

Mengenal Kare Kare Sebagai Warisan Kuliner Nagari Sulit Air Kabupaten Solok dalam Kegiatan KKN UNP 2025

Getting to Know Kare as the Culinary Heritage of Nagari Sulit Air Solok Regency in the 2025 UNP KKN Activities

Alya Dwiyana Alwani Putri¹, Yosi Nasdiah², Alisya Putri Noviananda Rizwa³,
Inka Taruni Sastra⁴, Yunanta Pramana Putra⁵

^{1,2,3,4,5} Universitas Negeri Padang

Email: Alyadwiyana04@gmail.com¹, yosinasdiah22@gmail.com², alisyarizwaa06@gmail.com³,
tarunisastrainka@gmail.com⁴, younanta09@gmail.com⁵

Article History:

Received: Mei 30, 2025;

Revised: Juni 05, 2025;

Accepted: Juni 16, 2025;

Online Available: Juni 18, 2025;

Keywords:

culinary heritage,
local wisdom,
creative economy

Abstract. This study examines Kare Kare as a culinary heritage typical of Nagari Sulit Air, Solok Regency, West Sumatra. Using a qualitative approach with participatory observation techniques, interviews, and documentation, the study aims to document the history, manufacturing process, cultural values, and socio-economic role of Kare Kare. The results of the study indicate that Kare Kare has deep historical roots, passed down from generation to generation within the family. The manufacturing process reflects the local wisdom of the Minangkabau people, emphasizing the balance of ingredients and patience. Socio-economically, Kare Kare is a source of sustainable income and a marker of the collective identity of Nagari Sulit Air, especially for migrants. The main challenges in preserving Kare Kare are the lack of interest from the younger generation and changes in community consumption patterns. Conservation strategies include documentation of knowledge, production and marketing innovation, integration into local education, and development of culinary tourism through multi-party collaboration.

Abstrak

Penelitian ini mengkaji Kare Kare sebagai warisan kuliner khas Nagari Sulit Air, Kabupaten Solok, Sumatera Barat. Menggunakan pendekatan kualitatif dengan teknik observasi partisipatif, wawancara, dan dokumentasi, penelitian bertujuan mendokumentasikan sejarah, proses pembuatan, nilai budaya, dan peran sosial-ekonomi Kare Kare. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Kare Kare memiliki akar historis yang dalam, diwariskan secara turun-temurun dalam lingkup keluarga. Proses pembuatannya mencerminkan kearifan lokal masyarakat Minangkabau, menekankan keseimbangan bahan dan kesabaran. Secara sosial-ekonomi, Kare Kare menjadi sumber pendapatan berkelanjutan dan penanda identitas kolektif Nagari Sulit Air, terutama bagi perantau. Tantangan utama pelestarian Kare Kare adalah kurangnya minat generasi muda dan perubahan pola konsumsi masyarakat. Strategi pelestarian meliputi dokumentasi pengetahuan, inovasi produksi dan pemasaran, integrasi dalam pendidikan lokal, serta pengembangan wisata kuliner melalui kolaborasi multipihak.

Kata Kunci: Warisan kuliner, Kearifan lokal, Ekonomi kreatif

1. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang kaya akan keberagaman budaya, termasuk kekayaan kuliner yang tersebar di berbagai daerah (Aini et al., 2024). Setiap daerah memiliki makanan khas yang menjadi identitas dan kebanggaan masyarakat setempat. Keanekaragaman kuliner tradisional ini tidak hanya menjadi bagian dari khazanah budaya, tetapi juga menyimpan nilai-nilai kearifan lokal yang diwariskan dari generasi ke generasi (Yayan Mardianah, 2022). Nagari Sulit Air yang terletak di Kabupaten Solok, Sumatera Barat, merupakan salah satu daerah yang memiliki warisan kuliner unik bernama Kare Kare. Kare Kare merupakan makanan tradisional

khas Silit Air yang telah ada sejak lama dan menjadi bagian dari identitas kuliner masyarakat setempat (Adib et al., 2024). Makanan ini memiliki nilai historis dan budaya yang dalam, terbukti dari proses pembuatannya yang masih memegang teguh resep dan teknik tradisional yang diwariskan secara turun-temurun. Berdasarkan wawancara dengan pengusaha Kare Kare di Nagari Silit Air, terungkap bahwa pembuatan makanan ini memerlukan kesabaran dan ketelitian dalam pengolahan bahan-bahan agar menghasilkan rasa yang seimbang (Hikmat et al., 2024). Pengusaha tersebut juga mengungkapkan kekhawatirannya bahwa generasi muda saat ini kurang berminat untuk meneruskan usaha Kare Kare, sehingga dikhawatirkan warisan kuliner ini dapat punah jika tidak ada upaya pelestarian yang serius (Wicaksono & Murtiyoko, 2024). Kare Kare tidak hanya sekadar makanan, tetapi juga memiliki nilai ekonomi dan sosial bagi masyarakat Silit Air. Makanan ini menjadi oleh-oleh utama yang dibawa oleh para perantau ketika kembali ke daerah rantau mereka, menunjukkan bahwa Kare Kare merupakan simbol identitas dan kebanggaan masyarakat Silit Air yang ingin dibagikan kepada orang lain (Wicaksono & Murtiyoko, 2024).

Di tengah arus globalisasi dan modernisasi yang semakin masif, warisan kuliner lokal seperti Kare Kare menghadapi tantangan untuk tetap bertahan. Persaingan dengan makanan cepat saji dan perubahan pola konsumsi masyarakat menjadi ancaman tersendiri bagi eksistensi kuliner tradisional (Wicaksono & Murtiyoko, 2024). Oleh karena itu, diperlukan upaya untuk mendokumentasikan, mempromosikan, dan melestarikan warisan kuliner ini agar tidak hilang tergerus zaman. Kuliah Kerja Nyata (KKN) Universitas Negeri Padang tahun 2025 di Nagari Silit Air menjadi momentum yang tepat untuk melakukan kajian mendalam tentang Kare Kare sebagai warisan kuliner daerah tersebut. Melalui kegiatan KKN ini, diharapkan dapat terungkap lebih banyak informasi tentang sejarah, proses pembuatan, nilai budaya, serta potensi ekonomi dari Kare Kare, yang kemudian dapat dijadikan dasar untuk merumuskan strategi pelestarian dan pengembangan kuliner tradisional tersebut. Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, penelitian ini berupaya mengkaji beberapa permasalahan terkait Kare Kare sebagai warisan kuliner Nagari Silit Air. Permasalahan utama yang ingin dikaji adalah bagaimana sejarah dan perkembangan Kare Kare sebagai warisan kuliner khas Nagari Silit Air, Kabupaten Solok, serta bagaimana proses pembuatan dan bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatannya. Selain itu, penelitian ini juga bermaksud untuk mengidentifikasi nilai-nilai budaya dan kearifan lokal yang terkandung dalam kuliner Kare Kare. Aspek sosial ekonomi juga menjadi fokus kajian dengan mempertanyakan bagaimana peran Kare Kare dalam kehidupan sosial ekonomi masyarakat Nagari Silit Air. Terakhir, penelitian ini juga mengkaji tantangan apa saja yang dihadapi dalam upaya pelestarian Kare Kare sebagai warisan

kuliner dan bagaimana strategi untuk mengatasinya dalam konteks modernisasi dan perubahan pola konsumsi masyarakat.

Penelitian ini bertujuan untuk mendokumentasikan secara komprehensif sejarah dan perkembangan Kare Kare sebagai warisan kuliner khas Nagari Sulit Air yang telah bertahan selama beberapa generasi. Melalui penelitian ini, diharapkan dapat terdeskripsi secara detail proses pembuatan Kare Kare beserta bahan-bahan yang digunakan, termasuk teknik khusus dan rahasia kuliner yang diwariskan secara turun-temurun. Penelitian ini juga bermaksud untuk mengidentifikasi nilai-nilai budaya dan kearifan lokal yang terkandung dalam kuliner Kare Kare, baik dari segi filosofi, ritual, maupun makna simboliknya bagi masyarakat Sulit Air. Lebih jauh, kajian ini berupaya menganalisis peran Kare Kare dalam kehidupan sosial ekonomi masyarakat, termasuk bagaimana makanan ini menjadi sumber pendapatan dan identitas bagi penduduk lokal. Pada akhirnya, penelitian ini bertujuan untuk merumuskan strategi pelestarian dan pengembangan Kare Kare sebagai warisan kuliner yang berkelanjutan dalam menghadapi tantangan modernisasi, dengan mempertimbangkan aspek inovasi, pemasaran, dan transmisi pengetahuan kepada generasi muda. Penelitian tentang Kare Kare sebagai warisan kuliner Nagari Sulit Air ini diharapkan memberikan kontribusi teoretis maupun praktis bagi berbagai pihak. Dari segi teoretis, penelitian ini dapat memperkaya dokumentasi dan literatur tentang keanekaragaman kuliner tradisional Indonesia, khususnya dari Sumatera Barat, serta memberikan kontribusi pada pengembangan kajian kuliner tradisional dalam perspektif ilmu budaya, antropologi, dan studi warisan yang dapat menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya. Dari segi praktis, hasil penelitian ini bermanfaat bagi masyarakat Nagari Sulit Air dengan meningkatkan kebanggaan dan kesadaran akan pentingnya melestarikan warisan kuliner lokal, serta mendorong generasi muda untuk meneruskan tradisi pembuatan Kare Kare. Bagi pemerintah daerah, penelitian ini dapat memberikan masukan untuk pengembangan kebijakan terkait pelestarian warisan kuliner dan pengembangan potensi wisata kuliner di Nagari Sulit Air. Sementara bagi pelaku usaha kuliner, penelitian ini dapat membuka wawasan tentang potensi ekonomi dari pengembangan kuliner tradisional dan strategi pemasaran yang dapat diterapkan dalam konteks ekonomi kreatif. Bagi institusi pendidikan, hasil penelitian dapat menjadi sumber pembelajaran tentang keanekaragaman kuliner tradisional Indonesia dan nilai-nilai budaya yang terkandung di dalamnya. Adapun bagi peserta KKN UNP 2025, penelitian ini memberikan pengalaman dan pembelajaran dalam mengidentifikasi potensi lokal dan berkontribusi pada pelestarian warisan budaya daerah, yang sejalan dengan tujuan pelaksanaan program Kuliah Kerja Nyata berbasis pemberdayaan masyarakat.

2. METODE

Penelitian tentang Kare Kare sebagai warisan kuliner Nagari Sulit Air ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode observasi partisipatif sebagai teknik pengumpulan data utama. Observasi dilakukan selama periode KKN UNP 2025 di Nagari Sulit Air, Kabupaten Solok, dengan keterlibatan langsung peneliti dalam proses pembuatan Kare Kare bersama pengusaha lokal. Proses observasi mencakup pengamatan mendalam terhadap seluruh tahapan pembuatan Kare Kare, mulai dari pemilihan bahan baku, persiapan rempah-rempah, teknik pengolahan, hingga penyajian akhir. Untuk melengkapi data observasi, penelitian ini juga menerapkan teknik wawancara semi-terstruktur dengan pengusaha Kare Kare dan tokoh masyarakat yang memahami sejarah dan nilai budaya kuliner ini. Wawancara dilakukan dengan pendekatan personal untuk menggali informasi tentang resep tradisional, sejarah perkembangan, nilai filosofis, serta tantangan dalam melestarikan warisan kuliner tersebut. Selain itu, penelitian ini juga memanfaatkan teknik dokumentasi berupa pengambilan foto proses pembuatan, perekaman video demonstrasi kuliner, serta pencatatan detail tentang bahan-bahan dan teknik khusus yang digunakan. Untuk memahami aspek sosial ekonomi, dilakukan pula survei sederhana terhadap konsumen dan perantau yang membeli Kare Kare sebagai oleh-oleh. Data yang terkumpul kemudian dianalisis menggunakan teknik analisis deskriptif kualitatif dengan tahapan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Triangulasi sumber dan metode dilakukan untuk memastikan validitas dan kredibilitas temuan penelitian. Keseluruhan pendekatan metodologis ini dirancang untuk memperoleh gambaran komprehensif tentang Kare Kare, tidak hanya sebagai produk kuliner tetapi juga sebagai warisan budaya yang memiliki nilai historis, sosial, dan ekonomi bagi masyarakat Nagari Sulit Air.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Sejarah dan Perkembangan Kare Kare di Nagari Sulit Air

Kare Kare memiliki akar historis yang mendalam dalam kehidupan masyarakat Nagari Sulit Air, Kabupaten Solok. Berdasarkan hasil wawancara dengan salah satu pengusaha Kare Kare senior di daerah tersebut, terungkap bahwa kuliner ini telah menjadi bagian dari tradisi kuliner masyarakat sejak beberapa generasi. Pengusaha tersebut menuturkan, "Saya sudah membuat Kare Kare sejak kecil bersama ibu saya," menunjukkan bahwa proses transmisi pengetahuan kuliner ini berlangsung sejak usia dini dan diwariskan secara lintas generasi dalam lingkup keluarga. Pola pewarisan pengetahuan semacam ini merupakan karakteristik penting dalam pelestarian kuliner tradisional di berbagai daerah di Indonesia, di mana keahlian

memasak diwariskan melalui pengajaran langsung dan praktik bersama dalam unit keluarga (Jauharuddin & Hermawan, 2021).

Perkembangan Kare Kare sebagai identitas kuliner Nagari Sulit Air tidak dapat dilepaskan dari dinamika sosial dan budaya masyarakat Minangkabau secara umum (Rozi, 2013). Dalam konteks masyarakat Minangkabau yang memiliki tradisi merantau, Kare Kare telah bertransformasi menjadi simbol ikatan kultural dengan kampung halaman. Hal ini tercermin dari pernyataan pengusaha Kare Kare yang menyebutkan, "Perantau menjadikan Kare Kare sebagai oleh-oleh utama yang akan dibawa kembali ke daerah rantau karena ini makanan asli Suliek Air (Sulit Air)." Fenomena ini menunjukkan bagaimana sebuah produk kuliner tidak hanya berfungsi sebagai pemenuhan kebutuhan pangan, tetapi juga sebagai artefak budaya yang membawa nilai simbolis dan emosional bagi masyarakatnya.

Proses Pembuatan dan Bahan-bahan Kare Kare

Proses pembuatan Kare Kare melibatkan tahapan yang kompleks dan membutuhkan ketelitian tinggi. Berdasarkan observasi dan wawancara yang dilakukan, pembuatan Kare Kare memerlukan kesabaran dan pemahaman mendalam tentang keseimbangan bahan. Seperti yang diungkapkan oleh pengusaha Kare Kare, "Dalam membuat Kare Kare harus sabar, semua bahan yang digunakan harus seimbang, jangan banyak garam ataupun gula nanti jadinya terlalu lembek, apinya pun harus sedang." Pernyataan ini mengindikasikan bahwa proses pembuatan Kare Kare bukan sekadar mengikuti resep tertentu, tetapi juga membutuhkan sensitivitas terhadap karakteristik bahan dan kondisi lingkungan pembuatan (Arwini, 2021).



Gambar 1. persiapan bahan-bahan dalam pembuatan Kare Kare

Gambar 1 menunjukkan tahap persiapan bahan-bahan dalam pembuatan Kare Kare. Terlihat berbagai rempah-rempah dan bahan dasar yang digunakan, mencerminkan kekayaan kuliner Minangkabau yang identik dengan penggunaan bumbu yang beragam. Penggunaan

rempah lokal dalam pembuatan Kare Kare tidak hanya berfungsi untuk menciptakan cita rasa yang khas tetapi juga merepresentasikan hubungan masyarakat dengan sumber daya alam sekitarnya (Jariyah et al., 2024). Hal ini sejalan dengan konsep kearifan lokal dalam pemanfaatan sumber daya alam untuk pemenuhan kebutuhan pangan yang berkelanjutan.



Gambar 2. memperlihatkan proses pengolahan Kare Kare

Gambar 2 memperlihatkan proses pengolahan Kare Kare yang sedang berlangsung. Pengaturan intensitas api menjadi krusial dalam tahap ini, sebagaimana ditekankan oleh pengusaha Kare Kare bahwa api harus dijaga pada tingkat sedang. Teknik memasak ini merupakan pengetahuan tacit yang sulit dikodifikasi dalam bentuk resep tertulis dan biasanya diperoleh melalui pengalaman langsung dan pembelajaran jangka panjang. Kemampuan mengatur suhu pemasakan dengan tepat mencerminkan kepekaan kultural yang terbentuk melalui proses enkulturasi dalam tradisi kuliner.



Gambar 3. menampilkan produk Kare Kare

Gambar 3 menampilkan produk Kare Kare yang telah siap disajikan dan dikemas. Presentasi produk yang rapi menunjukkan bahwa aspek estetika juga menjadi pertimbangan dalam penyajian kuliner tradisional ini. Kemasan yang digunakan masih mempertahankan

bentuk tradisional, namun telah disesuaikan untuk memudahkan pendistribusian sebagai oleh-oleh, menunjukkan adaptasi produk tradisional terhadap kebutuhan pasar kontemporer.

Nilai Budaya dan Kearifan Lokal dalam Kuliner Kare Kare

Kare Kare mengandung nilai-nilai budaya dan kearifan lokal yang mencerminkan karakteristik masyarakat Nagari Sulit Air. Salah satu nilai yang menonjol adalah kesabaran dan ketelitian, sebagaimana diungkapkan dalam proses pembuatannya yang membutuhkan perhatian khusus terhadap keseimbangan bahan dan intensitas api. Nilai kesabaran ini paralel dengan filosofi hidup masyarakat Minangkabau yang menghargai proses dan kematangan dalam pengambilan keputusan, tercermin dalam pepatah "Pikia palito hati" (Pikiran adalah pelita hati) (Sumarni et al., 2024).

Keseimbangan bahan dalam pembuatan Kare Kare juga merepresentasikan konsep harmoni yang dijunjung tinggi dalam masyarakat tradisional. Pernyataan pengusaha bahwa bahan-bahan "harus seimbang" dapat diinterpretasikan sebagai manifestasi dari nilai keselarasan dalam kehidupan sosial, di mana setiap elemen harus berada dalam proporsi yang tepat untuk mencapai hasil optimal. Filosofi keseimbangan ini sejalan dengan konsep "Raso jo pareso" (rasa dan periksa) dalam adat Minangkabau, yang menekankan pentingnya keseimbangan antara perasaan dan pertimbangan rasional.

Pewarisan pengetahuan kuliner secara turun-temurun dalam pembuatan Kare Kare juga mencerminkan nilai keberlanjutan dan penghargaan terhadap tradisi leluhur (Purwaning Tyas, 2017). Pengusaha Kare Kare yang telah mempelajari keterampilan ini sejak kecil dari ibunya menunjukkan mekanisme transmisi pengetahuan tradisional yang telah berlangsung selama generasi. Proses pembelajaran informal ini menjadi medium untuk mentransfer tidak hanya teknik kuliner tetapi juga nilai-nilai kultural yang melekat padanya.

Peran Kare Kare dalam Kehidupan Sosial Ekonomi Masyarakat

Dalam dimensi sosial ekonomi, Kare Kare berperan signifikan sebagai sumber mata pencaharian bagi sebagian masyarakat Nagari Sulit Air. Usaha Kare Kare yang telah berlangsung lintas generasi memberikan gambaran tentang keberlanjutan ekonomi yang dibangun berdasarkan pengetahuan dan keterampilan tradisional. Eksistensi usaha kuliner tradisional seperti Kare Kare menunjukkan bahwa warisan budaya dapat menjadi basis pengembangan ekonomi kreatif yang berakar pada identitas local (Safmilla et al., 2022).

Kare Kare juga memiliki fungsi penting dalam memperkuat ikatan sosial antar masyarakat Sulit Air, terutama yang berada di perantauan. Kebiasaan membawa Kare Kare sebagai oleh-oleh utama oleh perantau menunjukkan bagaimana kuliner ini menjadi medium untuk memelihara koneksi emosional dan kultural dengan kampung halaman. Dalam konteks

masyarakat Minangkabau yang memiliki tradisi merantau, praktik membawa oleh-oleh berupa makanan tradisional seperti Kare Kare menjadi manifestasi dari prinsip "di ma bumi dipijak, di sinan langit dijunjung" (di mana bumi dipijak, di situ langit dijunjung), yang menekankan pentingnya menghormati asal-usul sambil beradaptasi dengan lingkungan baru.

Sebagai produk kuliner yang identik dengan Nagari Sulit Air, Kare Kare juga berkontribusi pada pembentukan identitas kolektif masyarakat. Pengakuan bahwa Kare Kare adalah "makanan asli Suliek Air" mencerminkan kebanggaan kultural dan pengakuan terhadap keunikan warisan kuliner daerah. Identitas kuliner ini tidak hanya penting secara internal sebagai penanda kelompok tetapi juga berfungsi sebagai daya tarik eksternal yang berpotensi mendukung pengembangan pariwisata kuliner di kawasan tersebut.

Tantangan dan Strategi Pelestarian Kare Kare sebagai Warisan Kuliner

Meskipun memiliki nilai historis dan kultural yang signifikan, eksistensi Kare Kare sebagai warisan kuliner menghadapi berbagai tantangan di era modern. Salah satu tantangan utama adalah ketidaktertarikan generasi muda untuk melanjutkan tradisi pembuatan kuliner ini. Kekhawatiran ini terungkap dari pernyataan pengusaha Kare Kare yang mengatakan, "Saya yakin anak zaman sekarang sudah tidak ada lagi yang ingin meneruskan menjadi pengusaha Kare Kare." Fenomena ini menunjukkan terjadinya kesenjangan pengetahuan antar generasi yang dapat mengancam keberlanjutan warisan kuliner tradisional (Mau et al., 2024).

Tantangan lain muncul dari perubahan pola konsumsi masyarakat yang semakin berorientasi pada makanan cepat saji dan produk massal. Persaingan dengan produk kuliner modern yang didukung oleh strategi pemasaran agresif dan sistem distribusi yang efisien membuat kuliner tradisional seperti Kare Kare berisiko termarginalkan dalam preferensi konsumen, terutama di kalangan generasi muda. Perkembangan teknologi dan media sosial yang merubah cara masyarakat mendapatkan informasi dan membentuk preferensi kuliner juga perlu dipertimbangkan dalam strategi pelestarian Kare Kare.

Menghadapi tantangan tersebut, beberapa strategi pelestarian dapat dirumuskan. Pertama, dokumentasi komprehensif tentang pengetahuan dan praktik pembuatan Kare Kare perlu dilakukan untuk mencegah hilangnya informasi krusial tentang kuliner ini. Kedua, inovasi dalam aspek produksi, pengemasan, dan pemasaran Kare Kare dapat dilakukan tanpa mengorbankan autentisitas kuliner. Ketiga, integrasi kuliner tradisional ke dalam kurikulum pendidikan lokal dapat menjadi medium efektif untuk mentransfer pengetahuan kepada generasi muda. Keempat, pengembangan Kare Kare sebagai atraksi wisata kuliner dapat memberikan nilai ekonomi tambah yang mendorong pelestarian kuliner tradisional ini.

Kegiatan KKN UNP 2025 di Nagari Sulit Air menjadi momentum strategis untuk menginisiasi upaya pelestarian Kare Kare melalui pendekatan partisipatif yang melibatkan berbagai pemangku kepentingan, termasuk pengusaha lokal, institusi pendidikan, pemerintah daerah, dan komunitas. Melalui kolaborasi multidisiplin, diharapkan dapat terbangun ekosistem yang mendukung pelestarian dan pengembangan Kare Kare sebagai warisan kuliner yang berkelanjutan.

4. KESIMPULAN

Penelitian tentang Kare Kare sebagai warisan kuliner Nagari Sulit Air mengungkapkan bahwa kuliner tradisional ini memiliki nilai historis dan kultural yang mendalam bagi masyarakat setempat. Kare Kare telah diwariskan secara turun-temurun melalui mekanisme transmisi pengetahuan dalam lingkup keluarga, mencerminkan keberlanjutan tradisi kuliner yang telah berlangsung selama beberapa generasi. Proses pembuatan yang membutuhkan kesabaran, ketelitian, dan pemahaman mendalam tentang keseimbangan bahan tidak hanya merepresentasikan kompleksitas teknik kuliner, tetapi juga mengandung nilai filosofis yang sejalan dengan prinsip hidup masyarakat Minangkabau seperti "Pikia palito hati" dan "Raso jo pareso". Lebih dari sekadar produk pangan, Kare Kare telah bertransformasi menjadi penanda identitas kolektif Nagari Sulit Air dan medium yang memperkuat ikatan sosial, terutama bagi perantau yang menjadikannya sebagai oleh-oleh utama, mengafirmasi peran penting kuliner dalam memelihara koneksi kultural dengan kampung halaman.

Dalam dimensi sosial ekonomi, Kare Kare berperan signifikan sebagai sumber mata pencaharian berkelanjutan yang berbasis pada pengetahuan tradisional, menunjukkan bagaimana warisan budaya dapat menjadi fondasi pengembangan ekonomi kreatif berbasis identitas lokal. Namun, eksistensi kuliner ini menghadapi tantangan serius dari ketidaktertarikan generasi muda untuk melanjutkan tradisi pembuatannya dan perubahan pola konsumsi masyarakat yang semakin berorientasi pada makanan cepat saji. Menghadapi realitas ini, diperlukan strategi pelestarian komprehensif yang mencakup dokumentasi pengetahuan, inovasi produksi dan pemasaran yang tetap menghormati autentisitas, integrasi dalam kurikulum pendidikan lokal, serta pengembangan potensi wisata kuliner. Kegiatan KKN UNP 2025 di Nagari Sulit Air menjadi momentum strategis untuk menginisiasi kolaborasi multidisiplin antara pengusaha lokal, institusi pendidikan, pemerintah daerah, dan komunitas dalam upaya membangun ekosistem yang mendukung pelestarian dan pengembangan Kare Kare sebagai warisan kuliner yang berkelanjutan, sehingga kekayaan kuliner ini tidak hanya menjadi bagian dari masa lalu tetapi juga relevan dalam konteks kekinian dan masa depan.

Penelitian tentang Kare Kare sebagai warisan kuliner Nagari Sulit Air mengungkapkan bahwa kuliner tradisional ini memiliki nilai historis dan kultural yang mendalam bagi masyarakat setempat. Kare Kare telah diwariskan secara turun-temurun melalui mekanisme transmisi pengetahuan dalam lingkup keluarga, mencerminkan keberlanjutan tradisi kuliner yang telah berlangsung selama beberapa generasi. Proses pembuatan yang membutuhkan kesabaran, ketelitian, dan pemahaman mendalam tentang keseimbangan bahan tidak hanya merepresentasikan kompleksitas teknik kuliner, tetapi juga mengandung nilai filosofis yang sejalan dengan prinsip hidup masyarakat Minangkabau seperti "Pikia palito hati" dan "Raso jo pareso". Lebih dari sekadar produk pangan, Kare Kare telah bertransformasi menjadi penanda identitas kolektif Nagari Sulit Air dan medium yang memperkuat ikatan sosial, terutama bagi perantau yang menjadikannya sebagai oleh-oleh utama, mengafirmasi peran penting kuliner dalam memelihara koneksi kultural dengan kampung halaman.

Dalam dimensi sosial ekonomi, Kare Kare berperan signifikan sebagai sumber mata pencaharian berkelanjutan yang berbasis pada pengetahuan tradisional, menunjukkan bagaimana warisan budaya dapat menjadi fondasi pengembangan ekonomi kreatif berbasis identitas lokal. Namun, eksistensi kuliner ini menghadapi tantangan serius dari ketidaktertarikan generasi muda untuk melanjutkan tradisi pembuatannya dan perubahan pola konsumsi masyarakat yang semakin berorientasi pada makanan cepat saji. Menghadapi realitas ini, diperlukan strategi pelestarian komprehensif yang mencakup dokumentasi pengetahuan, inovasi produksi dan pemasaran yang tetap menghormati autentisitas, integrasi dalam kurikulum pendidikan lokal, serta pengembangan potensi wisata kuliner. Kegiatan KKN UNP 2025 di Nagari Sulit Air menjadi momentum strategis untuk menginisiasi kolaborasi multidisiplin antara pengusaha lokal, institusi pendidikan, pemerintah daerah, dan komunitas dalam upaya membangun ekosistem yang mendukung pelestarian dan pengembangan Kare Kare sebagai warisan kuliner yang berkelanjutan, sehingga kekayaan kuliner ini tidak hanya menjadi bagian dari masa lalu tetapi juga relevan dalam konteks kekinian dan masa depan.

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Penulis menyampaikan penghargaan dan terima kasih yang tulus kepada pihak-pihak yang telah berkontribusi dalam penelitian tentang Kare Kare sebagai warisan kuliner Nagari Sulit Air ini. Terima kasih mendalam kepada Pemerintah Nagari Sulit Air, khususnya Bapak Wali Nagari beserta jajaran perangkat nagari yang telah memberikan izin dan dukungan penuh selama pelaksanaan penelitian. Ungkapan terima kasih juga penulis sampaikan kepada para pengusaha Kare Kare di Nagari Sulit Air yang dengan terbuka membagikan pengetahuan,

keterampilan, dan pengalaman berharga dalam melestarikan warisan kuliner ini. Kontribusi tokoh masyarakat dan warga Nagari Sulit Air yang bersedia menjadi narasumber dan memfasilitasi proses pengumpulan data sangatlah berharga bagi kelancaran penelitian ini. Apresiasi khusus penulis haturkan kepada Universitas Negeri Padang, terutama Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) serta panitia KKN UNP 2025 yang telah menyediakan kesempatan dan dukungan institusional bagi terlaksananya penelitian ini. Tidak lupa, penulis mengucapkan terima kasih kepada Dosen Pembimbing Lapangan yang telah memberikan arahan dan masukan konstruktif selama proses penelitian hingga penulisan laporan. Semoga hasil penelitian ini dapat berkontribusi pada upaya pelestarian warisan kuliner Kare Kare dan pengembangan potensi ekonomi kreatif di Nagari Sulit Air.

DAFTAR PUSTAKA

- Adib, R., Agustien, T., Aرسال, T., & Kunci, K. (2024). *Pelestarian Kerajinan Gerabah Kasongan Pada Pengrajin Generasi Tua Di Desa Bangunjiwo , Kecamatan Kasihan , Bantul Yogyakarta Pages 13-30 The Preservation of Kasongan Pottery By Elderly Artisans in Bangunjiwo Village , Bantul District , Yogyakarta. 6(1), 13–30.*
- Aini, A. N., Ahmad, D. A., Puspa, E., Putri, M., Muthmainnah, F. H., & Hurumatillah, Z.
- H. (2024). Peran Kuliner Tradisional Nusantara dalam Memengaruhi Kegiatan Ekonomi dan Bahasa di Indonesia. *Jurnal Pendidikan Tambusai* 22243, 8(2), 22243– 22252.
- Arwini, N. P. D. (2021). Roti, Pemilihan Bahan Dan Proses Pembuatan. *Jurnal Ilmiah Vastuwidya*, 4(1), 33–40. <https://doi.org/10.47532/jiv.v4i1.249>
- Hikmat, I. M., Praptantya, D. B. S. E., & Rahmaniah, S. E. (2024). *Gastronomi Kue Bingke sebagai Makanan Khas Kota Pontianak The Gastronomy of Kue Bingke as Pontianak City's Heritage Food. 5(November), 110–124.*
- Jariyah, A., Sahabuddin, R., Rakib, M., & Najamuddin, N. (2024). Potensi Kota Makassar Sebagai Kota Wisata Kuliner Menuju Makassar Kota Kreatif. *Referensi : Jurnal Ilmu Manajemen Dan Akuntansi*, 12(1), 115–127. <https://doi.org/10.33366/ref.v12i1.5646>
- Jauharuddin, M., & Hermawan, E. S. (2021). Sengketa Tanah Desa Sendi Dengan Perum Perhutani Kph Pasuruan Tahun 1999-2017. *AVATARA, e-Journal Pendidikan Sejarah*, 10(2).
- Mau, D. P., Mau, Y. P., Wibowo, O. H., Kurniansah, R., & Arta, I. W. (2024). *Pelestarian Wisata Kuliner Lokal dalam Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Surabaya Preservation of Local Culinary Tourism in Improving the Economy of Local. 06(2), 123–134. https://doi.org/10.55732/unu.gnk.2024.06.2.3*
- Purwaning Tyas, A. S. (2017). Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 1(2), 38. <https://doi.org/10.22146/jpt.24970>

- Rozi, S. (2013). Konstruksi Identitas Agama Dan Budaya Etnis Minangkabau Di Daerah Perbatasan. *Masyarakat Indonesia*, 39(1), 215–245.
- Safmila, Y., Juliana, C., & Halimatussakdiah. (2022). Hubungan Sosial Ekonomi Terhadap Pola Konsumsi Makanan Sehat Pada Lanjut Usia di Kecamatan Peukan
- Baro Kabupaten Pidie. *Serambii Akademica Jurnal Pendidikan, Sains, Dan Humaniora*, X(9), 1171–1174. <https://ojs.serambimekkah.ac.id/serambi-akademika/article/view/5314%0Ahttps://ojs.serambimekkah.ac.id/serambi-akademika/article/download/5314/3910>
- Sumarni, M. L., Jewarut, S., Silvester, S., Melati, F. V., & Kusnanto, K. (2024). Integrasi Nilai Budaya Lokal Pada Pembelajaran di Sekolah Dasar. *Journal of Education Research*, 5(3), 2993–2998. <https://doi.org/10.37985/jer.v5i3.1330>
- Wicaksono, W., & Murtiyoko, H. (2024). *Anthronomics: Jurnal Manajemen Sumber Daya Manusia Anthronomics: Jurnal Manajemen Sumber Daya Manusia DETERMINAN MINAT GENERASI MUDA UNTUK BERWIRAUSAHA: TINJAUAN LITERATUR SISTEMATIS*. 1(3), 184–189.
- Yayan Mardianah. (2022). Warisan Budaya Kopi Sekanak Kepulauan Riau. *Jurnal Pendidikan Dan Kebudayaan (JURDIKBUD)*, 1(3), 87–93. <https://doi.org/10.55606/jurdikbud.v1i3.99>