

Up and Down Nasi Sek di Pariaman (1980-2019)

Nurfita Falmia^{1*}, Siti Fatimah²

^{1,2}Departemen Sejarah, Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Negeri Padang

*nurfitafalmia707@gmail.com

ABSTRACT

This study examines the of the development of Nasi Sek as a traditional culinary specialty of the coastal communities of Pariaman between 1980 and 2019. The study aims to explain the background to the emergence of Nasi Sek, its development as a regional culinary specialty, and the factors that led to its decline by the end of the study period. The study employed a historical method with a descriptive-analytical approach, encompassing heuristics, source criticism, interpretation, and historiography. Data were obtained through field observations and interviews with Nasi Sek vendors, fishermen, coastal communities, and tourists, supported by documentation and various relevant literature sources. The results indicate that Nasi Sek began to develop in the coastal communities of Pariaman around the 1980s as a food suitable for fishermen due to its accessibility, convenience, and affordability. Along with the development of the tourism sector, particularly in the Gandoriah Beach area, Nasi Sek experienced significant growth between 1990 and 2009. This development was evident in the increasing number of vendors, the increasing variety of chili sauces and side dishes, and the increasing recognition of Nasi Sek among tourists as a Pariaman culinary specialty. However, between 2017 and 2019, Nasi Sek's presence showed a downward trend, marked by a decrease in the number of stalls and declining consumer interest. This situation was influenced by competition from modern culinary delights, changes in consumer consumption patterns, rising raw material prices, and a pricing system influenced by the Bangkuang culture. Despite facing various challenges, Nasi Sek continues to maintain its presence as a culinary heritage with economic, social, and cultural value for the coastal communities of Pariaman.

Keywords: Culinary History, Nasi Sek, Coastal Communities, Pariaman, Bangkuang Culture.

ABSTRAK

Penelitian ini mengkaji perkembangan Nasi Sek sebagai kuliner tradisional masyarakat pesisir Pariaman pada periode 1980–2019. Kajian ini bertujuan untuk menjelaskan latar belakang kemunculan Nasi Sek, proses perkembangannya sebagai kuliner khas daerah, serta faktor-faktor yang menyebabkan terjadinya penurunan keberadaannya pada akhir periode penelitian. Penelitian menggunakan metode sejarah dengan pendekatan deskriptif-analitis yang meliputi tahapan heuristik, kritik sumber, interpretasi, dan historiografi. Data penelitian diperoleh melalui observasi lapangan, wawancara dengan pedagang Nasi Sek, nelayan, masyarakat pesisir, dan wisatawan, serta didukung oleh dokumentasi dan berbagai sumber pustaka yang relevan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Nasi Sek mulai berkembang di lingkungan masyarakat pesisir Pariaman sejak sekitar tahun 1980-an sebagai makanan yang sesuai dengan kebutuhan nelayan karena mudah diperoleh, praktis, dan memiliki harga yang terjangkau. Seiring berkembangnya sektor pariwisata, terutama di kawasan Pantai Gandoriah, Nasi Sek mengalami pertumbuhan yang cukup signifikan pada periode 1990–2009. Perkembangan tersebut terlihat dari meningkatnya jumlah

pedagang, bertambahnya variasi sambal dan lauk, serta semakin dikenalnya Nasi Sek oleh wisatawan sebagai salah satu kuliner khas Pariaman. Namun, pada periode 2017–2019, keberadaan Nasi Sek menunjukkan kecenderungan menurun yang ditandai dengan berkurangnya jumlah kedai dan menurunnya minat konsumen. Kondisi tersebut dipengaruhi oleh persaingan dengan kuliner modern, perubahan pola konsumsi masyarakat, meningkatnya harga bahan baku, serta sistem penentuan harga yang dipengaruhi oleh budaya bangkuang. Meskipun menghadapi berbagai tantangan, Nasi Sek masih mempertahankan keberadaannya sebagai warisan kuliner yang memiliki nilai ekonomi, sosial, dan budaya bagi masyarakat pesisir Pariaman.

Kata Kunci: Sejarah Kuliner, Nasi Sek, Masyarakat Pesisir, Pariaman, Budaya Bangkuang.

PENDAHULUAN

Kuliner tradisional merupakan bagian dari identitas budaya masyarakat yang tumbuh dan berkembang sesuai dengan kondisi lingkungan serta kehidupan sosial masyarakat sekitar. Dalam masyarakat pesisir, makanan tidak hanya berfungsi sebagai kebutuhan konsumsi, tetapi juga berkaitan dengan aktivitas ekonomi dan pola hidup masyarakat sehari-hari (Koentjaraningrat, 2009). Salah satu kuliner masyarakat yang berkembang di wilayah pesisir Pariaman adalah Nasi Sek. Nasi Sek dikenal sebagai makanan sederhana yang terdiri dari nasi, sambal, serta lauk ikan laut yang disajikan secara praktis. Kuliner ini mulai dikenal masyarakat pesisir Pariaman sekitar tahun 1980-an ketika sebagian besar masyarakat bekerja sebagai nelayan dan pedagang kecil (Abdullah, 2010).

Pada masa tersebut, masyarakat membutuhkan makanan yang murah, mudah diperoleh, dan mampu memenuhi kebutuhan energi selama bekerja di laut maupun di kawasan pantai. Berdasarkan hasil wawancara dengan beberapa masyarakat pesisir Pariaman, Nasi Sek pada awalnya banyak dijual di sekitar kawasan pantai mulai dari ulakan Tapakis hingga Naras sebagai makanan bagi nelayan sebelum maupun setelah melaut. Selain itu, masyarakat juga menyebutkan bahwa Nasi Sek menjadi salah satu makanan yang cukup diminati karena harganya terjangkau dan mudah ditemukan di kawasan pesisir (Wawancara dengan Anto Sapri, warga ulakan bekerja sebagai nelayan di Pariaman, 3 Mei 2026).

Kemunculan Nasi Sek tidak dapat dipisahkan dari kondisi geografis Pariaman sebagai daerah pesisir yang memiliki sumber daya laut melimpah. Hasil tangkapan nelayan seperti ikan tongkol, ikan teri, dan berbagai jenis ikan laut lainnya menjadi bahan utama yang digunakan dalam penyajian Nasi Sek. Ketersediaan bahan baku yang mudah diperoleh menyebabkan masyarakat dapat mengolah makanan tersebut dengan biaya yang relatif rendah. Oleh karena itu, Nasi Sek berkembang sebagai salah satu alternatif makanan yang sesuai dengan kondisi ekonomi masyarakat pesisir pada masa itu (Wawancara dengan Ramlan, masyarakat pesisir Pariaman, 5 Mei 2026).

Pada masa awal perkembangannya, penjualan Nasi Sek masih dilakukan secara sederhana dengan memanfaatkan warung-warung kecil dan lapak yang berada di sekitar

kawasan pantai. Sebagian pedagang menjajakan Nasi Sek pada pagi hingga siang hari untuk memenuhi kebutuhan nelayan yang akan berangkat melaut maupun yang baru kembali dari laut. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa keberadaan Nasi Sek memiliki hubungan yang erat dengan aktivitas ekonomi masyarakat pesisir karena sebagian besar konsumennya berasal dari kalangan nelayan dan pekerja di sekitar kawasan pantai (Wawancara dengan Rudi, warga Sunur bekerja sebagai nelayan di Pariaman, 3 Mei 2026).

Selain berfungsi sebagai makanan sehari-hari, Nasi Sek juga menjadi bagian dari kehidupan sosial masyarakat pesisir Pariaman. Aktivitas makan bersama setelah melaut atau ketika beristirahat di kawasan pantai menciptakan ruang interaksi yang memperlentakan hubungan antarmasyarakat. Dalam kehidupan masyarakat pesisir yang masih menjunjung nilai kebersamaan dan gotong royong, makanan tidak hanya dipandang sebagai kebutuhan fisik, tetapi juga menjadi sarana untuk memperkuat hubungan sosial di antara anggota masyarakat. (Wawancara dengan Ramlan, warga Pariaman yang bekerja menjadi nelayan, sebelumnya beliau kerja sebagai penjual ikan, 3 Mei 2026).

Seiring berjalannya waktu, Nasi Sek semakin dikenal oleh masyarakat karena memiliki cita rasa yang khas dan menggunakan bahan-bahan yang berasal dari lingkungan setempat. Keberadaannya tidak hanya mencerminkan kebiasaan makan masyarakat pesisir, tetapi juga menggambarkan identitas budaya lokal yang berkembang dalam kehidupan masyarakat Pariaman. Dengan demikian, Nasi Sek tidak hanya memiliki nilai ekonomi sebagai komoditas kuliner, tetapi juga memiliki nilai sosial dan budaya yang menjadi bagian dari sejarah kehidupan masyarakat pesisir Pariaman. (Wawancara Reni penjual nasi sek di Pariaman 5 Mei 2026).

Perkembangan kawasan wisata pantai di Pariaman turut memengaruhi keberadaan Nasi Sek. Meningkatnya kunjungan wisatawan ke Pantai Gandoriah dan kawasan pesisir lainnya menyebabkan usaha kuliner masyarakat berkembang cukup pesat. Nasi Sek yang sebelumnya hanya dikonsumsi masyarakat lokal mulai diperjualbelikan kepada wisatawan dan menjadi salah satu makanan khas Pariaman (Fasdiah, 2022). Namun, perkembangan kuliner modern serta perubahan pola konsumsi masyarakat menyebabkan keberadaan Nasi Sek mulai mengalami penurunan memasuki tahun 2018-an. Masyarakat, khususnya generasi muda, mulai tertarik pada makanan cepat saji dan kuliner modern yang dianggap lebih praktis dan menarik. Kondisi tersebut menyebabkan beberapa usaha Nasi Sek mengalami penurunan jumlah pembeli. Penelitian sebelumnya mengenai kuliner tradisional masyarakat pesisir, khususnya Nasi Sek di Pariaman, masih sangat terbatas (Anggraini, Sari, Razak, & Dewata, 2020).

Hal ini menunjukkan bahwa kajian mengenai perkembangan kuliner lokal yang berkaitan dengan kehidupan sosial, budaya, dan ekonomi masyarakat pesisir belum banyak dilakukan. Oleh karena itu, penelitian mengenai Nasi Sek penting dilakukan, tidak hanya sebagai upaya pelestarian kuliner tradisional masyarakat pesisir Pariaman, tetapi juga untuk melihat dinamika perkembangan serta penurunan keberadaan kuliner tersebut dari waktu ke waktu.

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengkaji perkembangan

Nasi Sek di Pariaman pada periode 1980–2019, meliputi proses kemunculan, perkembangan, hingga penurunan keberadaan Nasi Sek dalam kehidupan masyarakat pesisir Pariaman. Selain itu, penelitian ini juga membahas faktor-faktor yang memengaruhi perubahan perkembangan Nasi Sek serta kaitannya dengan kondisi sosial, budaya, dan ekonomi masyarakat pesisir. Kajian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan literatur mengenai sejarah kuliner lokal dan memperkaya kajian sejarah sosial masyarakat pesisir di Sumatera Barat (Khumaira, K.; Kardiman; Chatri, M.; Sujarwo, 2021).

METODE

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode sejarah dengan pendekatan deskriptif-analitis. Metode sejarah merupakan suatu cara penelitian yang digunakan untuk mengungkap, menelusuri, dan merekonstruksi peristiwa masa lampau berdasarkan sumber-sumber yang tersedia melalui proses pengkajian yang sistematis dan kritis. Pendekatan deskriptif-analitis tidak hanya bertujuan mendeskripsikan fakta-fakta sejarah yang ditemukan, tetapi juga menganalisis berbagai faktor yang melatarbelakangi terjadinya perubahan, perkembangan, maupun kemunduran suatu peristiwa dalam konteks ruang dan waktu tertentu (Sjamsuddin, 2012). Dalam penelitian ini, metode sejarah digunakan untuk mengkaji perkembangan Nasi Sek sebagai kuliner tradisional masyarakat pesisir Pariaman pada periode 1980–2019, sehingga dapat diketahui proses kemunculan, perkembangan, serta faktor-faktor yang memengaruhi keberlangsungan kuliner tersebut. Tahapan penelitian sejarah yang digunakan meliputi heuristik, kritik sumber, interpretasi, dan historiografi (Kartodirdjo, 1993). Keempat tahapan tersebut saling berkaitan dalam menghasilkan rekonstruksi sejarah yang objektif dan dapat dipertanggungjawabkan secara ilmiah. Tahap pertama adalah heuristik, yaitu kegiatan mencari, mengumpulkan, dan menghimpun berbagai sumber yang relevan dengan topik penelitian, baik berupa sumber tertulis, sumber lisan, maupun sumber visual yang berkaitan dengan perkembangan Nasi Sek di Pariaman.

Sumber primer dalam penelitian ini diperoleh dari berbagai dokumen dan arsip yang berkaitan dengan perkembangan Nasi Sek sebagai kuliner masyarakat pesisir Pariaman (Gottschalk & Sejarah, 2008). Sumber-sumber tersebut meliputi artikel surat kabar yang memuat informasi mengenai Nasi Sek, dokumentasi berupa foto, brosur, spanduk, kuitansi penjualan, serta berbagai arsip dan publikasi resmi yang berkaitan dengan perkembangan kuliner dan pariwisata di Pariaman. Selain itu, penulis juga melakukan observasi langsung di kawasan pesisir Pariaman, khususnya di sekitar Pantai Gandoriah, untuk memperoleh data mengenai keberadaan dan perkembangan usaha Nasi Sek. Untuk melengkapi data yang diperoleh dari sumber primer, penulis melakukan wawancara dengan pedagang Nasi Sek, nelayan, masyarakat pesisir, dan konsumen yang memiliki pengetahuan mengenai perkembangan kuliner tersebut dari waktu ke waktu. Sementara itu, sumber sekunder diperoleh melalui studi kepustakaan yang mencakup buku, jurnal ilmiah, skripsi, artikel,

dan berbagai karya ilmiah lainnya yang relevan dengan sejarah kuliner, kehidupan masyarakat pesisir, serta perkembangan pariwisata di Pariaman.

Tahap selanjutnya adalah kritik sumber, yaitu melakukan penyeleksian dan pengujian terhadap sumber-sumber yang telah diperoleh di lapangan (Daliman, 2012). Pada tahap ini, penulis membandingkan hasil wawancara dengan berbagai sumber tertulis untuk melihat kesesuaian data dan memastikan keabsahan informasi. Karena penelitian ini banyak menggunakan sumber wawancara, maka diperlukan penilaian secara kritis terhadap keterangan para informan, sebab hasil wawancara sering kali dipengaruhi oleh pengalaman pribadi dan bersifat subjektif. Oleh karena itu, dilakukan perbandingan antar sumber agar data yang diperoleh lebih valid dan dapat dipertanggungjawabkan. Tahap berikutnya adalah interpretasi, yaitu proses penafsiran terhadap fakta-fakta yang telah diperoleh selama penelitian. Dalam melakukan interpretasi, penulis menggunakan pendekatan sejarah sosial untuk memahami perkembangan Nasi Sek dalam kehidupan masyarakat pesisir Pariaman. Selain itu, penulis juga menggunakan bantuan ilmu sosiologi untuk melihat hubungan sosial masyarakat pesisir dengan keberadaan Nasi Sek sebagai bagian dari budaya kuliner lokal. Pendekatan ekonomi juga digunakan untuk menjelaskan perkembangan usaha Nasi Sek serta perubahan fungsi kuliner tersebut dari makanan sederhana masyarakat nelayan menjadi bagian dari usaha ekonomi masyarakat pesisir (Abdurrahman, 2007).

Tahap terakhir adalah historiografi, yaitu tahap penulisan hasil penelitian sejarah ke dalam bentuk narasi yang sistematis dan kronologis. Pada tahap ini, seluruh data yang telah diperoleh melalui proses heuristik, kritik sumber, dan interpretasi disusun menjadi tulisan sejarah mengenai perkembangan Nasi Sek di Pariaman tahun 1980–2019 secara runtut dan analitis.

PEMBAHASAN

Kemunculan Nasi Sek di Pariaman Tahun 1980-an

Nasi Sek mulai dikenal masyarakat pesisir Pariaman sekitar tahun 1980-an. Kemunculannya berkaitan erat dengan kondisi sosial ekonomi dan budaya masyarakat yang sebagian besar bekerja sebagai nelayan. Aktivitas melaut yang membutuhkan tenaga dan waktu cukup lama menyebabkan masyarakat memerlukan makanan yang praktis dan mengenyangkan. Pada masa awal kemunculannya, Nasi Sek dijual dalam bentuk sederhana menggunakan nasi putih, sambal, dan lauk ikan laut seperti ikan tongkol atau ikan teri. Harga yang murah membuat makanan ini mudah dijangkau oleh masyarakat pesisir. Selain itu, bahan baku yang digunakan juga mudah diperoleh karena berasal dari hasil laut setempat (Wawancara dengan Rudi, warga Sunur bekerja sebagai nelayan di Pariaman, 3 Mei 2026).

Kondisi tersebut menunjukkan bahwa kemunculan Nasi Sek tidak terlepas dari kebutuhan ekonomi masyarakat nelayan yang mengutamakan makanan dengan biaya terjangkau, mudah diperoleh, serta mampu memenuhi kebutuhan energi untuk bekerja di

laut. Karakteristik masyarakat pesisir yang bergantung pada hasil tangkapan laut juga memengaruhi jenis bahan makanan yang digunakan dalam penyajian Nasi Sek. Dalam masyarakat nelayan, pemanfaatan sumber daya lokal merupakan salah satu bentuk adaptasi terhadap kondisi ekonomi dan lingkungan pesisir (Fasdiah, 2022)

Berdasarkan hasil wawancara dengan masyarakat pesisir Pariaman, Nasi Sek pada awalnya banyak dijual di sekitar kawasan pantai dan pelabuhan sebagai makanan bagi nelayan sebelum maupun setelah melaut. Selain praktis, makanan ini juga dianggap mampu mengurangi rasa lapar dalam waktu yang cukup lama sehingga banyak diminati oleh masyarakat pesisir (Wawancara dengan Reni, seorang ibu rumah tangga dan sekarang sebagai pedagang Nasi Sek, 5 Mei 2026). Seiring berjalannya waktu, keberadaan Nasi Sek tidak hanya terbatas sebagai makanan untuk memenuhi kebutuhan konsumsi masyarakat nelayan, tetapi juga berkembang menjadi bagian dari aktivitas ekonomi rumah tangga masyarakat pesisir. Beberapa keluarga mulai menjual Nasi Sek sebagai sumber pendapatan tambahan, terutama di kawasan yang ramai dikunjungi masyarakat dan wisatawan. Kondisi ini menunjukkan bahwa kuliner tradisional dapat berfungsi tidak hanya sebagai kebutuhan pangan, tetapi juga sebagai sarana peningkatan ekonomi masyarakat lokal.

Keberadaan Nasi Sek tidak hanya menjadi makanan sehari-hari masyarakat nelayan, tetapi juga menjadi bagian dari kehidupan sosial dan budaya masyarakat pesisir Pariaman. Aktivitas makan bersama di kawasan pantai mencerminkan kuatnya hubungan sosial yang terjalin di antara anggota masyarakat. Nasi Sek sering dikonsumsi secara bersama-sama setelah masyarakat menyelesaikan aktivitas melaut maupun ketika berlangsung berbagai kegiatan di lingkungan pesisir. Kebiasaan tersebut tidak hanya berfungsi untuk memenuhi kebutuhan pangan, tetapi juga menjadi sarana mempererat hubungan kekeluargaan, kebersamaan, dan solidaritas antarwarga (Wawancara dengan Ramlan, masyarakat pesisir Pariaman, 5 Mei 2026).

Selain itu, keberadaan Nasi Sek turut memperlihatkan bagaimana kuliner tradisional dapat menjadi bagian dari kehidupan sosial masyarakat. Proses penyajian dan konsumsi yang dilakukan secara bersama-sama menciptakan ruang interaksi yang memungkinkan masyarakat saling bertukar pengalaman, informasi, serta memperkuat hubungan sosial yang telah terjalin. Dalam kehidupan masyarakat pesisir yang memiliki tingkat ketergantungan tinggi terhadap kerja sama dan gotong royong, aktivitas makan bersama menjadi salah satu bentuk interaksi sosial yang masih dipertahankan hingga saat ini (Pratama, Alfaqi, Mawarti, Shofa, & Hikam, 2024).

Dalam perspektif budaya, kuliner tradisional tidak hanya dipahami sebagai makanan, tetapi juga sebagai representasi identitas dan nilai-nilai yang hidup dalam suatu masyarakat. Melalui proses produksi, penyajian, dan konsumsi yang dilakukan secara turun-temurun, Nasi Sek menjadi bagian dari memori kolektif masyarakat pesisir Pariaman. Oleh karena itu, keberadaannya tidak hanya memiliki nilai ekonomi, tetapi juga mengandung nilai sosial dan budaya yang mencerminkan identitas masyarakat setempat (Rosidin, Riansi, & Muhyidin, 2021).

Lebih lanjut, Nasi Sek dapat dipandang sebagai salah satu warisan budaya yang merepresentasikan sejarah kehidupan masyarakat pesisir Pariaman. Keberadaannya mencerminkan kemampuan masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya lokal untuk memenuhi kebutuhan hidup sekaligus mempertahankan tradisi yang diwariskan dari generasi ke generasi. Meskipun mengalami berbagai perubahan seiring perkembangan zaman, Nasi Sek tetap memiliki makna penting bagi masyarakat karena menjadi simbol keterikatan antara kuliner, lingkungan pesisir, dan identitas budaya lokal (Komaladewi, Mulyana, Indika, & Bernik, 2019). Dengan demikian, Nasi Sek tidak hanya memiliki fungsi sebagai makanan tradisional, tetapi juga berperan sebagai media pelestarian nilai-nilai budaya dan kebersamaan dalam masyarakat. Keberadaannya menjadi bukti bahwa kuliner tradisional dapat berfungsi sebagai penanda identitas suatu daerah sekaligus menjadi bagian dari warisan budaya yang memperkaya khazanah kuliner masyarakat Pariaman.

Perkembangan Nasi Sek Tahun 1990–2009

Memasuki dekade 1990-an, perkembangan sektor pariwisata di kawasan Pantai Gandoriah memberikan dampak yang cukup besar terhadap pertumbuhan usaha kuliner masyarakat pesisir Pariaman. Meningkatnya jumlah wisatawan yang berkunjung, baik dari wilayah sekitar maupun dari luar daerah, membuka peluang ekonomi baru bagi masyarakat setempat untuk mengembangkan berbagai usaha di sektor perdagangan dan kuliner (Bakaruddin, Usnimar, Zulkifli, & Aimon, 2018).

Salah satu usaha yang turut berkembang pada masa tersebut adalah penjualan Nasi Sek yang mulai banyak dijumpai di kawasan pesisir Pariaman. Pada periode ini, pedagang Nasi Sek banyak berjualan di sepanjang kawasan pesisir, mulai dari daerah Sunur hingga Pantai Pariaman. Lokasi tersebut dipilih karena merupakan pusat aktivitas masyarakat, nelayan, pedagang, dan wisatawan yang setiap hari memadati kawasan pantai. Ramainya aktivitas di sekitar kawasan pesisir menyebabkan permintaan terhadap makanan tradisional semakin meningkat sehingga memberikan peluang yang cukup besar bagi masyarakat untuk membuka usaha Nasi Sek. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa perkembangan pariwisata memiliki pengaruh langsung terhadap pertumbuhan usaha kuliner tradisional di wilayah pesisir Pariaman (Sasmita, 2018).

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi, pada dekade 1990-an jumlah kedai Nasi Sek tergolong cukup banyak, yaitu diperkirakan mencapai sekitar 20 kedai yang tersebar di sepanjang kawasan pesisir. Banyaknya jumlah kedai tersebut dipengaruhi oleh tingginya minat masyarakat terhadap Nasi Sek serta meningkatnya kunjungan wisatawan ke Pantai Gandoriah dan kawasan pantai lainnya di Pariaman. Selain menjadi makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat lokal, Nasi Sek juga mulai dikenal oleh pengunjung sebagai salah satu kuliner khas yang mudah ditemukan di kawasan wisata pantai. Keadaan ini turut mendorong semakin banyak masyarakat yang menjadikan usaha Nasi Sek sebagai sumber pendapatan keluarga (Wawancara dan observasi dengan Hj. Asrul, warga Ulakan Tapakis, istri asli Pariaman, pekerjaan toke ikan hingga sekarang, 5 Mei 2026).

Selain bertambahnya jumlah pedagang, perkembangan Nasi Sek pada periode ini juga ditandai dengan adanya variasi dalam penyajian dan pilihan lauk yang disesuaikan dengan selera konsumen. Para pedagang mulai menyediakan beragam jenis ikan dan sambal sebagai upaya menarik minat pembeli. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa pedagang Nasi Sek mulai menyesuaikan usahanya dengan perkembangan pasar dan kebutuhan konsumen yang semakin beragam.

Namun, memasuki akhir tahun 1990-an hingga awal tahun 2000-an, jumlah kedai Nasi Sek mulai mengalami perubahan secara bertahap. Munculnya berbagai usaha kuliner baru serta perubahan pola konsumsi masyarakat menyebabkan tingkat persaingan semakin meningkat. Sebagian pedagang tidak lagi melanjutkan usahanya karena berkurangnya jumlah pembeli dan adanya pilihan usaha lain yang dianggap lebih menguntungkan. Meskipun demikian, Nasi Sek tetap bertahan sebagai salah satu kuliner khas masyarakat pesisir Pariaman dan masih diminati oleh masyarakat lokal maupun wisatawan yang berkunjung ke kawasan pantai. Perkembangan Nasi Sek pada periode ini menunjukkan bahwa keberlangsungan suatu kuliner tradisional sangat dipengaruhi oleh kondisi ekonomi masyarakat dan perkembangan sektor pariwisata. Semakin meningkatnya aktivitas wisata di kawasan Pantai Gandoriah memberikan peluang bagi Nasi Sek untuk berkembang dan dikenal lebih luas. Oleh karena itu, periode 1990-an hingga awal 2000-an dapat dikatakan sebagai masa pertumbuhan yang cukup penting dalam sejarah perkembangan Nasi Sek sebagai kuliner khas masyarakat pesisir Pariaman (Wawancara dan observasi dengan Hj. Asrul, warga Ulakan Tapakis, istri asli Pariaman, pekerjaan toke ikan hingga sekarang, 5 Mei 2026).

Tabel 1. Up and down Jumlah Kedai Nasi Sek Tahun 1990–2009

Tahun	Perkembangan Usaha Nasi Sek	Jumlah kedai
1990–1995	Banyak pedagang berjualan di sepanjang pantai Sunur hingga Pantai Pariaman Gandoriah	± 20 kedai
1996–2000	Jumlah kedai mulai mengalami perubahan, tetapi masih ramai dikunjungi pembeli	± 15 kedai
2001–2009	Sebagian kedai mulai berkurang akibat persaingan usaha kuliner	± 10 kedai

Sumber: Diolah dari hasil wawancara dan observasi dengan beberapa penjual Nasi sek (Reni, Kamil, Ida, Dewi) dan masyarakat nelayan Pariaman (Ramlan, Anto, Hj. Asrul) 5 Mei 2026.

Pada periode ini, Nasi Sek tidak hanya mengalami perkembangan dari segi jumlah kedai, tetapi juga dalam variasi sambal dan cara penyajiannya. Berdasarkan hasil wawancara penulis dengan pedagang Nasi Sek di kawasan Pantai Gandoriah, ciri khas utama Nasi Sek pada masa tersebut tetap mempertahankan penggunaan daun pisang sebagai pembungkus nasi. Nasi dibuat dalam ukuran kecil-kecil sehingga praktis untuk dikonsumsi masyarakat maupun wisatawan yang berkunjung ke kawasan pantai. Penggunaan daun pisang tidak hanya berfungsi sebagai pembungkus, tetapi juga menjadi

kecil. Selain menjadi makanan masyarakat sehari-hari, harga yang terjangkau membuat Nasi Sek banyak diminati wisatawan yang datang ke kawasan Pantai Gandorih. (Wawancara dengan Ramlan, warga Pariaman yang bekerja menjadi nelayan, sebelumnya beliau kerja sebagai penjual ikan, 3 Mei 2026).

Memasuki akhir tahun 1990-an hingga awal tahun 2000-an, harga Nasi Sek mulai mengalami kenaikan secara bertahap seiring meningkatnya harga bahan pokok seperti beras, cabai, minyak goreng, dan ikan laut. Meskipun demikian, pedagang tetap mempertahankan ukuran nasi yang kecil dengan bungkus daun pisang agar harga jual tetap dapat terjangkau oleh masyarakat. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa Nasi Sek tidak hanya menjadi kuliner tradisional khas pesisir Pariaman, tetapi juga mencerminkan kehidupan ekonomi masyarakat pada masa itu.

Penurunan Nasi Sek Tahun 2017–2019

Memasuki periode 2017–2019, keberadaan Nasi Sek mulai mengalami penurunan dibandingkan masa sebelumnya. Salah satu faktor utama yang menyebabkan penurunan tersebut adalah meningkatnya persaingan dengan kuliner modern dan makanan cepat saji yang semakin mudah ditemukan di Kota Pariaman. Kehadiran berbagai jenis makanan seperti ayam geprek, burger, kebab, minuman kekinian, serta berbagai usaha kuliner modern lainnya menyebabkan minat masyarakat, khususnya generasi muda, mulai beralih dari makanan tradisional. Selain itu, kuliner khas Pariaman lain seperti Nasi Sala juga semakin populer dan banyak diminati wisatawan sehingga memengaruhi jumlah pembeli Nasi Sek. (Wawancara dengan ida penjual nasi sek lubuk salero, 2 Mei 2026)

Perubahan pola konsumsi masyarakat juga dipengaruhi oleh perkembangan media sosial. Banyak masyarakat lebih tertarik pada makanan yang dianggap modern, memiliki tampilan menarik, dan mudah dipromosikan melalui media sosial. Kondisi tersebut menyebabkan jumlah pembeli Nasi Sek mengalami penurunan dibandingkan periode sebelumnya. Berdasarkan hasil wawancara dan observasi penulis, jumlah kedai Nasi Sek yang sebelumnya cukup banyak mulai berkurang secara bertahap hingga pada tahun 2019 hanya tersisa sekitar 4 kedai yang masih aktif berjualan, yaitu Nasi Sek Lubuk Salero, Nasi Sek Bang Kamil, Nasi Sek Reni, dan Nasi Sek 86. (Wawancara dan observasi kelapangan 2 Mei 2026)

Selain faktor persaingan kuliner modern, kenaikan harga bahan baku juga menjadi penyebab menurunnya usaha Nasi Sek. Harga beberapa bahan utama seperti beras, cabai, minyak goreng, dan ikan laut mengalami kenaikan dari tahun ke tahun. Kenaikan harga paling terasa terjadi pada kepala ikan yang menjadi salah satu lauk utama dalam penyajian Nasi Sek. Semakin mahalnya harga kepala ikan menyebabkan pedagang kesulitan menjaga kestabilan harga jual, sementara daya beli masyarakat mengalami penurunan. Kondisi tersebut membuat sebagian pedagang mengurangi porsi lauk, mengganti jenis ikan, atau bahkan menghentikan usaha karena biaya produksi tidak sebanding dengan pendapatan yang diperoleh. (Wawancara Reni penjual nasi sek di Pariaman 5 Mei 2026).



Gambar 2. Nasi Sek Reni

Sumber: Dokumentasi Penulis 19 Februari 2025

Selain faktor ekonomi, sistem penyajian Nasi Sek juga turut memengaruhi minat konsumen. Berbeda dengan beberapa kuliner lain yang menggunakan sistem harga paket, harga Nasi Sek umumnya ditentukan berdasarkan jenis dan jumlah lauk yang dipilih pembeli. Kondisi tersebut sering menimbulkan ketidakpastian bagi konsumen, terutama wisatawan luar daerah yang belum memahami sistem penjualan yang berlaku. Akibatnya, sebagian wisatawan merasa ragu untuk membeli karena khawatir harga yang harus dibayar lebih mahal dibandingkan perkiraan mereka (Claudya, Tirtawati, & Agustini, 2022)

Penurunan jumlah pembeli juga berkaitan dengan berkurangnya regenerasi pelaku usaha Nasi Sek. Sebagian generasi muda dari keluarga pedagang tidak lagi tertarik untuk melanjutkan usaha yang telah dijalankan orang tua mereka. Banyak di antara mereka lebih memilih bekerja di sektor lain yang dianggap lebih menjanjikan dari segi pendapatan maupun peluang kerja. Kondisi ini menyebabkan jumlah pedagang Nasi Sek terus berkurang karena tidak adanya penerus yang melanjutkan usaha tersebut. Di sisi lain, perubahan pola wisata juga memberikan pengaruh terhadap keberlangsungan usaha Nasi Sek. Wisatawan yang datang ke Pariaman cenderung memiliki banyak pilihan kuliner dibandingkan periode sebelumnya. Beragamnya jenis makanan yang tersedia membuat perhatian wisatawan tidak lagi terpusat pada kuliner tradisional tertentu. Akibatnya, Nasi Sek harus bersaing tidak hanya dengan kuliner modern, tetapi juga dengan berbagai makanan khas daerah lain yang mulai dipasarkan di kawasan wisata Pantai Gandorah dan sekitarnya (Mau et al., 2024)

Meskipun mengalami penurunan yang cukup signifikan, keberadaan Nasi Sek tidak sepenuhnya hilang dari kehidupan masyarakat pesisir Pariaman. Beberapa pedagang masih tetap mempertahankan usahanya karena adanya pelanggan tetap yang berasal dari masyarakat lokal maupun wisatawan yang telah mengenal kuliner tersebut sejak lama. Kondisi ini menunjukkan bahwa Nasi Sek masih memiliki tempat dalam kehidupan masyarakat sebagai salah satu kuliner tradisional yang mencerminkan identitas budaya

pesisir Pariaman. Oleh karena itu, meskipun menghadapi berbagai tantangan pada periode 2017–2019, Nasi Sek tetap bertahan sebagai bagian dari warisan kuliner yang memiliki nilai sejarah, sosial, dan budaya bagi masyarakat setempat (Wirdanengsih & Rahmawati, 2023).

Tabel 2. Penurunan Jumlah Kedai Nasi Sek Tahun 2017–2019

Tahun	Kondisi usaha nasi sek	Jumlah kedai
2017	Mulai mengalami penurunan pembeli akibat persaingan kuliner modern	± 6 kedai
2018	Beberapa pedagang berhenti berjualan karena pendapatan menurun	± 5 kedai
2019	Penurunan semakin drastis dan hanya tersisa beberapa kedai yang bertahan	4 kedai

Sumber: Diolah dari hasil wawancara dan observasi dengan beberapa penjual Nasi sek (Reni, Kamil, Ida, Dewi) dan masyarakat nelayan Pariaman (Ramlan, Anto, Hj. Asrul) 5 Mei 2026

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi lapangan dengan konsumen dan pengunjung, harga Nasi Sek pada periode ini mengalami variasi sesuai dengan bentuk penyajian yang dipilih. Untuk satu porsi Nasi Sek yang dibungkus sederhana, harga berkisar antara Rp15.000 hingga Rp18.000. Sementara itu, jika Nasi Sek disajikan lengkap dengan berbagai pilihan lauk dan variasi sambal, harga dapat mencapai sekitar Rp20.000 hingga Rp50.000, tergantung jenis lauk dan sambal yang dipilih oleh konsumen. Bahkan, untuk menu tertentu seperti gulai kepala ikan, harga dapat mencapai sekitar Rp70.000 per porsi (hasil wawancara dengan konsumen dan pengunjung). Jika konsumsi dilakukan oleh rombongan sekitar 4 hingga 5 orang, total biaya yang dikeluarkan dapat mencapai sekitar Rp200.000, tergantung pada jumlah lauk dan jenis sambal yang dipesan. Hal ini terjadi karena sistem penyajian Nasi Sek bersifat terpisah, di mana lauk dan sambal dipilih secara tambahan sesuai permintaan pembeli. Kondisi ini menyebabkan total biaya terlihat lebih besar ketika dipesan secara bersama-sama dalam jumlah banyak. (wawancara dengan zurniati, wisatawan dari Bukittinggi 23 Maret 2026)

Dari segi penentuan harga, sebagian pedagang Nasi Sek menerapkan sistem penyesuaian harga berdasarkan pilihan menu dan tambahan lauk yang dipilih oleh konsumen. Dalam praktiknya, terdapat kecenderungan pedagang menerapkan pola “budaya bangkuang”, yaitu kecenderungan menaikkan harga berdasarkan penilaian terhadap pembeli. Penilaian ini biasanya dilihat dari penampilan atau kesan pengunjung, di mana jika pembeli dianggap sebagai orang rantau atau wisatawan dari luar daerah, maka harga Nasi Sek cenderung ditetapkan lebih tinggi dibandingkan dengan pembeli lokal. Istilah ini oleh masyarakat Pariaman dikenal sebagai “bangkuang” atau penarikan harga berdasarkan kondisi pembeli. Sistem ini membuat sebagian wisatawan, dari daerah seperti Riau, Bukittinggi, dan Solok, menilai harga Nasi Sek relatif mahal. Persepsi tersebut juga diperkuat oleh sistem penyajian yang tidak berbentuk paket, melainkan terpisah antara nasi, lauk, dan sambal, sehingga total biaya menjadi terlihat lebih tinggi dibandingkan makanan yang disajikan secara paket. (Observasi lapangan dan wawancara dengan Nurhayati

wisatawan dari solok 23 Maret 2026).

Praktik budaya bangkuang ini turut memengaruhi persepsi wisatawan terhadap Nasi Sek. Beberapa pengunjung dari luar daerah, seperti Riau, Bukittinggi, dan Solok, menilai bahwa harga Nasi Sek relatif mahal dibandingkan dengan kuliner lain yang tersedia di kawasan wisata Pariaman. Persepsi tersebut tidak hanya dipengaruhi oleh perbedaan harga yang dirasakan oleh pembeli, tetapi juga oleh sistem penyajian Nasi Sek yang tidak menggunakan harga paket. Dalam penyajiannya, nasi, lauk, dan sambal dihitung secara terpisah sehingga total biaya yang harus dibayarkan sering kali lebih besar dari perkiraan konsumen (wawancara dengan zurniati, wisatawan dari Bukittinggi 23 Maret 2026)

Kondisi tersebut menyebabkan sebagian wisatawan merasa kurang nyaman karena tidak memperoleh kepastian harga sebelum melakukan pemesanan. Akibatnya, muncul anggapan bahwa Nasi Sek merupakan kuliner dengan harga yang relatif tinggi, terutama bagi pengunjung yang belum memahami sistem penjualan yang berlaku. Persepsi ini kemudian berkembang melalui pengalaman pribadi maupun cerita dari wisatawan lain, sehingga secara tidak langsung memengaruhi minat masyarakat untuk membeli Nasi Sek. Dengan demikian, selain kenaikan harga bahan baku dan persaingan dengan kuliner modern, praktik budaya bangkuang dan sistem penetapan harga yang kurang transparan turut menjadi faktor yang berkontribusi terhadap penurunan minat konsumen terhadap Nasi Sek pada periode 2017–2019 (Observasi lapangan dan wawancara dengan Nurhayati, wisatawan asal Solok, 23 Maret 2026).

Kondisi tersebut menjadi salah satu faktor yang ikut menyebabkan penurunan (down) minat terhadap Nasi Sek di Pariaman. Anggapan bahwa Nasi Sek mahal, terutama di kalangan wisatawan luar daerah, membuat sebagian pengunjung lebih memilih kuliner lain yang dianggap lebih murah atau sudah berbentuk paket harga. Dengan demikian, selain faktor persaingan kuliner modern, pola penetapan harga dan “budaya bangkuang” dalam sistem penjualan juga turut berkontribusi terhadap menurunnya minat masyarakat terhadap Nasi Sek di kawasan Pariaman.

KESIMPULAN

Nasi Sek merupakan salah satu kuliner tradisional yang berkembang di masyarakat pesisir Pariaman sejak sekitar tahun 1980-an. Kemunculannya tidak terlepas dari kondisi sosial ekonomi masyarakat nelayan yang membutuhkan makanan yang sederhana, terjangkau, praktis, dan mengenyangkan untuk menunjang aktivitas sehari-hari di laut maupun di wilayah pesisir. Pada masa awal perkembangannya, Nasi Sek menjadi bagian dari kehidupan masyarakat setempat dan mencerminkan pola konsumsi masyarakat pesisir yang memanfaatkan sumber daya laut sebagai bahan pangan utama. Keberadaan Nasi Sek juga menunjukkan kemampuan masyarakat pesisir dalam menyesuaikan kebutuhan pangan dengan kondisi lingkungan dan mata pencaharian yang mereka jalani.

Pada periode 1990–2009, Nasi Sek mengalami perkembangan yang cukup pesat seiring meningkatnya aktivitas pariwisata di kawasan Pantai Gandoriah dan sekitarnya. Kondisi tersebut mendorong bertambahnya jumlah pedagang serta munculnya variasi dalam

sambal, lauk, dan bentuk penyajian. Nasi Sek tidak lagi dikonsumsi oleh masyarakat lokal saja, tetapi mulai dikenal oleh wisatawan sebagai salah satu kuliner khas Pariaman. Perkembangan tersebut memberikan dampak positif terhadap perekonomian masyarakat pesisir karena usaha penjualan Nasi Sek menjadi salah satu sumber pendapatan bagi sebagian masyarakat. Dengan demikian, Nasi Sek tidak hanya memiliki fungsi sebagai makanan tradisional, tetapi juga memiliki nilai ekonomi yang mendukung kehidupan masyarakat setempat.

Akan tetapi, pada periode 2017–2019, Nasi Sek mengalami penurunan yang cukup nyata. Kondisi ini dipengaruhi oleh meningkatnya persaingan dengan kuliner modern dan makanan cepat saji, perubahan selera masyarakat, serta pengaruh media sosial yang mendorong minat terhadap makanan yang lebih modern dan menarik secara visual. Selain itu, kenaikan harga bahan baku, sistem penyajian yang tidak berbentuk paket, serta adanya praktik budaya bangkuang dalam penentuan harga turut membentuk persepsi bahwa Nasi Sek relatif mahal, terutama bagi wisatawan luar daerah. Berbagai faktor tersebut menyebabkan berkurangnya minat masyarakat dan wisatawan untuk membeli Nasi Sek dibandingkan dengan periode sebelumnya. Meskipun demikian, Nasi Sek tetap bertahan sebagai salah satu identitas kuliner masyarakat pesisir Pariaman yang memiliki nilai ekonomi, sosial, dan budaya. Keberadaannya hingga saat ini menunjukkan bahwa Nasi Sek masih menjadi bagian dari warisan kuliner lokal yang mencerminkan sejarah kehidupan masyarakat pesisir Pariaman.

Selain mencerminkan perkembangan kuliner tradisional, perjalanan Nasi Sek juga menunjukkan adanya hubungan yang erat antara kondisi sosial ekonomi masyarakat pesisir dengan perkembangan sektor pariwisata di Pariaman. Perubahan yang terjadi pada keberadaan Nasi Sek dari masa ke masa memperlihatkan bahwa kuliner tradisional sangat dipengaruhi oleh dinamika ekonomi, pola konsumsi masyarakat, serta perkembangan budaya yang berlangsung di lingkungan sekitarnya. Oleh karena itu, keberadaan Nasi Sek tidak hanya penting sebagai makanan khas daerah, tetapi juga sebagai bagian dari identitas budaya masyarakat pesisir Pariaman yang memiliki nilai historis dan perlu dilestarikan agar tetap dikenal oleh generasi mendatang.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, T. (2010). *sejarah lokal indonesia*.
- Abdurrahman, D. (2007). *Metode Penelitian Sejarah*. Jakarta: Logos Wacana Ilmu.
- Anggraini, H., Sari, S. M., Razak, A., & Dewata, I. (2020). Environmental Sanitation and Health “Nasi Sek”(Seribu Kenyang) Restaurant in Gandoriah Beach Pariaman City. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 448, p. 12017). IOP Publishing.

- Bakaruddin, B., Usnimar, U., Zulkifli, Z., & Aimon, H. (2018). The Economic Development Model in Supporting The Economy of Pariaman Regional Area. In *First Padang International Conference On Economics Education, Economics, Business and Management, Accounting and Entrepreneurship (PICEEBA 2018)* (pp. 162–169). Atlantis Press.
- Claudya, S., Tirtawati, N. M., & Agustini, N. P. O. (2022). The Influence of traditional Balinese cuisine quality on tourist interests in Badung Regency. *Architecture, 13*, 5.
- Daliman, A. (2012). *Metode Penelitian Sejarah*. Yogyakarta: Ombak.
- Fasdiah. (2022). Kajian kuliner tradisional Pariaman dalam perkembangan wisata pesisir. *Jurnal Pariwisata Dan Budaya Lokal*.
- Gottschalk, L., & Sejarah, M. (2008). terjemahan Nugroho Notosusanto. *Mengerti Sejarah (Jakarta: UI Press, 1986)*.
- Kartodirdjo, S. (1993). *Pendekatan Ilmu Sosial dalam Metodologi Sejarah*. Jakarta: Gramedia.
- Khumaira, K.; Kardiman; Chatri, M.; Sujarwo, W. (2021). Traditional food diversity and ethnobotany in West Sumatra. *Biodiversitas*.
- Koentjaraningrat. (2009). *Manusia dan Kebudayaan di Indonesia*. Jakarta: Djambatan.
- Komaladewi, R., Mulyana, A., Indika, D. R., & Bernik, M. (2019). Culinary development model: Destination attractiveness to increase visits. *Academy of Strategic Management Journal, 18(6)*, 1–11.
- Mau, D. P., Mau, Y. P., Wibowo, O. H., Kurniansah, R., Artana, I. W. A., & Ariawan, I. W. A. P. (2024). Preservation of local culinary tourism in improving the economy of local communities in Surabaya. *Greenomika, 6(2)*, 123–134.
- Pratama, A. Y., Alfaqi, M. Z., Mawarti, R. A., Shofa, A. M. A., & Hikam, I. (2024). Cultural identity in Indonesian gastronomy. In *Inclusive, sustainable, and transformational education in arts and literature* (pp. 183–188). Routledge.
- Rosidin, Riansi, E. S., & Muhyidin, A. (2021). *Leksikon Kuliner Tradisional Masyarakat*

Kabupaten Pandeglang. *Litera*, 20(1).

Sasmita, J. (2018). Culinary Tourism Based Model of Coastal Community Economic Development in Siak. *European Journal of Business and Management*, 10(30), 189–196.

Sjamsuddin, H. (2012). *Metodologi Sejarah*. Yogyakarta: Ombak.

Wirdanengsih, W., & Rahmawati, T. N. (2023). The Symbolic in the Culinary of Kapalo Lauak At Community Social At Pariaman. *Digital Press Social Sciences and Humanities*, 10, 00009. <https://doi.org/10.29037/digitalpress.410432>

(Wawancara dengan Reni, seorang ibu rumah tangga dan sekarang sebagai pedagang Nasi Sek, 5 Mei 2026).

Wawancara dengan Anto Sapri, warga ulakan bekerja sebagai nelayan di Pariaman, 3 Mei 2026.

Wawancara dengan Ramlan, warga Pariaman yang bekerja menjadi nelayan, sebelumnya beliau kerja sebagai penjual ikan, 3 Mei 2026

Wawancara dengan Ramlan, masyarakat pesisir Pariaman, 5 Mei 2026.

Wawancara dengan ida penjual nasi sek lubuk salero, 2 Mei 2026

wawancara dengan zurniati, wisatawan dari Bukittingi 23 Maret 2026.