

Pengenalan Makanan Khas Bugis kepada Ibu PKK dan KWT sebagai Upaya Pelestarian Budaya Kuliner di Dukuh Maesan Wetan, Kalurahan Wahyuharjo, DIY Yogyakarta

Syamsidar¹, Dicky Rahmat Mursyidan², Muh. Nur Syamsul Syarif Pasaribu³,
Selpi⁴, Wilda Sari⁵, Khusnul Hatimah⁶, Muhammad Al Mutakhir⁷, Risma
Nilawati⁸, Ahmad Ayyamulloh IT⁹, Nurul Qalbi¹⁰, Fatimah Azzahra¹¹, Saenab
Mu'min¹²

¹⁻¹² Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar

*Penulis Korespondensi: syamsidar@uin-alauddin-ac.id¹, dickyrahmat145@gmail.com²,
sympasaribu0@gmail.com³, selfi6180@gmail.com⁴, wilda0755@gmail.com⁵,
hatimahkhusnul003@gmail.com⁶, muhammadalmutakhir30@gmail.com⁷, rismanilawati06@gmail.com⁸,
ahmadayyamullohibnutasmiyah@gmail.com⁹, nurulqalbi01501@gmail.com¹⁰,
fatimahfaz12@gmail.com¹¹, saenabmumin300@gmail.com¹²

Abstract. Preserving culinary heritage faces challenges such as shifting consumption patterns, a growing preference for modern foods, and limited public knowledge—outside the food's region of origin—regarding specific traditional dishes. This community service initiative aimed to introduce signature Bugis dishes to members of the Family Welfare Empowerment (PKK) and Women Farmers' Groups (KWT) in Maesan Wetan Hamlet, Wahyuharjo Village, Lendah District, Kulon Progo Regency, Special Region of Yogyakarta, while simultaneously fostering appreciation for the culinary diversity of the Indonesian archipelago. The activity employed a participatory approach involving presentations, discussions, demonstrations, hands-on preparation, and reflection on the participants' experiences. The food introduced in the activity includes *qq* and *sanggara' balanda* as a representation of South Sulawesi culinary knowledge. The results demonstrated that combining introductions with hands-on experience enabled participants to gain knowledge regarding the dishes' names, ingredients, preparation methods, flavor profiles, and cultural contexts. Interactions during the event also facilitated a knowledge exchange between Bugis culture and the local community. This initiative illustrates that culinary introduction can serve as an educational and participatory strategy to strengthen cultural appreciation and act as a starting point for the sustainable preservation of culinary knowledge.

Keywords: Culinary culture, Traditional food, Bugis, Community empowerment, KWT and PKK

Abstrak. Pelestarian budaya kuliner menghadapi tantangan berupa perubahan pola konsumsi, meningkatnya preferensi terhadap makanan modern, serta terbatasnya pengetahuan masyarakat di luar wilayah asal mengenai makanan tradisional tertentu. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan memperkenalkan makanan khas Bugis kepada Ibu Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK) dan Kelompok Wanita Tani (KWT) di Dukuh Maesan Wetan, Kalurahan Wahyuharjo, Kapanewon Lendah, Kabupaten Kulon Progo, Daerah Istimewa Yogyakarta, sekaligus mendorong apresiasi terhadap keragaman budaya kuliner Nusantara. Kegiatan menggunakan pendekatan partisipatif melalui penyampaian materi, diskusi, demonstrasi dan praktik pengolahan, serta refleksi terhadap pengalaman peserta. Makanan yang diperkenalkan dalam kegiatan meliputi *qq* dan *sanggara' balanda* sebagai representasi pengetahuan kuliner Sulawesi Selatan. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pengenalan yang disertai pengalaman langsung membuat peserta memperoleh pengetahuan mengenai nama, bahan, proses pengolahan, karakteristik rasa, dan konteks budaya makanan. Interaksi selama kegiatan juga membuka ruang pertukaran pengetahuan antara budaya Bugis dan masyarakat lokal. Kegiatan ini menunjukkan bahwa pengenalan kuliner dapat menjadi strategi edukatif dan partisipatif untuk memperkuat apresiasi budaya serta menjadi titik awal pelestarian pengetahuan kuliner secara berkelanjutan.

Kata kunci: Budaya kuliner, Makanan tradisional, Bugis, Pemberdayaan masyarakat, KWT dan PKK

1. LATAR BELAKANG

Kebudayaan merupakan bagian penting dalam kehidupan masyarakat karena merupakan identitas yang membedakan kelompok masyarakat tertentu satu sama lain. Selain bahasa, seni, pakaian, dan upacara tradisional yang membentuk identitas budaya, makanan yang dikonsumsi dan diwariskan antar generasi juga merupakan bagian penting dari identitas tersebut. Makanan tradisional memiliki keterkaitan dengan lingkungan, pengetahuan masyarakat, kebiasaan, nilai sosial, serta pengalaman sejarah suatu kelompok. Keberadaan makanan tradisional dengan demikian tidak dapat dipisahkan dari keberadaan budaya masyarakat yang menciptakannya. Kajian mengenai budaya pangan menunjukkan bahwa makanan dapat menjadi bagian dari praktik budaya yang merepresentasikan identitas dan kehidupan sosial masyarakat, sehingga pemeliharaan pengetahuan mengenai pangan tradisional menjadi bagian dari upaya mempertahankan kebudayaan (Gumilar et al., 2017).

Kuliner tradisional memiliki peran penting dalam pelestarian kebudayaan karena mengandung pengetahuan tentang bahan pangan, cara pengolahan, teknik memasak, dan cara penyajian, serta nilai yang melekat pada kehidupan masyarakat. Kuliner yang diwariskan dari generasi ke generasi dapat menjadi cara untuk mempertahankan pengetahuan lokal ketika terjadi perubahan dalam pola kehidupan masyarakat. Penelitian mengenai kuliner tradisional pada masyarakat Sulawesi Selatan menunjukkan bahwa makanan tradisional tidak hanya berfungsi sebagai sesuatu yang dikonsumsi, tetapi juga mempunyai fungsi sosial dan budaya dalam kehidupan masyarakat. Penyajian makanan dalam kegiatan adat dapat menciptakan hubungan sosial, mempererat ikatan masyarakat, dan memperkuat integrasi sosial (Asis et al., 2019).

Salah satu tantangan dalam mempertahankan keberadaan makanan tradisional adalah perubahan pola konsumsi masyarakat. Ini dapat dipengaruhi oleh perkembangan makanan modern, perubahan selera, dan kemudahan masyarakat untuk memperoleh berbagai jenis makanan. Kondisi ini dapat menyebabkan masyarakat yang tidak memiliki hubungan langsung dengan budaya asal makanan tersebut semakin jarang mengetahui makanan tradisional. Penelitian mengenai pelestarian Wingko Babat di Semarang menunjukkan bahwa perubahan selera masyarakat terhadap makanan yang lebih modern dapat menyebabkan makanan tradisional semakin terdesak sehingga diperlukan berbagai

bentuk upaya konservasi agar makanan tradisional tetap dikenal dan diminati masyarakat (Sarwopeni & Saraswati, 2021).

Salah satu langkah penting dalam menjaga keberadaan kuliner tradisional di tengah perubahan sosial dan budaya adalah pengenalan. Pengenalan tentang nama, bahan, proses pengolahan, cita rasa, sejarah, dan nilai budaya makanan dapat meningkatkan pemahaman masyarakat tentang makanan kuliner. Pengenalan juga dapat menjadi langkah awal untuk mendorong masyarakat untuk mencoba, mengolah, mengonsumsi, dan memperkenalkan kembali makanan tradisional ke lingkungan sekitarnya. Penelitian mengenai pengembangan media pengenalan resep makanan tradisional khas Bugis menunjukkan bahwa media informasi dan edukasi dapat digunakan untuk memperkenalkan makanan tradisional khas Bugis kepada masyarakat serta meningkatkan ketertarikan terhadap pengetahuan mengenai kuliner tersebut (Aras et al., 2020).

Makanan khas Bugis merupakan bagian dari kekayaan kuliner Sulawesi Selatan yang memiliki karakteristik dan nilai budaya tersendiri. Kuliner Bugis tidak hanya berkaitan dengan rasa dan bahan yang digunakan, tetapi juga mencerminkan pengetahuan masyarakat mengenai cara memasak, menyajikan, dan memanfaatkan bahan pangan. Coto, barongko, nasu likku, serta berbagai makanan tradisional lainnya memperlihatkan keragaman kuliner yang berkembang dalam lingkungan masyarakat Bugis. Kajian mengenai identitas budaya dalam kuliner tradisional menunjukkan bahwa seni memasak dan menyajikan makanan merupakan salah satu unsur budaya masyarakat Bugis. Keberadaan kuliner tradisional Bugis juga dapat menjadi ruang untuk memperlihatkan identitas budaya daerah dalam konteks kebudayaan Nusantara (Hardiningtyas & Turaeni, 2021).

Keragaman makanan khas Bugis memiliki potensi untuk diperkenalkan kepada masyarakat di luar wilayah Sulawesi Selatan. Pengenalan tersebut dapat memperluas pengetahuan masyarakat mengenai keberagaman budaya Indonesia sekaligus memberikan ruang bagi kuliner tradisional untuk tetap hidup dalam lingkungan sosial yang berbeda. Penelitian mengenai potensi daya tarik gastronomi makanan khas Bugis-Makassar menunjukkan bahwa makanan khas daerah dapat menjadi sarana untuk mengenalkan filosofi, teknik penyajian, metode memasak, bahan, dan peralatan yang digunakan dalam pengolahan makanan. Kajian tersebut juga menunjukkan bahwa kuliner

Bugis-Makassar mempunyai potensi untuk dikembangkan sebagai daya tarik karena pengalaman terhadap makanan tidak hanya berkaitan dengan aktivitas mencicipi, tetapi juga dengan pengetahuan mengenai latar belakang makanan tersebut (Maryetti et al., 2023).

Nilai budaya yang terdapat dalam makanan khas Bugis menjadikan pengenalan kuliner tidak cukup dilakukan hanya dengan memperkenalkan nama dan rasa makanan. Pengetahuan mengenai sejarah, bahan, cara pengolahan, teknik penyajian, serta fungsi makanan dalam kehidupan masyarakat perlu disampaikan agar masyarakat memperoleh pemahaman yang lebih utuh. Kajian mengenai Barongko sebagai salah satu kuliner khas Makassar menunjukkan bahwa makanan tradisional memiliki hubungan dengan sejarah dan tradisi masyarakat sehingga dokumentasi mengenai makanan tersebut dapat berfungsi sebagai bagian dari usaha pelestarian kuliner tradisional Indonesia (Pradiati et al., 2023).

Pelestarian budaya kuliner membutuhkan keterlibatan masyarakat karena keberadaan makanan tradisional sangat bergantung pada pengetahuan dan praktik yang dilakukan dalam kehidupan sehari-hari. Pelestarian tidak hanya dilakukan melalui pencatatan atau dokumentasi, tetapi juga melalui proses pengenalan, pembelajaran, praktik pengolahan, dan pewarisan pengetahuan. Penelitian mengenai rekonstruksi budaya pangan di Cipatujah menunjukkan bahwa konservasi budaya pangan dapat dilakukan melalui keterlibatan peneliti, masyarakat, mitra, dan pemerintah secara terstruktur. Proses tersebut tidak hanya menggali kembali tradisi pangan yang telah ada, tetapi juga membuka peluang kreativitas dan pengembangan sesuai kebutuhan masyarakat (Gumilar et al., 2017).

Pemberdayaan masyarakat dapat menjadi pendekatan yang relevan dalam pelestarian budaya karena masyarakat ditempatkan sebagai pelaku utama dalam proses menjaga dan mengembangkan potensi lokal. Kegiatan pemberdayaan dapat memberikan kesempatan kepada masyarakat untuk memperoleh pengetahuan, keterampilan, serta pengalaman yang dapat diterapkan secara berkelanjutan. Penelitian mengenai pemberdayaan sebagai upaya konservasi budaya lokal menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan dan pemberdayaan dapat meningkatkan kemampuan masyarakat untuk berperan dalam mempertahankan potensi budaya yang dimiliki. Keberhasilan

pemberdayaan juga dipengaruhi oleh kesadaran masyarakat, kebutuhan terhadap kegiatan, serta ketertarikan masyarakat terhadap potensi lokal yang dikembangkan (Lestari & Suminar, 2020).

Ibu PKK dan Kelompok Wanita Tani (KWT) memiliki posisi yang potensial sebagai kelompok masyarakat dalam kegiatan pengenalan dan pelestarian makanan tradisional. Aktivitas perempuan dalam keluarga dan masyarakat memiliki keterkaitan dengan pengelolaan pangan, pengolahan hasil pertanian, serta pengembangan keterampilan produktif. KWT tidak hanya berfungsi sebagai wadah kegiatan pertanian, tetapi juga dapat menjadi ruang pembelajaran dan pemberdayaan masyarakat dalam mengoptimalkan sumber daya lokal. Penelitian mengenai peran KWT menunjukkan bahwa kelompok tersebut dapat menjadi wadah bagi perempuan untuk meningkatkan kapasitas, mengembangkan sumber daya yang tersedia, dan mendukung kesejahteraan keluarga melalui kegiatan berbasis pangan dan sumber daya lokal (Pribadi et al., 2021).

Konteks Dukuh Maesan Wetan, Kalurahan Wahyuharjo, Daerah Istimewa Yogyakarta memberikan ruang yang menarik untuk mengkaji pengenalan makanan khas Bugis kepada masyarakat yang berada di luar wilayah budaya Bugis. Lingkungan masyarakat yang memiliki aktivitas PKK dan KWT dapat menjadi ruang interaksi untuk memperkenalkan pengetahuan mengenai budaya pangan dari daerah lain. Pengenalan makanan khas Bugis dalam lingkungan tersebut bukan hanya memperkenalkan jenis makanan baru, tetapi juga mempertemukan pengetahuan budaya Bugis dengan pengalaman kuliner masyarakat setempat. Kondisi tersebut menjadikan kegiatan pengenalan kuliner sebagai bentuk interaksi budaya yang dapat memperluas apresiasi masyarakat terhadap keragaman kuliner Nusantara.

Pengetahuan masyarakat mengenai makanan khas Bugis menjadi aspek penting yang perlu diperhatikan dalam upaya pelestarian budaya kuliner. Keterbatasan informasi mengenai jenis makanan, bahan, teknik pengolahan, serta latar belakang budaya dapat menyebabkan makanan khas suatu daerah hanya dikenal oleh masyarakat di wilayah asalnya. Penelitian mengenai kuliner tradisional Sulawesi Selatan menunjukkan bahwa masih terdapat beragam kuliner daerah yang belum dikenal secara luas meskipun memiliki potensi untuk dikembangkan dan diperkenalkan kepada masyarakat yang lebih luas. Kondisi keterbatasan informasi tersebut menunjukkan pentingnya kegiatan

identifikasi, dokumentasi, dan pengenalan kuliner tradisional sebagai bagian dari penguatan keberadaan budaya pangan (Asis et al., 2019).

Pengenalan makanan khas Bugis kepada Ibu PKK dan KWT di Dukuh Maesan Wetan dapat menjadi solusi yang menggabungkan aspek pendidikan budaya dengan pemberdayaan masyarakat. Kegiatan dapat dilakukan melalui penyampaian informasi mengenai asal-usul makanan, bahan yang digunakan, proses pengolahan, cara penyajian, nilai budaya, serta praktik mencicipi atau pengolahan makanan apabila memungkinkan. Proses tersebut memberikan pengalaman langsung kepada peserta sehingga pengetahuan mengenai kuliner tidak berhenti pada informasi teoritis. Model pengenalan yang memadukan informasi dan pengalaman kuliner sejalan dengan kajian gastronomi yang menempatkan makanan sebagai objek pembelajaran mengenai bahan, teknik memasak, penyajian, dan filosofi yang melekat pada makanan daerah (Maryetti et al., 2023).

Pelestarian melalui kegiatan pengenalan memiliki peluang untuk berkembang menjadi kegiatan yang berkelanjutan apabila pengetahuan yang diperoleh peserta dapat dipraktikkan dan diwariskan. Ibu PKK dan KWT dapat berperan sebagai penerima sekaligus penyebar pengetahuan kuliner kepada keluarga dan masyarakat di lingkungan sekitar. Pengetahuan mengenai makanan tradisional dapat dikembangkan melalui kegiatan praktik, dokumentasi resep, pengolahan bahan, serta pengenalan kepada generasi muda. Penelitian mengenai pelestarian kuliner tradisional menunjukkan bahwa keberlanjutan makanan tradisional memerlukan keterlibatan masyarakat, inovasi, kegiatan pengenalan, dan upaya untuk meningkatkan ketertarikan terhadap makanan tradisional (Sarwopeni & Saraswati, 2021).

Kajian terdahulu mengenai kuliner Bugis lebih banyak membahas identitas budaya, sejarah makanan, potensi gastronomi, media pengenalan resep, dan pengembangan kuliner sebagai daya tarik wisata. Penelitian Hardiningtyas dan Turaeni (2021) menegaskan posisi makanan dan kuliner sebagai unsur budaya Bugis, sedangkan Maryetti et al. (2023) mengkaji potensi gastronomi makanan khas Bugis-Makassar. Aras et al. (2020) mengembangkan media pengenalan resep makanan tradisional khas Bugis sebagai sarana informasi dan edukasi. Kajian tersebut menunjukkan bahwa makanan khas Bugis telah memperoleh perhatian akademik, tetapi ruang kajian mengenai proses pengenalan langsung makanan khas Bugis kepada kelompok perempuan dalam konteks

pemberdayaan masyarakat di luar Sulawesi Selatan masih terbuka. Celah tersebut menjadi dasar penting bagi penelitian mengenai pengenalan makanan khas Bugis kepada Ibu PKK dan KWT di Dukuh Maesan Wetan.

Pelestarian budaya kuliner melalui pengenalan kepada Ibu PKK dan KWT di Dukuh Maesan Wetan diarahkan untuk membangun pengetahuan, apresiasi, dan ketertarikan masyarakat terhadap makanan khas Bugis. Pengenalan tersebut diharapkan dapat memperluas pemahaman bahwa makanan tradisional merupakan bagian dari identitas budaya yang memiliki nilai sejarah, sosial, dan pengetahuan lokal. Kegiatan tersebut juga dapat menjadi ruang pertukaran budaya antara masyarakat Bugis dan masyarakat Yogyakarta melalui pengalaman kuliner. Penguatan pengetahuan budaya melalui pengenalan kuliner memiliki relevansi dengan upaya konservasi karena masyarakat yang mengenal dan memahami nilai suatu budaya memiliki dasar yang lebih kuat untuk menghargai, mempraktikkan, serta meneruskannya kepada lingkungan sosial dan generasi berikutnya (Asis et al., 2019; Lestari & Suminar, 2020).

Permasalahan penelitian ini diarahkan pada proses pengenalan makanan khas Bugis kepada Ibu PKK dan KWT di Dukuh Maesan Wetan, pengetahuan dan pemahaman peserta terhadap makanan khas Bugis, respons peserta terhadap kegiatan pengenalan, serta potensi kegiatan tersebut sebagai upaya pelestarian budaya kuliner.

2. METODE PENELITIAN

Metode deskriptif kualitatif digunakan dalam penelitian ini untuk memberikan gambaran mendalam tentang proses pengenalan makanan khas Bugis kepada Ibu PKK dan Kelompok Wanita Tani (KWT) sebagai upaya pelestarian budaya kuliner di Dukuh Maesan Wetan, Kalurahan Wahyuharjo, Kapanewon Lendah, Kabupaten Kulon Progo, Daerah Istimewa Yogyakarta. Pilihan metode kualitatif didasarkan pada jenis masalah penelitian: pengalaman, pemahaman, perspektif, dan reaksi peserta terhadap kegiatan pengenalan makanan khas Bugis. Sugiyono (2019) menjelaskan bahwa metode penelitian kualitatif digunakan untuk meneliti kondisi objek yang alamiah dengan peneliti sebagai instrumen utama, sedangkan proses pengumpulan dan analisis data dilakukan untuk memperoleh pemahaman terhadap makna dari suatu fenomena. Moleong (2017) juga menjelaskan bahwa penelitian kualitatif berorientasi pada pemahaman terhadap fenomena yang dialami oleh subjek penelitian secara holistik dan disajikan dalam bentuk

deskripsi pada konteks alamiah. Karakteristik tersebut sesuai dengan penelitian ini karena data yang dikaji tidak diarahkan pada pengukuran secara statistik, melainkan pada penggambaran proses pengenalan, pengetahuan, pengalaman, dan respons Ibu PKK dan KWT terhadap makanan khas Bugis.

Lokasi penelitian berada di Dukuh Maesan Wetan, Kalurahan Wahyuharjo, Kapanewon Lendah, Kabupaten Kulon Progo, Daerah Istimewa Yogyakarta, dengan subjek penelitian berupa Ibu PKK dan anggota KWT yang mengikuti kegiatan pengenalan makanan khas Bugis. Data penelitian diperoleh melalui observasi terhadap pelaksanaan kegiatan, wawancara dengan peserta dan pihak yang terlibat, serta dokumentasi kegiatan dan makanan yang diperkenalkan. Penentuan informan dilakukan secara purposif dengan mempertimbangkan keterlibatan dan pengetahuan informan terhadap kegiatan yang diteliti. Sugiyono (2019) menerangkan bahwa penelitian kualitatif menggunakan peneliti sebagai instrumen utama serta dapat memanfaatkan teknik observasi, wawancara, dan dokumentasi dalam memperoleh data yang diperlukan. Moleong (2017) menempatkan wawancara dan pengamatan sebagai teknik penting dalam penelitian kualitatif karena keduanya memungkinkan peneliti memahami sikap, pandangan, perasaan, dan perilaku individu maupun kelompok dalam konteks alamiah.

Analisis data dilakukan secara kualitatif sejak proses pengumpulan data hingga penelitian selesai melalui tahapan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Data hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi diseleksi berdasarkan keterkaitannya dengan fokus penelitian, kemudian dikelompokkan ke dalam tema seperti proses pengenalan makanan khas Bugis, tingkat pengetahuan peserta, respons terhadap makanan yang diperkenalkan, serta potensi kegiatan sebagai bentuk pelestarian budaya kuliner. Keabsahan data diperiksa melalui triangulasi teknik dan sumber dengan membandingkan informasi yang diperoleh melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Sugiyono (2019) menjelaskan bahwa analisis data dalam penelitian kualitatif dilakukan secara interaktif dan berlangsung secara terus-menerus sampai data yang diperoleh mencapai kondisi yang memadai, sedangkan pengujian keabsahan data dapat dilakukan melalui kredibilitas, transferabilitas, dependabilitas, dan konfirmabilitas. Moleong (2017) menegaskan pentingnya pemeriksaan keabsahan data dalam penelitian kualitatif agar hasil penelitian dapat dipertanggungjawabkan secara ilmiah.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini bertujuan mendeskripsikan proses pengenalan makanan khas Bugis, menggambarkan pengetahuan dan respons Ibu PKK dan KWT terhadap makanan yang diperkenalkan, serta menganalisis potensi pengenalan kuliner sebagai bentuk pelestarian budaya. Pendekatan deskriptif kualitatif dipandang sesuai karena penelitian berfokus pada penggambaran proses, pengalaman, pandangan, dan respons peserta dalam konteks kegiatan yang berlangsung secara alamiah. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan gambaran mengenai pengenalan kuliner sebagai strategi sederhana yang dapat mempertemukan pelestarian budaya dengan pemberdayaan masyarakat di tingkat lokal.

Kegiatan pengenalan makanan khas Bugis dilaksanakan sebagai ruang pembelajaran lintas budaya yang mempertemukan pengetahuan kuliner Sulawesi Selatan dengan pengalaman masyarakat Dukuh Maesan Wetan. Pemilihan Ibu PKK dan KWT sebagai sasaran didasarkan pada posisi kelompok tersebut sebagai ruang interaksi dan pembelajaran masyarakat. Dalam pelaksanaan kegiatan, peserta tidak ditempatkan semata-mata sebagai penerima informasi, tetapi dilibatkan dalam proses bertanya, mengamati, berdiskusi, dan mengikuti praktik pengolahan.

Materi pengenalan diarahkan pada empat aspek utama, yaitu identitas makanan, bahan dan peralatan, proses pengolahan, serta konteks budaya. Penyampaian materi mengenai konteks budaya penting karena makanan tradisional pada dasarnya merupakan bagian dari pengetahuan sosial yang berkembang bersama masyarakat. Asis et al. (2019) menunjukkan bahwa kuliner tradisional Sulawesi Selatan memiliki keterkaitan dengan aktivitas budaya dan dapat berfungsi sebagai medium penguatan identitas lokal. Dengan demikian, penjelasan mengenai makanan dalam kegiatan ini ditempatkan sebagai bagian dari upaya memahami budaya, bukan sekadar transfer resep.

Dua makanan yang diperkenalkan adalah barobbo dan sanggara' balanda. Sanggara balanda merupakan olahan berbasis pisang yang memperlihatkan pemanfaatan bahan pangan lokal dalam tradisi kuliner Sulawesi Selatan, sedangkan barobbo memperlihatkan karakter makanan berbasis bahan pangan yang diolah sebagai hidangan masyarakat. Pengenalan kedua makanan tersebut memberikan kesempatan kepada peserta untuk melihat bahwa makanan daerah memiliki variasi bahan, teknik, tekstur, rasa, dan cara

penyajian. Kajian etnogastronomi mengenai pangan tradisional berbasis pisang di Sulawesi Selatan juga menempatkan sanggara balanda sebagai bagian dari kekayaan pangan yang berkaitan dengan identitas dan praktik budaya masyarakat (Rismayanti et al., 2025).

Praktik pengolahan menjadi bagian penting dalam kegiatan karena pengetahuan kuliner akan lebih mudah dipahami ketika peserta memperoleh pengalaman langsung. Pendekatan *learning by doing* memungkinkan peserta tidak hanya mendengar penjelasan, tetapi juga mengamati tahapan pengolahan, mengenali bahan, dan memahami teknik dasar yang digunakan. Pendekatan partisipatif semacam ini sejalan dengan praktik pemberdayaan KWT yang menempatkan pelatihan, pengembangan kapasitas, dan pengalaman produksi sebagai bagian dari proses peningkatan keberdayaan kelompok (Jubaedah et al., 2026).

Respons peserta selama kegiatan menunjukkan adanya ketertarikan terhadap makanan yang sebelumnya belum atau tidak banyak mereka kenal. Pertanyaan peserta berkembang pada aspek bahan, cara pengolahan, rasa, asal makanan, serta kemungkinan makanan tersebut dibuat kembali. Temuan kualitatif ini penting karena ketertarikan merupakan salah satu prasyarat awal dalam proses pelestarian. Ketika suatu makanan dikenal dan dipahami, terdapat peluang lebih besar bagi pengetahuan tersebut untuk dicoba, dibicarakan, dan diperkenalkan kembali kepada lingkungan sosial.

Interaksi yang berlangsung juga menghasilkan proses pertukaran pengetahuan. Peserta membawa pengalaman mengenai pangan dan kebiasaan kuliner lokal, sedangkan fasilitator memperkenalkan pengetahuan mengenai kuliner Bugis. Proses tersebut menunjukkan bahwa pelestarian budaya dapat berjalan secara dialogis, bukan dengan menempatkan satu budaya sebagai pihak yang lebih tinggi daripada budaya lain. Dalam konteks masyarakat yang beragam, pengenalan kuliner dapat berfungsi sebagai media membangun apresiasi terhadap perbedaan sekaligus memperkuat kesadaran mengenai kekayaan budaya Indonesia.

Dari sisi pelestarian, kegiatan pengenalan memiliki nilai strategis karena pengetahuan kuliner merupakan pengetahuan yang dapat hilang apabila tidak dipraktikkan dan diwariskan. Aras et al. (2020) menegaskan pentingnya media pengenalan sebagai sarana edukasi mengenai resep makanan tradisional Bugis,

sedangkan Sarwopeni dan Saraswati (2021) menunjukkan bahwa keberlanjutan kuliner tradisional membutuhkan upaya konservasi yang melibatkan masyarakat dan inovasi. Oleh sebab itu, kegiatan pengenalan perlu dilanjutkan melalui dokumentasi resep, praktik berkala, pengenalan kepada generasi muda, dan pengembangan kegiatan kuliner yang sesuai dengan kebutuhan masyarakat.

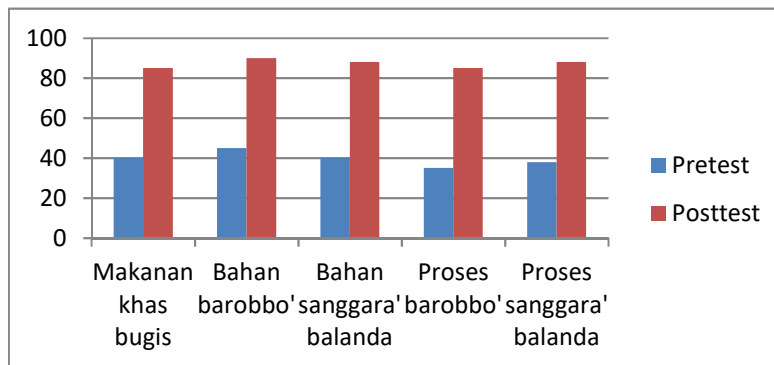
Selain dimensi budaya, kegiatan memiliki peluang dikembangkan ke arah pemberdayaan ekonomi. KWT dapat menjadi ruang untuk menguji kemungkinan produksi pangan, menghitung biaya bahan, mengembangkan kemasan, dan memperkenalkan produk kepada masyarakat. Namun, kegiatan ini belum dapat menyimpulkan adanya peningkatan pendapatan karena tidak dilakukan pengukuran ekonomi secara khusus. Posisi kegiatan lebih tepat dipahami sebagai tahap awal peningkatan pengetahuan dan pengalaman yang dapat menjadi dasar bagi program lanjutan. Pengembangan produk pangan oleh KWT dalam berbagai program pemberdayaan menunjukkan bahwa peningkatan kapasitas pengolahan dapat diarahkan pada nilai tambah dan pengembangan usaha apabila disertai pendampingan lanjutan (Umyati et al., 2022; Jubaedah et al., 2026).

Secara keseluruhan, hasil kegiatan memperlihatkan bahwa pengenalan makanan khas Bugis kepada Ibu PKK dan KWT dapat berfungsi sebagai strategi edukasi budaya yang sederhana, partisipatif, dan kontekstual. Keunggulan pendekatan ini terletak pada penggabungan antara pengetahuan dan pengalaman. Meskipun demikian, keberlanjutan pelestarian tidak dapat hanya bergantung pada satu kali kegiatan. Diperlukan tindak lanjut berupa dokumentasi resep, praktik pengolahan secara berkala, pelibatan generasi muda, serta penguatan kapasitas kelompok agar pengetahuan yang diperoleh tidak berhenti pada kegiatan pengabdian.

Tabel 1. Deskripsi tabel

No.	Variabel	Pretest	Posttest	Gain (%)
1	Pengetahuan tentang makanan khas Bugis	40	85	7,00
2	Pengetahuan tentang bahan pembuatan barobbo	45	90	81,82

3	Pengetahuan tentang bahan pembuatan sanggara' balanda	40	88	80,00
4	Pengetahuan tentang proses pembuatan barobbo	35	85	76,92
5	Pengetahuan tentang proses pembuatan sanggara' balanda	38	88	80,65
	Rerata	39,6	87,2	78,88



Gambar 1. Grafik capaian pengetahuan peserta



Gambar 2. Dokumentasi pasca pelatihan

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengenalan makanan khas Bugis kepada Ibu PKK dan KWT di Dukuh Maesan Wetan menunjukkan bahwa kuliner dapat digunakan sebagai media edukasi budaya dan interaksi lintas budaya. Pengenalan barobbo dan sanggara' balanda melalui penyampaian materi, diskusi, demonstrasi, dan praktik memberikan pengalaman kepada peserta untuk mengenali bahan, proses pengolahan, karakteristik makanan, serta konteks budaya yang menyertainya. Respons peserta menunjukkan adanya ketertarikan terhadap

pengetahuan kuliner yang diperkenalkan dan membuka peluang terjadinya pertukaran pengetahuan antara budaya Bugis dan masyarakat lokal. Kegiatan ini belum dapat digunakan untuk menyimpulkan perubahan pengetahuan secara kuantitatif maupun dampak ekonomi karena tidak menggunakan instrumen pretest-posttest dan pengukuran pendapatan. Oleh karena itu, kegiatan lanjutan direkomendasikan dalam bentuk dokumentasi resep, praktik kuliner berkala, pengenalan kepada generasi muda, serta pendampingan pengembangan produk agar pelestarian budaya kuliner dapat berlangsung secara berkelanjutan dan berpotensi memberikan nilai tambah bagi masyarakat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan terima kasih kepada Pemerintah Kalurahan Wahyuharjo, masyarakat Dukuh Maesan Wetan, Ibu PKK, Kelompok Wanita Tani (KWT), serta seluruh pihak yang telah mendukung pelaksanaan kegiatan pengenalan makanan khas Bugis. Apresiasi juga disampaikan kepada pihak yang membantu persiapan, pelaksanaan, dokumentasi, dan penyusunan artikel pengabdian kepada masyarakat ini.

DAFTAR REFERENSI

- Amiruddin, A., Adi, P., Mulyani, R., Yudhistira, B., Diansari, P., Putri, A. R., & Rismayanti, R. (2026). Ethnogastronomic perspectives on cultural identity and culinary heritage of traditional banana-based foods in South Sulawesi. *Discover Food*, 6, 181. <https://doi.org/10.1007/s44187-026-00914-z>
- Aras, B. S., Djirong, A., & Irfan, I. (2020). Perancangan media pengenalan resep makanan tradisional khas Bugis. *TANRA: Jurnal Desain Komunikasi Visual Fakultas Seni dan Desain Universitas Negeri Makassar*, 7(3), 139–144. <https://doi.org/10.26858/tanra.v7i3.17281>
- Asis, A., Raodah, R., & Suryaningsih, T. (2019). *Ragam kuliner pada upacara adat di Sulawesi Selatan*. Direktorat Jenderal Kebudayaan, Balai Pelestarian Nilai Budaya Sulawesi Selatan.
- Gumilar, T., CMS, S., & Kusnandar. (2016). Rekonstruksi tradisi Rarangken Paré: Upaya awal konservasi budaya pangan di Cipatujah Kabupaten Tasikmalaya. *Indonesian Journal of Conservation*, 5(1). <https://doi.org/10.15294/ijc.v5i1.11760>
- Hardiningtyas, P. R., & Turaeni, N. N. T. (2021). Identitas budaya dan paradoksal kuliner tradisional dalam cerpen *Ketika Saatnya dan Kisah-Kisah Lainnya*. *Kandai*, 17(2), 256–279.

- Jati, R. N., Hariadi, S. S., & Muzayyanah, M. A. U. (2025). Pengaruh peran Kelompok Wanita Tani dan faktor internal anggota KWT terhadap keberdayaan masyarakat dalam pemanfaatan lahan pekarangan. *Jurnal Penyuluhan*. <https://doi.org/10.25015/21202560892>
- Jubaedah, Y., Maosul, A., Rinekasari, N. R., Yusuf, R., Rohaeni, N., & Hernawati, H. (2026). Pemberdayaan kelompok wanita tani melalui kuliner olahan lele di kawasan industri. *Jurnal Abmas*, 26(1), 189–200. <https://doi.org/10.17509/abmas.v26i1.308>
- Lestari, T. S., & Suminar, T. (2020). Pemberdayaan sebagai upaya peningkatan konservasi budaya lokal di Desa Menari Tanon. *Journal of Nonformal Education and Community Empowerment*, 4(1), 1–16. <https://doi.org/10.15294/jnece.v4i1.34481>
- Maryetti, Saptadinata, A., Murniaty, D., Luthfiandana, R., & Dermawan, A. D. (2023). Potensi daya tarik wisata gastronomi makanan khas Bugis–Makassar. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, 8(3), 166–175. <https://doi.org/10.56743/jstp.v8i3.314>
- Moleong, L. J. (2017). *Metodologi penelitian kualitatif* (Edisi revisi). PT Remaja Rosdakarya.
- Pradiati, S., Armielia, A. A., & Triutama, O. P. (2023). Sejarah gastronomi kue Barongko dari Makassar. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(1), 3794–3799. <https://doi.org/10.31004/jptam.v7i1.5824>
- Pribadi, P. T., Setiawan, I., & Isyanto, A. Y. (2021). Peran Kelompok Wanita Tani dalam pemberdayaan ekonomi masyarakat: Studi kasus pada Kelompok Wanita Tani Puncaksari di Desa Binangun Kecamatan Pataruman Kota Banjar. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*, 8(2), 284–292. <https://doi.org/10.25157/jimag.v8i2.4866>
- Sarwopeni, S. D., & Saraswati, U. (2021). Intangible conservation: Keberadaan Wingko Babat kuliner khas Semarang tahun 1946–2019. *Journal of Indonesian History*, 10(1), 77–85. <https://doi.org/10.15294/jih.v10i1.47029>
- Sugiyono. (2019). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D* (Edisi ke-2, Cet. 1). Alfabeta.
- Umyati, S., Sukmasari, M. D., & Wijaya, A. A. (2022). Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani melalui peningkatan nilai tambah komoditas pertanian di era new normal. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 6–10. <https://doi.org/10.31949/jb.v3i1.1636>