



Eksistensi kue mangkuak dalam arus modernisasi pangan di Nagari Sianok

Muhammad Rafif Rifki Al Ghifary, Esa Rahmadani²

^{1,2}Institut Seni Indonesia Padangpanjang, Sumatera Barat, Indonesia

ABSTRAK

Kue mangkuak merupakan salah satu kuliner tradisional khas Nagari Sianok yang memiliki nilai budaya, simbolik, dan historis dalam kehidupan masyarakat Minangkabau. Keberadaan kue ini tidak hanya berkaitan dengan praktik konsumsi pangan, tetapi juga berfungsi sebagai penanda identitas budaya yang hadir dalam berbagai kegiatan adat dan ritual sosial. Namun demikian, perkembangan industri pangan modern yang ditandai dengan maraknya kue-kue modern berkemasan menarik, variasi rasa yang beragam, serta strategi pemasaran berbasis digital telah memengaruhi pola konsumsi masyarakat, khususnya generasi muda. Kondisi tersebut menimbulkan tantangan serius terhadap keberlanjutan kue mangkuak sebagai warisan kuliner tradisional. Artikel ini bertujuan untuk menganalisis eksistensi kue mangkuak di tengah arus modernisasi pangan serta mengidentifikasi faktor-faktor yang mendukung dan menghambat keberlanjutannya di Nagari Sianok. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan metode observasi partisipatif, wawancara mendalam, dan dokumentasi. Informan dipilih secara purposive, meliputi pembuat kue mangkuak, pedagang, tokoh masyarakat, dan generasi muda. Analisis data dilakukan melalui tahapan reduksi data, kategorisasi tematik, dan interpretasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kue mangkuak masih bertahan terutama dalam konteks adat dan ritual budaya, namun menghadapi tantangan pada aspek regenerasi pembuat, inovasi produk, dan pemasaran. Keberlanjutan kue mangkuak ditopang oleh nilai budaya lokal, peran perempuan nagari, serta makna simbolik dalam proses produksinya.

Riwayat Naskah

Submitted : 08-07-2025

Revised : 10-10-2025

Accepted : 12-12-2025

Korespondensi:

mrafifrifkialghifary@gmail.com

Kata Kunci: kue mangkuak; kuliner tradisional; identitas budaya; modernisasi pangan; Nagari Sianok

Pendahuluan

Kuliner tradisional merupakan salah satu bentuk warisan budaya takbenda yang merepresentasikan identitas, nilai sosial, serta sejarah kolektif suatu masyarakat. Dalam kajian budaya, makanan tidak hanya dipahami sebagai pemenuhan kebutuhan biologis, tetapi juga sebagai medium simbolik yang merefleksikan relasi sosial, sistem nilai, dan struktur kebudayaan (Hobsbawm & Ranger, 1983). Oleh karena itu, keberadaan kuliner tradisional memiliki posisi strategis dalam menjaga kesinambungan identitas budaya di tengah perubahan sosial yang terus berlangsung. Di berbagai wilayah Nusantara,

kuliner tradisional kerap menjadi penanda lokalitas sekaligus sarana pewarisan pengetahuan antargenerasi.

Dalam konteks masyarakat Minangkabau, kuliner tradisional tidak dapat dipisahkan dari sistem adat dan kehidupan sosial masyarakatnya. Makanan tradisional hadir dalam berbagai peristiwa adat, ritual keagamaan, serta aktivitas komunal yang menegaskan prinsip adat basandi syarak, syarak basandi Kitabullah. Setiap jenis makanan tidak hanya memiliki fungsi konsumtif, tetapi juga mengandung makna simbolik yang berkaitan dengan nilai kebersamaan, gotong royong, serta relasi kekerabatan. Salah satu bentuk kuliner tradisional yang memiliki kedudukan tersebut adalah kue mangkuak, makanan khas Nagari Sianok yang berbahan dasar beras, santan, dan gula aren.

Kue mangkuak telah diproduksi secara turun-temurun oleh masyarakat Nagari Sianok dan menjadi bagian penting dalam berbagai kegiatan adat, seperti upacara pernikahan, kenduri, serta acara nagari. Proses pembuatannya dilakukan secara tradisional dengan menggunakan bahan-bahan lokal dan teknik pengolahan yang diwariskan melalui praktik domestik, terutama oleh perempuan nagari. Dalam konteks ini, kue mangkuak tidak hanya dipandang sebagai produk pangan, tetapi juga sebagai simbol keberlanjutan tradisi dan pengetahuan lokal yang hidup dalam keseharian masyarakat.

Namun, dalam beberapa dekade terakhir, dinamika modernisasi pangan membawa tantangan serius terhadap keberlangsungan kuliner tradisional. Perkembangan industri pangan modern yang ditandai dengan kemunculan berbagai jenis kue modern berkemasan menarik, variasi rasa yang beragam, serta strategi pemasaran berbasis teknologi digital telah mengubah pola konsumsi masyarakat. Globalisasi pangan, sebagaimana dijelaskan oleh Appadurai (1996), mendorong terjadinya homogenisasi selera yang membuat produk-produk modern lebih dominan dalam ruang konsumsi publik. Kondisi ini berdampak pada semakin terpinggirkannya kuliner tradisional, terutama di kalangan generasi muda.

Fenomena tersebut juga dirasakan oleh masyarakat Nagari Sianok. Kue mangkuak yang sebelumnya menjadi konsumsi harian dan simbol kebanggaan lokal kini semakin jarang ditemui di ruang publik selain dalam konteks acara adat tertentu. Generasi muda cenderung lebih memilih kue modern yang dianggap lebih praktis, menarik secara visual, dan sesuai dengan gaya hidup kontemporer. Perubahan preferensi ini berpotensi menghambat proses regenerasi pembuat kue mangkuak serta mengancam keberlanjutan pengetahuan kuliner tradisional yang selama ini diwariskan secara lisan dan praktik.

Di sisi lain, masih terdapat upaya-upaya masyarakat lokal untuk mempertahankan eksistensi kue mangkuak. Perempuan nagari berperan sebagai penjaga utama tradisi kuliner melalui produksi rumahan yang terus dijalankan meskipun dengan keterbatasan sumber daya dan pasar. Nilai keaslian rasa, penggunaan bahan alami, serta keterikatan kue mangkuak dengan adat dan ritual menjadi faktor yang menjaga keberadaannya hingga saat ini. Kondisi ini menunjukkan bahwa eksistensi kue mangkuak berada dalam situasi yang dinamis, berada di antara tekanan modernisasi dan upaya pelestarian berbasis budaya lokal.

Sejumlah penelitian sebelumnya telah membahas transformasi kuliner tradisional Minangkabau dalam menghadapi modernisasi (Rahman & Syahputra, 2019). Namun, kajian yang secara khusus menempatkan kue mangkuak sebagai objek penelitian dengan pendekatan kualitatif berbasis konteks budaya lokal masih relatif terbatas. Sebagian kajian cenderung menyoroti aspek ekonomi atau pariwisata kuliner, sementara dimensi

makna budaya, peran gender, serta proses pewarisan pengetahuan kuliner belum dikaji secara mendalam. Oleh karena itu, diperlukan penelitian yang mampu melihat kue mangkuak tidak hanya sebagai komoditas pangan, tetapi juga sebagai representasi identitas budaya masyarakat Nagari Sianok.

Berdasarkan latar belakang tersebut, artikel ini bertujuan untuk menganalisis eksistensi kue mangkuak di tengah arus modernisasi pangan serta mengidentifikasi faktor-faktor yang mendukung dan menghambat keberlanjutannya sebagai warisan kuliner tradisional. Kajian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi teoretis dalam pengembangan studi seni dan budaya Nusantara, khususnya terkait pelestarian kuliner tradisional, serta memberikan kontribusi praktis bagi upaya pelestarian budaya lokal berbasis masyarakat.

Metode

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan tujuan memahami secara mendalam eksistensi kue mangkuak sebagai warisan kuliner tradisional dalam konteks sosial dan budaya masyarakat Nagari Sianok. Pendekatan kualitatif dipilih karena memungkinkan peneliti untuk menggali makna, nilai, serta praktik budaya yang melekat pada kue mangkuak melalui interaksi langsung dengan subjek penelitian dalam konteks alamiah.

Penelitian dilaksanakan di Nagari Sianok, Kabupaten Agam, Sumatera Barat, yang secara historis dikenal sebagai salah satu wilayah penghasil dan pelestari kue mangkuak. Lokasi ini dipilih karena kue mangkuak masih diproduksi dan digunakan dalam berbagai kegiatan adat, meskipun jumlah pembuatnya semakin terbatas. Konteks lokal Nagari Sianok menjadi ruang penting untuk memahami dinamika antara tradisi kuliner dan arus modernisasi pangan.

Pengumpulan data dilakukan melalui observasi partisipatif, wawancara mendalam, dan dokumentasi. Observasi partisipatif dilakukan dengan mengikuti secara langsung proses pembuatan kue mangkuak, mulai dari persiapan bahan, teknik pengolahan, hingga proses penyajian dan distribusi. Wawancara mendalam dilakukan terhadap informan yang dipilih secara purposive, meliputi pembuat kue mangkuak, pedagang, tokoh adat, serta generasi muda Nagari Sianok. Pemilihan informan didasarkan pada keterlibatan dan pengetahuan mereka terhadap praktik produksi, konsumsi, dan pelestarian kue mangkuak.

Dokumentasi digunakan untuk melengkapi data lapangan berupa foto, catatan proses produksi, serta arsip lokal yang berkaitan dengan keberadaan kue mangkuak dalam kegiatan adat dan sosial. Data yang diperoleh kemudian dianalisis secara tematik melalui tahapan reduksi data, pengelompokan kategori, dan interpretasi. Keabsahan data dijaga melalui triangulasi sumber dan teknik, sehingga temuan penelitian memiliki tingkat kepercayaan yang memadai. Metode ini digunakan untuk menjawab rumusan masalah mengenai eksistensi kue mangkuak serta faktor-faktor yang memengaruhi keberlanjutannya di tengah modernisasi pangan.

Hasil dan Pembahasan

A. HASIL

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kue mangkuak masih memiliki keberadaan yang relatif kuat dalam konteks adat dan ritual budaya masyarakat Nagari Sianok, meskipun secara kuantitas produksi dan intensitas konsumsi mengalami penurunan. Kue mangkuak umumnya disajikan dalam acara pernikahan, kenduri adat, dan kegiatan nagari yang memiliki nilai simbolik tertentu. Dalam konteks tersebut, kue mangkuak dipahami bukan sekadar sebagai makanan, melainkan sebagai bagian dari tata nilai dan identitas budaya lokal.

Keberadaan kue mangkuak sebagai simbol budaya tercermin dari cara masyarakat memaknai proses pembuatannya. Proses produksi kue mangkuak masih dilakukan secara tradisional dengan menggunakan bahan-bahan lokal seperti beras, santan, dan gula aren, serta peralatan sederhana yang diwariskan secara turun-temurun. Seorang pembuat kue menyatakan bahwa proses pembuatan kue mangkuak harus dilakukan dengan ketelitian dan kesabaran karena berkaitan dengan penghormatan terhadap adat dan tamu yang akan disuguhi. Hal ini menunjukkan bahwa nilai budaya tidak hanya melekat pada produk akhir, tetapi juga pada proses produksinya.

Namun demikian, penelitian ini juga menemukan adanya tantangan serius yang dihadapi dalam upaya mempertahankan keberlanjutan kue mangkuak. Salah satu tantangan utama adalah perubahan selera konsumsi masyarakat, khususnya generasi muda. Generasi muda cenderung lebih memilih kue modern yang dianggap lebih praktis, menarik secara visual, dan mudah diperoleh. Kondisi ini sejalan dengan pandangan Appadurai mengenai homogenisasi selera akibat globalisasi pangan, di mana produk-produk modern secara perlahan menggantikan makanan tradisional dalam keseharian masyarakat.

Dari sisi produksi, jumlah pembuat kue mangkuak di Nagari Sianok semakin berkurang. Produksi kue mangkuak saat ini didominasi oleh perempuan usia lanjut, sementara keterlibatan generasi muda dalam proses produksi relatif rendah. Kondisi ini berdampak pada terhambatnya proses regenerasi pengetahuan kuliner tradisional. Pengetahuan tentang resep, teknik pengolahan, serta makna simbolik kue mangkuak sebagian besar diwariskan secara lisan dan melalui praktik langsung dalam lingkungan keluarga. Ketika generasi muda tidak lagi tertarik untuk mempelajari proses tersebut, keberlanjutan tradisi kuliner ini menjadi terancam.

Peran perempuan nagari dalam menjaga eksistensi kue mangkuak menjadi temuan penting dalam penelitian ini. Perempuan tidak hanya berperan sebagai pembuat kue, tetapi juga sebagai penjaga nilai dan pengetahuan budaya yang melekat pada kue mangkuak. Melalui aktivitas produksi rumahan, perempuan nagari mempertahankan keberlanjutan kue mangkuak meskipun dengan keterbatasan modal, pasar, dan akses teknologi. Dalam perspektif kajian budaya, peran ini menunjukkan bahwa pelestarian kuliner tradisional sangat terkait dengan relasi gender dan pembagian peran dalam masyarakat Minangkabau.

Selain faktor internal, tekanan eksternal berupa modernisasi pangan dan sistem pasar juga memengaruhi eksistensi kue mangkuak. Produk kue modern yang diproduksi secara massal memiliki keunggulan dalam hal kemasan, variasi rasa, dan strategi pemasaran berbasis media digital. Kue mangkuak, yang diproduksi secara manual dan dalam skala kecil, mengalami kesulitan untuk bersaing dalam sistem pasar tersebut. Kondisi ini menyebabkan kue mangkuak lebih banyak bertahan dalam ruang budaya daripada ruang ekonomi.

B. PEMBAHASAN

Temuan penelitian ini memperlihatkan bahwa eksistensi kue mangkuak tidak dapat dipahami semata-mata melalui pendekatan ekonomi atau konsumsi, melainkan perlu ditempatkan dalam kerangka identitas budaya dan praktik sosial masyarakat Minangkabau. Dalam perspektif teori identitas budaya, makanan tradisional berfungsi sebagai simbol yang merepresentasikan kontinuitas tradisi dan ingatan kolektif masyarakat. Kue mangkuak, dalam hal ini, menjadi medium yang menghubungkan generasi masa kini dengan nilai-nilai adat yang diwariskan secara turun-temurun.

Hasil penelitian ini sejalan dengan pandangan Hobsbawm dan Ranger tentang konstruksi tradisi, di mana praktik-praktik budaya dipertahankan dan direproduksi melalui ritual sosial yang terus diulang dalam kehidupan masyarakat. Keberadaan kue mangkuak dalam acara adat dan ritual nagari menunjukkan bahwa tradisi kuliner tidak bersifat statis, melainkan terus dinegosiasi sesuai dengan konteks sosial yang berubah. Meskipun mengalami tekanan modernisasi, kue mangkuak tetap bertahan karena memiliki legitimasi budaya yang kuat dalam struktur adat Minangkabau.

Di sisi lain, konsep globalisasi pangan yang dikemukakan oleh Appadurai membantu menjelaskan perubahan selera generasi muda terhadap makanan modern. Homogenisasi selera dan penetrasi produk pangan global mendorong terjadinya pergeseran preferensi konsumsi yang berdampak pada melemahnya posisi kuliner tradisional dalam kehidupan sehari-hari. Namun demikian, temuan penelitian ini menunjukkan bahwa globalisasi tidak sepenuhnya menghapus praktik kuliner lokal, melainkan menciptakan ruang resistensi budaya melalui pelestarian tradisi dalam konteks ritual dan simbolik.

Peran perempuan nagari dalam pelestarian kue mangkuak juga dapat dipahami sebagai bentuk agency budaya. Perempuan tidak hanya mereproduksi makanan, tetapi juga mereproduksi nilai, makna, dan identitas budaya melalui praktik memasak. Hal ini memperkuat pandangan bahwa pelestarian warisan budaya takbenda sangat bergantung pada praktik keseharian dan relasi sosial di tingkat komunitas. Dengan demikian, pelestarian kue mangkuak memerlukan pendekatan berbasis komunitas yang menempatkan masyarakat lokal sebagai subjek utama, bukan sekadar objek kebijakan.

Secara keseluruhan, hasil dan pembahasan penelitian ini menunjukkan bahwa eksistensi kue mangkuak berada dalam posisi yang rentan namun tetap bertahan melalui kekuatan nilai budaya dan praktik sosial masyarakat pendukungnya. Temuan ini memperkuat pandangan bahwa pelestarian kuliner tradisional tidak dapat dilepaskan dari konteks sosial, budaya, dan identitas masyarakat pendukungnya.

Kesimpulan

Kue mangkuak masih mempertahankan eksistensinya sebagai warisan kuliner tradisional Minangkabau di Nagari Sianok, terutama dalam konteks adat dan ritual budaya yang sarat makna simbolik. Namun, keberadaan tersebut berada dalam kondisi yang rentan akibat tekanan modernisasi pangan, perubahan selera generasi muda, serta melemahnya proses regenerasi pembuat kue tradisional. Temuan penelitian menunjukkan bahwa keberlanjutan kue mangkuak tidak semata ditentukan oleh nilai ekonomi, melainkan sangat bergantung pada kekuatan nilai budaya, peran perempuan nagari sebagai penjaga pengetahuan kuliner, serta keterkaitan kue mangkuak dengan sistem adat dan identitas lokal. Kebaruan kajian ini terletak pada penempatan kue mangkuak sebagai praktik budaya yang hidup dan dinamis, bukan sekadar produk pangan, sehingga pelestariannya menuntut pendekatan berbasis budaya yang adaptif terhadap perubahan zaman tanpa menghilangkan keotentikan tradisi. Kajian ini membuka ruang bagi penelitian lanjutan terkait strategi pelestarian kuliner tradisional berbasis komunitas dan penguatan peran generasi muda dalam menjaga kesinambungan warisan budaya.

Kepustakaan

- Appadurai, A. (1996). *Modernity at large: Cultural dimensions of globalization*. University of Minnesota Press.
- Bendix, R. (1989). Tourism and cultural displays: Inventing traditions for whom? *Journal of American Folklore*, 102(404), 131–146. <https://doi.org/10.2307/540001>
- Bessière, J. (2013). Heritage and gastronomy: The productions of French culinary heritage. *Food, Culture & Society*, 16(3), 443–458. <https://doi.org/10.2752/175174413X13673466711837>
- Counihan, C. (1999). *The anthropology of food and body: Gender, meaning, and power*. Routledge.
- Counihan, C., & Van Esterik, P. (Eds.). (2013). *Food and culture: A reader* (3rd ed.). Routledge.
- Duruz, J. (2010). Eating at the borders: Culinary journeys. *Journal of Intercultural Studies*, 31(1), 23–38. <https://doi.org/10.1080/07256860903477655>
- Giard, L. (1998). Doing-cooking. In M. de Certeau et al., *The practice of everyday life* (Vol. 2). University of California Press.
- Hobsbawm, E., & Ranger, T. (1983). *The invention of tradition*. Cambridge University Press.
- Long, L. M. (2015). Culinary tourism. In *The Oxford handbook of food history*. Oxford University Press.
- Mintz, S. W. (1996). *Tasting food, tasting freedom: Excursions into eating, culture, and the past*. Beacon Press.

Mintz, S. W., & Du Bois, C. M. (2002). The anthropology of food and eating. *Annual Review of Anthropology*, 31, 99–119.
<https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.31.040402.085246>

Nugraha, M. C. (2020). Gurah manis yang menyatu dalam kue mangkuak santan Sianok. *Jelajah Sumbar*.

Pemerintah Nagari Sianok. (2022). *Laporan pengembangan wisata kuliner Tahun 2021–2022*. Kantor Nagari Sianok.

Rahman, F. (2016). *Rijsttafel: Budaya kuliner di Indonesia masa kolonial 1870–1942*. Gramedia Pustaka Utama.

Rahman, F., & Syahputra, I. (2019). Transformasi kuliner Minangkabau: Dari tradisional ke modern di Nagari Sianok. *Jurnal Antropologi Budaya*, 12(1), 78–95.

Radio Republik Indonesia. (2024, June 3). Kue mangkuak santan Sianok: Lezatnya perpaduan gurih dan manis.

Sims, R. (2009). Food, place and authenticity. *Journal of Sustainable Tourism*, 17(3), 321–336. <https://doi.org/10.1080/09669580802359293>

Sutton, D. (2001). *Remembrance of repasts: An anthropology of food and memory*. Berg.

UNESCO. (2003). *Convention for the safeguarding of the intangible cultural heritage*. UNESCO.

Warde, A. (1997). *Consumption, food and taste*. Sage Publications.

Wijaya, A., & Yulika, F. (2021). Kuliner tradisional sebagai identitas budaya Minangkabau. *Jurnal Seni dan Budaya Melayu*, 5(2), 45–60.

Yunus, R. (2018). Pelestarian warisan budaya takbenda berbasis komunitas. *Jurnal Masyarakat dan Budaya*, 20(1), 89–102.