

Pengembangan Kuliner Mengalo Khas Suku Sakai Guna Melestarikan Kuliner Asli Daerah

**Hendrayani¹, Rizqi Fachri², Asnahwati³, Nova Syafrina⁴, Reza Kurniawan⁵, Andi
Abdul Aziz⁶, Mulyadi Maswir⁷**

^{1,2,3,4,5,6,7} Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Riau, Indonesia

Corresponding Author

Nama Penulis: Hendrayani

E-mail: hendrayani@lecturer.stieriau-akbar.ac.id

Abstrak

Kuliner tradisional adalah kuliner makanan yang sudah lama dan sulit ditemukan di daerah lain, selain citra rasa, bentuk dan tidak semua orang bisa membuatnya sehingga cita rasanya berbeda. Suku Sakai yang berdiam di 13 anak sungai Mandau yang bermuara di sungai Siak terletak di Kabupaten Siak Sri Indrapura dan Kabupaten Bengkalis merupakan suku asli yang memiliki keunikan dan menjadi perhatian banyak pihak seperti makanan khas dan kuliner andalan yang tidak kalah dengan daerah-daerah di Riau. Masyarakat Suku Sakai merupakan salah satu masyarakat yang memiliki kebiasaan mengonsumsi mengalo. Mengalo merupakan makanan khas Suku Sakai yang terbuat dari ubi kayu, untuk memenuhi kebutuhan karbohidrat keluarganya. Namun konsumsi jenis bahan makanan lain seperti buah-buahan dan bahan makanan sumber protein masih kurang. Tujuan penelitian ini yaitu mengetahui jenis makanan dan jumlah makanan yang dikonsumsi oleh Masyarakat Suku Sakai serta pemanfaatan mengalo oleh Masyarakat Suku Sakai sebagai alternatif sumber karbohidrat.

Kata kunci - Kuliner Lokal, Mengalo, Makanan Khas Suku Sakai

Abstract

Traditional culinary is culinary food that has been around for a long time and is difficult to find in other areas, apart from the image, taste, shape and not everyone can make it so the taste is different. The Sakai tribe, which lives in 13 tributaries of the Mandau River which flows into the Siak River, located in Siak Sri Indrapura Regency and Bengkalis Regency, is an indigenous tribe that has unique characteristics and has attracted the attention of many parties, such as its typical food and culinary mainstays that are not inferior to other areas in Riau. The Sakai tribe is one of the communities that has the habit of consuming gallo. Mengalo is a typical Sakai tribe food made from cassava, to meet the carbohydrate needs of his family. However, consumption of other types of food such as fruit and food sources of protein is still lacking. The aim of this research is to find out the type of food and amount of food consumed by the Sakai Tribe Community as well as the use of kalo by the Sakai Tribe Community as an alternative source of carbohydrates.

Keywords - Local Culinary, Mengolo, Typical Sakai Tribe Food

PENDAHULUAN

Keanekaragaman olahan masakan yang menjadi ciri khas daerah sering disebut makanan khas daerah. Makanan khas daerah adalah makanan yang biasanya di konsumsi di suatu daerah tersebut. Karakter suatu masakan daerah biasanya mencerminkan karakter masyarakatnya. 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).

Di Provinsi Riau terdapat tujuh suku asli (*indigenous people*) yaitu suku Sakai di Kabupaten Bengkalis dan Kabupaten Siak, suku Talang Mamak di Kabupaten Indragiri Hulu, suku Laut di Indragiri Hilir, suku Petalangan di Kabupaten Pelalawan, suku Bonai di Rokan Hilir, suku Anak Rawa di Kabupaten Siak dan suku Akit di Kabupaten Siak, Bengkalis & Kepulauan Meranti (Melalatoa 1995). Suku-suku ini masih mempertahankan identitas kebudayaannya di tengah arus perubahan. Kebudayaan dari suku-suku ini memiliki kekhasan dan keunikan dibandingkan dengan kebudayaan suku bangsa lain yang ada di Riau, seperti praktek pengobatan, pengolahan ubi manggalo dan lain-lainnya. Bagi masyarakat perkotaan kebudayaan yang dimiliki oleh suku asli tersebut menarik untuk dijadikan destinasi wisata (Sugiwa 2015).

Suku Sakai yang berdiam di 13 anak sungai Mandau yang bermuara di sungai Siak terletak di Kabupaten Siak Sri Indrapura dan Kabupaten Bengkalis merupakan suku asli yang memiliki keunikan dan menjadi perhatian banyak pihak. Suku Sakai terdiri dari dua kelompok besar, yaitu *pertama*, pebatinan² Limo berada di Kabupaten Siak tepatnya di lanskep Minas yang terdiri dari lima pebatin dipimpin Batin Boban Mineh (Minas) dari pebatin Limo sebagai batin pucuk; *Kedua*, pebatinan Solapan berada di Kabupaten Bengkalis tepatnya lanskep Duri yang terdiri dari 8 pebatinan, dengan batin Muajolelo Pinggir sebagai batin pucuk.

Secara umum pebatin Limo dan pebatin Solapan memiliki kesamaan budaya, seperti yang diuraikan Moszkowski (Justiccio and Amady 2021; Porath. N 2003; Suparlan 1995; Thamrin 2003) bahwa kedua kelompok ini mempunyai corak budaya yang sama seperti ekonomi, pengobatan, budaya dan sistem sosial ekonomi. Mereka diikat oleh satu identitas yang dibuat oleh orang luar dengan nama Sakai. Identitas ini menjadi identitas resmi oleh negara dan suku Sakai.

Masyarakat Suku Sakai merupakan salah satu masyarakat yang memiliki kebiasaan mengonsumsi mengalo. Mengalo merupakan makanan khas Suku Sakai yang terbuat dari ubi kayu, untuk memenuhi kebutuhan karbohidrat keluarga. Namun konsumsi jenis bahan makanan lain seperti buah-buahan dan bahan makanan sumber protein masih kurang. Tujuan penelitian ini yaitu mengetahui jenis makanan dan jumlah makanan yang dikonsumsi oleh Masyarakat Suku Sakai serta pemanfaatan mengalo oleh Masyarakat Suku Sakai sebagai alternatif sumber karbohidrat.

Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman masyarakat desa dalam melestarikan makanan khas adat daerah. Serta tetap menjaga citra rasa olahan makanan khas daerah masyarakat Suku Sakai, Desa Libo Jaya Kabupaten Siak dalam kuliner mangalo makanan khas suku sakai.

Adapun manfaat dari kegiatan pengabdian ini adalah:

1. Meningkatkan pengetahuan dan pemahaman masyarakat tentang pentingnya melestarikan makanan khas adat daerah
2. Mengembangkan SDM dalam pengolahan makanan khas adat daerah yang sudah mulai sulit didapat.
3. Meningkatkan manajemen pemasaran dalam promosi makanan khas yang begitu unik.
4. Mengenalkan dengan masyarakat luas bahwa makan khas suku sakai "Mangalo" asal mulanya dibuat dari bahan-bahan yang alami dan diolah secara manual.

METODE

Kegiatan Pengabdian ini merupakan *Participatory 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 menghasilkan ilmu pengetahuan. (Norman K, et all., 2009).

Peserta yang mengikuti program pengabdian ini terdiri dari 20 orang Warga masyarakat suku sakai di Desa Libo Jaya Kabupaten Siak. Pengabdian ini meliputi kegiatan memberikan arahan kepada para masyarakat agar berkumpul di Aula Kantor Desa Libo Jaya, memberikan penyuluhan tentang pentingnya mempertahankan, mewariskan serta mempromosikan kuliner atau masakan tradisional khas suku sakai, melakukan evaluasi program yang telah dilakukan. Setelah kegiatan pengabdian dilakukan, peneliti melakukan pengumpulan data dengan penyebaran angket untuk mengetahui kesan peserta terhadap program penyuluhan tentang pentingnya mempertahankan, mewariskan serta mempromosikan kuliner atau masakan tradisional khas suku sakai yang telah dilaksanakan di Aula Kantor Desa Libo Jaya Kabupaten Siak. 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. Penyajian data ini dilakukan dengan teknik observasi langsung yang dianalisis dengan menggunakan rumus $P \frac{r}{N} \times 100\%$ (Febaliza & Zul Afdal, 2015).

Kegiatan pengabdian ini menggunakan anggaran mandiri tim pengabdian serta dari kampus STIE Riau. Kegiatan pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan pada bulan Juni 2023, dengan lokasi pengabdian bertempat pada masyarakat ini berada pada gambar peta seperti tampak dibawah ini:



Gambar 1.
Peta Desa Libo Jaya

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 Suku Sakai memiliki salah satu makanan tradisional yang lezat dan menarik karena berbahan dasar Ubi Racun. Makanan tradisional ini dikenal dengan sebutan "Mangalo".

Pada tahapan pertama kegiatan, tim melakukan wawancara sembari membagikan kuesioner, masyarakat menjawab kuesioner yang dibuat dalam bentuk hard copy. Waktu yang diberikan kepada masyarakat untuk menjawab kuesioner yaitu lebih kurang 5 menit. Selanjutnya, tim menjelaskan terkait tujuan, maksud diadakannya penyuluhan, dan menjelaskan materi tentang "Kuliner Lokal Mengalo Makanan Khas Suku Sakai". Masyarakat terlihat antusias mengikuti penyuluhan terutama saat dijelaskan terkait kuliner masyarakat lokal mengalo makanan khas Suku Sakai guna melestarikan kuliner asli daerah. Setelah pemaparan materi, dilakukan tanya jawab selama lebih kurang 15 menit. Tanya jawab berlangsung cukup menarik.

Mengalo merupakan makanan utama dari Suku Sakai. Proses pembuatannya pun melalui proses yang cukup panjang. Mula-mula, ubi beracun yang baru dicabut dari pohonnya dibersihkan. Kemudian direndam selama kurang lebih tiga hari. Diparut, diperas, kemudian dikeringkan dan disangrai dalam wajan besi.



Gambar 2.

Ubi racun sebagai bahan dasar Mengalo

Setelah selesai di parut, maka hasilnya berupa serbuk yang menyerupai kerak nasi ataupun tepung kasar. Cita rasa Mengalo memang agak hambar dan agak apek. Makanan khas ini bisa disimpan dalam jangka waktu yang cukup lama. Menurut warga Sakai, Teguh, makan Ubi Mengalo sudah menjadi tradisi mereka sejak dahulu. Sejak kecil, ia sudah diajarkan keluarganya untuk mengkonsumsi Mengalo.

"Mengalo ini makanan pokok kami, rasanya enak. Makanan ini dibuat dari ubi racun yang diolah dan bisa tahan lama," kata Teguh warga Sakai di Duri, Wawancara, Sabtu (26/05/2023).



Gambar 3.

Proses Mengolah Makanan Khas Suku Sakai "Mengalo"

Program ini dilaksanakan oleh Tim PKM STIE Riau bersama 20 masyarakat Suku Sakai yang menjadi peserta pelatihan makanan tradisional dan diharapkan mampu memahami setiap prosedur

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

pelatihan sehingga nantinya mampu melestarikan makanan tradisional Suku Sakai terutama Mengalo dengan cara mempelajari, menyebarkan dan menciptakan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) yang berbasis kearifan lokal. UMKM merupakan unit usaha yang dimiliki oleh perorangan atau badan usaha yang memiliki kriteria usaha kecil (mikro). (Tambunan, 2009).



Gambar 4.

Tim PKM STIE Riau bersama peserta pelatihan

Analisis Respon Peserta Terhadap Program Pengembangan Makanan Tradisional

Untuk meninjau sejauh mana program pengabdian berupa pelatihan makanan tradisional ini bermanfaat bagi para peserta, maka Tim PKM STIE Riau bersama peserta pelatihan memberikan sebuah angket untuk mengetahui kesan peserta terhadap program ini.

Tabel 1.

Analisis Hasil Angket Peserta Pelatihan Makanan Tradisional

No	Pertanyaan	Frekuensi		Persentase
		Ya	Tidak	
1	Apakah anda tau makanan mengalo?	17	3	68%
2	Apakah masakan mengalo masih menjadi makanan khas suku sakai?	19	1	76%
3	Apakah makanan mengalo masih sering dijumpai?	7	13	28%
4	Apakan makanan mengalo bahan-bahannya sulit dijumpai?	11	9	44%
5	Apakan makanan mengalo pernah dijual?	2	18	8%
6	Apakan pernah mencicipi makanan mengalo?	16	4	64%
7	Apakan anda pernah ikut memasak makanan mengalo?	8	12	32%
8	Apakah anda puas dengan kinerja PKM STIE Riau dalam kegiatan dengan tema makanan mengalo?	18	2	72%

Sumber : Data Olahan, 2023

Berdasarkan hasil angket dari responden menunjukkan bahwa 17 dari 20 peserta yang mengikuti pelatihan ini mengetahui makanan mengalo dan tahu jika makanan tradisional ini merupakan makanan khas suku sakai. Namun bagi mereka makanan ini cukup susah ditemui hal itu

dibuktikan dengan 7 dari 20 peserta yang memberikan respon jika masakan ini sulit dijumpai. Untuk bahan-bahan tentu tidak sulit ditemukan. Sebagian besar peserta pernah mencicipi makanan tradisional ini hal inidibuktikan dengan respon dari 20 peserta 16 diantaranya pernah mencicipi makanan tradisional ini. Selanjutnya pada angket hanya 8 dari 20 peserta yang pernah ikut membuat makanan tradisional ini. Hal ini memberi repon positif dari Pelatihan yang di taja Tim Pkm STIE Riau bahwa 18 dari 20 peserta menyatakan bahwa pelatihan ini sangat bermanfaat bagi mereka.

Maka berdasarkan hasil angket dari 20 peserta pelatihan dapat diketahui bahwa program pengabdian berupa Pengembangan Kuliner Mangalo Khas Suku Sakai Guna Melestarikan Kuliner Asli Daerah mendapat tanggapan positif dari seluruh kegiatan yang silakukan.

KESIMPULAN

Permasalahan pangan merupakan kebutuhan dasar utama bagi manusia yang harus dipenuhi setiap saat. Pangan mempunyai arti dan peran yang sangat penting bagi kehidupan suatu bangsa. Ketersediaan pangan yang lebih kecil dibandingkan kebutuhannya dapat menciptakan ketidak-stabilan ekonomi. Berbagai gejolak sosial dan politik dapat juga terjadi jika ketahanan pangan terganggu. Kondisi pangan yang kritis ini bahkan dapat membahayakan stabilitas ekonomi dan stabilitas Nasional. Setiap daerah mempunyai keunggulannya masing-masing. Entah itu dari budaya, keindahan alam, atau dari kulinernya yang khas, contohnya dari kasus yang sudah di bahas, Kabupaten Siak khususnya suku sakai yang ada di Desa Libo Jaya yang tidak hanya mempunyai perkebunan kelapa sawit yang luas, aliran sungai yang dapat memanjakan mata, tapi juga mempunyai makanan khas yang sangat lezat, salah satunya kuliner mengalo, makanan khas suku sakai, yang sudah mulai menghilang, sulit di jumpai dan perlu di kembang serta perlu dilestarikan, jadi sudah selayaknya kita melestarikan makanan-makan lokal yang tak kalah lezat dengan makanan-makan kekinian, supaya keturunan kita nanti masih bisa merasakan betapa lezatnya makan-makan lokal.

DAFTAR PUSTAKA

- 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.
- 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.
- Norman, dkk, (2009). Handbook Of Qualitative Research. Yogyakarta: Pustaka PelajarMargono. S. (2003). Metodologi Penelitian Pendidikan Cet 2. Jakarta: Rineka Cipta.
- 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.