

Trisalat, Kartisala dan Berkah Ramadan

A'an

Minggu, 5 April 2026

[Trisalat, Kartisala dan Berkah Ramadan](#)

Pontianak Post

PERTAMA DAN TERUTAMA DI KALIMANTAN BARAT

Oleh: Farninda Aditya

SEORANG teman membagikan foto takjil. Takjil itu oleh kami orang Mempawah menyebutnya trisalat. Trisalat tersebut tampaknya baru keluar dari kukusan.

Uniknya wadah yang digunakan adalah piring seng sehingga ketika dipotong trisalat berbentuk segitiga. Mengapa nama makanan ini disebut dengan trisalat? Secara pribadi pertanyaan itu pernah membenak dan belum ditemukan jawabanya hingga seorang teman dari tanah Bugis, Makassar sana pernah membuat status tentang rindunya ia dengan kuliner tradisionalnya. Foto pada status whatsappnya terpampang; sepotong makanan yang mirip trisalat menurut saya. Namun, teman ini menulisnya kartisala.

Kartisala terdapat dua lapis, sama dengan trisalat. Pada bagian atasnya bewarna cokelat bisa dipastikan hasil dari gula merah, santan, dan telur. Komponen yang sama dengan trisalat, hanya trisalat saat ini ditambah dengan tepung beras atau terigu. Trisalat orang Mempawah pada bagian bawahnya juga bermacam-macam; ubi kayu (singkong) dan pulut putih (ketan).

Dari sisi penyebutan, dua jenis makanan yang kerap dijadikan menu takjil ini pun mirip. Bunyi trisalat adalah perpaduan hilangnya bunyi kar pada kata karti. Kata salat adalah mendapat bunyi tambahan dari kata sala.

Bisa jadi trisalat dan karisalah adalah hasil dari diaspora Bugis pada tahun-tahun sebelumnya. Mengingat Mempawah adalah wilayah yang juga didiami oleh masyarakat Bugis.

Suryanti, dkk (2020) menyebutkan Bugis adalah etnik yang unik karena telah berdiaspora di berbagai wilayah dan masih menunjukkan keterikatan dengan tradisi nenek moyangnya serta dapat menjalani hidup harmonis dengan masyarakat setempat.

Kartisala dapat dikatakan sebagai gastronomi kuliner nenek moyang yang masih dipertahankan dan mampu menyesuaikan kondisi lingkungan.

“Gastronomi dapat menjadi petunjuk bagaimana para leluhur mewariskan pola pikir, tata nilai, pengetahuan lokal, kebiasaan lokal, teknologi, serta ekspresi budaya, yang jejaknya bisa kita identifikasi hari ini.

Kemampuan membudidayakan, mengolah, serta menyajikan aneka makanan dan masakan yang kita konsumsi hari ini adalah buah dari pohon literasi pangan yang ditanam leluhur kita di masa lalu.” kata Syariah, dkk (2022)

Buah dari diaspora ini berhasil membawa trisalat cocok di lidah masyarakat hingga menjadi bagian berkah dalam mencari nafkah di Ramadan. Warga membuat panganan khas bukan saja untuk menghilangkan sedikit rindu warisan leluhurnya, tetapi juga memperlihatkan jaringan dan jalinan sejarah dan perkembangannya.

Maka, sekecil apapun faktanya, bagi pemerhati dapat menjadi sesuatu yang penting. Marilah kita menjadi orang yang selalu terbuka untuk memahami budaya masyarakat dan menjadi hamba-Nya yang berpikir. Selamat menyambut Lebaran 1445 H. (Dosen IAIN Pontianak, Sekretaris ADLIBI)

Editor : A'an