada dalam konteks budaya tertentu. Metode ini dipilih sebab peneliti dapat mengumpulkan data dengan lengkap dan komprehensif mengenai makna, nilai, serta praktik kuliner yang terjadi di masyarakat. Dalam proses penelitian ini, peneliti melakukan interaksi langsung seperti mendengarkan cerita dan pengalaman dari narasumber terkait dar warga sekitar yang merupakan pelaku seni dan pemangku adat. yang diharapkan dapat memperkaya pemahaman tentang konteks sosial dan budaya kuliner tersebut (Creswell, 2018).

Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara eksploratif melalui interaksi langsung serta melalui observasi. Wawancara eksploratif dilakukan dengan adalah metode pengajuan pertanyaan kepada narasumber yang dapat berubah menyesuaikan keadaan saat wawancara dilakukan. Narasumber merupakan seseorang terkait yang dapat memberikan informasi yang dibutuhkan untuk penelitian. Narasumber tersebut dapat meliputi tokoh masyarakat, pelaku seni, pemangku adat. Wawancara dilakukan pada tanggal 23 November 2024 saat kegiatan Menjelajah Kampung Melayu di Pulau Belimbing bersama dengan kelompok Mahasiswa S1 dan mahasiswa Program Studi Pendidikan Bahasa Indonesia FKIP Universitas Riau. Wawancara dilakukan dengan narasumber untuk memperoleh informasi terkait bahan yang digunakan, cara memasak, sejarah, makna, serta peran sate kuok dan makan bedulang dengan lauk utama ikan bakar kopiek dak betulang

sebagai identitas budaya. Observasi partisipatif dilakukan untuk melihat langsung proses pembuatan sate kuok dan makan bedulang dengan lauk utama ikan bakar kopiek dak betulang. Hal tersebut memberikan kesempatan kepada peneliti untuk terlibat langsung dalam aktivitas harian masyarakat. Dengan cara ini, peneliti dapat menangkap dinamika sosial dan nilai-nilai yang berhubungan dengan kuliner dengan lebih tepat (Field, 2017).

Setelah pengumpulan data, selanjutnya dilakukan analisis data menggunakan metode analisis tema. Peneliti berupaya menemukan pokok pembahasan dari hasil wawancara dan observasi, kemudian mengaitkannya dengan literatur yang ada mengenai kuliner dan identitas budaya. Hasil yang didapat diharapkan dapat memberikan pemahaman mengenai peran sate kuok dan makan bedulang dengan lauk utama ikan bakar kopiek dak betulang dalam memperkuat identitas budaya masyarakat Kampar. Penelitian ini diharapkan mampu memberikan kontribusi terhadap kajian etnokuliner dan pelestarian warisan budaya lokal (Neuman, 2020).

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Sate kuok merupakan kuliner lokal khas Kabupaten Kampar. Karena keunikannya kuliner ini menjadi populer yang menarik untuk wisatawan. Menurut hasil wawancara dengan seorang tokoh budaya Kampar, sate kuok tidak hanya kuliner, melainkan simbol dari kekayaan budaya yang telah ada sejak zaman dahulu. "Sate kuok adalah bagian dari kehidupan kami. Kami menjadikannya hidangan yang tak pernah absen dalam setiap acara adat". Kuliner ini merupakan bagian dari kearifan lokal Kabupaten Kampar yang telah ada dalam masyarakat sejak zaman dahulu. Sate ini merupakan kekayaan budaya yang dilindungi dan dihormati oleh penduduk lokal. Sate ini dapat dikonsumsi setiap hari oleh penduduk tanpa harus menunggu waktu-waktu tertentu. Saat berkunjung ke desa ini sate kuok sangat mudah ditemukan. Sate ini representasi kuliner khas Kampar. Sate ini melambangkan hubungan dan interaksi yang baik antara sanak saudara dengan warga desa. Memiliki arti untuk terus menanamkan nilai kebersamaan, persatuan, saling menghargai dan menghormati.



Gambar 1. Sate Kuok

Sumber: Dokumentasi 2024

Sate ini merupakan bentuk kekayaan budaya yang harus dijaga, dilestarikan, dan dikenalkan sebagai ciri khas daerah. Dalam kuliner ini terkandung nilai sejarah dan tradisi masyarakat Kampar. Pemangku adat menjelaskan bahwa sate kuok adalah kuliner yang melambangkan kebersamaan dan penghargaan terhadap tradisi. "Ini adalah warisan budaya yang harus dijaga dan diteruskan kepada generasi mendatang. Tidak hanya sebagai hidangan, tetapi juga sebagai penghubung antara generasi dan masyarakat". Seorang anggota masyarakat setempat, menambahkan, "Saat makan bersama, kami merasa lebih dekat. Sate kuok memperkuat ikatan kekeluargaan dan persatuan di desa ini". Kekayaan budaya yang terkandung dalam sate kuok, membuat penduduk lokal Kampar berkomitmen untuk melestarikan kuliner ini sebagai bagian dari identitas daerah mereka. Sate kuok menjadi simbol yang memperkuat hubungan antar warga dan juga mengenalkan budaya Kampar kepada dunia luar.

Bahan yang digunakan untuk membuat sate ini tidak sulit ditemukan. Cara membuatnya pun mudah membuat sate ini mudah ditemukan oleh para wisatawan. Untuk membuat sate dibutuhkan daging ayam, bawang merah, bawang putih, jahe, kunyit, daun jeruk, dan tusuk sate. Sedangkan, untuk kuah dibutuhkan bawang putih, bawang merah, jahe, kunyit, cabe rawit, bumbu rendang, tepung beras, santan kental, kaldu bubuk, garam, daun jeruk, daun salam, dan air. Langkah membuatnya pun mudah dimulai dengan menyiapkan bumbu halus untuk marinasi daging. Bumbu kemudian dipanaskan dengan sedikit minyak hingga wangi. Kemudian, ditambahkan aromatik daun jeruk setelah itu ditambahkan daging. Setelah ayam terbalur bumbu, masukkan sedikit air. Tunggu air menyusut supaya air dapat menyerap dan membuat daging lebih berempah. Setelah air menyusut, matikan api. Setelah dingin, daging ditusuk seperti membuat sate. Sate dibakar

diatas arang hingga matang. Selanjutnya, menyiapkan bumbu halus untuk kuah. Bumbu kemudian dipanaskan dengan sedikit minyak hingga wangi. Kemudian masukkan bumbu dalam panci yang berisi air. Lalu, panaskan dan tambahkan daun salam, daun jeruk, bumbu rempah, dan tepung beras. Kemudian, diaduk hingga tercampur. Tunggu hingga mendidih lalu tambahkan santan kental. Api dikecilkan lalu tambahkan garam dan kaldu bubuk. Kemudian, matikan api. Sate ini disajikan bersama kuah, ketupat, dan bahan pelengkap lain seperti bawang goreng, cabe giling mentah, dan kerupuk opak/ubi. Sate ini sangat mudah ditemukan oleh wisatawan. Dapat ditemukan di restoran-restoran lokal maupun pasar tradisional (Chan et al., 2024).

Sate ini merupakan kuliner khas Kampar. Sangat mudah ditemukan wisatawan di banyak tempat seperti restoran maupun pasar tradisional. Saat membeli sate ini wisatawan akan merasakan pengalaman unik. Saat membeli, kita akan menggunakan kode spesifik untuk ditujukan pada penjual. Saat membeli, kita akan mengatakan langsung pada penjual menggunakan kode untuk menetapkan jumlah ketupat, daging dan porsi yang diinginkan. Terdapat kde khusus juga ketika kita ingin makan ditempat atau dibawa pulang. Misalnya saja, pembeli menyebutkan kode 4 8 3. Kode atau simbol ini memiliki arti si pembeli memesan empat buah ketupat, delapan tusuk sate dan disajikan dalam tiga porsi piring. Penjual pasti paham akan kode tersebut dan memberikan pesanan sesuai ketentuan pembeli. Kode yang digunakan saat transaksi jual beli mencerminkan lingkungan dan kebudayaan penduduk lokal. Kode tersebut akan menentukan satuan objek ketika memesan sate. Kode Merupakan interaksi representatif dimana kode yang digunakan memiliki arti tertentu. Kode ini berasal dari persetujuan bersama antar penduduk lokal (Hendro, 2020).

Sebagai mahasiswa, saya melihat Sate Kuok bukan hanya sekadar hidangan khas Kabupaten Kampar, tetapi juga sebagai representasi dari kearifan lokal dan identitas budaya masyarakat setempat. Keunikan rasa dan proses pembuatannya mencerminkan tradisi yang telah diwariskan secara turun-temurun, menjadikannya bagian penting dari warisan kuliner Indonesia. Sate Kuok juga berperan dalam mempererat kebersamaan dan persatuan masyarakat, terutama ketika dihidangkan pada acara adat atau pertemuan keluarga. Selain itu, keberadaannya yang mudah ditemukan menunjukkan bagaimana kuliner ini telah menjadi bagian dari kehidupan sehari-hari warga Kampar. Sebagai salah satu daya tarik wisata kuliner, sate ini menarik perhatian banyak pengunjung. Penyajian sate ini yang khas, termasuk penggunaan kode tertentu dalam pemesanannya, menambah

daya tarik tersendiri. Hal ini menunjukkan bagaimana kuliner dapat menjadi medium untuk memahami interaksi sosial dan budaya di masyarakat.



Gambar 2. Makan Badulang, Ikan Kapiék Dak Batulang

Sumber : Dokumentasi 2024

Makan Badulang merupakan budaya makan bersama (Amalia et al., 2023). Makan badulang sering dilakukan saat perayaan, sambutan tamu penting, atau hari-hari besar. Terdapat tempat besar bernama dulang, dimana beberapa orang makan bersama dari tempat tersebut. Sampai sekarang, budaya ini masih dilestarikan oleh penduduk lokal. Dalam budaya ini terkandung nilai sosial. Nilai berasal dari gagasan, pengalaman, perilaku, maupun firasat yang terjadi di masyarakat. Nilai sosial yang terbentuk, mencakup hal yang dianggap baik dan buruk (Oktamia, 2022). Norma tersebut menjadi pedoman bersikap yang baik di lingkungan masyarakat. Jika norma tersebut mengajarkan perilaku baik maka dapat diimplementasikan oleh semua orang. Sebab, merupakan bimbingan untuk kebaikan bersama. Nilai merupakan sesuatu yang dianggap bermakna oleh komunitas tertentu. Makan bersama dari dulang menunjukkan nilai-nilai sosial dan keharmonisan. Dalam budaya ini, terdapat norma dan perilaku sosial yang baik untuk diterapkan dalam kehidupan sehari-hari. Dalam budaya ini terdapat norma baik yang dapat membentuk karakter seseorang. Ketika makan bersama terbentuk kekerabatan antar beberapa orang. Budaya ini juga mengajarkan pentingnya berbagi dengan sesama. Makan badulang dapat ditemukan di restoran lokal yang menyediakan makanan khas Kampar. Bahan yang dibutuhkan untuk membuat hidangan ini antara lain Ikan Kapiék, bawang putih, bawang merah, kunyit, jahe, dan rempah-rempah lainnya, garam, dan minyak. Untuk menghilangkan duri yang ada pada ikan ini sedikit sulit dan membutuhkan teknik khusus. Untuk memasak ikan ini cukup mudah dimulai dengan membersihkan ikan dari kotoran

dan insangnya, lalu mengiris daging ikan dengan hati-hati menggunakan pisau tajam agar duri mudah dihilangkan. Selanjutnya, mengoleskan bumbu marinasi yang telah dihaluskan dengan garam ke seluruh bagian ikan. Tunggu 30 menit supaya bumbu menyerap dalam daging. Setelah itu, panaskan alat untuk membakar ikan dan tambahkan sedikit minyak supaya tidak lengket. Bakar ikan hingga matang dan berwarna kecoklatan. Balik ikan dengan hati-hati agar tidak hancur. Sajikan ikan bakar kapie dengan nasi hangat, lalapan, dan sambal sesuai selera, biasanya dilengkapi gulai jangek (kulit sapi) dan pucuk rebung. Cita rasa khas hidangan ini berasal dari bumbu rahasia tradisional masyarakat Kampar. Hidangan ini dijadikan lauk utama saat makan badulang.

Makan badulang biasanya disajikan dalam satu wadah besar dan bulat yang disebut dulang. Di dalamnya tersaji nasi, ikan bakar, dadar telur, goreng karambia/kelapa goreng, ayam gulai, sambal cabe hijau, sambal cabe merah, dan kecap yang sudah dicampur irisan bawang. Ikan bakar berasal dari sungai Kampar yang airnya sangat jernih, menunjukkan ketergantungan masyarakat lokal pada hasil alam. Salah satu lauk utama dalam makan badulang adalah Ikan bakar kapie dak batulang yang disajikan bersama lalapan, pucuk rebung dan gulai *jangek* atau kulit sapi. Ikan bakar ini diberikan harga berkisar 20 ribu rupiah hingga 50 ribu rupiah. Menurut keterangan warga lokal ikan bakar ini merupakan hidangan populer yang banyak disukai wisatawan, “Ikannya segar diambil dari Sungai Kampar, rasanya sedap. Lokasinya bagus dan suasananya juga asyik untuk menikmati akhir pekan”. Warga lain menambahkan “Ikan *kapie* ini biasanya banyak tulang. Disini bisa disajikan tanpa tulang. Kreatif dan bisa membuat rasa penasaran untuk mencicipi. Rasanya bumbunya juga sesuai selera”. Ikan *kapie* dikenal juga sebagai ikan tengadak memiliki nama latin *Barbonymus schwanenfeldii*. Merupakan ikan air tawar yang tersebar luas di kawasan Asia Tenggara. Ikan ini berasal dari suku Cyprinidae yang berkerabat dengan ikan mas. Ikan ini hidup di Sungai Kampar, Riau. Merupakan hewan khas sungai Kampar. Meskipun demikian, ikan ini tidak dapat dijumpai di seluruh sungai melainkan hanya bisa dijumpai di daerah Kuok dan daerah PLTA 13 koto Kampar. Ikan ini memiliki rasa yang gurih dan lezat namun pada daging terdapat banyak duri halus membuat orang enggan memakan ikan ini. Meskipun demikian, penduduk lokal berhasil mengolah ikan ini menjadi kuliner yang lezat dan tanpa duri. Saat makan, dulang ditutup dengan tudung saji merah yang disebut mentudong. Tudung lambak kemudian diletakkan di atas mentudong, menandakan dulang siap disajikan. Orang tua biasanya membuka tudung saji, sedangkan anak-anak yang paling muda mengambil makanan dan membagikan kepada yang lebih tua, menunjukkan rasa hormat anak-anak kepada orang tua. Dulang berfungsi

sebagai wadah penyajian makanan. Selain dulang, ada juga kain alas untuk menjaga piring tidak bergeser saat diangkat. Tempat kobokan dan air minum juga disediakan untuk kebersihan dan kenyamanan. Makan bedulang berfungsi sebagai sarana silaturahmi keluarga dan masyarakat. Aktivitas ini mengajarkan etika sosial seperti kesetaraan, kebersamaan, kerukunan, toleransi, saling menghargai, dan rasa syukur. Makan badulang telah ditetapkan sebagai Warisan Budaya Tak Benda (WBTb) Indonesia dari Kabupaten Belitung. Ini menunjukkan betapa pentingnya tradisi ini bagi identitas budaya daerah tersebut.

Sebagai mahasiswa yang berkesempatan merasakan pengalaman makan badulang, kami ingin berbagi beberapa komentar dan refleksi mengenai tradisi ini diantaranya makan badulang adalah pengalaman yang sangat menyenangkan dan mengesankan. Saat duduk bersama teman-teman di satu alas, kami tidak hanya menikmati makanan, tetapi juga merasakan ikatan yang lebih kuat. Tradisi ini mengajarkan pentingnya kebersamaan dan saling berbagi, yang sangat relevan dalam kehidupan kampus di mana kolaborasi dan dukungan antar teman sangat diperlukan. Melalui makan badulang, kami menyadari betapa kaya dan beragamnya budaya kuliner Indonesia. Setiap hidangan yang disajikan dalam dulang bukan hanya sekadar makanan, tetapi juga membawa cerita dan tradisi dari daerah asalnya. Ini membuat kami lebih menghargai warisan budaya kita dan mendorong kami untuk lebih mengenal berbagai tradisi kuliner lainnya. Mengingatkan kita tentang pentingnya menjaga lingkungan. Dengan menyajikan makanan dalam satu wadah besar, kita dapat mengurangi penggunaan piring sekali pakai dan sampah plastik. Ini adalah langkah kecil namun signifikan dalam mendukung keberlanjutan lingkungan. Selama makan, ada momen refleksi di mana kita diajak untuk bersyukur atas makanan yang ada di depan kita. Ini adalah pengingat bahwa tidak semua orang memiliki akses yang sama terhadap makanan. Rasa syukur ini penting untuk membangun sikap positif dan empati terhadap sesama. menciptakan suasana hangat dan akrab. Tawa, cerita, dan interaksi yang terjadi selama makan membuat pengalaman ini lebih dari sekadar makan; ini adalah momen berbagi kebahagiaan. Kami merasa lebih dekat dengan teman-teman setelah berbagi hidangan bersama.

Hasil penelitian ini menekankan pentingnya kuliner tradisional sebagai bagian integral dari identitas budaya penduduk lokal Desa Pulau Belimbing. Sate Kuok dan Makan Bedulang bukan hanya sekadar makanan melainkan representasi dari nilai-nilai sosial, kearifan lokal, dan warisan budaya yang harus dilestarikan.

- a. **Pelestarian Kuliner Tradisional:** Dalam konteks modernisasi, pelestarian kuliner tradisional menjadi tantangan tersendiri. Banyak generasi muda yang lebih memilih makanan cepat saji dibandingkan dengan masakan tradisional. Oleh karena itu, penting bagi masyarakat untuk mengedukasi generasi muda mengenai nilai-nilai budaya yang terkandung dalam kuliner mereka. Melalui program pendidikan dan pelatihan memasak, pengetahuan tentang Sate Kuok dan Makan Bedulang dapat diwariskan kepada generasi berikutnya.
- b. **Peran Komunitas dalam Pelestarian:** Komunitas memiliki peran krusial dalam menjaga keberlangsungan tradisi kuliner. Kegiatan seperti festival kuliner atau acara berbagi resep dapat meningkatkan kesadaran akan pentingnya makanan tradisional. Selain itu, dukungan dari pemerintah daerah dalam mempromosikan kuliner lokal juga sangat diperlukan untuk menarik perhatian wisatawan serta memperkuat ekonomi lokal.
- c. **Keterhubungan Budaya Melalui Kuliner:** Sate Kuok dan Makan Bedulang mencerminkan keterhubungan antara makanan, identitas budaya, dan kehidupan sosial masyarakat Kampar. Kuliner sebagai bentuk ekspresi budaya dapat menjadi jembatan untuk memahami nilai-nilai sosial yang lebih luas dalam konteks masyarakat Indonesia secara keseluruhan.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa Sate Kuok dan Makan Bedulang dengan lauk utama ikan bakar kopiek dak betulang bukan hanya sekadar hidangan, tetapi juga simbol penting dari identitas budaya masyarakat Kampar. Kuliner ini budaya yang mencerminkan identitas dan kearifan lokal masyarakat Kampar. Sate Kuok, dengan keunikan cita rasa dan tradisi penyajiannya, menjadi simbol kebersamaan dan solidaritas, sementara Makan Bedulang mempromosikan nilai-nilai sosial seperti kesetaraan, toleransi, dan rasa syukur. Pelestarian kuliner tradisional sangat penting dalam menjaga identitas budaya di tengah arus modernisasi. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap kajian etnokuliner dan meningkatkan kesadaran akan pentingnya pelestarian warisan budaya lokal.

DAFTAR REFERENSI

- Aini, A. N., Ahmad, D. A., Puspa, E., Putri, M., Muthmainnah, F. H., & Hurumatillah, Z. H. (2024). Peran kuliner tradisional Nusantara dalam mempengaruhi kegiatan ekonomi dan bahasa di Indonesia. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 8(2), 22243–22252.
- Amalia, S., Jumadi, & Dewi, D. W. C. (2023). Argopuro: Jurnal Multidisiplin Ilmu Bahasa. *Argopuro: Jurnal Multidisiplin Ilmu Bahasa*, 1(4), 1–14. <https://ejournal.warunayama.org/index.php/argopuro/article/view/1107>
- Ambarwati, A., Hidayah, L., Murniatie, I. U., Ahmadi, A., & Funada, K. (2023). Exploring memory, spice aromas, and Indonesian heritage food in Leila S. Chudori's "Pulang" novel. [*Judul Konferensi*], [Lokasi Konferensi], [Tanggal Konferensi]. In [*Nama Buku Prosiding*] (pp. [Halaman]). [Penerbit]. https://doi.org/10.2991/978-2-38476-144-9_4
- Andriyanti, A., & Setiawan, B. (2024). Upaya pelestarian dan pengembangan kue tradisional Betawi. (1), 1–14.
- Chan, T. H., Faizah, H., Elmustian, & Syafrial. (2024). Kajian ekolinguistik : Makanan tradisional sate kuok sebagai daya tarik wisata kuliner di Kabupaten Kampar. *INNOVATIVE: Journal Of Social Science Research*, 4(1), 2358–2365.
- Hariadi, J. (2018). Pembelajaran bahasa Indonesia berbasis kearifan lokal. *Jurnal Samudra Bahasa*, 1(1).
- Harsana, M., & Triwidayati, M. (2020). Potensi makanan tradisional sebagai daya tarik wisata kuliner di D.I. Yogyakarta. *Universitas Negeri Yogyakarta*, 15(1), 1–24. <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/36472>
- Hendro, eko punto. (2020). Simbol: Arti, fungsi, dan implikasi metodologisnya. *Jurnal Ilmiah Kajian Antropologi*, 3(2), 158–165. <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/endogami/article/download/30640/17351>
- Isti'anah, A., Angin, D. M. P., & Praptomo, B. I. (2023). *Ekolinguistik*. Sanata Dharma University Press.
- Oktamia, A. P. (2022). *Jurnal Pendidikan dan Konseling*. 4(20), 1349–1358.
- Sina, A. (2023). "Rires" Kajian Etnokuliner Etnis Karo di Desa Biru-biru Kecamatan Biru-biru Kabupaten Deli Serdang. *JUPSI: Jurnal Pendidikan Sosial Indonesia*, 1(2), 47–56. <https://doi.org/10.62238/jupsijurnalpendidikansosialindonesia.v1i2.47>
- Tarigan, K. E., Simamora, R. M., Angin, S. P., Katolik, U., & Thomas, S. (2024). Cultural identity and language use : a study of Karo ethnic students at University of Saint Thomas Medan. (4307), 885–893.
- Wijaya, S., Morrison, A., Nguyen, T.-H., & King, B. (2016). Exploration of culinary tourism in Indonesia: What do the international visitors expect? In *Proceedings of the Asia Tourism Forum. 2016 - the 12th Biennial Conference of Hospitality and Tourism Industry in Asia* (pp. [Halaman]). Paris, France: Atlantis Press. <https://doi.org/10.2991/atf-16.2016.56>.