

Pelatihan Makanan Tradisional “Kokek” Khas Pasir Pengaraian Guna Melestarikan Kuliner Asli Daerah Kabupaten Rokan Hulu

Nelly Yusra^{1)*}, Aziza Zahira²⁾, Melzi Despielni³⁾, Aldi Saputra⁴⁾, Rian Vebrianto⁵⁾

^{1,2,3,4,5} Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, Indonesia

*Corresponding Author: nellyyusra1@gmail.com

ABSTRACT

Riau is one of the provinces in Indonesia with a distinctive culture including the diversity of cuisines and culinary specialties that characterize the culture of the Malay tribe. Rokan Hulu is one of the regencies in Riau which has a special culinary made from durian which is commonly called kokek sour durian. The introduction of the durian sour cocktail was carried out to students at the Vocational High School level, this was done to reintroduce the traditional Rokan Hulu cuisine to young people so they would not be forgotten. The approach method is descriptive qualitative by means of Participatory Action Research (PAR) which aims to learn in solving problems and meeting the practical needs of the community, as well as the production of knowledge. A total of 25 students took part in the kokek cooking training and 92% agreed that this training was very helpful in introducing the durian sour cocktail to students at SMK Zaidar Yahya.

Keywords: Culinary, Traditional, Rokan Hulu, Kokek, Durian

PENDAHULUAN

Provinsi Riau merupakan 1 dari 34 provinsi di Indonesia yang memiliki kebudayaan yang khas dan beragam termasuk ragam masakan dan kuliner khas yang berciri khas budaya melayu. Secara umum wilayah yang telah lama berdiri ini memiliki keanekaragaman pada kebudayaan yang tinggi. (Susi Supriani, 2014). Kabupaten-kabupaten di Provinsi Riau banyak menyimpan berbagai macam potensi kebudayaan, salah satunya budaya pembuatan masakan atau makanan tradisional yang diwariskan secara turun temurun, seperti di Kabupaten Rokan Hulu. Okan Hulu merupakan hasil pemekaran kabupaten Kampar pada 04 oktober 1999. (Rian Trikomara, 2012). Salah satu daerah dengan kehidupan masyarakat yang heterogen di Kabupaten Rokan Hulu adalah Kelurahan Pasir Pengaraian yang berada di kawasan Kecamatan Rambah. Secara Fisik, Kelurahan Pasir Pengaraian memiliki 6 Lingkungan yaitu Lingkungan Kota, Lingkungan Tanjung Harapan, Lingkungan Kampung Bukit, Lingkungan Kampung Bukit Indah, Lingkungan Lenggopan dan Lingkungan Kampung Bukit Indah. (Kawasan Kelurahan Pasir Pengaraian memiliki berbagai macam sarana prasarana Umum diantaranya Mesjid, Puskesmas, Sekolah dan Taman Kota yang dapat dijadikan sebagai Pusat Kegiatan Masyarakat.

Secara umum, seluruh lapisan masyarakat memiliki profesi yang berbeda-beda dalam pekerjaan diantaranya ada yang bekerja sebagai pedagang, pegawai, guru, wiraswasta, petani dan lain sebagainya. Maka dari segi ekonomi, daerah kelurahan ini secara umum termasuk daerah yang standar. Dalam artian mampu mencari pekerjaan dan mampu menciptakan lapangan pekerjaan demi memenuhi kebutuhan hidup. Dalam kehidupan social masyarakat, seluruh warga kelurahan Pasir Pengaraian memiliki suku yang berbeda-beda diantaranya suku Melayu, Mandailing, Jawa, Minang, Batak dan sebagainya. Namun dalam kehidupan sosial masyarakat, karena berada didaerah melayu riau maka di dominasi oleh suku melayu. Dalam masyarakat melayu, budaya masakan Melayu di provinsi Riau tentunya tidak terlepas dari pemanfaatan tumbuh-tumbuhan sebagai bahan baku utama dan bahan pendukung. Pemanfaatan tanaman sebagai bahan makanan umumnya dikarenakan nilai kandungan yang terdapat di dalamnya baik itu rasa maupun kemudahan dalam mendapatkannya. Salah satunya adalah buah durian yang kemudian dijadikan asam durian atau biasanya kita kenal dengan istilah Tempoyak. (Arizona, 2011)

Tempoyak merupakan bumbu masakan atau makanan yang berasal dari buah durian yang di fermentasi sehingga aroma, rasa, dan tekstur serta warna dari buah durian itu berubah. (Yanto Budidarma, 2022). Biasanya pada masyarakat Kelurahan Pasir Pengaraian tempoyak paling banyak dibuat pada musim durian. Masyarakat melayu khususnya Kelurahan Pasir Pengaraian menyajikan tempoyak dalam bentuk Kuliner Khas Pasir Pengaraian yaitu Kokek Asam Durian. Banyak masyarakat yang mengetahui dan menggemari Makanan ini. Namun, seiring perkembangan globalisasi dan banyaknya cara mengkonsumsi makanan instan. (Devi, 2012). Banyak masyarakat khususnya tokoh masyarakat yang mengkhawatirkan kurangnya minat generasi muda Kabupaten Rokan Hulu terutama Pasir Pengaraian untuk mempelajari dan mengembangkan kuliner asli atau kuliner khas Kabupaten Rokan Hulu salah satunya adalah Kokek Asam durian. Para tokoh masyarakat juga mengkhawatirkan jika banyak generasi muda yang awam dengan masakan daerah khususnya Kokek maka tidak ada lagi yang akan meneruskan atau

melestarikan kuliner khas daerah yang telah meraih penghargaan sebagai makanan tradisional terpopuler oleh Anugrah Pariwisata Riau.

Maka berdasarkan latar belakang tersebut, tim pengabdian melaksanakan program pelatihan makanan tradisional Kokek khas Pasir Pengaraian Kabupaten Rokan Hulu. Kegiatan Pelatihan tentunya sangat bermanfaat bagi masyarakat seperti halnya penelitian yang dilakukan oleh Arina Mustafidah (2017) bahwa kegiatan pelatihan Pengolahan makanan bermanfaat karena mampu memberikan pengetahuan tambahan mengenai ketatabogaan. Kemudian, penelitian yang dilakukan Oleh Ima Ismawati, Wahyu Sri Himawan dan Khabib Sholeh (2018) yang menjelaskan bahwa kegiatan pelatihan makanan tradisional mampu menambah wawasan tentang kekayaan makanan khas daerah. Selanjutnya, penelitian yang dilakukan oleh Tri wahyuni Sukesni, et all (2019) menjelaskan bahwa program pelatihan sebagai pemberdayaan masyarakat dalam peningkatan ekonomi dengan memanfaatkan kearifan lokal. Dan Penelitian yang dilakukan oleh Juliana, et all (2021) menjelaskan bahwa program pelatihan makanan kepada masyarakat mampu memberikan wawasan kepada masyarakat dalam mengolah masakan tradisional dan agar generasi sekarang mudah mempelajarinya. Terakhir, Penelitian yang dilakukan oleh Rr. Christiana Mayang Anggraini, et all (2021) menjelaskan bahwa pelaksanaan program pelatihan masakan tradisional memberdayakan kaum wanita melalui pengembangan produk olahan.

Dalam hal ini, kegiatan pengabdian masyarakat berupa pelatihan makanan tradisional Kokek khas Pasir Pengaraian Kabupaten Rokan Hulu bertujuan untuk meningkatkan pemahaman masyarakat dalam melestarikan kuliner khas daerah serta tetap menjaga citra rasa olahan makanan tradisional masyarakat kabupaten Rokan Hulu. Adapun manfaat Program Pelatihan Makanan Tradisional ini adalah: 1) Mengenalkan dengan masyarakat luas tentang Kokek sebagai kuliner khas kota Pasir Pengaraian; 2) Menjadikan makanan tradisional Kokek sebagai kearifan lokal yang perlu dilestarikan; dan 3) Mengembangkan SDM dalam pengolahan makanan khas kota Pasir Pengaraian.

METODE

Kegiatan Pengabdian ini merupakan Paerticipatory Action Research (PAR) dengan menggunakan metode pendekatan deskriptif Kualitatif yang berdasarkan lapangan dan dialami oleh peneliti hingga dicari teori. (Sujdarwo, 2011). Melalui deskriptif kualitatif penulis harus memberikan pemaparan yang objektif. (S. Margono, 2003). Participatory Action Research (PAR) merupakan pendekatan yang bertujuan memberikan pembelajaran untuk mengatasi permasalahan dan pemenuhan kebutuhan hidup masyarakat dan mengasihkan ilmu pengetahuan. (Norman K, et all., 2009) Peserta yang mengikuti program pengabdian ini terdiri dari 25 Orang siswa SMK Zaidar Yahya kawasan Lingkungan Kota Kelurahan Pasir Pengaraian.

Pengabdian ini meliputi kegiatan memberikan arahan kepada para siswa agar berkumpul di kelas kuliner SMK Zaidar Yahya, memberikan pelatihan masakan tradisional di kelas kuliner SMK Zaidar Yahya, melakukan evaluasi program yang telah dilakukan. Setelah kegiatan pengabdian dilakukan, peneliti melakukan pengumpulan data dengan penyebaran angket untuk mengetahui kesan peserta terhadap program pelatihan masakan tradisional "Kokek" khas Pasir Pengaraian yang telah dilaksanakan di SMK Zaidar Yahya Kelurahan Pasir Pengaraian. Selanjutnya, Proses analisis data yang dilakukan

dengan menyeleksi dan memilih data yang diperlukan (Narut & Nardi, 2019). Setelah seluruh data diseleksi, data tersebut dideskripsikan dan disajikan dalam bentuk table.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Makanan tradisional merupakan makanan yang terbuat dari bahan yang diproduksi daerah setempat yang kemudian diolah dengan menggunakan teknologi maupun prosedur yang dikuasai oleh penduduk setempat, sehingga produknya memiliki ketampakan, cita rasa, dan aroma yang khas serta disukai oleh penduduk setempat. sehingga menjadi identitas penduduk tersebut bahkan dapat dijadikan sebagai sarana pemersatu bangsa dan membangun cinta tanah air. (Eni Harmayani, et al., 2019) Masyarakat Pasir Pengaraian memiliki salah satu makanan tradisional yang lezat dan menarik karena berbahan dasar Asam Durian atau tempoyak. Makanan tradisional ini dikenal dengan sebutan Kokek atau Gulai kokek Asam Durian.

Kokek Asam Durian ini adalah sejenis gulai santan pati yang kental yang dicampur dengan tempoyak kemudian dimasak dengan berbagai jenis ikan baik yang basah maupun yang dikeringkan namun untuk ikan basah biasanya masyarakat menggunakan ikan yang tidak bersisik seperti bung. Dalam prosesnya, kemudian bahan-bahan tersebut ditambah dengan sayuran berupa rimbang, petai (Zeprianto, 2015). Dahulu kokek ini dibuat masyarakat dengan cara di bakar di dalam wadah atau tempurung menggunakan bara api, namun semenjak perkembangan zaman banyak masyarakat lebih menggunakan alat modern seperti memodifikasi kokek yang semula dibuat dengan cara di bakar menjadi gulai kokek asam durian yang di masak di atas wajan.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat berupa pelatihan ini dilaksanakan di SMK Zaidar Yahya yang berada di kawasan Kelurahan Pasir Pengaraian yaitu Lingkungan Kota. Program ini dilaksanakan oleh Tim KKN Kelurahan Pasir Pengaraian bersama 25 siswa kelas Tata Boga yang menjadi peserta pelatihan makanan tradisional dan diharapkan mampu memahami setiap prosedur pelatihan sehingga nantinya mampu melestarikan makanan tradisional kota Pasir Pengaraian terutama Kokek Asam Durian dengan cara mempelajari, menyebarluaskan dan menciptakan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) yang berbasis kearifan lokal. UMKM merupakan unit usaha ydimiliki oleh perorangan atau badan usaha yang memiliki kriteria usaha kecil (mikro). (Tambunan, 2009).



Gambar 1. Arahan kepada para siswa SMK Zaidar Yahya

Gambar 1 menginformasikan proses kegiatan yang diawali dengan mengumpulkan para siswa di aula sekolah dan kemudian di berikan arahan serta motivasi untuk melakukan kegiatan pelatihan ini dengan maksimal. Setelah diberi siswa kemudian diminta untuk masuk dan mengikuti kegiatan pelatihan makanan tradisional di kelas kuliner SMK Zaidar Yahya. Setelah masuk ke kelas tata boga para siswa kemudian diberi penjelasan mengenai prosedur Pelatihan masakan tradisional kokek.



Gambar 2. Persiapan alat dan bahan untuk pelatihan

Gambar 2 menginformasikan proses kegiatan selanjutnya yaitu mempersiapkan alat dan bahan yang digunakan dalam pelatihan masakan tradisional alat berupa panci, wajan, spatula, sendok, piring, pisau serta wadah yang digunakan untuk bahan-bahan mengumpulkan bahan. Adapun bahan-bahan yang digunakan bahan-bahan berupa Asam durian (Tempoyak), santan, cabe merah dan rawit, bumbu, ikan teri, petai, garam atau penyedap rasa serta daun-daun seperti daun kunyit dan serai. (Arthomoro, 2020).



Gambar 3. Pelatihan Masakan Tradisional Kokek

Gambar 3 menginformasikan proses pelaksanaan program pelatihan masakan tradisional yang di taja oleh Tim Kuliah Kerja Nyata (KKN) Kelurahan Pasir Pengaraian dengan Narasumber Nur Afni Nofyanti, SST.Par. Nur Afni Nofyanti, SST. Par selaku narasumber menjelaskan proses pembuatan makanan tradisional ini yaitu dengan memasukkan bumbu gulai kedalam wajan dan kemudian ditambahkan cabe merah dan rawit kedalam wajan serta asam durian dan santan. Setelah itu, adonan di panaskan dengan api sedang dan msukkan ikan teri, serta petai, kemudian aduk rata dan tunggu beberapa menit sampai mengental. Setelah mengental Gulai Kokek Asam Durian siap disajikan. Dalam kegiatan pelatihan ini terjadi proses interaksi dan diskusi antara Narasumber dengan peserta pelatihan tentang apa saja yang belum diketahui pada

pembuatan makanan tradisional kokek khas Pasir Pengaraian. Para peserta tentunya mencatat informasi penting tentang pelatihan masakan tradisional ini.



Gambar 4. Presentasi Hasil Cita Rasa Makanan Tradisional

Gambar 4 menginformasikan bahwa setelah masakan selesai, Gulai Kokek yang dibuat kemudian dipresentasikan cita rasanya. Ternyata, Banyak para peserta yang menyukai kuliner khas daerah kota Pasir Pengaraian ini. Setelah mencicipi para peserta pelatihan kemudian diberi angket tentang evaluasi program pelatihan makanan Tradisional. Angket tersebut berisikan pertanyaan seputar makanan kokek dan program pelatihan makanan tradisional kokek.



Gambar 5. Makanan Tradisional Kokek khas Pasir Pengaraian

Gambar 5 merupakan hasil masakan dari pelatihan makanan tradisional yang dikenal dengan nama "Gulai Kokek" kuliner khas kota Pasir Pengaraian Kabupaten Rokan Hulu. Kokek merupakan makanan tradisional khas daerah yang memiliki rasa yang unik karena campuran tempoyak atau asam durian. Kuliner ini digemari seluruh kalangan mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Sampai saat ini makanan tradisional ini tetap dilestarikan salah satunya dilakukan oleh tokoh Masyarakat Rokan Hulu menciptakan Lagu Kokek yakni Japris Bonuo. (Jumarno, 2017)

Analisis Respon Peserta Terhadap Program Pelatihan Makanan Tradisional

Untuk meninjau sejauh mana program pengabdian berupa pelatihan makanan tradisional ini bermanfaat bagi para peserta, maka tim KKN Kelurahan Pasir Pengaraian memberikan sebuah angket untuk mengetahui kesan peserta terhadap program ini.

Tabel 1. Analisis Hasil Angket Peserta Pelatihan Makanan Tradisional

No	Pertanyaan	Frekuensi		Presentase
		Ya	Tidak	
1	Apakah anda tau masakan kokek?	24	1	96 %
2	Apakah masakan kokek masih menjadi masakan khas pasir Pengaraian?	24	1	96 %
3	Apakah masakan kokek masih sering di jumpai?	18	7	72 %
4	Apakah masakan kokek bahan- bahannya susah di jumpai?	6	19	76 %
5	Apakah masakan kokek pernah di jual?	16	9	76%
6	Apakah anda pernah mengikuti pelatihan memasak masakan tradisional?	16	9	64 %
7	Apakah anda pernah mengikuti pelatihan memasak masakan tradisional?	6	18	72 %
8	Apakah pelatihan masakan tradisional "Kokek" khas Pasir Pengaraian yang di Taja oleh Team KKN kelurahan pasir pengaraian membantu anda dalam mengenal dan memahami masakan tradisional ?	23	2	92 %
9	Apakah anda puas dengan kinerja team KKN kelurahan pasir pengaraian dalam kegiatan Pelatihan masakan tradisional "Kokek"?	21	4	84 %
10	Apakah pelatihan masakan tradisional "kokek" khas Pasir Pengaraian ini membuat Anda termotivasi untuk berani berwirausaha di bidang kuliner?	16	9	76 %

Berdasarkan hasil angket dari responden menunjukkan bahwa 24 dari 25 siswa yang mengikuti pelatihan ini mengetahui makanan kokek dan tahu jika makanan tradisional ini merupakan masakan khas kota Pasir Pengaraian. Namun bagi mereka masakan ini cukup susah ditemui hal itu dibuktikan dengan 18 dari 25 siswa yang memberikan respon jika masakan ini sulit dijumpai. Untuk bahan-bahan tentu tidak sulit ditemukan. Sebagian besar siswa pernah mencicipi makanan tradisional ini hal ini dibuktikan dengan respon dari 25 siswa 16 diantaranya pernah mencicipi makanan tradisional ini. Selanjutnya pada angket hanya 6 dari 25 siswa yang pernah mengikuti pelatihan makanan tradisional ini. Hal ini memberi repon positif dari Pelatihan yang di taja Tim KKN Kelurahan Pasir Pengaraian bahwa 23 dari 25 siswa menyatakan bahwa pelatihan ini sangat bermanfaat bagi mereka. Terkait pengembangan dan pemanfaatan hasil peatihan 16 dari 25 siswa setuju jika nantinya akan mengembangkan usaha dibidang kuliner terutama terkait pengembangan makanan tradisional Kokek ini. (Febaliza & Zul Afdal, 2015).

Maka berdasarkan hasil angket dari 25 peserta pelatihan dapat diketahui bahwa program pengabdian berupa Pelatihan Makanan Tradisional Kokek Khas Pasir Pengaraian Guna Melestarikan Kuliner Khas Pasir Pengaraian Kabupaten Rokan Hulu didapatkan prentase hasil 80,4 % dari seluruh kegiatan selama pelatihan.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil angket analisa, dapat diketahui bahwa program ini sangat mendapatkan respon baik dari peserta pelatihan dan tentunya harapan mereka agar nantinya pelatihan-pelatihan makanan tradisional ini dapat terus dilakukan agar para siswa mampu mengetahui, mengembangkan dan melestarikan kuliner khas Pasir Pengaraian Kabupaten Rokan Hulu. Dikarenakan pelatihan ini jarang dilakukan maka 92% siswa menyatakan program pelatihan ini sangat memuaskan para siswa peserta pelatihan di SMK Zidar Yahya Kelurahan Pasir Pengaraian.

REFERENSI

- Arizona D, (2011). *Etnobotani dan Potensi Tumbuhan Berguna di Taman Nasional Ciremai Jawa Barat, Departemen Konservasi Sumberdaya Hutan dan Ekowisata*. Bogor: Fakultas Kehutanan ITB.
- Arthomoro. (2020). *Cara Membuat Kokek Asam Durian Khas Rokan Hulu Riau Yang Mantap*, Reterived From: <https://www.kompilasisutorial.com/2020/10/cara-membuat-kokek-asam-durian-khas.html?m=1>
- Budidarma, Yanto. (2022). *Buku Paduan Ilmu Butchery Untuk Unggas, Ikan & Seafood*, Lamb. Yogyakarta : Nigtoon Cookery.
- Devi, N. (2012). *Gizi Anak Sekolah*. Jakarta: Kompas Media Nusantara.
- Febliza, A., & Zul Afdal. (2015). *Statistik Dasar Penelitian Pendidikan*. Yogyakarta: Adefa Grafika.
- Harmayani, Eni, dkk. (2019). *Makanan Tradisional Indonesia Seri Kelompok makanan Fermentasi dan Makanan yang Populer di Masyarakat*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Ismawati, Ima, (2018). Pelatihan Pengolahan Pangan Khas Purworejo Bagi Warga Desa Padureso. *Surya Abdimas: Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 2(2), h. 62.
- Juliana, dkk, (2021). Pelatihan Kreasi Tteok Dengan Variasi Menu Sate Maranggi Dan Gulai Ayam. *Jurnal Abdimas: Jurnal Pembelajaran, Pemberdayaan dan Pengabdian Masyarakat*, 4(01), h.13.
- Jumarno. (2017). Lirik lagu melayu Rokan Hulu-Kokek, Reterived From : <https://mmbcbabussalam.blogspot.com/2017/05/lirik-lagu-melayu-rokan-hulu-kokek.html?m=1>
- K, Norman, dkk, (2009). *Handbook Of Qualitative Research*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar
- Margono. S. (2003). *Metodologi Penelitian Pendidikan Cet 2*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Mayang, Er Christiana, dkk. (2021). Pemberdayaan Perempuan Melalui Pelatihan Olahan Tempe, Tahu, Sagon Dan Frozen Food Pada Masa Pandemi Covid-19. *Adimas Akademika: Jurnal Kesejahteraan Sosial*, 2(21), h. 56
- Mustafidah, Arina, (2017). Pelatihan Pengolahan Makanan Tradisional Untuk Meningkatkan Potesi Kreasi Olahan Basah Singkong di Desa Gayamharjo Prambanan Sleman. *UIN Sunan Kalijaga: Jurnal Bakti Saintek*, 1(2), h. 113.
- Narut, Y. F., & Nardi, M. (2019). Analisis Sikap Peduli Lingkungan Pada Siswa Kelas VI Sekolah Dasar di Kota Ruteng. *Scholaria: Jurnal Pendidikan Dan Kebudayaan*, 9(3), 259–266.
- Sujdarwo. (2011). *Metodologi Penelitian Sosial*. Bandung: Mandar Maju.
- Sukesi, Tri Wahyuni, dkk. (2019). Pemberdayaan Masyarakat Dalam Peningkatan Ekonomi Dengan Memanfaatkan Kearifan Lokal. *Universitas Ahmad Dahlan: Jurnal Pemberdayaan*, 3(1), h. 112.
- Supriani, Susi, dkk. (2014). Studi Etnobotani Dalam Budaya Kuliner Melayu Riau Di Kabupaten Siak dan Uji Fitokimia. *Universitas Riau: Jom FMIPA*, 1(2), h. 239.
- Tambunan, Tulus T.H. (2009). *UMKM di Indonesia*. Bogor: Ghalia Indonesia.
- Trikomara, Rian, dkk. (2012). Analisis Kebutuhan Rumah Layak Huni Di Kelurahan Pasir Pengaraian Kabupaten Rokan Hulu. *Jurnal Universitas Riau*.

Zeprianto. (2015). *Makanan Tradisional Gulai Kokek Asam Durian*, Reterived From <https://adatujungbatu.blogspot.com/2015/09/makanan-tradisional-gulai-kokek-asam.html?m=1>

Copyright and License



This is an open access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution 4.0 International License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited.

© 2023 Nelly Yusra, Aziza Zahira, Melzi Despielni, Aldi Saputra, Rian Vebrianto

Published by Lembaga Anotero Scientific Pekanbaru