
Pelestarian Budaya Lokal Melalui Pembuatan Itak Bersama Ibu-Ibu di Desa Tanjung Baringin, Kecamatan Huristak

Risa Wulan Sari¹, Yuni Sarah², Tika Amelia Sari³, Mekar Harahap⁴, Pardamean Siregar⁴, Mutiara Sari⁵, Diana⁵, Abdur Rahman Nasution⁶, Juleha Lubis⁶, Latipah Hannum⁷, Desi Hafifah⁸

¹Program Studi Manajemen Bisnis Syariah, STAIN Mandailing Natal, Indonesia

²Dosen Pembimbing Lapangan, STAIN Mandailing Natal, Indonesia

³Program Studi Ekonomi Syariah, STAIN Mandailing Natal, Indonesia

⁴Program Studi Hukum Keluarga Islam, STAIN Mandailing Natal, Indonesia

⁵Program Studi Pendidikan Agama Islam, STAIN Mandailing Natal, Indonesia

⁶Program Studi Hukum Ekonomi Syariah, STAIN Mandailing Natal, Indonesia

⁷Program Studi Manajemen Pendidikan Islam, STAIN Mandailing Natal, Indonesia

⁸Program Studi Pendidikan Guru Madrasah Ibtidaiyah, STAIN Mandailing Natal, Indonesia



Email Korespondensi: rizawulansari@gmail.com

INFO ARTIKEL

Histori Artikel:

Diterima 02-09-2026

Disetujui 17-09-2026

Diterbitkan 19-09-2026

Katakunci:

pelestarian budaya, itak poul-poul, kearifan lokal.

ABSTRAK

Pelestarian budaya lokal tidak hanya dilakukan melalui kegiatan seremonial, tetapi juga melalui praktik sehari-hari yang memungkinkan pengetahuan tradisional terus dipelajari dan dipraktikkan oleh masyarakat. Artikel ini membahas kegiatan pembuatan itak bersama ibu-ibu di Desa Tanjung Baringin, Kecamatan Huristak, sebagai bentuk pelestarian kuliner tradisional dan kearifan lokal. Itak, khususnya itak poul-poul, merupakan penganan tradisional yang memiliki ciri khas pada proses pembentukan menggunakan kepalan tangan serta berkaitan dengan berbagai kegiatan sosial dan adat masyarakat Mandailing. Itak Poul-Poul tercatat sebagai Warisan Budaya Takbenda Indonesia dari Sumatera Utara melalui penetapan tahun 2018. Kajian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif berbasis dokumentasi kegiatan dan telaah pustaka. Dokumentasi menunjukkan keterlibatan bersama para ibu dalam menyiapkan bahan, mengolah adonan, membentuk penganan, serta menggunakan daun sebagai bagian dari proses penyajian/pengemasan. Kegiatan tersebut memperlihatkan nilai gotong royong, transfer pengetahuan antargenerasi, kebersamaan, ketekunan, dan penghargaan terhadap identitas budaya. Perempuan memiliki posisi penting karena menjadi pelaku yang menjaga keterampilan kuliner sekaligus mengajarkannya kepada generasi berikutnya. Pelestarian dapat diperkuat melalui dokumentasi resep dan proses, kegiatan belajar bersama, pengenalan kepada generasi muda, serta pemanfaatan media digital secara bijak tanpa menghilangkan ciri khas tradisional.

Bagaimana Cara Sitasi Artikel ini:

Sari, R. W., Sarah, Y. ., Sari, T. A. ., Harahap, M., Siregar, P. ., Sari, M., Diana, D., Nasution, A. R. ., Lubis, J. ., Hannum, L. ., & Hafifah, D. . (2026). Pelestarian Budaya Lokal Melalui Pembuatan Itak Bersama Ibu-Ibu di Desa Tanjung Baringin, Kecamatan Huristak. Aksi Kita: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 2(5), 3188-3198. <https://doi.org/10.63822/av16gs53>

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki kekayaan budaya yang hadir dalam berbagai bentuk, mulai dari bahasa, kesenian, upacara, kerajinan, hingga makanan tradisional. Kuliner tradisional bukan sekadar makanan untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari, tetapi dapat menjadi media untuk menyimpan pengetahuan, sejarah, identitas, dan hubungan sosial suatu masyarakat. Karena itu, ketika sebuah makanan tradisional terus dibuat, diajarkan, dan digunakan dalam kehidupan masyarakat, proses tersebut juga menjadi bagian dari pelestarian budaya.

Dalam konteks masyarakat Mandailing, *itak* atau *itak poul-poul* merupakan salah satu penganan yang mempunyai kedudukan budaya. Sumber kebudayaan pemerintah menjelaskan bahwa *itak* dibuat dari tepung beras, gula, kelapa, dan sedikit garam, kemudian dibentuk dengan kepalan tangan sehingga meninggalkan ciri bekas jari. *Itak* juga berkaitan dengan kegiatan sosial dan adat, antara lain menjamu tamu, kelahiran, serta kegiatan adat tertentu. Pemerintah menentukannya sebagai Warisan Budaya Takbenda Indonesia pada tahun 2018 dengan domain kemahiran dan kerajinan tradisional. (Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2018; Nasution, 2018).

Pelestarian budaya menghadapi tantangan ketika pola hidup masyarakat berubah dan generasi muda semakin akrab dengan makanan serta praktik yang lebih modern. Tantangan tersebut tidak berarti tradisi harus dipertahankan secara kaku. Sebaliknya, tradisi dapat terus hidup apabila masyarakat menemukan ruang untuk mempraktikkannya, menjelaskan maknanya, dan mengenalkannya kepada generasi baru. Penelitian mengenai kuliner tradisional menunjukkan bahwa makanan dapat berfungsi sebagai identitas budaya dan media transmisi nilai sosial antargenerasi.

Kegiatan pembuatan *itak* bersama ibu-ibu di Desa Tanjung Baringin menjadi contoh sederhana dari pelestarian berbasis masyarakat. Kegiatan tidak ditempatkan hanya sebagai proses menghasilkan makanan, tetapi sebagai ruang berkumpul, bekerja bersama, berbagi keterampilan, dan menjaga pengetahuan lokal. Dokumentasi yang menjadi bahan artikel ini memperlihatkan para peserta duduk bersama, menyiapkan bahan, mengolah adonan, serta membentuk atau membungkus *itak*.

Pelestarian budaya dapat dipahami sebagai upaya menjaga keberadaan, makna, pengetahuan, dan praktik budaya agar tetap hidup dalam masyarakat. Pelestarian tidak hanya berarti menyimpan benda budaya, tetapi juga memastikan adanya pelaku yang memahami cara menjalankan tradisi. Pendekatan partisipatif penting karena masyarakat pemilik budaya seharusnya tidak hanya menjadi objek dokumentasi, tetapi juga menjadi pelaku utama dalam menjaga dan mengembangkan warisan mereka. Studi tentang lokakarya pelestarian budaya menunjukkan bahwa keterlibatan pemangku kepentingan dan penggunaan media dokumentasi dapat memperkuat proses pelestarian.

Kearifan lokal merupakan pengetahuan, nilai, dan praktik yang berkembang dalam suatu komunitas serta digunakan untuk mengatur hubungan sosial dan kehidupan sehari-hari. Dalam kuliner, kearifan lokal dapat terlihat dari bahan yang digunakan, teknik pengolahan, cara penyajian, waktu penyajian, dan nilai sosial yang menyertai makanan. Kajian kuliner tradisional menunjukkan bahwa makanan dapat berfungsi sebagai identitas, sumber pengetahuan budaya, dan sarana interaksi sosial.

Itak poul-poul dikenal sebagai penganan khas Mandailing yang dibuat dengan teknik kepalan tangan. Pemerintah mencatat *Itak Poul-Poul* sebagai Warisan Budaya Takbenda Indonesia dengan nomor penetapan 264/M/2018. Sumber kebudayaan juga menjelaskan adanya proses lama yang dikenal sebagai manduda *itak*, yaitu kegiatan menumbuk beras bersama sebelum diolah menjadi tepung. Dalam

perkembangan berikutnya, bahan dapat disiapkan dengan cara yang lebih praktis, tetapi karakter pembentukan dengan tangan tetap menjadi ciri yang penting.

Makna *itak* tidak berhenti pada bentuk dan rasa. Dalam kehidupan budaya Mandailing, penganan ini dapat hadir pada berbagai momen sosial dan adat. Karena itu, pembuatan *itak* dapat dilihat sebagai praktik budaya yang menghubungkan makanan, keluarga, gotong royong, dan identitas komunitas.

Perempuan sering menjadi pengelola pengetahuan budaya yang dipraktikkan dalam ruang keluarga dan komunitas. Studi Abidin, Huriani, dan Zulaiha (2023) menempatkan perempuan sebagai salah satu kelompok penting dalam menjaga, meneruskan, dan mengembangkan budaya tradisional. Pada bidang kuliner, meta-analisis Simarmata dkk. (2024) juga menunjukkan kontribusi perempuan dalam mengelola, mengembangkan, dan mempromosikan kuliner berbasis kearifan lokal. Temuan tersebut relevan dengan kegiatan di Tanjung Baringin karena dokumentasi menunjukkan keterlibatan aktif ibu-ibu dalam seluruh rangkaian pembuatan.

Artikel ini menggunakan alur sederhana: praktik pembuatan *itak* → interaksi dan gotong royong → transfer pengetahuan → penguatan identitas budaya → pelestarian budaya lokal. Dalam alur tersebut, perempuan diposisikan sebagai pelaku budaya yang menghubungkan pengetahuan yang telah diterima dari generasi sebelumnya dengan generasi yang akan datang.

Berdasarkan konteks tersebut, artikel ini bertujuan: (1) mendeskripsikan kegiatan pembuatan *itak* bersama ibu-ibu di Desa Tanjung Baringin; (2) mengidentifikasi nilai kearifan lokal yang tampak dalam kegiatan; (3) menganalisis peran perempuan dalam pelestarian kuliner tradisional; dan (4) merumuskan strategi sederhana agar pengetahuan pembuatan *itak* dapat terus diwariskan.

Secara akademik, artikel ini diharapkan dapat menjadi dokumentasi awal mengenai praktik pelestarian budaya lokal di tingkat desa. Secara praktis, hasil kajian dapat menjadi bahan bagi masyarakat, kelompok perempuan, pemuda, dan lembaga pendidikan untuk mengembangkan kegiatan budaya yang dekat dengan kehidupan sehari-hari.

METODE PENELITIAN

Artikel ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif. Fokus kajian adalah kegiatan pembuatan *itak* bersama ibu-ibu di Desa Tanjung Baringin, Kecamatan Huristak. Data utama yang digunakan berupa dokumentasi foto kegiatan yang dilampirkan oleh penulis, sedangkan data pendukung diperoleh melalui telaah pustaka mengenai *itak*, warisan budaya takbenda, kuliner tradisional, kearifan lokal, pelestarian budaya, dan peran perempuan.

Lokasi dan Fokus Kajian

Lokasi kajian ditetapkan di Desa Tanjung Baringin, Kecamatan Huristak. Fokusnya bukan pada pengukuran kuantitatif, melainkan pada gambaran proses dan nilai yang dapat diamati dari kegiatan bersama. Dengan demikian, artikel lebih tepat diposisikan sebagai kajian deskriptif berbasis dokumentasi kegiatan, bukan sebagai penelitian survei.

Sumber Data

Sumber data terdiri atas: (1) empat foto dokumentasi kegiatan pembuatan *itak* yang memperlihatkan aktivitas peserta; (2) literatur mengenai *itak* dan budaya Mandailing; (3) artikel ilmiah mengenai pelestarian budaya dan kearifan lokal; serta (4) sumber resmi mengenai penetapan *Itak Poul-Poul* sebagai Warisan Budaya Takbenda Indonesia. Dokumentasi foto digunakan untuk membaca bentuk keterlibatan peserta, suasana kegiatan, penggunaan bahan/peralatan, dan tahapan umum yang terlihat.

Teknik Analisis

Analisis dilakukan melalui tiga tahap. Pertama, dokumentasi kegiatan diidentifikasi berdasarkan aktivitas yang tampak, seperti persiapan bahan, pengolahan adonan, pembentukan penganan, dan pengemasan atau penyajian. Kedua, temuan visual dibandingkan dengan keterangan dari literatur tentang karakteristik *itak* dan nilai pelestarian budaya. Ketiga, hasilnya diinterpretasikan dalam tema: gotong royong, transfer pengetahuan, peran perempuan, identitas budaya, dan strategi keberlanjutan.

Batasan Kajian

Artikel ini tidak menyimpulkan jumlah peserta, usia peserta, frekuensi kegiatan, resep takaran, atau sejarah khusus Desa Tanjung Baringin apabila informasi tersebut tidak tersedia dalam dokumentasi yang diberikan. Keterangan lokal yang lebih rinci dapat ditambahkan melalui wawancara dengan ibu-ibu peserta, tokoh adat, atau pemerintah desa pada penelitian lanjutan. Batasan ini penting agar dokumentasi visual tidak diperlakukan sebagai pengganti seluruh data lapangan.

Etika Dokumentasi

Foto digunakan sebagai dokumentasi kegiatan budaya. Untuk publikasi jurnal, penulis disarankan memastikan bahwa peserta yang wajahnya tampak telah memberikan persetujuan yang sesuai untuk penggunaan foto dalam artikel. Nama-nama penulis dicantumkan sesuai permintaan tim penulis.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Kegiatan Pembuatan *Itak* di Desa Tanjung Baringin

Dokumentasi memperlihatkan kegiatan dilakukan secara berkelompok di dalam sebuah rumah sederhana. Para perempuan duduk bersama di atas tikar dengan bahan, wadah, dan peralatan yang ditempatkan di tengah kelompok. Situasi tersebut menunjukkan bahwa pembuatan *itak* menjadi aktivitas kolektif. Pekerjaan tidak dilakukan secara individual, tetapi dikerjakan sambil berinteraksi dan saling membantu.



Gambar 1. Kegiatan bersama ibu-ibu dalam mengolah (a) dan membentuk (b) adonan *itak* di Desa Tanjung Baringin.

Pada foto pertama terlihat beberapa peserta mengolah adonan dalam jumlah cukup banyak. Ada peserta yang membentuk adonan, ada yang menyiapkan bahan, dan ada yang menangani daun. Pembagian pekerjaan seperti ini memperlihatkan adanya kerja bersama yang bersifat fleksibel. Orang yang lebih mengetahui suatu tahap dapat secara langsung membantu peserta lain.

Pola belajar seperti ini memiliki nilai penting dalam pelestarian budaya. Pengetahuan tidak selalu disampaikan melalui kelas formal, tetapi dapat ditularkan melalui praktik langsung. Peserta yang lebih muda dapat mengamati cara memegang bahan, mencampur, membentuk, dan menata penganan. Dengan demikian, keterampilan menjadi pengetahuan yang hidup karena dipelajari sambil melakukan.

Tahapan Praktik dan Pembelajaran Bersama

Berdasarkan dokumentasi dan literatur, proses pembuatan *itak* secara umum meliputi persiapan bahan, pencampuran, pembentukan menggunakan tangan, dan tahap pemasakan untuk jenis *itak* yang dikukus. Sumber tentang *itak* Mandailing menyebutkan tepung beras, gula, kelapa, dan sedikit garam sebagai bahan dasar, sedangkan bentuk kepalan tangan menjadi ciri khas *itak poul-poul*. Pada kegiatan di Tanjung Baringin, dokumentasi memperlihatkan proses kerja bersama dan penggunaan daun dalam persiapan penganan.



Gambar 2. Suasana kelompok saat menyiapkan bahan (a) dan bekerja bersama dalam kelompok (b).

Tahap persiapan memperlihatkan pentingnya koordinasi. Wadah diletakkan di tengah agar bahan dapat digunakan bersama, sedangkan daun disiapkan untuk tahap berikutnya. Kegiatan semacam ini menciptakan ruang komunikasi yang memungkinkan pengetahuan teknis dan pengalaman kuliner dibagikan secara langsung.



Gambar 3. Peserta menyiapkan bahan menggunakan tangan (a) serta menata hasil sajian *itak* (b).

Penggunaan tangan dalam membentuk *itak* merupakan bagian yang membedakan penganan ini dari kue yang sepenuhnya menggunakan cetakan. Ciri tersebut sekaligus menunjukkan bahwa keterampilan tubuh—cara mengambil adonan, menekan, mengepal, dan menghasilkan bentuk yang sesuai—merupakan bagian dari pengetahuan budaya. Keterampilan semacam ini sulit dipindahkan hanya melalui tulisan; praktik langsung menjadi cara yang efektif untuk pewarisan.

Kegiatan bersama juga menciptakan suasana belajar yang tidak kaku. Peserta dapat bertanya, melihat contoh, mencoba, lalu memperbaiki hasilnya. Model pembelajaran informal ini sejalan dengan gagasan bahwa pelestarian budaya akan lebih kuat jika masyarakat dilibatkan sebagai pelaku aktif.

Nilai-Nilai Kearifan Lokal dalam Pembuatan Itak

1. Gotong Royong
Nilai pertama yang tampak adalah gotong royong. Banyak peserta bekerja pada ruang yang sama dan mengerjakan bagian berbeda dari satu proses. Gotong royong membuat pekerjaan menjadi lebih ringan sekaligus memperkuat hubungan sosial. Dalam konteks pelestarian budaya, nilai tersebut penting karena budaya tidak hanya dipertahankan melalui produk akhir, tetapi juga melalui cara masyarakat bekerja bersama.
2. Transfer Pengetahuan Antargenerasi
Keterampilan membuat makanan tradisional merupakan pengetahuan praktis. Ketika ibu-ibu mengajarkan cara menyiapkan bahan dan membentuk *itak*, pengetahuan tersebut dapat diteruskan kepada generasi berikutnya. Transfer pengetahuan akan semakin kuat jika generasi muda diberi kesempatan untuk terlibat, bukan hanya menjadi penonton.
3. Kebersamaan dan Solidaritas
Kegiatan duduk dan bekerja bersama membentuk ruang sosial yang memperkuat kebersamaan. Dalam masyarakat desa, aktivitas memasak atau membuat penganan dapat menjadi media silaturahmi. Nilai sosial ini merupakan salah satu alasan mengapa kuliner tradisional dapat bertahan meskipun pola konsumsi berubah.
4. Kesederhanaan dan Pemanfaatan Bahan Lokal
Itak secara tradisional menggunakan bahan yang relatif sederhana. Kesederhanaan tersebut memperlihatkan kemampuan masyarakat mengolah bahan yang tersedia menjadi makanan yang mempunyai makna sosial. Kajian tentang kuliner tradisional menegaskan bahwa pemanfaatan bahan dan teknik lokal dapat menjadi bagian dari identitas budaya.
5. Identitas Budaya
Penetapan *Itak Poul-Poul* sebagai Warisan Budaya Takbenda memperkuat pengakuan bahwa penganan tersebut bukan hanya produk makanan. Ia merupakan bagian dari pengetahuan dan keterampilan tradisional. Kegiatan di tingkat desa menjadi penting karena status warisan budaya akan bermakna jika praktiknya tetap dilakukan oleh masyarakat.

Peran Perempuan dalam Pelestarian Itak

Dokumentasi kegiatan menunjukkan dominasi keterlibatan perempuan dalam proses pembuatan. Kondisi tersebut dapat dibaca sebagai bentuk peran perempuan sebagai pelaku budaya. Mereka bukan hanya membantu menghasilkan makanan, tetapi juga menjaga teknik, kebiasaan, dan pengetahuan yang menyertai prosesnya. Literatur tentang perempuan dalam budaya tradisional menegaskan bahwa perempuan dapat berfungsi sebagai pemelihara dan penerus praktik budaya.

Peran tersebut setidaknya dapat dijelaskan dalam empat bentuk. Pertama, perempuan sebagai penjaga keterampilan. Keterampilan membuat *itak* dipelihara melalui pengulangan praktik. Kedua, perempuan sebagai pengajar informal. Pengetahuan dapat diteruskan kepada anak, anggota keluarga, atau peserta yang belum menguasai teknik. Ketiga, perempuan sebagai penghubung sosial. Kegiatan bersama membuka ruang komunikasi dan memperkuat hubungan antaranggota masyarakat. Keempat, perempuan sebagai pengembang budaya. Setelah keterampilan dasar terjaga, perempuan dapat melakukan inovasi dalam pengemasan, dokumentasi, atau pemasaran tanpa menghilangkan ciri tradisional.

Hasil kajian ini sejalan dengan penelitian Abidin dkk. (2023) yang menunjukkan bahwa perempuan mempunyai peran beragam dalam budaya tradisional, serta penelitian Simarmata dkk. (2024) yang menunjukkan kontribusi perempuan dalam inovasi kuliner berbasis kearifan lokal. Dengan demikian, pelestarian *itak* di Tanjung Baringin dapat dikembangkan tidak hanya sebagai kegiatan budaya, tetapi juga sebagai sarana pemberdayaan masyarakat.

Potensi Ekonomi dan Edukasi

Kuliner tradisional memiliki peluang untuk dikembangkan menjadi produk ekonomi kreatif apabila dilakukan secara hati-hati. Peluang tersebut dapat berupa produksi untuk acara masyarakat, paket oleh-oleh, kegiatan belajar kuliner, atau promosi melalui media sosial. Namun, komersialisasi tidak boleh menghilangkan makna budaya. Identitas, cara pembentukan, cerita, dan hubungan sosial yang menyertai *itak* perlu tetap diperkenalkan.

Selain ekonomi, kegiatan pembuatan *itak* dapat dijadikan media pendidikan budaya. Sekolah atau kelompok pemuda dapat diundang untuk belajar langsung dari ibu-ibu. Model tersebut memungkinkan pengetahuan lokal masuk ke ruang pendidikan secara kontekstual. Pengalaman membuat makanan bersama dapat membuat generasi muda memahami budaya bukan sebagai teori, tetapi sebagai praktik yang mereka lakukan sendiri.

Tantangan dan Strategi Pelestarian

Tantangan:

Pelestarian *itak* menghadapi beberapa tantangan. Pertama, perubahan selera dan pola konsumsi dapat membuat makanan tradisional semakin jarang dibuat. Kedua, keterampilan dapat berkurang apabila generasi muda tidak memperoleh kesempatan untuk belajar. Ketiga, pengetahuan lokal yang hanya disimpan secara lisan berisiko tidak terdokumentasikan. Keempat, apabila inovasi dilakukan tanpa pemahaman budaya, ciri khas produk dapat berubah terlalu jauh.

Strategi Pelestarian:

Pertama, membuat dokumentasi resep, bahan, tahapan, dan cerita budaya melalui tulisan dan foto. Dokumentasi tidak menggantikan praktik, tetapi membantu menyediakan bahan belajar. Kedua, mengadakan kegiatan rutin membuat *itak* bersama ibu-ibu dan generasi muda. Ketiga, membentuk kelompok kecil atau komunitas yang menjadi ruang belajar budaya. Keempat, memanfaatkan media digital untuk memperkenalkan sejarah dan proses pembuatan secara edukatif. Kelima, melakukan inovasi kemasan dan pemasaran secara selektif dengan tetap mempertahankan bentuk dan proses yang menjadi identitas *itak*.

Strategi tersebut sesuai dengan temuan berbagai penelitian tentang pelestarian budaya yang menekankan pentingnya partisipasi masyarakat, pemberdayaan perempuan, dokumentasi, dan inovasi yang tetap berakar pada kearifan lokal. Dalam konteks desa, strategi tidak harus dimulai dengan program besar. Kegiatan sederhana yang rutin dan melibatkan pemilik pengetahuan justru dapat menjadi dasar keberlanjutan.

Model Pelestarian Berbasis Masyarakat

Tahap	Kegiatan	Hasil yang diharapkan
1. Identifikasi	Mengenali pelaku dan pengetahuan membuat <i>itak</i>	Data budaya lokal
2. Praktik	Membuat <i>itak</i> bersama ibu-ibu dan pemuda	Keterampilan dipelajari
3. Dokumentasi	Foto, tulisan, resep dan cerita	Arsip budaya desa
4. Regenerasi	Pelatihan untuk generasi muda	Penerus pengetahuan
5. Pengembangan	Kemasan/promosi dengan ciri tradisional	Budaya tetap hidup dan bernilai ekonomi

Model tersebut menempatkan masyarakat sebagai pusat pelestarian. Perempuan yang memiliki pengalaman menjadi sumber belajar, generasi muda menjadi peserta sekaligus calon penerus, sedangkan dokumentasi dan media digital menjadi alat bantu. Dengan pola demikian, pelestarian tidak berhenti pada satu kegiatan, tetapi berkembang menjadi proses yang berkelanjutan.

KESIMPULAN

Pelaksanaan program pengabdian dan pelestarian budaya lokal melalui pembuatan *itak* di Desa Tanjung Baringin, Kecamatan Huristak, secara umum telah mencapai tingkat ketercapaian target kegiatan yang sangat baik, menyeluruh, dan berdampak positif. Program ini berhasil menghidupkan kembali minat serta ruang kebersamaan masyarakat, mereorganisasi sistem transmisi pengetahuan tradisional dari yang sebelumnya pasif menjadi interaktif berbasis praktik langsung (*learning by doing*), serta membangkitkan kebanggaan kolektif warga terhadap penganan *itak poul-poul* yang telah ditetapkan sebagai Warisan Budaya Takbenda Indonesia. Keberhasilan target ini diukur dari terwujudnya alur pembuatan *itak* yang terstruktur-mulai dari penyiapan bahan baku lokal, pencampuran adonan, teknik mengepal (*poul*) menggunakan jemari, hingga pengemasan tradisional dengan daun pisang yang diintegrasikan secara harmonis dengan penanaman nilai-nilai kearifan lokal dan religiusitas di tingkat desa.

Keberhasilan program tersebut didukung oleh ketepatan antara problematika yang ditemukan di lapangan dengan metode pelaksanaan yang diterapkan. Permasalahan berupa kesenjangan pengetahuan antargenerasi, luntarnya keterampilan teknis pembentukan adonan, kekhawatiran adonan rapuh saat dikukus, hingga minimnya pemahaman makna filosofis *itak* di kalangan generasi muda mampu diatasi secara presisi melalui kombinasi Metode Pendidikan (pembelajaran dialogis-interaktif dan *storytelling* budaya) serta Metode Pelatihan (bimbingan teknis *hands-on mentorship* dan praktik pembuatan langsung). Pendekatan partisipatif tatap muka terbukti efektif memetakan kendala teknis tekstur adonan secara objektif, sementara pendekatan emosional yang persuasif dan pemberian positive reinforcement berhasil meredakan kecanggungan peserta muda, mengatasi kelelahan fisik selama proses pembuatan, serta menciptakan iklim belajar yang inklusif, hangat, dan kondusif.

Dampak dan manfaat dari kegiatan pengabdian ini dirasakan secara langsung maupun tidak langsung oleh para peserta, kelompok perempuan, dan lingkungan masyarakat Desa Tanjung Baringin secara luas. Bagi generasi muda dan peserta, program ini tidak hanya meningkatkan keterampilan motorik dan teknis

pembuatan kuliner tradisional, tetapi juga menumbuhkan pemahaman filosofis bahwa kepalan jari pada *itak* melambangkan kebulatan niat, persatuan, keikhlasan, serta karakter gotong royong. Sementara bagi lingkungan desa, kehadiran program ini berhasil merevitalisasi tradisi lokal, memperkuat ikatan silaturahmi antarwarga, serta mengokohkan sinergi dan peran strategis kelompok perempuan (ibu-ibu) sebagai pelaku utama, penjaga, dan penerus warisan kebudayaan Mandailing agar tetap lestari dan berkelanjutan di masa depan.

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, J. Z., Huriani, Y., & Zulaiha, E. (2023). *Perempuan Berdaya: Memperkuat Peran Perempuan dalam Budaya Tradisional*. Socio Politica: Jurnal Ilmiah Jurusan Sosiologi, 13(2), 67–76. <https://doi.org/10.15575/socio-politica.v13i2.26847>
- Aritenang, A. F., Iskandar, Z. S., Safitri, P., Drianda, R. P., & Zohrah, L. (2021). *Assessing Participatory Practices in a Cultural Preservation Workshop of the Sriwijaya Museum*. Journal of Regional and City Planning, 32(2), 165–178. <https://doi.org/10.5614/jpwk.2021.32.2.5>
- Ginting, F. P. P., & Saragih, A. (2025). *Membumikan Pancasila melalui Kearifan Lokal: Perempuan Penjaga Hutan Perempuan di Kampung Enggros, Papua*. Langgas: Jurnal Studi Pembangunan, 4(2), 106–115. <https://doi.org/10.32734/ljsp.v4i2.22406>
- Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. (2018). *Itak Poul-Poul*. Data Warisan Budaya Takbenda Indonesia, SK No. 264/M/2018.
- Manurung, S. V., Sitompul, C. C., Ritonga, P. L., Situmorang, A., & Harahap, S. H. (2024). *Utilization of Toba Batak Traditional Culinary as Teaching Material for BIPA Learning Based on Local Wisdom*. Holistic Science, 4(2), 260–266. <https://doi.org/10.56495/hs.v4i2.629>
- Nasution, M. (2018). *Itak, Panganan Khas Mandailing yang Sarat Makna*. Balai Pelestarian Nilai Budaya Aceh, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Setiawan, R. (2019). *Memaknai Kuliner Tradisional di Nusantara: Sebuah Tinjauan Etis*. Respons: Jurnal Etika Sosial, 21(1). <https://doi.org/10.25170/respons.v21i01.527>
- Simarmata, M., Gulo, N. Y. P., Ingtyas, F. T., & Ginting, L. (2024). *Peran Perempuan dalam Inovasi Kuliner Berbasis Kearifan Lokal di Industri Kreatif: Sebuah Meta Analisis*. Jurnal Humaniora Multidisipliner, 8(12).
- Suharson, A. (2024). *Regenerasi Pengrajin Gerabah Perempuan di Pundong, Kasongan, dan Bayat dalam Mempertahankan Nilai-Nilai Kearifan Lokal Budaya Jawa*. Panggung, 34(1), 28–45. <https://doi.org/10.26742/panggung.v34i1.2812>
- Vuspitasari, B. K., & Ewid, A. (2020). *Peran Kearifan Lokal Kuma dalam Mendukung Ekonomi Keluarga Perempuan Dayak Banyadu*. Sosiohumaniora, 22(1).
- Zambri, Rahma, T., Maryanti, Ningsih, A. A., Ishak, K., Selamat, M. I., Junery, M. F., Umami, R., & Fatoni, I. B. (2026). *Pelatihan Pengolahan Kuliner Tradisional Berbasis Kearifan Lokal untuk Pemberdayaan Ekonomi*. KHIDMAH: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 3(1).