

## Pangek Sasau as Cultural Identity in an Expository-Style Documentary Film

Ikrar Qibran Wirja Nugraha, FX Yatno Karyadi, Fadly Rahmadanu, Muhammad Hamdanu Syakirin

Institut Seni Indonesia Padangpanjang  
ikransanwir@gmail.com, fxyatnok@isi-padangpanjang.ac.id,  
fadlyrahmadanu8@gmail.com, muhammaddansy@gmail.com

DOI: 10.31958/kinema.v5i1.17121

### ARTICLE INFO

#### Article history

Received: 2026-06-06  
Revised: 2026-06-07  
Accepted: 2026-06-09

#### Keywords:

Expository Documentary  
Material Culture  
Gastronomic Identity  
Evidentiary Editing  
Cultural Resilience

### ABSTRACT

This study discusses the creation of an expository documentary film titled "Pangek Sasau as Cultural Identity in an Expository-Style Documentary." In Minangkabau culture around Lake Singkarak, Pangek Sasau is not merely food, but a local identity that reflects how communities live in harmony with their environment. However, most audiovisual documentation about Lake Singkarak focuses on scenic landscapes and tourism, while local culinary culture has rarely been explored in depth. This creative project aims to demonstrate how Pangek Sasau can represent local cultural identity through a structured and argumentative documentary. The filmmaking process follows four production phases: pre-production (including direct fieldwork and interviews with local fishermen and merchants), production, post-production, and distribution. Applying Bill Nichols' expository mode, this film employs voice-over narration and evidentiary editing to construct a persuasive argument about the preservation of local culture. The findings show that this documentary is effective as an educational tool to introduce and protect traditional culinary heritage from being forgotten by younger generations.

### PENDAHULUAN

Indonesia memiliki kekayaan kuliner tradisional yang berkait erat dengan potensi alam setempat. Di Sumatera Barat, kekayaan tersebut tercermin dari beragam masakan khas daerah yang memanfaatkan bahan baku yang berasal dari ekosistem lokal. Setiap kelompok masyarakat memiliki kuliner yang disesuaikan dengan selera dan kondisi lingkungan alam tempat mereka hidup (Utami, 2018). Kuliner nusantara adalah jenis makanan yang berkaitan erat dengan suatu daerah yang diwariskan dari generasi ke generasi sebagai bagian dari tradisi, sehingga sangat dihargai sebagai warisan budaya yang perlu dilestarikan (Ali, 2025).

Hal ini menunjukkan bahwa makanan tidak hanya berfungsi sebagai pemenuhan kebutuhan biologis, tetapi juga menjadi bagian dari ekspresi budaya serta identitas lokal masyarakat, sebagaimana makanan khas daerah terbukti mampu membangun identitas budaya kelompoknya sekaligus menjadi daya tarik ekonomi dan pariwisata yang signifikan (Darwis, 2022). Salah satu warisan kuliner yang menjadi identitas masyarakat di tepian Danau Singkarak adalah Pangek Sasau. Pangek merupakan teknik memasak khas Minangkabau yang dilakukan dengan cara mengentalkan racikan bumbu terlebih dahulu sebelum bahan

utama dimasukkan, yang umumnya menggunakan ikan sebagai bahan dasar (Adawiyah & Elida, 2024).

Berbeda dengan hidangan pangek pada umumnya, Pangek Sasau menggunakan bahan utama ikan sasau (*Hampala macrolepidota*), yaitu ikan yang hidup di perairan Danau Singkarak. Kondisi geografis dan ekosistem yang spesifik dari wilayah perairan lokal menghasilkan biota perikanan tangkap yang bernilai ekonomis dan budaya tinggi, sehingga menciptakan keunikan cita rasa yang khas dan berbeda dari daerah lain. Kuliner sebagai bagian dari budaya material memiliki peran penting dalam membentuk identitas sosial suatu masyarakat. Menurut Murdijati Gardjito, makanan yang dipilih dan dikonsumsi oleh suatu kelompok masyarakat dalam kehidupan sehari-hari dapat menjadi identitas kelompok serta menumbuhkan rasa keterikatan terhadap daerah asalnya (Big Oz Project, 2018). Jenis makanan tradisional mempunyai arti simbolik yang merepresentasikan perasaan diri serta konsep diri seseorang terhadap budayanya (Lustig & Koester, 2013).

Dalam kehidupan masyarakat Sumatera Barat, hidangan pangek juga sering disajikan dalam berbagai kegiatan adat dan sosial, seperti acara perkawinan, khatam Al-Qur'an, maupun kegiatan pembangunan rumah baru. Fungsi makanan dalam upacara pada umumnya adalah untuk mempererat hubungan sosial, meningkatkan silaturahmi, serta menunjukkan rasa kebersamaan di antara para peserta acara (Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, 1991). Di berbagai suku di Indonesia, kuliner tradisional yang melegenda dimasak menggunakan beraneka bumbu dasar alami yang bergizi, di mana pengolahan makanan tersebut merepresentasikan makna yang sakral menurut ketentuan hukum adat setempat sebagai bagian dari sistem pengetahuan lokal yang diwariskan turun-temurun.

Pengaruh modernisasi menyebabkan pergeseran preferensi kuliner di kalangan generasi muda yang lebih cenderung mengonsumsi makanan cepat saji atau produk internasional, sehingga berpotensi mengancam kelestarian kuliner tradisional (Ali, 2025). Pangek Sasau belum banyak didokumentasikan dalam bentuk media audiovisual yang mampu menggambarkan nilai budaya, proses pengolahan, serta makna filosofisnya. Dokumentasi mengenai Danau Singkarak selama ini lebih banyak menonjolkan aspek pariwisata visual lanskap alamnya, sementara aspek budaya kuliner yang hidup di tengah masyarakat masih jarang diangkat secara mendalam.

Oleh karena itu, produksi film dokumenter mengenai Pangek Sasau menjadi sangat krusial sebagai media edukasi dan promosi budaya. Kajian tentang produksi program audiovisual berbasis platform digital menunjukkan bahwa pemanfaatan media visual yang terstruktur terbukti menjadi langkah strategis yang efektif dalam menjangkau khalayak luas dan meningkatkan kesadaran publik terhadap konten budaya lokal (Ashshidiqi & Maijar, 2024). Rumusan penciptaan dalam proyek ini adalah bagaimana mengkonstruksi Pangek Sasau sebagai identitas budaya pada film dokumenter bergaya *expository*. Tujuan utamanya adalah untuk memperlihatkan secara runtut dan argumentatif pentingnya kuliner lokal sebagai identitas budaya masyarakat di tepian Danau Singkarak.

Tinjauan karya dilakukan terhadap tiga film dokumenter sebagai referensi. Pertama, *Be Quiet & Listen* (2020) sutradara Mahatma Putra, sebuah dokumenter ekspositori yang menggunakan narasi tunggal (*voice over*) yang puitis dan faktual untuk menyusun logika argumentatif yang runtut. Kedua, *Tanah Kitai* (2024) karya Shaquille Zaki Nathandra, yang memotret hubungan masyarakat adat dengan sumber daya alamnya dan memiliki persamaan isu tentang bagaimana eksistensi kuliner lokal bergantung pada kelestarian ekosistem wilayahnya. Ketiga, *Bilih: The Fragile Breath of Lake Singkarak* oleh Diskominfortik Sumatera

Barat, yang memiliki kesamaan lokasi geografis di Danau Singkarak serta menyoroti isu penurunan populasi ikan endemik akibat faktor lingkungan.

Landasan teori penciptaan yang digunakan mengacu pada definisi film dokumenter sebagai karya non-fiksi yang mempresentasikan kenyataan berdasarkan fakta yang diolah melalui pemikiran pembuatnya (Ayawaila, 2017). Mode pembuatan film menggunakan klasifikasi Bill Nichols, di mana gaya *expository* dipilih karena menekankan pada penggunaan narasi verbal (*voice-over commentary*) dan penyuntingan bukti (*evidentiary editing*) untuk membangun sebuah argumen yang kuat, persuasif, serta sistematis langsung kepada penonton (Nichols, 2001; Nichols, 2017). Kajian representasi dalam film Indonesia juga menunjukkan bahwa moda dokumenter yang dipilih secara tepat mampu mengonstruksi makna budaya secara sistematis dan persuasif bagi penonton (Yeni & Maijar, 2025).

Rumusan masalah dalam penciptaan karya ini berfokus pada bagaimana Pangek Sasau direpresentasikan sebagai identitas budaya masyarakat Minangkabau dalam sebuah film dokumenter bergaya *expository*. Pertanyaan ini muncul dari pentingnya Pangek Sasau sebagai warisan kuliner tradisional yang tidak hanya memiliki nilai gastronomi, tetapi juga mengandung makna sosial, budaya, dan simbolik yang merefleksikan hubungan masyarakat dengan lingkungan Danau Singkarak. Tujuan penelitian dalam penciptaan film dokumenter ini adalah menjadikan film sebagai media edukasi dan sarana untuk meningkatkan kesadaran masyarakat mengenai pentingnya menjaga, melestarikan, dan mewariskan kuliner tradisional sebagai bagian dari identitas budaya.

## METODE PENELITIAN

Produksi film dokumenter berlangsung dalam beberapa tahapan utama yang terorganisir, dimulai dari tahap pra-produksi, kemudian produksi, pasca-produksi, dan distribusi karya kepada penonton. Tahap pra-produksi difokuskan pada kerja lapangan (*fieldwork*) untuk memperkaya data empiris melalui kunjungan lokasi dan wawancara awal dengan narasumber kunci (Nichols, 2017). Riset lapangan berbasis partisipasi aktif terbukti jauh lebih efektif dalam mendalami nilai-nilai sejarah, filosofi, dan teknik pengolahan di balik subjek budaya kuliner lokal; hal ini sejalan dengan pendekatan yang digunakan dalam kajian standarisasi resep Pangek Sasau di kawasan Danau Singkarak (Zikra, 2016).

Narasumber pertama dalam kerja lapangan ini adalah Khairil (70 tahun), seorang nelayan asli Danau Singkarak yang memberikan informasi mendalam mengenai karakteristik habitat, daerah penangkapan, serta ciri khas ikan sasau. Narasumber kedua adalah Rizki Maulana (37 tahun), seorang pedagang Pangek Sasau yang aktif meneruskan resep tradisional keluarganya secara turun-temurun. Latar belakang narasumber yang berasal dari lingkungan keluarga wirausaha kuliner tradisional menegaskan pentingnya proses transmisi pengetahuan lokal yang diwariskan sejak usia dini dalam menjaga keaslian resep dan cita rasa khas daerah. Data yang dikumpulkan selama *fieldwork* kemudian diolah menjadi sebuah *treatment*, yaitu uraian tertulis yang menggambarkan struktur film, alur cerita, dan segmentasi visual sebagai acuan operasional (Nichols, 2017).

Tahapan produksi yang dilakukan pada dokumenter ini meliputi empat fase utama yang saling berkesinambungan:

- Pra-Produksi: Perancangan konsep melalui penentuan topik, kerja lapangan (*fieldwork*), dan penyusunan *treatment*. Menentukan topik penting dilakukan agar sebuah film dokumenter dapat memiliki fokus utama yang jelas dan tidak melebar ke mana-mana (Nichols, 2017). Melalui kerangka perancangan ini, Pangek Sasau diangkat sebagai

ide dasar pembuatan film dokumenter bergaya expository, di mana interaksi yang kuat antara voice over sebagai pembawa argumen utama dengan evidentiary editing yang menyajikan potongan gambar realitas di lapangan sebagai pembuktian visual.

- Produksi: Pengambilan gambar (shooting) dan perekaman suara secara langsung di lapangan menggunakan kamera, pencahayaan, dan perangkat digital untuk menangkap adegan-adegan yang telah direncanakan.
- Pasca-Produksi: Proses penyuntingan (editing) untuk merangkai potongan gambar dan suara menjadi satu kesatuan yang koheren, diperkuat oleh voice over sebagai pembimbing alur cerita.
- Distribusi: Tahap akhir di mana hasil karya menjangkau audiensnya melalui berbagai platform, mulai dari penayangan terbuka, pemutaran bersama komunitas daerah, festival film, hingga layanan streaming daring.

## HASIL DAN DISKUSI

### Analisis Konstruksi Identitas Budaya dan Keunikan Kuliner Lokal

Berdasarkan data temuan dari riset lapangan (*fieldwork*), teknik pengolahan Pangek Sasau menunjukkan tingkat orisinalitas yang tinggi dan menjadi bagian penting dari warisan budaya takbenda masyarakat Minangkabau di kawasan Danau Singkarak. Orisinalitas tersebut tidak hanya tercermin pada resep dan metode memasaknya yang diwariskan secara turun-temurun, tetapi juga pada keterkaitannya dengan pengetahuan lokal masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya alam yang tersedia di lingkungan sekitar. Dengan demikian, Pangek Sasau tidak sekadar dipahami sebagai produk kuliner, melainkan sebagai ekspresi budaya yang merefleksikan hubungan erat antara masyarakat, tradisi, dan ekosistem tempat mereka hidup.

Keunikan Pangek Sasau semakin terlihat melalui penggunaan ikan sasau (*Hampala macrolepidota*) sebagai bahan utama yang membedakannya secara tegas dari berbagai jenis pangek yang ditemukan di daerah lain. Keberadaan ikan ini memberikan karakter rasa, tekstur, dan identitas yang khas sehingga menjadi penanda budaya yang sulit direplikasi di luar wilayah asalnya. Temuan ini sejalan dengan hasil kajian identitas budaya kuliner daerah yang menunjukkan bahwa esensi lokalitas suatu hidangan sangat ditentukan oleh penggunaan bahan baku endogen yang unik dan merepresentasikan ekosistem setempat, sebagaimana Pangek Sasau menjadi simbol keterikatan budaya masyarakat dengan lingkungan Danau Singkarak yang menjadi sumber kehidupan mereka (Darwis, 2022).

Pengolahan Pangek Sasau sangat bergantung pada teknik penataan rempah-rempah tradisional yang dilakukan secara cermat dan mengikuti pengetahuan kuliner yang diwariskan secara turun-temurun. Proses memasak diawali dengan mencampurkan bumbu-bumbu halus ke dalam air, kemudian dimasak hingga mengental di dalam kuah. Teknik tersebut menunjukkan bahwa pengolahan Pangek Sasau tidak hanya berorientasi pada cita rasa, tetapi juga pada keteraturan proses yang telah menjadi bagian dari tradisi kuliner masyarakat setempat. Serai disusun secara khusus di bagian dasar kuah sebelum ikan diletakkan, berfungsi sebagai alas proksemik yang mencegah kerusakan kulit dan sisik ikan sasau akibat kontak langsung dengan permukaan kuah yang panas.



Gambar 1. Ikan Sasau (*Hampala Macrolepidota*) (Sumber: Wikipedia, 2026)



Gambar 2. Danau Singkarak (Sumber: Grab Still Film, 2026)

Di atas susunan ikan sasau, ditempatkan berbagai bahan pelengkap seperti bawang batak (*lokio*), kacang panjang, dan potongan buah kecombrang (*honje*) yang menjadi salah satu unsur penting dalam pembentukan cita rasa Pangek Sasau. Kehadiran bahan-bahan tersebut tidak hanya memperkaya komposisi masakan, tetapi juga menghasilkan aroma khas yang menjadi identitas kuliner ini. Kecombrang, khususnya, memberikan karakter aroma yang kuat dan autentik sehingga mempertegas keunikan Pangek Sasau dibandingkan dengan hidangan pangek lainnya.



Gambar 3. Pedagang ikan di Pasar Ombilin (Sumber: Grab Still Film, 2026)



Gambar 4. Penjual olahan Pangek Sasau (Sumber: Grab Still Film, 2026)

Komposisi bumbu yang didominasi oleh kunyit, serai, cabai, dan lengkuas menghasilkan kuah berwarna kuning kemerahan yang menarik secara visual dan mampu merangsang selera makan. Rempah-rempah tersebut juga memiliki peran penting dalam menghilangkan aroma amis yang umumnya terdapat pada ikan air tawar. Penggunaan rempah alami dalam Pangek Sasau memberikan nilai tambah dari aspek kesehatan karena mengandung berbagai senyawa bioaktif yang bermanfaat bagi tubuh (Adawiyah & Elida, 2024).



Gambar 5. Proses memasak Pangek Sasau (Sumber: Grab Still Film, 2026)



Gambar 6. Tampilan Pangek Sasau (Sumber: Grab Still Film, 2026)

Dalam konteks adat Minangkabau, penyajian Pangek Sasau pada berbagai upacara sakral maupun kegiatan sosial mengikuti aturan budaya yang telah diwariskan secara turun-temurun. Salah satu ketentuan penting adalah larangan memotong ikan sasau menjadi beberapa bagian sebelum disajikan; ikan harus dihidangkan dalam kondisi utuh dari kepala hingga ekor. Fungsi makanan dalam upacara adat pada umumnya adalah untuk mempererat hubungan sosial, meningkatkan silaturahmi, serta menyampaikan nilai-nilai budaya yang sarat makna kepada seluruh peserta acara (Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, 1991).

Secara semiotik, penyajian ikan sasau dalam bentuk utuh merepresentasikan makna keutuhan hidup, keharmonisan hubungan keluarga, serta harapan akan keberlanjutan garis keturunan. Bentuk fisik ikan yang tidak terpisah menjadi metafora bagi persatuan dan kesinambungan yang diharapkan tetap terjaga dalam kehidupan sosial masyarakat. Dengan demikian, Pangek Sasau tidak hanya berfungsi sebagai hidangan konsumsi, tetapi juga sebagai medium penyampaian nilai-nilai budaya yang sarat makna.

Keberhasilan film dokumenter ini dalam mengonstruksi Pangek Sasau sebagai identitas budaya sejalan dengan kajian-kajian terdahulu yang menunjukkan bahwa media audiovisual berperan efektif dalam mendokumentasikan dan mempromosikan warisan budaya lokal kepada khalayak luas (Ashshidiqi & Maijar, 2024). Penerapan gaya *expository* yang mengandalkan narasi *voice-over* dan *evidentiary editing* terbukti mampu menyampaikan argumen yang sistematis tentang pentingnya pelestarian kuliner tradisional. Hal ini sebanding dengan cara film berteman nilai-nilai budaya dan keagamaan juga berhasil merepresentasikan isu sosial secara efektif melalui pendekatan analisis konten yang terstruktur (Afriandi & Marhen, 2025), menunjukkan bahwa medium film—baik fiksi maupun dokumenter—memiliki kapasitas yang kuat sebagai wahana penyampaian pesan kebudayaan.

## KESIMPULAN

Penciptaan film dokumenter *Pangek Sasau Sebagai Identitas Budaya pada Film Dokumenter Bergaya Expository* berhasil mengonstruksi sebuah warisan kuliner tradisional di tepian Danau Singkarak menjadi media edukasi visual yang argumentatif dan sistematis. Melalui penerapan gaya ekspositori (*expository style*), penggunaan narasi verbal (*voice-over*) dan penyuntingan bukti (*evidentiary editing*) terbukti efektif dalam memandu pemahaman penonton untuk melihat Pangek Sasau tidak hanya sebagai komoditas pangan biologis, melainkan sebagai artefak budaya material yang merepresentasikan nilai filosofis, sejarah, dan keterikatan sosial masyarakat Minangkabau dengan ekosistem lokalnya.

Proses dokumentasi non-fiksi yang dilakukan melalui empat tahapan produksi—mulai dari riset lapangan (*fieldwork*) intensif bersama nelayan dan pedagang lokal hingga pasca-produksi—menghasilkan sebuah arsip audiovisual yang berpotensi memperkuat ketahanan kebudayaan lokal di era modernisasi. Meskipun demikian, penelitian ini masih memiliki keterbatasan ruang lingkup yang berpusat pada satu subjek kuliner di kawasan Danau Singkarak. Peluang penelitian dan penciptaan lanjutan masih sangat terbuka luas untuk mengeksplorasi ragam kuliner tradisional Minangkabau lainnya di wilayah Luhak nan Tigo yang belum terdokumentasi, sehingga kesinambungan warisan budaya takbenda Indonesia dapat terus terjaga dan diwariskan kepada generasi mendatang.

## REFERENSI

Adawiyah, N., & Elida. (2024). Pengolahan pangek ikan Danau Singkarak di Kabupaten Solok. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 5(2), 204–209.

- Afriandi, A., & Marhen, M. (2025). Analisis pesan dakwah pada film Air Mata di Ujung Sajadah. KINEMA: Jurnal Komunikasi dan Penyiaran, 4(1), 1–8. <https://doi.org/10.31958/kinema.v4i1.15380>
- Ali, M. (2025). Dinamika tren kuliner asing dan tantangan pelestarian kuliner tradisional di Indonesia. Journal of Economics, Business, Management, Accounting and Social Sciences (JEBMASS), 3(3), 137–147.
- Ashshidiqi, M. I., & Maijar, A. (2024). Analisis produksi program podcast "Milenial Talk" dalam tayangan YouTube Diskominfo Kota Padang. KINEMA: Jurnal Komunikasi dan Penyiaran, 3(2), 96–108. <https://doi.org/10.31958/kinema.v3i2.13185>
- Ayawaila, G. (2017). Dokumenter: Dari ide hingga produksi. Fakultas Film dan Televisi Institut Kesenian Jakarta.
- Big Oz Project. (2018, 16 April). Apa itu gastronomi dan bagaimana gastronomi Indonesia [Video]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=MIY36rOBTVc&t=3s>
- Darwis, R. (2022). Kajian identitas budaya kuliner Dangke makanan khas Massenrempulu. Lingue: Jurnal Bahasa, Budaya, dan Sastra, 2(1), 38–51. <https://doi.org/10.33477/lingue.v2i1.1389>
- Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. (1991). Makanan: Wujud, variasi dan fungsinya serta cara penyajiannya di daerah Sumatera Barat. Direktorat Jenderal Kebudayaan.
- Lustig, M. W., & Koester, J. (2013). Intercultural competence: Interpersonal communication across cultures (7th ed.). Pearson.
- Nichols, B. (2001). Introduction to documentary. Indiana University Press.
- Nichols, B. (2017). Introduction to documentary (3rd ed.). Indiana University Press.
- Utami, S. (2018). Kuliner sebagai identitas budaya: Perspektif komunikasi lintas budaya. CoverAge: Journal of Strategic Communication, 8(2), 36–44.
- Yeni, D. F., & Maijar, A. (2025). Representasi diskriminasi rasial dalam film Bumi Manusia: Kajian perspektif Islam tentang keadilan sosial. KINEMA: Jurnal Komunikasi dan Penyiaran, 4(2), 100–119. <https://doi.org/10.31958/kinema.v4i2.16548>
- Zikra, A. I. (2016). Standarisasi resep pangek sasau di Kanagarian Panninggahan Kecamatan Junjung Sirih Kabupaten Solok Sumatera Barat [Skripsi, Universitas Andalas]. Repository Universitas Andalas.