

## MENANAM CINTA BUDAYA LEWAT RASA: SOSIALISASI BOLU KEMOJO DI PANTI ASUHAN PAJAR IMAN AZZAHRA PEKANBARU

Adinda Shafa Almiqah<sup>1\*</sup>, Aufa Ayudia Sabira<sup>2</sup>, Deby Indriani<sup>3</sup>, Wahyu Lestari<sup>4</sup>, Intan Nuraisyah<sup>5</sup>, Kirana Azzahra Ramadhani<sup>6</sup>

Program Studi Farmasi, Fakultas MIPA dan Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Riau, Kota Riau, Indonesia

Email: [adinda.shafa2007@gmail.com](mailto:adinda.shafa2007@gmail.com)<sup>1\*</sup>, [aufaayudiasabira@gmail.com](mailto:aufaayudiasabira@gmail.com)<sup>2</sup>, [debyindrianistudentikasari@gmail.com](mailto:debyindrianistudentikasari@gmail.com)<sup>3</sup>, [wahyulestari2135@gmail.com](mailto:wahyulestari2135@gmail.com)<sup>4</sup>, [nuraisyahintan61@gmail.com](mailto:nuraisyahintan61@gmail.com)<sup>5</sup>, [karinramadhani87@gmail.com](mailto:karinramadhani87@gmail.com)<sup>6</sup>

### ABSTRAK

Pelestarian budaya lokal merupakan tanggung jawab bersama, terutama dalam menghadapi arus modernisasi yang kian menggeser eksistensi budaya tradisional. Salah satu bentuk budaya yang perlu dilestarikan adalah kuliner tradisional, yang tidak hanya menyimpan nilai rasa, tetapi juga nilai sejarah dan identitas daerah. Bolu kemojo merupakan salah satu makanan khas Riau yang berasal dari budaya Melayu. Kue ini berbentuk seperti bunga kamboja dan memiliki rasa manis legit dengan aroma pandan yang khas. Nama "kemojo" sendiri berasal dari kata "kemboja" (kamboja), bunga yang menjadi inspirasi bentuk cetakan kue ini. Sayangnya, banyak generasi muda yang tidak lagi mengenal atau mengonsumsi makanan tradisional ini karena tergeser oleh tren makanan modern. Kegiatan sosialisasi ini bertujuan untuk menanamkan kecintaan terhadap budaya lokal melalui pengenalan makanan tradisional, khususnya bolu kemojo, kepada anak-anak dan remaja di Panti Asuhan Pajar Iman Azzahra, Kota Pekanbaru. Sosialisasi dilakukan melalui pendekatan edukatif dan interaktif, mulai dari penjelasan sejarah dan filosofi bolu kemojo, dan sesi mencicipi hasil olahan. Metode ini diharapkan mampu menumbuhkan rasa ingin tahu, apresiasi, dan kebanggaan terhadap kekayaan kuliner lokal. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pendekatan kuliner dapat menjadi sarana efektif dalam memperkenalkan dan melestarikan budaya. Peserta menunjukkan antusiasme tinggi dan mulai mengenali bolu kemojo sebagai bagian dari identitas mereka. Kegiatan ini menjadi langkah kecil namun penting dalam menjaga eksistensi budaya kuliner tradisional di tengah perkembangan zaman. Edukasi semacam ini diharapkan dapat terus dilakukan secara berkelanjutan untuk menciptakan generasi yang peduli dan bangga terhadap budayanya sendiri.

**Kata Kunci:** Budaya Lokal, Kuliner Tradisional, Bolu Kemojo, Sosialisasi, Pelestarian.

### Article History

Received: Juli 2025

Reviewed: Juli 2025

Published: Juli 2025

Plagiarism Checker No 234

Prefix DOI:

[10.8734/CAUSA.v1i2.365](https://doi.org/10.8734/CAUSA.v1i2.365)

Copyright : Author

Publish by : CAUSA



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/).

**ABSTRACT**

*Preserving local culture is a shared responsibility, especially in the face of the current of modernization that is increasingly shifting the existence of traditional culture. One form of culture that needs to be preserved is traditional cuisine, which not only holds taste value, but also historical value and regional identity. Bolu kemojo is one of Riau's typical foods that originates from Malay culture. This cake is shaped like a frangipani flower and has a sweet and legit taste with a distinctive pandan aroma. The name "kemojo" itself comes from the word "kemboja" (kam-boja), the flower that inspired the shape of this cake mold. Unfortunately, many young generations no longer know or consume this traditional food because it has been replaced by modern food trends. This socialization activity aims to instill a love of local culture through the introduction of traditional food, especially bolu kemojo, to children and adolescents at the Pajar Iman Azzahra Orphanage, Pekanbaru City. The socialization was carried out through an educational and interactive approach, starting from an explanation of the history and philosophy of bolu kemojo, and a session of tasting the processed products. This method is expected to be able to foster curiosity, appreciation, and pride in the richness of local cuisine. The results of the activity show that the culinary approach can be an effective means of introducing and preserving culture. Participants showed high enthusiasm and began to recognize bolu kemojo as part of their identity. This activity is a small but important step in maintaining the existence of traditional culinary culture amidst the development of the times. This kind of education is expected to continue to be carried out sustainably to create a generation that cares and is proud of its own culture.*

**Keywords:** Local Culture, Traditional Culinary, Bolu Kemojo, Socialization, Preservation.

**PENDAHULUAN**

Pelestarian budaya lokal merupakan bagian penting dari pembangunan karakter bangsa. Budaya lokal mencerminkan identitas, nilai, dan jati diri suatu masyarakat yang diwariskan secara turun-temurun. Salah satu bentuk budaya lokal yang memiliki nilai historis dan sosial tinggi adalah kuliner tradisional. Makanan tradisional bukan sekadar kebutuhan konsumsi, tetapi juga merupakan simbol dari keberagaman dan kekayaan budaya suatu daerah. Setiap kuliner khas daerah mengandung cerita, makna, serta filosofi yang berhubungan erat dengan lingkungan sosial dan budaya masyarakatnya (Suyasa & Darmurtika, 2023).

Namun, seiring perkembangan zaman dan globalisasi, eksistensi makanan tradisional mulai tergeser oleh makanan modern yang dianggap lebih praktis dan mengikuti tren. Hal ini menyebabkan generasi muda kian jauh dari akar budayanya sendiri. Perubahan gaya hidup yang cepat serta dominasi makanan instan dan cepat saji membuat makanan khas daerah sering

dianggap kuno atau kurang menarik. Jika kondisi ini dibiarkan, maka makanan tradisional bukan hanya kehilangan peminat, tetapi juga dapat punah secara perlahan karena tidak lagi diwariskan antar generasi. Oleh karena itu, perlu dilakukan upaya sistematis untuk mengenalkan kembali kuliner lokal melalui pendekatan edukatif dan partisipatif (Moch Rizal Ahsan et al., 2025)

Dalam konteks budaya Melayu Riau, bolu kemojo merupakan salah satu makanan tradisional yang memiliki nilai kultural tinggi. Bolu ini umumnya disajikan pada acara-acara penting seperti kenduri, lebaran, dan pertemuan adat. Nama "kemojo" berasal dari bentuk kue yang menyerupai bunga kamboja. Dengan bahan dasar telur, santan, gula, dan perisa pandan,

bolu kemojo dikenal memiliki tekstur padat dan rasa manis legit. Selain sebagai makanan khas, bolu kemojo juga merupakan bagian dari identitas masyarakat Melayu di Provinsi Riau (Masyhuri & Ilhami, 2023). Bentuk dan aroma khasnya menjadikan bolu kemojo tidak hanya digemari secara lokal, tetapi juga mulai dikenal sebagai oleh-oleh khas daerah yang mewakili citra kuliner Riau.

Upaya pelestarian bolu kemojo tidak bisa hanya mengandalkan penjual atau pelaku usaha, tetapi juga memerlukan partisipasi aktif dari masyarakat dan lembaga pendidikan. Salah satu cara yang efektif adalah dengan melakukan sosialisasi atau edukasi kuliner kepada generasi muda, terutama anak-anak dan remaja. Melalui pendekatan ini, makanan tradisional tidak hanya diperkenalkan dari sisi rasa, tetapi juga dari segi nilai budaya dan sejarahnya. Dengan memahami konteks budaya dari makanan tersebut, diharapkan generasi muda akan lebih menghargai dan merasa memiliki warisan tersebut.

Sosialisasi kuliner dapat dilakukan melalui berbagai metode, seperti demonstrasi memasak, penyampaian sejarah makanan, praktik langsung, dan sesi mencicipi. Kegiatan seperti ini terbukti mampu meningkatkan minat peserta terhadap makanan tradisional serta menumbuhkan rasa kebanggaan terhadap warisan daerah. Interaksi langsung dan pengalaman sensorik yang ditawarkan oleh kegiatan kuliner edukatif menjadikan proses pembelajaran lebih bermakna dan membekas secara emosional (M. Fadli Chaniago et al., 2023)

Dengan demikian, sosialisasi makanan tradisional seperti bolu kemojo dapat menjadi salah satu langkah strategis untuk mempertahankan keberadaan budaya lokal di tengah gempuran globalisasi. Tidak hanya berfungsi sebagai media pembelajaran, kegiatan ini juga menjadi jembatan penghubung antara generasi muda dengan akar budaya daerahnya.

## **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif untuk mengungkap dan mendeskripsikan proses sosialisasi kearifan lokal budaya Melayu Riau melalui pengenalan makanan khas Bolu Komojo di Panti Asuhan Pajar Iman Azzahra, Kota Pekanbaru. Pendekatan ini dipilih karena sesuai untuk menggali makna, nilai, dan pemahaman anak-anak mengenai budaya lokal melalui kegiatan sosialisasi secara langsung. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi langsung selama kegiatan sosialisasi untuk mengamati antusiasme, keaktifan, dan respon anak-anak panti asuhan dalam mengikuti kegiatan, pencatatan jalannya sosialisasi yang berisi materi lisan yang disampaikan serta diskusi interaktif mengenai Bolu Komojo sebagai makanan khas Melayu Riau, serta dokumentasi foto kegiatan untuk mendukung data visual.

Analisis data dilakukan secara tematik deskriptif dengan mengelompokkan data berdasarkan tema seperti minat anak-anak terhadap makanan khas daerah, pemahaman

mereka mengenai budaya Melayu Riau, dan interaksi selama kegiatan sosialisasi. Validitas data diperkuat dengan triangulasi sumber dan teknik, dengan cara membandingkan hasil observasi, catatan kegiatan, dan dokumentasi visual agar informasi yang diperoleh akurat dan dapat dipertanggungjawabkan secara ilmiah. Dengan metode ini, penelitian diharapkan mampu memberikan gambaran yang utuh mengenai proses sosialisasi kearifan lokal melalui media pengenalan Bolu Komojo sebagai upaya menanamkan rasa cinta terhadap budaya Melayu Riau pada anak-anak di Panti Asuhan Pajar Iman Azzahra.

## HASIL PEMBAHASAN

### Hasil

Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa kegiatan sosialisasi kearifan lokal budaya Melayu Riau melalui pengenalan makanan khas Bolu Komojo di Panti Asuhan Pajar Iman Azzahra, Kota Pekanbaru, mengandung berbagai nilai edukatif dan budaya yang relevan untuk ditanamkan kepada anak-anak sebagai upaya menumbuhkan rasa cinta terhadap budaya lokal.

#### 1. Nilai Edukatif

Kegiatan sosialisasi ini memberikan edukasi kepada anak-anak mengenai sejarah, filosofi, dan proses pembuatan Bolu Komojo sebagai makanan khas Melayu Riau. Anak-anak menjadi mengetahui bahwa Bolu Komojo sering disajikan dalam acara adat Melayu dan memiliki bentuk khas menyerupai bunga kamboja yang melambangkan keindahan dan kesederhanaan. Selama kegiatan, anak-anak mendengarkan penjelasan dengan antusias, aktif bertanya, dan ikut berdiskusi, sehingga tercipta proses pembelajaran yang interaktif dan menyenangkan.

#### 2. Nilai Kebersamaan dan Interaksi Sosial

Kegiatan ini juga menumbuhkan nilai kebersamaan dan interaksi sosial, di mana anak-anak terlibat dalam diskusi bersama, saling mendukung, dan menunjukkan keingintahuan mereka terhadap makanan tradisional. Mereka saling bertukar cerita mengenai makanan yang pernah mereka makan, serta menunjukkan rasa ingin tahu tentang rasa Bolu Komojo. Dalam suasana diskusi yang hangat, anak-anak saling memberi tanggapan satu sama lain mengenai pengalaman mereka dengan makanan tradisional. Kegiatan ini mendorong anak-anak untuk menghargai pendapat teman, menjaga ketertiban selama kegiatan, serta menumbuhkan sikap saling menghormati dan kebersamaan di antara mereka.

#### 3. Nilai Budaya dan Kearifan Lokal

Sosialisasi ini menjadi media untuk menanamkan nilai budaya Melayu Riau melalui pengenalan makanan tradisional Bolu Komojo. Anak-anak memahami bahwa makanan tradisional bukan hanya sekadar makanan, tetapi juga memiliki nilai sejarah, simbol budaya, dan menjadi bagian dari identitas Melayu Riau. Pengenalan istilah-istilah lokal seperti “komojo” serta penjelasan mengenai makna dan penggunaan Bolu Komojo dalam acara adat turut memperkaya pengetahuan dan kosakata anak-anak mengenai budaya daerah mereka.

#### 4. Tantangan Pelestarian

Penelitian ini juga menemukan adanya tantangan dalam pelestarian makanan tradisional sebagai bagian dari kearifan lokal. Anak-anak lebih banyak mengenal makanan cepat saji dibandingkan makanan tradisional, sehingga perlu adanya pengenalan secara berkelanjutan. Selain itu, kegiatan sosialisasi ini dilakukan tanpa praktik langsung pembuatan Bolu Komojo karena pertimbangan keterbatasan waktu dan fokus kegiatan yang diarahkan pada pemberian materi serta diskusi bersama anak-anak. Meskipun demikian, anak-anak tetap menunjukkan antusiasme untuk mengenal lebih jauh mengenai makanan tradisional tersebut, dan kegiatan

ini menjadi langkah awal yang positif dalam menumbuhkan rasa cinta mereka terhadap budaya lokal serta upaya pelestarian budaya Melayu Riau.

Secara keseluruhan, kegiatan sosialisasi ini membuktikan bahwa pengenalan makanan tradisional Bolu Komojo dapat menjadi sarana edukasi, media interaksi sosial yang menyenangkan, serta cara untuk menanamkan rasa cinta terhadap budaya Melayu Riau pada anak-anak panti asuhan secara sederhana, kontekstual, dan bermakna.

## **Pembahasan**

Kegiatan sosialisasi kearifan lokal melalui pengenalan makanan tradisional Bolu Kemojo di Panti Asuhan Pajar Iman Azzahra, Kota Pekanbaru, menunjukkan bahwa pendekatan berbasis kuliner dapat menjadi metode efektif dalam menanamkan nilai budaya kepada anak-anak. Selain memperkenalkan makanan khas Melayu Riau, kegiatan ini juga menyampaikan pesan edukatif, nilai kebersamaan, dan wawasan budaya secara menyenangkan.

### **1. Nilai Edukatif dalam Penguatan Identitas Budaya**

Pengenalan Bolu Kemojo dilakukan melalui penyampaian sejarah, filosofi bentuk, serta kegunaan dalam konteks adat Melayu. Anak-anak mengetahui bahwa Bolu Kemojo sering disajikan pada acara adat dan berbentuk seperti bunga kamboja—lambang keindahan dan kesederhanaan. Edukasi ini tidak hanya membentuk pengetahuan baru, tetapi juga membangun antusiasme anak dalam mengikuti kegiatan secara aktif dan interaktif. Hal ini sesuai dengan temuan Masyhuri & Ilhami (2023), bahwa Bolu Kemojo merupakan simbol budaya yang sarat makna dan patut dilestarikan.

### **2. Penguatan Nilai Sosial melalui Interaksi Kuliner**

Kegiatan ini juga menjadi sarana membangun nilai kebersamaan. Diskusi ringan seputar makanan tradisional menjadi momen berharga bagi anak-anak untuk saling mendengarkan, menghargai, dan mengungkapkan pengalaman pribadi. Menurut Wahyuni (2024), metode pembelajaran berbasis budaya mampu mendorong interaksi sosial yang sehat dan membangun karakter anak sejak dini.

### **3. Pemahaman Kearifan Lokal melalui Tradisi Kuliner**

Melalui pengenalan istilah seperti “komojo” dan cerita tentang peran Bolu Kemojo dalam budaya Melayu, anak-anak semakin menyadari bahwa makanan tradisional tidak sekadar makanan, melainkan simbol sejarah dan identitas. Studi oleh Chaniago et al., (2023) juga menegaskan bahwa Bolu Kemojo memiliki potensi besar dalam edukasi budaya dan promosi pariwisata daerah.

### **4. Tantangan Pelestarian dan Kebutuhan Sosialisasi Berkelanjutan**

Meskipun respons peserta sangat positif, tantangan tetap ada. Anak-anak lebih familiar dengan makanan modern dibanding makanan tradisional. Karena keterbatasan waktu, kegiatan tidak disertai praktik pembuatan Bolu Kemojo, namun tetap menumbuhkan rasa penasaran anak terhadap kuliner lokal. Hal ini sejalan dengan pandangan Imelda Putryansyah & Darus (2021), bahwa pelestarian budaya memerlukan edukasi berkelanjutan dan dukungan dari berbagai pihak.

## **KESIMPULAN**

Penelitian ini menunjukkan bahwa sosialisasi kuliner tradisional berupa pengenalan makanan khas Bolu Kemojo kepada anak-anak di Panti Asuhan Pajar Iman Azzahra, Kota Pekanbaru, memberikan kontribusi nyata dalam pelestarian budaya lokal, khususnya budaya

Melayu Riau. Kegiatan ini berhasil menanamkan tiga nilai utama, yaitu edukatif, sosial, dan kultural, yang semuanya sangat relevan dalam membangun kesadaran budaya sejak usia dini.

Dari sisi edukatif, anak-anak memperoleh wawasan baru tentang sejarah, filosofi, serta peran Bolu Kemojo dalam kehidupan adat masyarakat Melayu. Proses pembelajaran berlangsung interaktif, menyenangkan, dan mendorong partisipasi aktif anak dalam berdiskusi, yang menunjukkan bahwa pendekatan berbasis budaya dapat memperkaya proses pendidikan.

Dalam aspek sosial, kegiatan ini mempererat interaksi antar peserta. Anak-anak saling bertukar cerita, bertanya, dan menyampaikan tanggapan, yang pada akhirnya menumbuhkan sikap saling menghargai dan kebersamaan. Hal ini menunjukkan bahwa sosialisasi kuliner juga efektif sebagai media pembelajaran sosial.

Dari sisi kultural, anak-anak mulai memahami bahwa makanan tradisional bukan hanya soal rasa, tetapi juga simbol identitas dan warisan budaya yang harus dihargai. Pengenalan istilah lokal, bentuk khas, dan fungsi makanan dalam acara adat memperkaya pengetahuan dan memperkuat rasa memiliki terhadap budaya daerah.

Meski demikian, penelitian ini juga mengidentifikasi adanya tantangan pelestarian, seperti minimnya pengetahuan anak-anak terhadap makanan tradisional akibat pengaruh makanan modern serta keterbatasan waktu yang menghambat praktik langsung pembuatan Bolu Kemojo. Namun, antusiasme peserta yang tinggi menunjukkan bahwa edukasi semacam ini sangat potensial untuk dikembangkan lebih lanjut.

Dengan demikian, sosialisasi kuliner seperti ini dapat menjadi strategi pelestarian budaya lokal yang aplikatif, kontekstual, dan berkelanjutan. Untuk menjaga eksistensinya, kegiatan serupa perlu dilakukan secara rutin, melibatkan praktik langsung, dan didukung oleh lembaga pendidikan maupun pemerintah sebagai bagian dari pendidikan budaya yang holistik.

## DAFTAR PUSTAKA

- Imelda Putryansyah, & Darus. (2021). Analisis Usaha Dan Strategi Pengembangan Pemasaran Bolu Kemojo Di Kelurahan Tangkerang Selatan Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru (Studi Kasus Pada Usaha Cik Puan). *Dinamika Pertanian*, 37(1), 73-80. [https://doi.org/10.25299/dp.2021.vol37\(1\).7721](https://doi.org/10.25299/dp.2021.vol37(1).7721)
- M. Fadli Chaniago, Annio Indah Lestari Nasution, J. N. (2023). Potensi Makanan Tradisional Bolu Kemojo Sebagai Daya Tarik Wisata di Pekanbaru. *JURNAL MANAJEMEN AKUNTANSI (JUMSI)*, 3(2), 481-494.
- Masyhuri, A., & Ilhami, A. (2023). Analisis Bolu Kemojo sebagai Makanan Kearifan Lokal. *Sosietas*, 13(2), 124-129.
- Moch Rizal Ahsan, Bilqhis Isywal Khurosani, Fidiya Iryana Zevi, Areta Nararya Putri Setiadi, Regina Rofiana, R. F. (2025). Ketahanan pangan lokal di era globalisasi: tantangan pelestarian makanan tradisional di kalangan mahasiswa universitas pendidikan indonesia. *Triwikrama: Jurnal Ilmu Sosial*, 9(6).
- Suyasa, I. M., & Darmurtika, L. A. (2023). Metamorfosis Gastronomi Dalam Karya Sastra Kuliner. *Jurnal Ilmiah Telaah*, 8(2), 18. <https://doi.org/10.31764/telaah.v8i2.17196>
- Wahyuni, A. (2024). Media Pembelajaran Berbasis Kebudayaan Lokal Anak Usia Dini. *KIDDO : JURNAL PENDIDIKAN ISLAM ANAK USIA DINI*, 8(1), 743-753. <https://doi.org/10.19105/kiddo.v5i1.12929>