

**PELESTARIAN KULINER TRADISIONAL GULAI AYAM LADO KOTIANG  
JORONG LOMPEK SEBAGAI WARISAN CITA RASA NAGARI HALABAN  
MELALUI PROGRAM KKN UNP**

<sup>1</sup>Cintya Ekwiroso, <sup>2</sup>Ratna Wilis, <sup>3</sup>Sefty Novitasari, <sup>4</sup>Annisa Wulandari,  
<sup>5</sup>Muhammad Alvin Nurdin, <sup>6</sup>Sukma Julita, <sup>7</sup>Alaa Rifkiyah Zahra dan <sup>8</sup>M. Arfan  
Dzaki

<sup>1,2,3,4,5,6,7,8</sup>Universitas Negeri Padang

<sup>1</sup>[cintyaekwiroso13@gmail.com](mailto:cintyaekwiroso13@gmail.com), <sup>2</sup>[Ratna\\_Geografi@fis.unp.ac.id](mailto:Ratna_Geografi@fis.unp.ac.id)

<sup>3</sup>[seftnovitasari270903@gmail.com](mailto:seftnovitasari270903@gmail.com), <sup>4</sup>[anisawldr07@gmail.com](mailto:anisawldr07@gmail.com),

<sup>5</sup>[alvinmuhammad2806@gmail.com](mailto:alvinmuhammad2806@gmail.com), <sup>6</sup>[sukmajulita.dp@gmail.com](mailto:sukmajulita.dp@gmail.com),

<sup>7</sup>[alaarifkiyahzahra5@gmail.com](mailto:alaarifkiyahzahra5@gmail.com), <sup>8</sup>[arfandzakim@gmail.com](mailto:arfandzakim@gmail.com)

**ABSTRACT**

*The Community Service Program (KKN) of Universitas Negeri Padang (UNP), conducted in June– July 2025 in Jorong Lompek, Nagari Halaban, Lareh Sago Halaban District, Lima Puluh Kota Regency, represents a form of student service to the community in developing local potential. One of the main focuses of this KKN activity is the preservation of traditional cuisine, particularly gulai ayam lado katiang, as a cultural heritage and a signature flavor of the Minangkabau people. This dish is uniquely rich in flavor, cooked with ruku-ruku leaves as a natural aromatic and karambia randang (black roasted coconut) as a source of savory taste and deep color. Through observation, interviews, documentation, and outreach to the local community and younger generations, UNP students sought to revive local culinary values that are becoming increasingly unfamiliar. This activity aims not only to preserve regional culinary identity but also to support the cultural and gastronomic tourism potential of Nagari Halaban. Hence, preserving gulai ayam lado katiang not only strengthens community bonds but also becomes a part of a broader strategy for local-based development.*

**Keywords:** KKN UNP, gulai ayam lado katiang, karambia randang, ruku-ruku leaves, Jorong Lompek, culinary preservation, Nagari Halaban

**ABSTRAK**

Kuliah Kerja Nyata (KKN) Universitas Negeri Padang (UNP) di bulan Juni-Juli 2025 yang dilaksanakan di Jorong Lompek, Nagari Halaban, Kecamatan Lareh Sago Halaban, Kabupaten Lima Puluh Kota, merupakan bentuk pengabdian mahasiswa kepada masyarakat dalam mengembangkan potensi lokal. Salah satu fokus kegiatan KKN ini adalah pelestarian kuliner tradisional, khususnya gulai ayam lado katiang, sebagai warisan budaya dan cita rasa khas Minangkabau. Gulai ini dimasak dengan daun ruku-ruku sebagai pengharum alami dan karambia randang (kelapa sangrai hitam) sebagai penambah rasa gurih dan warna pekat, menjadikannya unik dan kaya rasa. Melalui observasi, wawancara, dokumentasi, serta sosialisasi kepada generasi muda dan masyarakat setempat, mahasiswa

KKN UNP berupaya mengangkat kembali nilai kuliner lokal yang mulai jarang dikenali. Kegiatan ini bertujuan untuk menjaga kelestarian identitas kuliner daerah sekaligus mendukung potensi wisata budaya dan gastronomi Nagari Halaban. Dengan demikian, pelestarian gulai ayam lado kotiang bukan hanya memperkuat rasa kebersamaan masyarakat, tetapi juga menjadi bagian dari strategi pembangunan berbasis potensi lokal.

**Kata Kunci:** KKN UNP, gulai ayam lado kotiang, karambia randang, daun ruku-ruku, Jorong Lompek, pelestarian kuliner, Nagari Halaban

## **A. Pendahuluan**

Pelestarian kuliner tradisional merupakan salah satu upaya penting dalam menjaga identitas budaya lokal, terutama di tengah arus modernisasi dan perubahan pola konsumsi masyarakat. Kuliner tidak hanya berfungsi sebagai kebutuhan jasmani, tetapi juga merepresentasikan sejarah, nilai sosial, hingga kearifan lokal suatu komunitas. Sayangnya, warisan kuliner tersebut kian jarang dikenali oleh generasi muda akibat minimnya dokumentasi dan promosi yang berkelanjutan. Salah satu wilayah yang memiliki kekayaan budaya kuliner yang masih terjaga adalah Nagari Halaban, sebuah nagari yang termasuk dalam Kecamatan Lareh Sago Halaban, Kabupaten Lima Puluh Kota, Sumatera Barat. Terletak pada ketinggian antara 400 hingga 1.000 meter dari permukaan laut dan berbatasan langsung dengan

Kabupaten Tanah Datar, nagari ini memiliki luas sekitar 63–66,15 km<sup>2</sup>. Kondisi geografis yang berada di kawasan perbukitan dan berdekatan dengan Gunung Sago menjadikan Nagari Halaban memiliki udara sejuk dan pemandangan alam yang memesona. Desa ini juga tercatat sebagai Desa Wisata kategori Rintisan-Berkembang menurut data Kementerian Pariwisata RI tahun 2023. Nagari Halaban terdiri dari delapan jorong, salah satunya adalah Jorong Lompek, salah satu tempat dilaksanakannya Kuliah Kerja Nyata (KKN) Universitas Negeri Padang (UNP) tahun 2025. Daerah ini dikenal dengan potensi pertanian, peternakan, dan budaya lokal yang khas, termasuk kerajinan songket yang diwariskan secara turun-temurun. Sekitar 25,7% penduduknya berprofesi sebagai petani, dan sejumlah lainnya sebagai pengrajin, peternak, serta pelaku usaha kecil.

Keanekaragaman alam dan tradisi menjadikan Halaban sebagai kawasan yang memiliki potensi besar untuk pengembangan wisata berbasis budaya, termasuk wisata kuliner.



Gambar 1. Gulai ayam lado kotiang yang telah dimasak warga jorong lompek

Salah satu kuliner khas yang masih dapat ditemui di Jorong Lompek adalah gulai ayam lado kotiang, sebuah masakan pedas berbahan dasar ayam, yang dimasak menggunakan daun ruku-ruku sebagai pengharum alami, serta karambia randang (kelapa sangrai hitam) yang menambah cita rasa gurih dan warna kehitaman yang pekat. Teknik memasak tradisional, seperti penggunaan tungku api dan peralatan dapur khas Minang, masih dipertahankan dalam proses pengolahannya. Kuliner ini tidak hanya mencerminkan rasa, tetapi juga

mengandung nilai-nilai sosial yang berkaitan dengan kebersamaan dalam kegiatan memasak dan penyajian pada momen adat maupun keluarga.



Gambar 2. Ayam yang telah dipotong kecil-kecil sebelum dimasak jadi gulai



Gambar 3. Santan yang diperas, daun ruku - ruku dan karambia randang yang akan dimasak menjadi gulai ayam lado kotiang

Namun demikian, eksistensinya kian terpinggirkan di tengah serbuan makanan instan dan modern. Untuk itu, melalui kegiatan KKN UNP, mahasiswa melakukan berbagai aktivitas seperti observasi, wawancara dengan masyarakat, dokumentasi resep, serta edukasi

kepada generasi muda tentang pentingnya pelestarian kuliner lokal. Selain sebagai upaya menjaga warisan budaya Minangkabau, kegiatan ini juga bertujuan mengangkat potensi gulai ayam lado katiang sebagai bagian dari wisata kuliner Nagari Halaban yang dapat dikembangkan lebih lanjut. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk:

1. Mendokumentasikan dan mengidentifikasi proses pengolahan gulai ayam lado katiang sebagai kuliner khas Jorong Lompek.
2. Memberikan edukasi kepada masyarakat, khususnya generasi muda, tentang pentingnya pelestarian kuliner tradisional.
3. Memperkenalkan gulai ayam lado katiang sebagai potensi wisata gastronomi yang selaras dengan program Desa Wisata Halaban.
4. Menumbuhkan rasa bangga terhadap identitas lokal serta meningkatkan keterlibatan masyarakat dalam promosi budaya dan ekonomi kreatif.

## **B. Metode Pelaksanaan**

Dalam pelaksanaan program Kuliah Kerja Nyata (KKN) Universitas Negeri Padang (UNP) di Jorong Lompek, Nagari Halaban, kegiatan pelestarian kuliner tradisional *gulai ayam lado katiang* dilaksanakan menggunakan pendekatan partisipatif dan metode kualitatif. Mahasiswa bukan hanya menjadi pengamat pasif, tetapi juga aktif berinteraksi dan belajar langsung dari masyarakat lokal, khususnya kelompok ibu-ibu sebagai pelaku utama warisan kuliner tersebut. Tahapan metode pelaksanaan ini meliputi observasi, wawancara, dokumentasi, sosialisasi, serta evaluasi yang dijalankan selama kegiatan KKN berlangsung di lapangan.

### **1. Observasi Awal**

Observasi dilakukan secara langsung terhadap kebiasaan masyarakat Jorong Lompek dalam kehidupan sehari-hari, terutama di ranah domestik dan kegiatan sosial budaya. Salah satu temuan utama dari observasi ini adalah peran penting lado katiang (cabai rawit kecil) dalam hampir seluruh olahan masakan masyarakat. Hampir setiap rumah tangga di Jorong Lompek menggunakan lado katiang sebagai

bahan utama untuk menciptakan cita rasa pedas khas Minangkabau. Penggunaan cabe jenis ini bukan hanya karena ketersediaannya yang melimpah di pekarangan dan kebun, tetapi juga karena sudah menjadi bagian dari identitas rasa lokal yang diwariskan secara turun-temurun. Ibu-ibu rumah tangga di Jorong Lompek terbiasa memasak dengan lado kotiangdalam berbagai jenis masakan, baik untuk konsumsi harian maupun untuk hidangan yang disajikan pada acara-acara besar seperti baralek (pesta pernikahan), khatam Al-Qur'an, pengajian, dan pertemuan adat. Salah satu menu yang paling sering dibuat dalam konteks ini adalah gulai ayam lado kotiang, sebuah sajian khas yang menggabungkan cita rasa pedas dengan aroma khas dari daun ruku-ruku serta kekayaan rasa dari karambia randang (kelapa sangrai hitam). Dalam beberapa kesempatan, mahasiswa KKN UNP diundang secara langsung oleh kelompok ibu-ibu Jorong Lompek untuk ikut serta dalam proses memasak bersama, terutama saat masyarakat mengadakan acara gotong royong atau kegiatan adat. Kegiatan memasak ini tidak hanya menjadi

ruang untuk belajar, tetapi juga menjadi jembatan interaksi sosial antara mahasiswa dan masyarakat setempat. Mahasiswa belajar cara memilih bahanbahan terbaik, teknik memasak, hingga filosofi di balik pemilihan bumbu dan rempah yang digunakan. Melalui pendekatan ini, mahasiswa menemukan bahwa memasak bukan sekadar aktivitas dapur, tetapi juga sarana untuk mentransfer nilai, pengetahuan, serta memperkuat solidaritas antargenerasi.



Gambar 4. Goto royong memasak gulai ayam lado kotiang ketika akan ada acara di jorong lompek

## 2. Wawancara Mendalam

Setelah melakukan observasi, kegiatan dilanjutkan dengan wawancara mendalam kepada beberapa narasumber kunci, terutama ibu-ibu yang menjadi tokoh kuliner lokal di Jorong Lompek. Narasumber yang diwawancarai menyampaikan bahwa gulai ayam lado kotiang telah menjadi bagian dari identitas kuliner lokal sejak lama.

Mereka mengungkapkan bahwa resep gulai ini diwariskan dari generasi ke generasi, dan memiliki posisi penting dalam kehidupan sosial masyarakat. Wawancara ini juga mengungkapkan bahwa penggunaan daun ruku-ruku dalam gulai bukan hanya untuk memberi aroma harum alami, tetapi juga dipercaya memiliki efek menenangkan dan menyegarkan. Sementara karambia randang ditambahkan untuk menciptakan rasa gurih dan memperkuat warna gulai menjadi lebih gelap dan pekat. Teknik memasaknya pun masih sangat tradisional, menggunakan kayu bakar dan alat-alat dapur yang diwariskan secara turun-temurun. Selain itu, masyarakat menyampaikan keprihatinan bahwa generasi muda saat ini mulai kehilangan minat untuk belajar memasak gulai tersebut. Oleh karena itu, keterlibatan mahasiswa KKN UNP dalam proses ini dipandang sebagai langkah penting untuk memperkenalkan kembali warisan kuliner tersebut kepada generasi muda, sekaligus menjadi bagian dari upaya pelestarian budaya lokal yang terancam oleh modernisasi dan perubahan gaya hidup.



Gambar 5. Membantu memasak dan wawancara di salah satu rumah warga

### **C. Hasil dan Pembahasan**

Pelaksanaan kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) Universitas Negeri Padang (UNP) di Jorong Lompek, Nagari Halaban, memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk menggali kekayaan kuliner lokal yang masih lestari di tengah arus modernisasi. Fokus utama kegiatan ini adalah pelestarian gulai ayam lado katiang sebagai salah satu kuliner khas masyarakat Minangkabau yang masih rutin dihidangkan pada berbagai acara adat dan sosial masyarakat setempat. Melalui observasi langsung dan partisipasi dalam kegiatan memasak bersama masyarakat—terutama ibu-ibu di Jorong Lompek—mahasiswa KKN UNP memperoleh gambaran



menyeluruh tentang cara pengolahan gulai ayam lado kotiang. Gulai ini menggunakan lado kotiang(cabe rawit lokal) sebagai bahan utama penentu rasa pedas, daun ruku-ruku sebagai pengharum alami, serta karambia randang (kelapa sangrai hitam) untuk memperkaya rasa gurih dan warna pekat khas masakan tradisional Minang. Gulai ayam lado kotiang tidak hanya muncul dalam konteks keseharian, tetapi selalu menjadi sajian pokok dalam berbagai acara adat seperti baralek, batagak penghulu, khatam AlQur'an, dan pengajian. Resep dan teknik memasaknya diwariskan secara turun-temurun oleh para ibu rumah tangga, menunjukkan bahwa kaum perempuan memainkan peran penting sebagai penjaga tradisi kuliner lokal. Dalam kegiatan ini, mahasiswa juga berhasil mendokumentasikan proses pembuatan gulai secara sistematis, mulai dari persiapan bahan, pengolahan, hingga penyajian. Dokumentasi ini meliputi video, foto, serta catatan resep yang nantinya dapat digunakan sebagai sarana edukasi bagi generasi muda maupun sebagai bahan promosi kuliner lokal

jika dikembangkan menjadi potensi wisata gastronomi.



Gambar 6. Mahasiswa KKN masak bersama ibu - ibu jorong lompek

Seluruh proses memasak dilakukan secara bergotong royong oleh ibu-ibu Jorong Lompek, khususnya saat masyarakat mengadakan acara bersama seperti baralek. Hal ini tampak pada momen ketika mahasiswa turut serta dalam kegiatan memasak di lapangan terbuka. Kegiatan memasak dilakukan secara tradisional menggunakan tungku api dengan bahan bakar kayu, memperlihatkan keaslian teknik memasak yang masih terpelihara dengan baik. Sebelum dimasak, ayam yang akan dijadikan gulai terlebih dahulu diproses secara tradisional, yakni setelah disembelih dan dirontokkan bulunya, ayam dibakar sebentar di atas api untuk membersihkan sisa bulu halus dan menghilangkan bau amis. Proses ini

memperkuat aroma dan menjaga kelezatan daging ayam saat dimasak. Proses pembersihan ayam ini dilakukan oleh warga laki-laki dan perempuan secara bersama-sama di halaman rumah, menandakan nilai kebersamaan yang tinggi dalam tradisi kuliner masyarakat. Sementara itu, para ibu-ibu mempersiapkan bahan utama lainnya seperti memarut kelapa untuk dijadikan karambia randang serta memetik dan membersihkan daun ruku-ruku secara manual. Kegiatan ini dilakukan di dapur rumah maupun di halaman terbuka secara lesehan, memperlihatkan suasana kekeluargaan dan kerja sama antarwarga yang sangat kental. Nuansa kebersamaan dan suasana penuh tawa dan canda menghiasi proses memasak tersebut, sebagaimana terekam dalam dokumentasi kegiatan KKN.

Selain itu, kegiatan ini memberikan kesadaran baru kepada masyarakat akan pentingnya pelestarian kuliner lokal sebagai bagian dari identitas budaya. Banyak warga menyampaikan antusiasme mereka terhadap inisiatif mahasiswa, bahkan berharap dokumentasi resep ini dapat dibukukan dan

disebarluaskan. Kegiatan pelestarian gulai ayam lado katiang melalui program KKN ini memperlihatkan bahwa makanan tradisional tidak hanya memiliki fungsi konsumsi, tetapi juga memiliki nilai historis, sosial, dan kultural. Kuliner ini merupakan warisan budaya takbenda yang memuat narasi kehidupan, nilai gotong royong, serta keterikatan masyarakat pada alam sekitar. Penggunaan bahan lokal seperti lado katiang, daun ruku-ruku, dan karambia randang mencerminkan bentuk kemandirian pangan yang masih bertahan di Nagari Halaban. Bahan-bahan ini sebagian besar diperoleh dari pekarangan sendiri atau hasil alam sekitar, tanpa tergantung pada pasokan dari luar. Ini menandakan bahwa ketahanan pangan lokal masih kuat dan berdaya guna dalam kehidupan masyarakat. Dari sisi sosial, keterlibatan ibu-ibu dalam memasak bersama saat kegiatan adat juga mencerminkan peran gender dalam pelestarian budaya, di mana perempuan menjadi pewaris dan penyampai tradisi kuliner dari generasi ke generasi. Kehadiran mahasiswa KKN UNP yang ikut serta dalam kegiatan memasak



memperkuat interaksi antar-generasi dan antar budaya, sehingga terjadi proses saling belajar dan berbagi pengalaman yang bermakna. Lebih jauh, kegiatan ini memperlihatkan potensi gulai ayam lado katiang untuk dikembangkan dalam sektor wisata kuliner. Hal ini sejalan dengan profil Nagari Halaban yang telah diklasifikasikan sebagai desa wisata berkembang, dengan sejumlah atraksi budaya, alam, dan kuliner yang masih dapat digali dan dipromosikan. Namun, pelestarian ini masih menghadapi beberapa tantangan, di antaranya kurangnya dokumentasi formal resep dan minimnya promosi terhadap kekayaan kuliner lokal. Oleh karena itu, keterlibatan akademisi, mahasiswa, dan pemerintah daerah menjadi penting untuk mendukung upaya pelestarian dan pengembangan kuliner tradisional ini.

#### **D. Kesimpulan**

Pelaksanaan kegiatan KKN Universitas Negeri Padang (UNP) di Jorong Lompek, Nagari Halaban, membuktikan bahwa kuliner tradisional masih hidup dan dijaga sebagai bagian dari identitas budaya lokal. Salah satu warisan kuliner

tersebut adalah *gulai ayam lado katiang*, masakan khas Minangkabau yang tidak hanya mencerminkan kekayaan rasa, tetapi juga menjadi simbol kebersamaan, gotong royong, dan pengetahuan lokal yang diwariskan lintas generasi. Hidangan ini memadukan bahan-bahan lokal seperti lado katiang, daun ruku-ruku, dan karambia randang, serta proses memasak tradisional yang penuh makna. Kegiatan ini tidak hanya berhasil mendokumentasikan resep dan proses pengolahan gulai, tetapi juga membangun kesadaran masyarakat, terutama generasi muda, terhadap pentingnya menjaga dan mempromosikan kekayaan kuliner sendiri. Dengan melibatkan ibu-ibu Jorong Lompek dalam proses memasak bersama dan melakukan pendekatan edukatif, mahasiswa KKN UNP telah berkontribusi aktif dalam pelestarian budaya takbenda Minangkabau yang bernilai tinggi.

1. Pelestarian Formal Kuliner Lokal  
Diperlukan langkah konkret untuk mendokumentasikan resep-resep tradisional seperti gulai ayam lado katiang dalam bentuk buku resep, video tutorial, atau platform digital yang mudah

diakses oleh masyarakat luas, termasuk generasi muda.

2. Penguatan Peran Perempuan  
Perempuan, khususnya ibu-ibu di Jorong Lompek, perlu terus diberdayakan sebagai pelaku utama pelestari budaya kuliner. Pelatihan dan dukungan dari pemerintah atau lembaga pendidikan dapat memperkuat kapasitas mereka dalam promosi kuliner.
3. Integrasi dalam Wisata Kuliner Nagari Halaban  
Pemerintah Nagari Halaban bersama Kelompok Sadar Wisata dapat menjadikan gulai ayam lado kotiang sebagai salah satu ikon kuliner dalam paket wisata desa. Penyajian masakan tradisional dalam wisata kuliner akan meningkatkan daya tarik dan pendapatan masyarakat.
4. Kolaborasi Antar Pihak  
Kolaborasi antara pemerintah, perguruan tinggi, pelaku pariwisata, dan masyarakat sangat dibutuhkan untuk mengembangkan potensi kuliner lokal menjadi bagian dari strategi pembangunan ekonomi kreatif dan pariwisata berbasis budaya.

## DAFTAR PUSTAKA

- Admin. (2016, Januari 29). *Halaban miliki berbagai potensi sosial*. <https://setda.limapuluhkotakab.go.id/Welcome/lihatBerita/VU5pNGNmZy93dkpZWWJZRfJwY3N PQT09>
- Fauzi, H., Hendayana, Y., Rahmah, N., Febrianti, B., Rizkha, A., Noviyanti, D., Permatasari, E., Sayeti, A. B., Ramdan, M., Dannisya, M., & Cahyani, A. D. (n.d.). *Pengabdian kepada masyarakat melalui Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Desa Srimukti Kabupaten Bekasi*. Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Bhayangkara Jakarta Raya. <https://p2k.stekom.ac.id/ensiklopedia/Halaban, Lareh Sago Halaban, Lima Puluh Kota>
- Lestari, N. I., Herawati, N., Putra, A., Alami, A. Z., Suebu, K. F., Indrawan, M. I., Darmawan, R. I., & Adiyatma, R. (n.d.). *Inovasi pembuatan kreasi olahan makanan sambal kerang hijau di Kelurahan Kota Karang Raya*. Universitas Lampung.
- Reca, R., Nuraskin, C. A., Salfiyadi, T., & Wilis, R. (n.d.). *Pelatihan Dental Health Education*

*tentang kewaspadaan  
penularan Covid-19 pada  
kader Meunasah Manyet  
[Dental health education  
training on precautions for  
Covid-19 transmission to  
Meunasah Manyet cadres].*

Wikipedia contributors. (n.d.). *Desa  
Wisata Nagari Halaban*. In  
*Wikipedia Bahasa Indonesia*.  
Retrieved from