

PEKASAM IKAN SALIMANG: WARISAN KULINER TRADISIONAL BUDAYA MELAYU

Khafifa Khairi Annisa¹, Lusy Sasta Myliza², Febrianty³, Elly Roza⁴,

¹Prodi Tadris IPS FTK UIN SUSKA RIAU

²Prodi Tadris IPS FTK UIN SUSKA RIAU

³Prodi Tadris IPS FTK UIN SUSKA RIAU

⁴Prodi Tadris IPS FTK UIN SUSKA RIAU

[¹khafifaannisa13@gmail.com](mailto:khafifaannisa13@gmail.com)

[²lusisastamyliza@gmail.com](mailto:lusisastamyliza@gmail.com)

[³febrianti30346@gmail.com](mailto:febrianti30346@gmail.com)

[⁴ellya.roza@uin-suska.ac.id](mailto:ellya.roza@uin-suska.ac.id)

ABSTRACT

Pekasam fish in Malay culture demonstrates that Pekasam is a traditional fermented fish product popular among Malay communities, particularly in Southeast Asia, such as Malaysia and Indonesia. The process of making pekasam involves marinating fish with salt, roasted rice, and other ingredients, then fermenting it for a period of time. The final product has a distinctive sour taste and a strong aroma. Many also say that pekasam fish contains lactic acid bacteria produced during the curing process.

Pekasam is not just a food, but also part of Malay cultural heritage. The process of making it is often a hereditary skill maintained by families. This product also has economic value, especially for rural communities who produce and sell pekasam for a living. However, traditional pekasam production is often not standardized, resulting in variable product quality.

Keywords: Pekasam 1, fish fermentation 2, Malay culture 3, lactic acid bacteria 4, traditional food preservation 5.

ABSTRAK

Pekasam ikan dalam budaya Melayu menunjukkan bahwa Pekasam adalah produk fermentasi ikan tradisional yang populer di kalangan masyarakat Melayu, terutama di wilayah Asia Tenggara seperti Malaysia dan Indonesia. Proses pembuatan pekasam melibatkan pengasinan ikan dengan garam, beras sangrai, dan bahan-bahan lain, kemudian difermentasi selama beberapa waktu. Produk akhir memiliki rasa asam yang khas dan aroma yang kuat. Banyak juga yang mengatakan ikan pekasam ini memiliki kandungan bakteri asam laktat yang di hasilkan dari masa pengawetan.

Pekasam bukan hanya sekadar makanan, tetapi juga bagian dari warisan budaya Melayu. Proses pembuatannya sering kali merupakan keterampilan turun-temurun yang dijaga oleh keluarga. Produk ini juga memiliki nilai ekonomi, terutama bagi

masyarakat pedesaan yang memproduksi dan menjual pekasam sebagai mata pencaharian. Namun, produksi pekasam tradisional sering kali tidak terstandarisasi, sehingga kualitas produk dapat bervariasi.

Kata kunci: Pekasam 1, fermentasi ikan 2, budaya Melayu 3, bakteri asam laktat 4, pengawetan makanan tradisional 5.

A. Pendahuluan

Setiap daerah di Indonesia memiliki kekayaan kuliner tradisional yang mencerminkan identitas budaya serta kearifan lokal masyarakatnya. Kabupaten Kampar, Riau, dikenal sebagai salah satu daerah yang masih memegang erat tradisi Melayu, termasuk dalam bidang kuliner. Salah satu makanan tradisional yang khas dan memiliki nilai budaya tinggi di daerah ini adalah Pekasam.

Pekasam merupakan makanan hasil fermentasi ikan air tawar yang dipadukan dengan garam dan beras sangrai. Proses fermentasi ini telah lama digunakan oleh masyarakat Melayu sebagai cara mengawetkan ikan sekaligus menciptakan cita rasa khas. Di Kampar, pekasam tidak hanya disimpan, tetapi juga sering diolah kembali dengan cara digoreng. Hasilnya adalah hidangan dengan aroma dan rasa yang unik gurih, dan asam, yang menjadi pelengkap istimewa dalam hidangan sehari-hari.

Kehadiran Pekasam di Kampar bukan sekadar menu makanan, tetapi juga bagian dari identitas budaya masyarakat Melayu Riau. Ia mencerminkan kearifan lokal dalam memanfaatkan sumber daya alam, khususnya ikan sungai yang melimpah. Selain itu, pekasam juga sering disajikan dalam berbagai acara adat maupun jamuan keluarga, sehingga memiliki makna sosial dan budaya yang

mendalam. Namun, seiring berkembangnya zaman dan semakin dominannya makanan cepat saji, eksistensi makanan tradisional seperti Pekasam mulai menghadapi tantangan. Oleh karena itu, pengkajian mengenai Pekasam sebagai salah satu warisan kuliner daerah Kampar penting dilakukan, baik untuk tujuan dokumentasi, pengembangan pengetahuan, maupun pelestarian budaya kuliner Melayu Riau

METODE

Metode Penelitian menggunakan system mewawancarai salah satu warga yang ada di desa Tanjung Karang, Kampar Kiri. Untuk memperoleh informasi yang jelas dan akurat serta menghindari kekeliruan data, kami melakukan penelitian langsung ke lapangan, tepatnya di rumah Ibu Indrianti.

Dalam proses wawancara, kami menggunakan alat bantu seperti pena, buku catatan, Handphone, serta mendokumentasikan kegiatan melalui foto dan video sebagai bukti pendukung jurnal penelitian. Selain itu, kami juga mengumpulkan data dari berbagai sumber tertulis, seperti jurnal ilmiah, dan artikel, yang membahas tentang Pekasam.

Teknik pengumpulan data yang digunakan meliputi observasi langsung di lokasi, wawancara dengan narasumber utama, serta dokumentasi

lapangan. Data yang diperoleh kemudian dianalisis menggunakan metode deskriptif-analitis, yaitu dengan mendeskripsikan informasi yang didapat dalam bentuk kata-kata secara sistematis agar dapat disimpulkan secara akurat dan menyeluruh.

PEMBAHASAN

Pekasam Ikan Salimang Sebagai Warisan Budaya Melayu

Masyarakat Melayu di wilayah Riau memiliki kekayaan budaya kuliner yang berkembang seiring sejarah Panjang, Hidup berdampingan dengan Sungai. masyarakat Melayu telah lama mengembangkan berbagai teknik pengolahan dan pengawetan makanan sebagai bentuk adaptasi terhadap kondisi alam tropis yang lembap dan tidak menentu. Salah satu produk pangan tradisional yang lahir dari kearifan lokal tersebut adalah pekasam, yaitu olahan ikan hasil fermentasi yang diasinkan dan dicampur dengan beras sangrai. Awal mula munculnya pekasam berkaitan erat dengan kebutuhan masyarakat pada masa lalu untuk menyimpan bahan makanan dalam waktu yang lama, sebelum adanya teknologi pendingin seperti lemari es. Proses fermentasi yang digunakan dalam pembuatan pekasam memungkinkan ikan dapat dikonsumsi dalam waktu berminggu-minggu bahkan berbulan-bulan setelah ditangkap. Tradisi membuat pekasam diperkirakan sudah ada sejak zaman nenek moyang masyarakat Melayu. Biasanya, ikan yang digunakan adalah ikan air tawar seperti ikan salimang, baung, kapiak dan barau.

Di antara beragam jenis ikan yang digunakan, ikan salimang merupakan salah satu bahan baku utama yang populer, khususnya di desa Tanjung Karang, Kampar Kiri yang kaya akan sumber daya ikan air tawar. Pekasam diyakini telah ada sejak masa awal permukiman Melayu di sepanjang aliran sungai besar seperti Sungai Siak, Kampar, dan Indragiri. Ketika teknologi pendinginan modern belum tersedia, masyarakat setempat mengandalkan metode fermentasi sebagai cara efektif untuk mengawetkan hasil tangkapan ikan, sekaligus menciptakan rasa yang khas. Proses pembuatan pekasam bukan hanya didasarkan pada kebutuhan praktis untuk menyimpan makanan, tetapi juga mencerminkan pengetahuan lokal yang diwariskan secara turun-temurun. Dalam konteks ini, penggunaan ikan salimang ikan lokal dengan tekstur daging yang kuat dan rasa gurih alami menjadi pilihan ideal yang memperkaya karakteristik cita rasa pekasam.

Sebagai bagian dari budaya Melayu Riau, pekasam ikan salimang tidak hanya bernilai sebagai bahan pangan, tetapi juga memiliki dimensi sosial dan budaya. Hidangan ini sering hadir dalam keseharian rumah tangga, sebagai lauk utama atau pelengkap makanan pokok, dan juga disajikan dalam acara adat atau jamuan keluarga.

Keberadaannya mencerminkan ketahanan pangan lokal serta keterikatan masyarakat dengan sumber daya alam sekitarnya. Meski terkesan sederhana, pekasam mengandung nilai-nilai penting seperti gotong royong dalam proses pembuatannya, serta penghormatan terhadap tradisi dan leluhur. Di tengah arus modernisasi dan globalisasi,

eksistensi pekasam ikan salimang menghadapi tantangan serius. Banyak generasi muda yang tidak lagi akrab dengan proses pembuatannya, bahkan tidak mengenalnya sebagai bagian dari identitas kuliner daerah. Oleh karena itu, upaya pelestarian dan dokumentasi menjadi penting, tidak hanya untuk menjaga keberlanjutan tradisi, tetapi juga sebagai potensi pengembangan ekonomi lokal berbasis warisan budaya.



Gambar 1. Ikan Salimang

Ikan Salimang Bahan Utama Pembuatan Pekasam

Ikan salimang adalah salah satu jenis ikan air tawar yang dikenal oleh masyarakat Melayu, terutama yang tinggal di daerah Kampar Kiri. Ikan ini biasanya hidup di sungai, rawa, dan perairan yang tenang. Sejak dulu, masyarakat setempat sudah memanfaatkan ikan salimang sebagai sumber makanan yang penting dalam kehidupan sehari-hari. Selain mudah ditemukan di sungai, ikan ini juga disukai karena rasanya yang gurih dan dagingnya yang cocok diolah menjadi berbagai masakan. Ikan salimang

biasanya berukuran sedang, bentuk tubuhnya memanjang, sisiknya halus, dan warnanya keperakan atau agak kecokelatan. Ikan ini hidup di air yang tenang dan berlumpur, sehingga mudah ditangkap, apalagi saat musim kemarau ketika air mulai surut. Ikan ini juga tidak banyak duri kecil, sehingga aman dan nyaman untuk dimakan. Karena itu, ikan salimang sering menjadi pilihan utama bagi Masyarakat. Salah satu cara tradisional untuk mengolah ikan salimang adalah dengan membuatnya menjadi pekasam. Bagi masyarakat Melayu, ikan salimang bukan hanya makanan biasa, tetapi juga bagian dari budaya dan tradisi.



Gambar 2. Ikan Pekasam Goreng

Pembuatan Pekasam

Pekasam merupakan makanan tradisional yang di fermentasi dari ikan air tawar. Pekasam dibuat dengan cara mencampurkan ikan air tawar, nasi, dan garam kemudian fermentasi pada suhu ruang dalam suatu wadah tertutup dan kedap Cahaya selama 3-7 hari. Pekasam memiliki tekstur daging yang

lebih kenyal di bandingkan ikan segar pada umumnya, berasa asam dan asin di sertai aroma yang khas. Pembuatan pekasam bahannya membutuhkan ikan air tawar contohnya ikan salimang, beras sangrai dan garam, sedangkan alat yang di gunakan biasanya wadah tertutup seperti toples kaca.

Berikut cara pembuatan Pekasam dari Ikan Salimang:

1. Ikan salimang segar dibersihkan, dibuang sisik dan isi perutnya, lalu dicuci hingga benar-benar bersih. Setelah itu, ikan dilumuri dengan garam secara merata, kemudian didiamkan selama satu hingga dua hari agar air di dalam ikan keluar dan ikan menjadi lebih awet.
2. Sementara menunggu proses penggaraman, beras disangrai (digoreng tanpa minyak) hingga berwarna kecokelatan dan harum, lalu ditumbuk halus. Setelah ikan selesai diasinkan, airnya dibuang, lalu ikan dicampur dengan beras sangrai secukupnya.
3. Campuran ini kemudian disimpan dalam wadah tertutup, seperti toples kaca, dan dibiarkan selama 3-7 hari atau lebih untuk proses fermentasi. Setelah itu, pekasam siap digunakan dan bisa dimasak sesuai selera, misalnya digoreng atau dimasak sambal.

Kandungan Gizi Pada Pekasam

Pekasam ikan, termasuk yang dibuat dari ikan salimang, bukan hanya sekadar makanan tradisional yang kaya rasa, tetapi juga memiliki nilai gizi yang cukup baik untuk tubuh. Karena dibuat dari ikan segar yang difermentasi, pekasam tetap mengandung banyak unsur penting yang dibutuhkan oleh tubuh, meskipun

telah melalui proses pengawetan. Secara umum, ikan air tawar seperti ikan salimang mengandung protein hewani yang tinggi. Protein ini sangat baik untuk pertumbuhan, memperbaiki sel tubuh yang rusak, serta menjaga daya tahan tubuh. Selain itu, ikan juga mengandung lemak sehat, terutama asam lemak omega-3, meskipun dalam jumlah lebih rendah dibandingkan ikan laut.

Proses fermentasi yang dilakukan dalam pembuatan pekasam juga memberikan manfaat tambahan. Fermentasi bisa meningkatkan aktivitas mikroba baik (probiotik) yang membantu menjaga kesehatan sistem pencernaan. Selain itu, adanya beras sangrai sebagai bahan fermentasi memberikan tambahan karbohidrat dan sedikit serat.

Kandungan garam dalam pekasam memang cukup tinggi, karena garam digunakan sebagai bahan utama pengawet. Oleh karena itu, pekasam sebaiknya dikonsumsi dalam jumlah yang wajar, terutama bagi orang yang memiliki masalah tekanan darah tinggi.

Dengan kandungan gizinya tersebut, pekasam ikan bisa menjadi bagian dari menu makanan bergizi, terutama jika diolah dengan cara yang sehat, seperti digoreng tanpa minyak berlebihan atau dimasak dengan sayur.

KESIMPULAN

Pekasam ikan salimang merupakan salah satu warisan kuliner tradisional masyarakat Melayu, khususnya di desa Tanjung Karang, Kampar Kiri, Riau. Makanan ini dibuat melalui proses fermentasi ikan salimang dengan garam dan beras sangrai, yang bertujuan untuk

mengawetkan ikan serta menghasilkan cita rasa khas yang asam dan gurih. Ikan salimang dipilih karena mudah ditemukan di perairan air tawar dan memiliki tekstur daging yang cocok untuk difermentasi. Selain memiliki nilai budaya yang tinggi, pekasam ikan juga mengandung berbagai zat gizi seperti protein, lemak sehat, mineral, dan probiotik alami. Makanan ini tidak hanya mencerminkan kearifan lokal dalam mengolah hasil alam, tetapi juga menjadi simbol kebersamaan dan tradisi yang diwariskan secara turun-temurun.

Di tengah perkembangan zaman dan perubahan pola konsumsi masyarakat, pekasam ikan salimang perlu terus diperkenalkan dan dilestarikan. Hal ini penting agar generasi muda tetap mengenal dan menghargai kuliner tradisional sebagai bagian dari identitas budaya Melayu yang kaya akan nilai-nilai lokal.

DAFTAR PUSTAKA

- Indrianti, "Ikan Pekasam", dengan mewawancarai langsung, Tanjung Karang, 1 Oktober 2025.
- Anggi Desviana Siregar, Dkk, "Pendekatan Etnosains Pada Pembelajaran Ipa Dalam Proses Pembuatan *Bekasam* Untuk Menumbuhkan Nilai Kearifan Lokal", *Jurnal SYMBIOTIK: Journal of Biological Education and Science*, Vol. 2, No. 2 Oktober 2021.
- Samsidar, "Ikan Pekasam", dengan mewawancarai langsung, Tanjung Karang, 18 September 2025.
- Febriani Kapu Padang, Dkk, "Potensi Makanan Fermentasi Tradisional Khas Indonesia Penghasil Bakteri Asam Laktat", *Journal of Noncommunicable Diseases*, Vol 4, No. 1.