

Mengenalkan Kembali Kuliner Tradisional Konji Barayak sebagai Identitas Budaya Melayu Kuansing di Desa Sungai Keranji

Dwi Putri Musdansi¹, Elvina Afriadni², Zelandy Aulya Marthisza³, Muhammad Fais⁴, Rahmat Deni⁵, Arini Astari⁶, Kurnia Putri⁷, Ilham Fajriah⁸, Destri Adelia⁹, Sunarti¹⁰, Selvia Lestari¹¹

1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11 Program Studi Pendidikan Kimia, Universitas Islam Kuantan Singingi, Indonesia

Received : 5 Juli 2026, Revised : 14 Juli 2026, Published : 21 Juli 2026

Corresponding Author

Nama Penulis: Elvina Afriadni

E-mail: elfinaafriadnibsr@gmail.com

Abstrak

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memperkenalkan kembali Konji Barayak sebagai kuliner tradisional khas Melayu Kuantan Singingi kepada masyarakat Desa Sungai Keranji, serta meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kesadaran masyarakat terhadap pelestarian budaya lokal. Metode yang digunakan adalah pendekatan partisipatif (*participatory approach*) yang melibatkan masyarakat secara aktif dalam setiap tahapan kegiatan, mulai dari sosialisasi, demonstrasi, praktik langsung, hingga evaluasi. Kegiatan dilaksanakan pada 02 Juni 2026 di Desa Sungai Keranji, Kecamatan Singingi, Kabupaten Kuantan Singingi, dan melibatkan mahasiswa KKNT UNIKS, perangkat desa, serta ibu-ibu PKK dan masyarakat setempat. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pemahaman masyarakat terhadap sejarah, nilai budaya, serta teknik pembuatan Konji Barayak. Selain itu, peserta juga menunjukkan keterampilan dalam mempraktikkan proses pembuatan secara mandiri serta meningkatnya kesadaran akan pentingnya pelestarian kuliner tradisional sebagai identitas budaya Melayu. Kegiatan ini juga menumbuhkan nilai gotong royong dan kebersamaan dalam masyarakat. Secara keseluruhan, pendekatan partisipatif terbukti efektif dalam mendukung transfer pengetahuan dan pelestarian budaya lokal secara berkelanjutan di masyarakat.

Kata kunci - konji barayak, kuliner tradisional, budaya melayu, kuantan singingi, pelestarian budaya

Abstract

This community service activity aims to reintroduce Konji Barayak as a traditional culinary heritage of the Malay culture of Kuantan Singingi to the community of Sungai Keranji Village, while enhancing local knowledge, skills, and awareness regarding cultural preservation. The method used is a participatory approach involving active community engagement throughout all stages of the program, including socialization, demonstration, hands-on practice, and evaluation. The activity was conducted on June 2, 2026, in Sungai Keranji Village, Singingi District, Kuantan Singingi Regency, involving KKNT students of UNIKS, village officials, PKK members, and local residents. The results indicate an improvement in participants' understanding of the history, cultural values, and preparation techniques of Konji Barayak. Participants also demonstrated the ability to independently practice the cooking process and showed increased awareness of the importance of preserving traditional culinary heritage as part of Malay cultural identity. Furthermore, the activity strengthened values of mutual cooperation and social solidarity within the community. Overall, the participatory approach proved effective in facilitating knowledge transfer and supporting sustainable cultural preservation in the community.

Keywords - konji barayak, traditional cuisine, malay culture, kuantan singingi, cultural preservation

This work is licensed under Creative Commons Attribution License 4.0 CC-BY International license

How To Cite : Musdansi, D. P., Afriadni, E., Marthisza, Z. A., Fais, M., Deni, R., Astari, A., Putri, K., Fajriah, I., Adelia, D., Sunarti, S., & Lestari, S. (2026). Mengenalkan Kembali Kuliner Tradisional Konji Barayak sebagai Identitas Budaya Melayu Kuansing di Desa Sungai Keranji . *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, 4(5), 2554 - 2563. <https://doi.org/10.59837/jpmba.v4i5.4764>

Copyright ©2026 Dwi Putri Musdansi, Elvina Afriadni, Zelandy Aulya Marthisza, Muhammad Fais, Rahmat Deni, Arini Astari, Kurnia Putri, Ilham Fajriah, Destri Adelia, Sunarti, Selvia Lestari

PENDAHULUAN

Indonesia dikenal sebagai negara yang memiliki keberagaman budaya di setiap daerah. Keanekaragaman tersebut menjadi identitas yang diwariskan secara turun-temurun dalam kehidupan masyarakat, salah satunya melalui kuliner tradisional. Makanan tradisional tidak hanya dimaknai sebagai pemenuh kebutuhan konsumsi, tetapi juga mengandung nilai sosial, sejarah, dan budaya yang mencerminkan karakter masyarakat lokal (Wulandari, 2024) . Selain itu, kuliner tradisional merupakan bagian dari pengetahuan lokal yang diwariskan dari generasi ke generasi sebagai bentuk kearifan masyarakat dalam mempertahankan budaya daerah (Iskandar et al., 2023).

Kabupaten Kuantan Singingi di Provinsi Riau merupakan salah satu daerah yang masih memiliki kekayaan budaya Melayu yang cukup kuat. Berbagai bentuk budaya lokal seperti Pacu Jalur, musik Rarak Godang, serta seni pertunjukan Randai Kuantan menjadi bagian dari identitas budaya masyarakat Kuantan Singingi yang masih bertahan hingga saat ini (Deanovans et al., 2025) (Nurmalinda et al., 2021) (Muslim, 2022). Selain kesenian dan tradisi adat, masyarakat Kuantan Singingi juga memiliki beragam kuliner tradisional yang menjadi simbol budaya lokal Melayu (Bulkis et al., 2021).

Salah satu makanan tradisional yang dikenal oleh masyarakat Kuantan Singingi adalah Konji Barayak. Makanan ini dibuat dari campuran tepung beras, santan, dan gula yang dimasak menggunakan teknik pengayakan sehingga menghasilkan butiran-butiran kecil sebagai ciri khasnya. Tradisi mengonji barayak tidak hanya berkaitan dengan proses memasak, tetapi juga mengandung nilai kebersamaan dan gotong royong dalam kehidupan masyarakat Melayu Kuantan Singingi (Silvia et al., 2025). Pada masa lalu, Konji Barayak sering disajikan dalam kegiatan adat, acara keluarga, maupun pertemuan masyarakat sebagai bentuk kebersamaan sosial.

Namun demikian, perkembangan modernisasi dan globalisasi menyebabkan eksistensi kuliner tradisional mulai mengalami penurunan. Masyarakat, terutama generasi muda, cenderung lebih tertarik pada makanan modern yang dianggap lebih praktis dan mudah diperoleh. Kondisi tersebut menjadi tantangan dalam upaya pelestarian budaya lokal karena makanan tradisional berpotensi semakin jarang dikenal dan ditinggalkan oleh masyarakat (Ali, 2025). Padahal, makanan tradisional memiliki peranan penting dalam mempertahankan identitas budaya masyarakat di tengah perubahan sosial yang terus berkembang (Dua et al., 2025).

Desa Sungai Keranji, Kecamatan Singingi, Kabupaten Kuantan Singingi merupakan salah satu desa transmigrasi yang dihuni oleh masyarakat dari berbagai latar belakang budaya dan suku. Keberagaman tersebut menciptakan hubungan sosial yang harmonis dalam kehidupan masyarakat sehari-hari. Akan tetapi, kondisi tersebut juga dapat menyebabkan berkurangnya pemahaman generasi muda terhadap budaya lokal Melayu sebagai identitas asli daerah. Berdasarkan hasil pengamatan awal, sebagian masyarakat, khususnya anak-anak dan remaja, belum mengetahui Konji Barayak baik dari segi sejarah, nilai budaya, maupun proses pembuatannya.

Upaya pelestarian budaya lokal perlu dilakukan melalui kegiatan yang melibatkan masyarakat secara aktif sehingga proses pewarisan budaya dapat berlangsung secara berkelanjutan. Salah satu pendekatan yang dapat diterapkan adalah experiential learning atau pembelajaran berbasis pengalaman, yaitu masyarakat diberikan kesempatan untuk memahami sekaligus mempraktikkan secara langsung budaya tradisional yang diperkenalkan (Mau et al., 2025).

Pendekatan tersebut dinilai mampu meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kesadaran masyarakat mengenai pentingnya menjaga warisan budaya daerah.

Berdasarkan kondisi tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memperkenalkan kembali Konji Barayak sebagai kuliner tradisional khas Melayu Kuantan Singingi kepada masyarakat Desa Sungai Keranji. Selain itu, kegiatan ini juga bertujuan meningkatkan pemahaman dan keterampilan masyarakat dalam proses pembuatan Konji Barayak serta menumbuhkan kesadaran masyarakat terhadap pentingnya pelestarian kuliner tradisional sebagai bagian dari identitas budaya Melayu Kuantan Singingi.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada tanggal 02 Juni 2026 pukul 10.00 WIB di Desa Sungai Keranji, Kecamatan Singingi, Kabupaten Kuantan Singingi, Provinsi Riau. Sasaran kegiatan meliputi masyarakat Desa Sungai Keranji, khususnya ibu rumah tangga, remaja, ibu-ibu PKK, serta masyarakat yang memiliki perhatian terhadap pelestarian budaya lokal Melayu. Kegiatan ini melibatkan mahasiswa Kuliah Kerja Nyata Tematik (KKNT) Universitas Islam Kuantan Singingi (UNIKS), perangkat desa, dan masyarakat setempat. Jumlah peserta yang mengikuti kegiatan ini sebanyak 19 orang, yang terdiri atas unsur masyarakat, perangkat desa, ibu-ibu PKK, remaja, serta mahasiswa KKNT. Kehadiran para peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi terhadap upaya pelestarian budaya lokal melalui kegiatan edukasi dan praktik pembuatan kuliner tradisional Melayu.

Pemilihan lokasi kegiatan didasarkan pada karakteristik Desa Sungai Keranji sebagai kawasan transmigrasi yang dihuni oleh masyarakat dari berbagai latar belakang suku dan budaya. Kondisi tersebut menjadikan upaya pengenalan kembali budaya lokal Melayu Kuantan Singingi, khususnya melalui kuliner tradisional Konji Barayak, penting dilakukan sebagai bentuk pelestarian identitas budaya daerah di tengah kehidupan masyarakat yang multikultural.

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini adalah pendekatan partisipatif (*participatory approach*). Pendekatan partisipatif merupakan metode pemberdayaan masyarakat yang menempatkan masyarakat sebagai subjek utama dalam setiap tahapan kegiatan. Melalui pendekatan ini, masyarakat tidak hanya menerima informasi secara pasif, tetapi juga terlibat secara langsung dalam proses pembelajaran, demonstrasi, praktik, serta evaluasi kegiatan. Pendekatan partisipatif dipilih karena dinilai mampu meningkatkan keterlibatan masyarakat, menumbuhkan rasa memiliki terhadap budaya lokal, serta mendorong keberlanjutan pelestarian budaya setelah program pengabdian selesai dilaksanakan.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian dilakukan melalui empat tahapan, yaitu: (1) sosialisasi budaya Melayu melalui pengenalan Konji Barayak, (2) demonstrasi pembuatan Konji Barayak, (3) praktik langsung oleh peserta, dan (4) evaluasi pemahaman masyarakat terhadap budaya Melayu Kuantan Singingi.

1. Sosialisasi Budaya Melayu

Tahap awal kegiatan dilakukan melalui sosialisasi mengenai budaya Melayu Kuantan Singingi dengan fokus pada pengenalan kuliner tradisional Konji Barayak. Kegiatan sosialisasi dilaksanakan di balai desa dan diikuti oleh perangkat desa, ibu-ibu PKK, remaja, serta masyarakat umum. Materi yang disampaikan meliputi sejarah Konji Barayak, bahan dasar, proses pembuatan, serta nilai budaya yang terkandung di dalamnya. Pada tahap ini, peserta juga diberikan pemahaman mengenai pentingnya menjaga dan melestarikan kuliner tradisional sebagai bagian dari identitas budaya daerah.

2. Demonstrasi Pembuatan Konji Barayak

Tahap berikutnya adalah demonstrasi pembuatan Konji Barayak yang dilakukan oleh tim pengabdian bersama masyarakat yang telah memiliki pengalaman dalam membuat

makanan tradisional tersebut. Demonstrasi dilakukan agar peserta dapat memahami secara langsung teknik pembuatan Konji Barayak mulai dari persiapan bahan hingga proses memasak.

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan Konji Barayak terdiri atas 2 kg tepung beras, 6 butir kelapa yang diambil santannya, 1,5 kg gula pasir atau gula merah, garam secukupnya, 3 lembar daun pandan, 3 sendok teh vanili, air secukupnya, serta kapur sirih sebagai bahan tambahan untuk menghasilkan tekstur yang lebih kenyal. Peralatan yang digunakan meliputi baskom, ayakan tradisional, kuali besar, spatula, kompor, dan wadah penyajian.

Tabel 1.

Bahan – Bahan Konji Barayak

Nama Bahan	Takaran
Tepung Beras	2 kg
Santan Kelapa	2.500 ml
Gula Pasir	1,5 kg
Daun Pandan	3 lembar
Garam Halus	48 gr
Vanili	48 gr
Air	2.000 ml
Kapur sirih	30 gr

Tabel 2.

Alat-Alat yang digunakan

Nama Alat
Baskom
Ayakan Tradisional
Kuali Besar
Spatula
Kompor
Wadah Penyajian

Proses pembuatan diawali dengan menyiapkan santan yang dimasak bersama gula, daun pandan, dan garam hingga mendidih sambil terus diaduk agar santan tidak pecah. Selanjutnya tepung beras dicampurkan dengan sebagian santan panas hingga membentuk adonan yang kalis. Adonan kemudian dimasukkan ke dalam ayakan tradisional dan ditekan hingga membentuk butiran-butiran kecil yang langsung jatuh ke dalam santan mendidih. Butiran tersebut dimasak hingga matang, kenyal, dan kuah santan mengental. Setelah matang, Konji Barayak disajikan dalam keadaan hangat.

3. Praktik Langsung oleh Peserta

Setelah kegiatan demonstrasi selesai dilaksanakan, peserta diberikan kesempatan untuk mempraktikkan secara langsung proses pembuatan Konji Barayak. Peserta dibagi ke dalam beberapa kelompok agar proses praktik berlangsung lebih efektif. Pada tahap ini, tim pengabdian melakukan pendampingan mulai dari proses pencampuran bahan, teknik pengayakan, hingga proses memasak.

Praktik langsung dilakukan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam membuat Konji Barayak sekaligus memberikan pengalaman nyata mengenai proses pelestarian kuliner tradisional Melayu Kuantan Singingi. Selain itu, kegiatan praktik juga bertujuan menumbuhkan kembali nilai gotong royong dan kebersamaan yang menjadi bagian penting dalam tradisi Bakonji masyarakat Kuantan Singingi.

4. Evaluasi Kegiatan

Tahap akhir kegiatan dilakukan melalui evaluasi untuk mengetahui tingkat pemahaman dan keterampilan peserta setelah mengikuti seluruh rangkaian kegiatan. Evaluasi dilakukan melalui diskusi, sesi tanya jawab, dan observasi terhadap keterlibatan peserta selama kegiatan berlangsung. Aspek yang dievaluasi meliputi pemahaman peserta mengenai sejarah dan nilai budaya Konji Barayak, kemampuan peserta dalam menjelaskan tahapan pembuatan, serta keterampilan praktik yang diperoleh selama kegiatan.

Melalui kegiatan evaluasi, tim pengabdian juga memperoleh tanggapan dan masukan dari masyarakat terkait pelaksanaan program. Hasil evaluasi digunakan sebagai bahan refleksi dalam mendukung keberlanjutan program pelestarian budaya lokal melalui pengenalan kuliner tradisional Melayu Kuantan Singingi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kondisi Awal Masyarakat Desa Sungai Keranji dan Pentingnya Pelestarian Konji Barayak

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan pada tanggal 02 Juni 2026 pukul 10.00 WIB di Desa Sungai Keranji, Kecamatan Singingi, Kabupaten Kuantan Singingi, Provinsi Riau. Kegiatan ini melibatkan mahasiswa KKNT Universitas Islam Kuantan Singingi (UNIKS), perangkat desa, ibu-ibu PKK, serta masyarakat setempat. Desa Sungai Keranji dipilih sebagai lokasi kegiatan karena memiliki masyarakat yang heterogen dan berasal dari berbagai latar belakang budaya, seperti Melayu, Jawa, Minangkabau, Batak, dan suku lainnya. Keberagaman tersebut menciptakan kehidupan sosial yang harmonis, namun juga menjadi tantangan dalam mempertahankan budaya lokal Melayu agar tetap dikenal oleh generasi muda.

Hasil observasi awal dan diskusi bersama perangkat desa menunjukkan bahwa sebagian masyarakat, khususnya remaja dan anak-anak, belum mengenal Konji Barayak sebagai salah satu makanan tradisional khas Kuantan Singingi. Masyarakat cenderung lebih familiar dengan makanan modern yang mudah ditemukan dan praktis dikonsumsi. Kondisi ini menunjukkan bahwa pewarisan budaya lokal, terutama dalam bidang kuliner tradisional, mulai mengalami penurunan akibat perkembangan zaman serta perubahan pola konsumsi masyarakat. Fenomena tersebut sejalan dengan pendapat Ali (2025) yang menyatakan bahwa perkembangan kuliner modern menjadi salah satu tantangan dalam mempertahankan makanan tradisional di Indonesia (Ali, 2025).

Kuliner tradisional tidak hanya memiliki fungsi sebagai makanan, tetapi juga menjadi bagian dari identitas budaya masyarakat yang mengandung nilai sejarah, sosial, dan kearifan lokal. Dua et al. (2025) menyebutkan bahwa makanan tradisional memiliki peranan penting dalam menjaga identitas budaya masyarakat di tengah pengaruh globalisasi (Dua et al., 2025). Konji Barayak sebagai salah satu kuliner khas Melayu Kuantan Singingi memiliki keunikan pada bahan, teknik pengolahan, serta nilai budaya yang melekat di dalamnya. Ciri khas makanan ini terletak pada proses pengayakan adonan hingga menghasilkan butiran-butiran kecil yang menyerupai telur ikan atau cendol.

Selain sebagai makanan tradisional, Konji Barayak juga berkaitan erat dengan tradisi Bakonji dalam masyarakat Melayu Kuantan Singingi. Tradisi tersebut dilakukan secara bersama-sama ketika terdapat kegiatan adat, kenduri, maupun pembangunan rumah. Silvia et al. (2025) menjelaskan bahwa tradisi mengonji barayak mencerminkan nilai kebersamaan, kerja sama, dan solidaritas masyarakat Melayu Kuantan Singingi (Silvia et al., 2025).

Berdasarkan kondisi tersebut, tim pengabdian memandang perlunya upaya pengenalan kembali Konji Barayak kepada masyarakat Desa Sungai Keranji sebagai bentuk pelestarian budaya lokal. Kegiatan ini tidak hanya bertujuan meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai makanan tradisional, tetapi juga menumbuhkan kesadaran bahwa kuliner tradisional merupakan bagian penting dari identitas budaya daerah yang harus dijaga dan diwariskan kepada generasi berikutnya.

Pelaksanaan Sosialisasi Budaya Melayu melalui Pengenalan Konji Barayak

Tahap awal kegiatan pengabdian dilakukan melalui sosialisasi budaya Melayu Kuantan Singingi dengan memperkenalkan kuliner tradisional Konji Barayak kepada masyarakat. Kegiatan ini dilaksanakan di balai desa dan diikuti oleh perangkat desa, ibu-ibu PKK, pemuda, serta masyarakat umum. Sosialisasi diawali dengan penyampaian tujuan kegiatan, yaitu mengajak masyarakat untuk kembali mengenal dan melestarikan warisan budaya Melayu yang mulai jarang ditemukan dalam kehidupan sehari-hari.

Materi sosialisasi mencakup sejarah Konji Barayak, asal-usul penamaannya, bahan dasar yang digunakan, proses pembuatan, serta nilai budaya yang terkandung di dalamnya. Tim pengabdian menjelaskan bahwa Konji Barayak merupakan makanan tradisional berbahan dasar tepung beras yang dibentuk menjadi butiran kecil melalui proses pengayakan, kemudian dimasak menggunakan kuah santan manis. Nama “barayak” berasal dari bentuk makanan yang menyerupai kumpulan anak lebah.

Selain membahas aspek kuliner, tim pengabdian juga menjelaskan nilai budaya yang terkandung dalam tradisi Bakonji. Dalam tradisi tersebut, kaum perempuan memasak Konji Barayak secara bersama-sama, sementara kaum laki-laki melakukan gotong royong pada kegiatan adat maupun pembangunan rumah. Tradisi tersebut menggambarkan nilai kekeluargaan, kebersamaan, dan solidaritas yang masih dijaga dalam masyarakat Melayu Kuantan Singingi.

Selama kegiatan berlangsung, peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi. Hal tersebut terlihat dari aktifnya peserta dalam mengajukan pertanyaan terkait sejarah Konji Barayak, bahan-bahan yang digunakan, serta alasan makanan tersebut mulai jarang dibuat. Beberapa peserta yang berasal dari kalangan orang tua juga menceritakan pengalaman mereka ketika membantu orang tua membuat Konji Barayak pada masa lalu. Diskusi tersebut menjadi media berbagi pengetahuan antargenerasi sehingga peserta yang lebih muda dapat memperoleh pemahaman langsung mengenai budaya lokal.

Hasil kegiatan sosialisasi menunjukkan adanya peningkatan pemahaman masyarakat mengenai Konji Barayak. Sebagian besar peserta mengaku baru mengetahui sejarah dan nilai budaya yang terkandung dalam makanan tradisional tersebut. Selain itu, masyarakat juga menyampaikan keinginan untuk kembali membuat Konji Barayak di lingkungan keluarga sebagai bentuk pelestarian budaya lokal.



Gambar 1.

Kegiatan sosialisasi budaya mengenai Konji Barayak kepada masyarakat Desa Sungai Keranji.

Demonstrasi Pembuatan Konji Barayak sebagai Bentuk Pelestarian Kuliner Tradisional

Setelah kegiatan sosialisasi selesai dilaksanakan, tahap berikutnya adalah demonstrasi pembuatan Konji Barayak. Kegiatan ini bertujuan memberikan pengalaman belajar secara langsung

This work is licensed under Creative Commons Attribution License 4.0 CC-BY International license

kepada masyarakat mengenai proses pembuatan kuliner tradisional khas Melayu Kuantan Singingi. Demonstrasi dipilih sebagai metode pembelajaran karena peserta tidak hanya memperoleh pengetahuan teoritis, tetapi juga dapat mengamati secara langsung setiap tahapan pembuatan Konji Barayak.

Demonstrasi dilakukan oleh tim pengabdian bersama masyarakat yang telah berpengalaman dalam membuat Konji Barayak. Sebelum proses memasak dimulai, peserta diperkenalkan dengan bahan-bahan yang digunakan, seperti tepung beras, santan kelapa, gula pasir atau gula merah, daun pandan, garam, vanili, dan air. Selain itu, peserta juga diperkenalkan dengan berbagai peralatan yang digunakan, seperti baskom, ayakan tradisional, kualiti besar, spatula, dan kompor.

Proses pembuatan dimulai dengan memasak santan bersama daun pandan, gula, dan sedikit garam hingga mendidih sambil terus diaduk agar santan tidak pecah. Selanjutnya tepung beras dicampur dengan sebagian santan panas hingga membentuk adonan yang kalis. Adonan kemudian dimasukkan ke dalam ayakan tradisional dan ditekan hingga membentuk butiran kecil yang langsung jatuh ke dalam santan mendidih. Teknik pengayakan tersebut menjadi ciri khas utama dalam pembuatan Konji Barayak.

Selama demonstrasi berlangsung, peserta terlihat sangat tertarik terhadap teknik pengayakan karena dianggap sebagai bagian yang paling menentukan bentuk dan tekstur makanan. Beberapa peserta mengaku baru pertama kali melihat proses pembuatan Konji Barayak secara langsung meskipun sebelumnya pernah mendengar nama makanan tersebut.

Kegiatan demonstrasi juga menjadi media untuk memperkenalkan nilai budaya yang terkandung dalam tradisi mengonji barayak. Tim pengabdian menjelaskan bahwa pada masa lalu proses pembuatan Konji Barayak dilakukan secara gotong royong ketika terdapat acara adat maupun kegiatan masyarakat. Tradisi tersebut mencerminkan nilai kebersamaan dan kekeluargaan yang menjadi bagian dari budaya Melayu Kuantan Singingi. Silvia et al. (2025) menyebutkan bahwa tradisi mengonji barayak memiliki nilai sosial berupa kerja sama dan solidaritas masyarakat.

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa metode demonstrasi mampu meningkatkan pemahaman masyarakat mengenai teknik pembuatan Konji Barayak. Peserta tidak hanya memahami tahapan pembuatan, tetapi juga mengetahui nilai budaya yang terkandung dalam makanan tradisional tersebut.



Gambar 2.

Demonstrasi proses pengayakan dan memasak Konji Barayak.

Praktik Langsung Pembuatan Konji Barayak oleh Peserta

Setelah mengikuti demonstrasi, peserta diberikan kesempatan untuk mempraktikkan secara langsung proses pembuatan Konji Barayak. Tahapan ini menjadi bagian penting dalam pendekatan partisipatif karena masyarakat dilibatkan secara aktif dalam proses pelestarian budaya lokal.

Peserta dibagi ke dalam beberapa kelompok dan didampingi oleh tim pengabdian selama praktik berlangsung. Setiap kelompok melakukan proses mulai dari menyiapkan bahan, mencampurkan adonan, melakukan pengayakan, hingga memasak Konji Barayak sampai matang. Pendampingan dilakukan agar peserta dapat memahami teknik pembuatan secara tepat dan mengatasi kendala yang dihadapi selama praktik.

Selama praktik berlangsung terlihat adanya kerja sama yang baik antaranggota kelompok. Peserta saling membantu dalam menyiapkan bahan dan bergantian melakukan proses pengayakan untuk menghasilkan butiran Konji Barayak yang seragam. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa kegiatan praktik tidak hanya meningkatkan keterampilan masyarakat, tetapi juga menumbuhkan kembali nilai gotong royong dalam kehidupan masyarakat.

Antusiasme peserta terlihat dari aktifnya diskusi dan pertanyaan yang muncul selama praktik berlangsung. Sebagian peserta mengaku baru pertama kali mencoba membuat Konji Barayak meskipun sebelumnya pernah mendengar makanan tersebut dari orang tua maupun kerabat. Teknik pengayakan menjadi bagian yang paling menarik sekaligus menantang karena membutuhkan ketelitian agar menghasilkan ukuran butiran yang relatif sama.

Hasil praktik menunjukkan bahwa sebagian besar peserta mampu mengikuti seluruh tahapan pembuatan dengan baik. Konji Barayak yang dihasilkan memiliki rasa, tekstur, dan aroma yang sesuai dengan karakteristik makanan tradisional tersebut. Keberhasilan peserta dalam membuat Konji Barayak menunjukkan bahwa metode demonstrasi dan praktik langsung efektif dalam meningkatkan keterampilan masyarakat dalam melestarikan kuliner tradisional.



Gambar 3.

Praktik langsung peserta dalam membuat Konji Barayak.

Evaluasi Kegiatan dan Dampak Pengabdian terhadap Pelestarian Budaya Melayu

Tahap akhir kegiatan dilakukan melalui evaluasi terhadap seluruh rangkaian program pengabdian. Evaluasi dilakukan melalui diskusi, sesi tanya jawab, dan observasi terhadap keterlibatan peserta selama kegiatan berlangsung. Kegiatan evaluasi bertujuan mengetahui tingkat pemahaman masyarakat setelah mengikuti kegiatan sosialisasi, demonstrasi, dan praktik langsung.

Berdasarkan hasil evaluasi, sebagian besar peserta menyatakan bahwa kegiatan ini memberikan pengetahuan baru mengenai Konji Barayak sebagai salah satu kuliner tradisional khas Melayu Kuantan Singingi. Sebelum mengikuti kegiatan, sebagian peserta hanya mengetahui nama makanan tersebut tanpa memahami sejarah, proses pembuatan, maupun nilai budaya yang terkandung di dalamnya. Setelah mengikuti kegiatan, peserta mampu menjelaskan kembali bahan-bahan yang digunakan, tahapan pembuatan, serta makna budaya dari tradisi mengonji barayak.

Selain meningkatkan pengetahuan masyarakat, kegiatan ini juga menumbuhkan kesadaran mengenai pentingnya pelestarian kuliner tradisional sebagai identitas budaya daerah. Peserta

menyadari bahwa Konji Barayak bukan hanya sekadar makanan tradisional, tetapi juga bagian dari warisan budaya Melayu Kuantan Singingi yang perlu diwariskan kepada generasi muda.

Keberhasilan kegiatan juga terlihat dari adanya komitmen masyarakat untuk kembali memperkenalkan Konji Barayak dalam kegiatan keluarga maupun kegiatan desa. Beberapa peserta bahkan mengusulkan agar pembuatan Konji Barayak ditampilkan pada acara budaya desa sebagai bentuk promosi budaya lokal. Hal tersebut menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian memberikan dampak positif terhadap upaya pelestarian budaya Melayu di Desa Sungai Keranji.

Secara keseluruhan, kegiatan pengabdian ini menunjukkan bahwa pendekatan partisipatif efektif dalam meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kesadaran masyarakat terhadap pelestarian kuliner tradisional. Keterlibatan aktif masyarakat dalam setiap tahapan kegiatan menjadikan proses pembelajaran lebih bermakna sehingga tujuan pengabdian dapat tercapai dengan baik.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Desa Sungai Keranji, Kecamatan Singingi, Kabupaten Kuantan Singingi, berhasil meningkatkan pemahaman dan kesadaran masyarakat terhadap pentingnya pelestarian kuliner tradisional Melayu, khususnya Konji Barayak. Kegiatan yang melibatkan mahasiswa KKNT Universitas Islam Kuantan Singingi (UNIKS), perangkat desa, ibu-ibu PKK, serta masyarakat setempat ini dilaksanakan melalui pendekatan partisipatif yang meliputi tahap sosialisasi, demonstrasi, praktik langsung, dan evaluasi kegiatan.

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa sebelum pelaksanaan program, sebagian masyarakat, terutama generasi muda, belum mengenal Konji Barayak baik dari segi sejarah, proses pembuatan, maupun nilai budaya yang terkandung di dalamnya. Setelah mengikuti rangkaian kegiatan, masyarakat memperoleh pengetahuan yang lebih baik mengenai Konji Barayak sebagai salah satu kuliner tradisional khas Melayu Kuantan Singingi yang memiliki nilai kebersamaan, gotong royong, dan solidaritas sosial dalam tradisi Bakonji.

Metode demonstrasi dan praktik langsung terbukti efektif dalam meningkatkan keterampilan masyarakat dalam membuat Konji Barayak. Peserta mampu memahami tahapan pembuatan mulai dari persiapan bahan, proses pengayakan, hingga penyajian makanan tradisional tersebut. Selain itu, kegiatan praktik juga menumbuhkan kembali nilai kerja sama dan kebersamaan antaranggota masyarakat selama proses pelaksanaan kegiatan berlangsung.

Kegiatan pengabdian ini juga memberikan dampak positif terhadap tumbuhnya kesadaran masyarakat untuk melestarikan budaya lokal sebagai bagian dari identitas daerah. Masyarakat menunjukkan antusiasme dan komitmen untuk kembali memperkenalkan Konji Barayak dalam kegiatan keluarga maupun kegiatan budaya desa. Dengan demikian, kegiatan pengabdian ini tidak hanya berkontribusi dalam pelestarian kuliner tradisional, tetapi juga mendukung upaya pewarisan nilai-nilai budaya Melayu Kuantan Singingi kepada generasi muda secara berkelanjutan.

Sebagai tindak lanjut, disarankan agar kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan tema pelestarian budaya lokal dapat terus dilaksanakan secara berkesinambungan dengan cakupan yang lebih luas. Tema pengabdian selanjutnya dapat diarahkan pada pelatihan pengemasan dan pemasaran kuliner tradisional berbasis digital, pengembangan produk UMKM berbahan pangan lokal, pelestarian permainan tradisional Melayu, pelatihan pembuatan buku resep kuliner tradisional, atau pemanfaatan media sosial sebagai sarana promosi budaya lokal. Selain itu, kegiatan berikutnya diharapkan melibatkan lebih banyak peserta, khususnya generasi muda, sehingga upaya pelestarian budaya tidak hanya berhenti pada pengenalan dan praktik pembuatan kuliner tradisional, tetapi juga mampu meningkatkan nilai ekonomi masyarakat melalui pengembangan produk budaya yang berdaya saing.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah memberikan dukungan dan berkontribusi dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Ucapan terima kasih disampaikan kepada Pemerintah Desa Sungai Keranji beserta perangkat desa yang telah memberikan izin, dukungan, serta memfasilitasi pelaksanaan kegiatan. Apresiasi juga diberikan kepada tokoh masyarakat dan seluruh warga Desa Sungai Keranji yang telah berpartisipasi aktif dalam setiap rangkaian kegiatan, mulai dari sosialisasi budaya, demonstrasi pembuatan, praktik langsung, hingga evaluasi.

Penulis juga menyampaikan terima kasih kepada dosen pembimbing lapangan yang telah memberikan arahan, bimbingan, dan masukan selama pelaksanaan program Kuliah Kerja Nyata (KKN). Ucapan terima kasih turut disampaikan kepada seluruh rekan mahasiswa KKN yang telah bekerja sama dengan penuh semangat sehingga kegiatan pengabdian dapat terlaksana dengan baik. Semoga hasil kegiatan ini dapat memberikan manfaat bagi masyarakat Desa Sungai Keranji serta menjadi salah satu upaya dalam melestarikan kuliner tradisional sebagai identitas budaya Melayu Kuantan Singingi.

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, M. (2025). *Dinamika Tren Kuliner Asing dan Tantangan Pelestarian Kuliner Tradisional di Indonesia*. 3(3), 137–147.
- Bulkis, S., Yuliantoro, & Fikri, A. (2021). *Tradisi Jujung Bintang Dan Mangarak Anak Pancar Di Kecamatan Inuman Kabupaten Kuantan Singingi Riau*. 1, 471–474.
- Deanovans, F., Ginting, P. D., Listianti, S. M., Adzuri, T., Sari, U. M., Ramadhan, V., Hambali, & Hakim, A. R. (2025). *Pacu Jalur Sebagai Identitas Budaya Lokal : Studi Etnografi di Kabupaten Kuantan Singingi*. 9, 246–256.
- Dua, F. M., Neonbeni, R., Timo, R. I., Selan, F. E., Mas'ud, F., & Benu, A. (2025). *Peran Makanan Tradisional Dalam Mempertahankan Identitas Budaya Di Era Globalisasi*. 10.
- Iskandar, B. S., Iskandar, J., Mulyanto, D., & Aliifah, F. (2023). *Local Knowledge of the Sundanese Community on Traditional Foods to Enhance the Family Food Security*. 8(1), 76–89. <https://doi.org/10.31947/etnosia.v8i1.24461>
- Mau, D. P., Lestariningsih, T., Dachi, A. A., & Kusumawati, N. (2025). *Pelestarian Kuliner Tradisional Melalui Experiential Learning Pada Pembuatan Es C Cendol*. 6(10), 311–325. <https://doi.org/10.33474/jp2m.v6i1.23421>
- Muslim. (2022). *Eksistensi Seni Pertunjukan Randai Kuantan dalam Kehidupan Masyarakat di Kabupaten Kuantan Singingi Provinsi Riau*. 9(1), 1–7.
- Nurmalinda, Satria, H., & Yudi, S. (2021). *Musik Rarak Godang Lagu Tatenduik Pada Acara Pacu Jalur Kabupaten Kuantan Singingi Kecamatan Kuantan Hilir Seberang Provinsi Riau*. 8(2), 35–43.
- Silvia, V., Fendrik, M., & Putra, M. J. A. (2025). *Eksplorasi Etnomatematika Pada Tradisi Mengonji Berayak di Desa Pulau Komang Sentajo Raya Kabupaten Kuantan Singingi*. 10(September), 242–257.
- Wulandari, D. (2024). *Implementasi Program Pemajuan Kebudayaan Desa : Tinjauan Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Budaya*. 9, 9–11. <https://doi.org/10.24832/jpnk.v9i1.4489>