

**IDENTIFIKASI HIDANGAN TRADISIONAL PADA TRADISI PESTA
PONAN DI DESA POTO SEBAGAI UPAYA PELESTARIAN KULINER
SUMBAWA**

Oleh
Dyah Ayu Ningsih, NIM 2015081002
Jurusan Teknologi Industri

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk: 1) mengidentifikasi jenis-jenis dan makna simbolis hidangan tradisional yang disajikan dalam tradisi Pesta Ponan di Desa Poto. 2) untuk mendeskripsikan tantangan dan upaya pelestarian kuliner tradisional yang dilakukan oleh masyarakat setempat. Pesta Ponan merupakan tradisi tahunan yang sarat dengan nilai budaya, spiritualitas dan solidaritas sosial yang di dalamnya tersaji beragam hidangan tradisional yang tidak hanya memiliki cita rasa khas, tetapi juga mengandung makna simbolis mendalam. Metode penelitian yang digunakan adalah pendekatan deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara mendalam dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan; 1) Jenis-jenis hidangan dalam Pesta Ponan terdapat lima hidangan utama yang menjadi sajian khas dalam Pesta Ponan, yaitu *lepat*, *dange*, ketupat ketan, buras, dan *patikal*. Masing-masing hidangan memiliki makna simbolisme budaya yang mencerminkan nilai-nilai seperti persatuhan, keteguhan, kesucian hati, kemakmuran, dan rasa syukur atas hasil bumi. 2) Tantangan dan upaya dalam pelestarian kuliner Pesta Ponan meliputi perubahan gaya hidup masyarakat yang mengubah pola konsumsi juga kurangnya dokumentasi untuk acara Pesta Ponan dan minimnya partisipasi generasi muda untuk melestarikan Pesta Ponan serta sumber daya alam yang digunakan untuk bahan baku pembuatan hidangan Pesta Ponan seperti ketan, kelapa, dan daun pisang sulit ditemukan. Meskipun demikian, masyarakat tetap melakukan berbagai upaya pelestarian melalui edukasi budaya kepada generasi muda, libatkan komunitas lokal, dan pemanfaatan media sosial untuk lebih memperkenalkan pesta ponan dalam upaya pelestariannya. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi dalam upaya pelestarian warisan budaya tak benda khususnya kuliner tradisional Sumbawa serta mendorong kesadaran kolektif akan pentingnya menjaga identitas budaya lokal di tengah arus globalisasi.

Kata Kunci: Hidangan Tradisional, Kuliner Sumbawa, Pelestarian Budaya, Pesta Ponan

**IDENTIFICATION OF TRADITIONAL DISHES IN THE PONAN FEAST
TRADITION IN POTO VILLAGE AS AN EFFORTS TO PRESERVE
SUMBAWA CULINARY CULTURE**

By

Dyah Ayu Ningsih, NIM 2015081002

Department of Industrial Technology

ABSTRACT

This study aims to: 1) identify the types and symbolic meanings of traditional dishes served in the Ponan Festival tradition in Poto Village. 2) to describe the efforts and challenges of preserving traditional culinary traditions undertaken by the local community. The Ponan Festival is an annual tradition rich in cultural values, spirituality, and social solidarity, in which a variety of traditional dishes are served that not only have distinctive flavors but also contain deep symbolic meanings. The research method employed is a qualitative descriptive approach, utilizing data collection techniques that include observation, in-depth interviews, and documentation. The results of the study indicate: 1) that five main dishes are typical of the Ponan Festival: lepat, dange, ketupat ketan, buras, and patikal. Each dish has cultural symbolism that reflects values such as unity, steadfastness, purity of heart, prosperity, and gratitude for the harvest. 2) This study also found that the preservation of traditional culinary arts faces challenges in the form of lifestyle changes, lack of documentation, minimal participation of the younger generation, and inadequate management of the main ingredients of the dishes. Nevertheless, the community continues to undertake various preservation efforts through cultural education, local community involvement, and the use of social media. This research is expected to serve as a reference in efforts to preserve intangible cultural heritage, particularly traditional Sumbawa culinary arts, and to foster collective awareness of the importance of maintaining local cultural identity amidst globalization.

Keywords: Traditional Dishes, Sumbawa Cuisine, Cultural Preservation, Ponan Festival.