

Pangan tradisional adalah pangan yang dibuat dengan cara tradisional, dan telah lama berkembang secara spesifik di daerah dan diolah dari resep-resep yang telah lama dikenal oleh masyarakat setempat. Makanan tradisional tidak lepas dari adanya pengemas tradisional yang berkembang di daerah sebab kemasan tradisional sebenarnya telah dimulai sejak manusia mengenal sistem penyimpanan bahan makanan. Penggunaan bahan-bahan alam pada kemasan tradisional, memiliki unsur-unsur khusus yang tidak terdapat pada unsur kemasan modern yang menggunakan bahan-bahan buatan. Kemasan tradisional yang banyak digunakan oleh etnis Dayak yang ada di Kalimantan antara lain bambu, daun pisang, daun simpur dan daun layakng. Daun layakng sebagai pengemas tradisional digunakan untuk mengemas bekal berladang yang dapat disimpan selama 2-3 hari. Selain kemasan, cara pemasakan juga mempengaruhi daya tahan produk pangan ini.