



## Inovasi Mahasiswa KUKERTA terintegrasi UNRI 2022 dalam Pembuatan Makanan Tradisional Konji Barayak terhadap Kegiatan Gotong Royong dan Hari Besar di Kuantan Singini Desa Jake

Hendro Ekwarso<sup>1</sup>, Atiton Martwo Putra<sup>2</sup>, Aulia Yuhani<sup>3</sup>, Aysa Indah Bahri<sup>4</sup>, Farhan Ghafara<sup>5</sup>, Fauzan Damansyara<sup>6</sup>, Fidela Raniah Sawity<sup>7</sup>, Kezia Mayindah<sup>8</sup>, Tira Nadia<sup>9</sup>, Yoga Efendi<sup>10</sup>, Yuliana Sukma Rahayu<sup>11</sup>

<sup>1</sup>Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Riau  
<sup>2</sup>Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Riau <sup>3</sup>Fakultas Ilmu Sosial dan Politik, Universitas Riau <sup>4</sup>Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau <sup>5</sup>Fakultas Hukum, Universitas Riau [kkndesajake@gmail.com](mailto:kkndesajake@gmail.com)

### Abstrak

The journal was created with the aim of providing knowledge about traditional foods typical of Kuantan Singingi Regency, Riau Province. The traditional food is food made from starch, and is called konji barayak. Konji barayak is a culinary from the Kuantan Singingi area, which is usually made during large events such as pacu jalur event. This Konji barayak was also made in the context of implementing mutual cooperation with the community in the Kuantan Singingi area. The shape of this food is like porridge with a chewy texture resembling cendol, plus a sweet coconut milk sauce. In this case, the activities carried out in Jake Village with Kukerta students at the University of Riau carried out mutual cooperation in making a soccer field in Jake Village, this aimed to prepare for a competition made by the youth of Jake Village. Of course, in the process of mutual cooperation, this is interspersed with eating with traditional konji barayak food

**Keywords :** Tradisional food, Pacu jalur

## Pendahuluan

Desa Jake merupakan salah satu desa di Kabupaten Kuantan Singingi, Kecamatan Kuantan Tengah, Provinsi Riau. Penduduk dari desa jake dihuni oleh orang-orang dari berbagai daerah, seperti ada yang berasal dari Sumatra Barat, Sumatra Utara, dan lain sebagainya. Desa Jake ini dikatakan sebagai gerbang utama Kecamatan Tengah. Desa jake terbagi dari 3 dusun, yaitu :

1. Dusun Sungai Betung,
2. Dusun Payung Sekaki, dan
3. Dusun Perhentian Buayan.

Desa Jake juga merupakan salah satu desa yang terluas di Kuantan Singingi, tentunya hal ini tidak lepas juga dari budaya-budayanya. Salah satu budaya yang tidak pernah lepas yaitu gotong royong. Gotong royong merupakan kegiatan yang dilakukan secara bersama-sama untuk mencapai suatu tujuan (Al-Amin, 2022). Dalam hal gotong royong ini dilakukan saat acara-acara tertentu.

Dalam pelaksanaan gotong royong, tentunya adanya sajian yang akan dihidangkan, untuk menambah semangat untuk bekerja. Salah satu sajian itu merupakan makanan khas atau tradisional, yang merupakan suatu inovasi dari suatu tepung menjadi makanan. Makanan itu dikenal dengan konji barayak. Pembuatan makanan tradisional ini dilakukan secara bersama-sama oleh ibuk-ibuk di Desa Jake dibantu dengan mahasiswi kukerta.

Kuliner konji barayak ini juga identik dengan destinasi wisata yang ada di Kuantan Singini, yaitu pacu jalur. Pacu jalur ini merupakan event dari daerah Kuantan Singini yang sudah sangat terkenal sampai ke nasional. Sejarahnya pacu jalur berawal pada abad ke-17 yang mana dahulu jalur merupakan alat transportasi utama bagi warga di rantau Kuantan. Jalur ini terbuat dari kayu bulat tanpa sambungan dengan kapasitas 45-60 orang pendayung (anak pacu). Sehingga pada

tahun 1903 jalur ini dijadikan perlombaan, yang sampai sekarang dikenal dengan istilah pacu jalur (Admin, 2018).

Dalam rangka event inilah, orang-orang akan disuguhkan dengan makanan konji barayak tadi. Dengan tekstur yang kenyal seperti cendol, dan dalam bentuk bubur ditambah dengan kuah santan yang manis. Tentunya konji ini sangat enak untuk dikonsumsi. Tidak hanya dalam pelaksanaan pacu jalur saja, Menurut Kadispar Indra, tradisi bakonji (membuat konji) merupakan memasak bubur dalam rangka melaksanakan kerjasama. Dalam hal kerjasama seperti gotong royong, menyambut tamu, turun kesawah, membangun rumah, dan sebagainya. Konji barayak merupakan makanan yang selalu ada untuk dihidangkan dan dinikmati (Widodo, 2021).

## **Metode**

Kegiatan pembuatan inovasi makanan tradisional konji barayak ini dilaksanakan di Desa Jake, Kabupaten Kuantan Singini, Kecamatan Kuantan Tengah, Provinsi Riau. Metode penyusunan dari jurnal ini menggunakan metode deskriptif. Menurut Arikunto (2019) Penelitian deskriptif ialah penelitian yang dimaksudkan untuk menyelidiki suatu kondisi, keadaan, atau peristiwa lain, kemudian hasilnya akan dipaparkan dalam bentuk laporan penelitian (Salmaa, 2021). Suatu kondisi yang diteliti dalam penelitian jurnal ini yaitu kondisi gotong royong di Desa Jake dengan menyajikan makanan khas Kuantan Singini yaitu konji barayak.

Dalam kegiatan penelitian pembuatan makanan ini, tim kukerta turun kelapangan langsung dan ikut berpartisipasi melihat serta membantu membuat makanan khas ini, dan tim kukerta dibagi menjadi dua tim. Tim cewek beranggotakan enam orang membantu membuat makanan, sedangkan yang cowok membantu dalam pembuatan serta pembersihan lapangan bola kaki Desa Jake. Kegiatan ini dilaksanakan dengan tujuan tercapainya pembuatan lapangan untuk perlombaan

yang telah diancang, dan tim kukerta juga ditunjuk menjadi panitia dalam perlombaan ini. Perlombaan ini disusun untuk kegiatan hari kemerdekaan RI yang ke-77 di Desa Jake.

Mahasiswa/i kuketa Universitas Riau juga membuat dokumentasi kegiatannya lalu memposting di sosial media (Instagram), tidak hanya tim kukerta saja yang turut ikut meramaikan kegiatan gotong royong ini. Tetapi masyarakat juga turut membantu, sehingga gotong royong dalam pembuatan lapangan bola kaki dapat terlaksanakan dengan cepat.

### **Hasil dan Pembahasan**

Dalam pembahasan jurnal ini, tentunya kita mengetahui bagaimana konji barayak ini dibuat, dan mengetahui kegunaan dari konji ini dibuat. Berikut merupakan cara pembuatan konji barayak :



**Gambar 1 Konji Barayak**

Pertama siapkan alat dan bahan :

1. Tepung beras
2. Gula pasir
3. Santan
4. Daun pandan
5. Vanili

Cara membuat :

1. Didihkan santan
2. Setelah mendidih, ambil santan lalu siramkan ke tepung beras
3. Aduk adonan
4. Letakan alat ayakan diatas kanca berisi sisa santan yang mendidih
5. Ambil adonan tepung beras dengan gayung dan Tuangkan di atas alat ayakan
6. Gunakan bagian bawah gayung untuk meratakan adonan yang diletakan diatas alat ayakan, dengan melakukan gerakan maju mundur sehingga terbentuk adonan panjang seukuran 4-5 cm yang berjatuhan kedalam santan mendidih
7. Aduk terus secara merata dan masukan gula pasir, vanili, garam dan daun pandan
8. Aduk terus sampai adonan di dalam santan mengapung.
9. Setelah semuanya mengapung menandakan bubur konji telah masak, lalu angkat dan Sajikan selagi hangatv (Ramailis).

Konji barayak ini sangat istimewa di hati masyarakat kuansing, karna dalam bakonji membuat silaturahmi terjaga.



**Gambar 2 Mahasiswi Kukerta Unri Membantu Membuat Konji Barayak**

Kegiatan di atas merupakan salah satu dokumentasi dalam pembuatan konji ini, yang mana dilakukan di Desa Jake.



**Gambar 3 Gotong Royong Bersama**

Kegiatan pembuatan konji ini dilaksanakan dalam rangka gotong royong bersama masyarakat desa jake, dan kegiatan berjalan lancar sehingga untuk pelaksanaan perlombaan dapat berjalan dengan lancar.

## DAFTAR PUSTAKA

- Admin. (2018). *Sejarah Pacu Jalur*. Retrieved 2022, from sejarah-pacu-jalur.html: <https://kotajalur.kuansing.go.id/id/sejarah-pacu-jalur.html>
- Al-Amin, M. I. (2022, Januari 19). *Gotong Royong Adalah Kerja Sama Tolong Menolong, Ini Penjelasannya*. Retrieved Agustus 2022, 2022, from safrezi/berita/61e7c4a44a0ab/gotong-royong-adalah-kerja-sama-tolong-menolong-ini-penjelasannya: <https://katadata.co.id/safrezi/berita/61e7c4a44a0ab/gotong-royong-adalah-kerja-sama-tolong-menolong-ini-penjelasannya>
- Ramailis, S. (n.d.). *KONJI BARAYAK (Bubur Khas Kuantan Singingi)*. Retrieved from konji-barayak-bubur-khas-kuantan-singingi-1215709: <http://www.gurusiana.id/read/sriramailis/article/konji-barayak-bubur-khas-kuantan-singingi-1215709>
- Salmaa. (2021). *Penelitian Deskriptif: Pengertian, Kriteria, Metode, dan Contoh*. Retrieved 2022, from penelitian-deskriptif/: <https://penerbitdeepublish.com/penelitian-deskriptif/>
- Widodo, P. (2021, Agustus 8). *Konji Barayak, Kuliner Khas Terpopuler Di Kuansing*. Retrieved Agustus 24, 2022, from konji-barayak-kuliner-khas-terpopuler-di-kuansing?utm\_source=terbaru\_widget&utm\_medium=internal\_link&utm\_campaign=General%20Campaign: [https://rri.co.id/pekanbaru/daerah/1142787/konji-barayak-kuliner-khas-terpopuler-di-kuansing?utm\\_source=terbaru\\_widget&utm\\_medium=internal\\_link&utm\\_campaign=General%20Campaign](https://rri.co.id/pekanbaru/daerah/1142787/konji-barayak-kuliner-khas-terpopuler-di-kuansing?utm_source=terbaru_widget&utm_medium=internal_link&utm_campaign=General%20Campaign)