

SOSIALISASI PEMBUATAN MAKANAN LOPEK BUGIH KHAS RIAU

Putri Ramadhani¹, Urfa Niswarahima², Kurratu A'yun³, Siti Fadhilatuzzahro⁴, Fitria Ningsih⁵, Rahmadhani Putri⁶, Zahwa Aprilia⁷

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

Email: uti03115@gmail.com^{1*}, urfaniswauwa@gmail.com²,

kurratuayunkurratuayun@gmail.com³, sitifadhilatuzzahro@gmail.com⁴,

fitrianingsih1105@gmail.com⁵, rmdhniniputri1005@gmail.com⁶, apriliazahwa200@gmail.com⁷

ABSTRAK

Lopek Bugih merupakan penganan tradisional khas Kampar, Riau, yang memiliki nilai budaya dan sejarah tinggi. Namun, eksistensinya mulai menurun akibat kurangnya minat generasi muda dan dominasi makanan modern. Untuk menjaga kelestariannya sekaligus meningkatkan potensi ekonomi lokal, dilakukan kegiatan sosialisasi dan pelatihan bagi ibu-ibu di RW 04 Kelurahan Limbungan. Kegiatan ini mencakup penyampaian nilai budaya dan potensi ekonomi Lopek Bugih, pelatihan pembuatan dengan standar kualitas yang baik, serta pendampingan dalam pengemasan dan strategi pemasaran sederhana. Hasilnya, pemahaman peserta meningkat hingga 90%, dan seluruh peserta mampu mempraktikkan pembuatan Lopek Bugih dengan benar. Program ini juga berhasil menumbuhkan minat berwirausaha, menjadikan Lopek Bugih sebagai peluang usaha rumahan yang mendukung pelestarian budaya sekaligus pemberdayaan ekonomi masyarakat berbasis kearifan lokal.

Kata Kunci: Lopek Bugih, Makanan Tradisional, Pemberdayaan Masyarakat, Ekonomi Kreatif, Kearifan Budaya Lokal.

ABSTRACT

Lopek Bugih is a traditional snack from Kampar, Riau, with high cultural and historical value. However, its existence is starting to decline due to the lack of interest from the younger generation and the dominance of modern foods. To maintain its sustainability and increase local economic potential, socialization and training activities were conducted for women in RW 04, Limbungan Village. This activity included conveying the cultural values and economic potential of Lopek Bugih, training on making it with good quality standards, and assistance in packaging and simple marketing strategies. As a result, participant understanding increased by 90%, and all participants were able to practice making Lopek Bugih correctly. This program also succeeded in fostering interest in entrepreneurship, making Lopek Bugih a home business

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/).

opportunity that supports cultural preservation and community economic empowerment based on local wisdom.

Keywords: *Lopek Bugih, Traditional Food, Community Empowerment, Creative Economy, Local Wisdom and Culture.*

PENDAHULUAN

Provinsi Riau memiliki berbagai macam kebudayaan adat istiadat dan ragam jenis makanan khas yang digemari semua kalangan masyarakat, baik lokal maupun para wisatawan. Salah satunya adalah makanan tradisional dari Kabupaten Kampar, yang namanya juga memakai bahasa daerah yakni Lopek Bugi. Jika diartikan ke dalam bahasa Indonesia, Lopek berarti Lepat, Bugi berarti Ketan. Lopek bugi berarti lepat ketan. Lopek bugi pada awalnya merupakan makanan khas yang disajikan untuk kaum bangsawan.

Dimana lopek bugi seperti sudah menjadi hidangan wajib pada hari-hari perayaan besar seperti, acara keagamaan maupun kebudayaan, seperti balimau bakasai, ulang tahun kabupaten Kampar dan perayaan lainnya. Seiring perkembangan zaman, lopek bugi saat ini mudah dijumpai dan dapat dibeli baik di toko oleh-oleh khas Riau maupun di gerai-gerai yang terdapat di sepanjang jalan Pekanbaru-Bangkinang. Karena saat ini, lopek bugi sudah diproduksi setiap hari, bahkan dengan partai besar.

Kini, di Kabupaten Kampar terdapat suatu desa yang dimana penduduknya banyak bermata pencariannya berasal dari menjual lopek bugi, sehingga banyak penduduk terangkat derajat ekonominya dari menjual lopek bugi ini. Nama tempatnya adalah desa Danau Bingkuang yang terletak di Jalan Pekanbaru-Bangkinang 34 Km dari pusat kota Pekanbaru Desa Danau Bingkuang tempatnya sangat strategis, karena merupakan jalan lintas timur menuju Sumatera Barat. Dengan banyaknya kendaraan yang melewati Danau Bingkuang, secara otomatis banyak pengunjung luar yang berhenti untuk membeli makanan yang kini jadi oleh-oleh khas Kampar Riau.

Pada penelitian ini dilakukan kajian terhadap upaya pelestarian kuliner tradisional Lopek Bugih sekaligus pemberdayaan ekonomi masyarakat melalui kegiatan sosialisasi dan pelatihan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk memperkuat nilai budaya makanan tradisional, mentransfer keterampilan pembuatan kepada masyarakat (khususnya kaum ibu), serta memperkenalkan strategi sederhana dalam pengemasan dan pemasaran, guna mendukung keberlanjutan usaha dan penguatan ekonomi kreatif berbasis kearifan lokal.

METODE PENELITIAN

Tempat dan Waktu

Penelitian ini dilakukan di RW 04 Kelurahan Limbungan, Kota Pekanbaru, dengan tujuan melestarikan Lopek Bugih melalui sosialisasi, pelatihan pembuatan, serta pendampingan pengemasan dan pemasaran, guna mendukung pelestarian budaya dan pemberdayaan ekonomi masyarakat lokal.

Peralatan

Alat-alat yang digunakan dalam penelitian ini meliputi kompor gas, panci kukus (dandang), wajan, spatula, baskom plastik, saringan santan, sendok takar, timbangan digital, pisau, talenan, lap kain, gunting, meja kerja, dan alas pembuatan. Selain itu, juga digunakan alat dokumentasi seperti kamera atau ponsel,

Bahan

Bahan-bahan yang digunakan dalam penelitian ini antara lain beras ketan putih sebagai bahan utama, kelapa parut sebagai bahan isian, dan gula merah yang dicairkan sebagai pemanis inti. Selain itu, digunakan santan kelapa untuk memperkaya rasa dan tekstur adonan, serta garam secukupnya untuk menyeimbangkan rasa. Daun pisang segar digunakan sebagai pembungkus tradisional, yang sebelumnya dilayukan untuk mempermudah proses pembungkusan. Beberapa bahan tambahan seperti minyak goreng juga digunakan untuk mengoles daun agar tidak lengket saat dikukus.

Pelaksanaan Penelitian

Pelaksanaan penelitian dilakukan melalui beberapa tahapan yang dimulai dengan kegiatan sosialisasi kepada masyarakat di RW 04 Kelurahan Limbungan, Kota Pekanbaru. Sosialisasi ini bertujuan untuk memberikan pemahaman awal mengenai pentingnya pelestarian makanan tradisional Lopek Bugih serta potensi ekonominya sebagai produk usaha rumahan. Setelah itu, dilanjutkan dengan pelatihan praktik langsung pembuatan Lopek Bugih, mulai dari pengolahan bahan, proses memasak, hingga teknik pembungkusan yang sesuai standar kualitas. Peserta dilatih untuk menggunakan bahan dan alat secara tepat, serta mengikuti langkah-langkah pembuatan yang benar. Tahap terakhir berupa pendampingan awal mengenai strategi pengemasan sederhana dan pemasaran produk, guna membekali peserta dengan pengetahuan dasar dalam menjual produk secara mandiri. Selama proses kegiatan, dilakukan dokumentasi serta evaluasi terhadap pemahaman dan keterampilan peserta guna mengukur efektivitas kegiatan pelatihan.

HASIL PEMBAHASAN

Hasil dari penelitian menunjukkan adanya peningkatan pemahaman dan keterampilan masyarakat dalam pelestarian serta pembuatan makanan tradisional Lopek Bugih. Berdasarkan evaluasi yang dilakukan, sekitar 90% masyarakat yang terlibat memahami dengan lebih baik nilai budaya dan potensi ekonomi dari Lopek Bugih setelah mengikuti kegiatan sosialisasi dan pelatihan. Masyarakat juga mampu mempraktikkan proses pembuatan Lopek Bugih secara mandiri, mulai dari pengolahan bahan, teknik membungkus dengan daun pisang, hingga proses pengukusan sesuai standar kualitas.

Selain itu, pada tahap pengemasan dan pemasaran sederhana, masyarakat menunjukkan minat dan kemampuan dalam merancang kemasan menarik, memberi label produk, serta menentukan strategi penjualan dasar. Kegiatan ini memberikan dampak positif terhadap semangat masyarakat untuk menjadikan Lopek Bugih sebagai sumber penghasilan tambahan, sekaligus sebagai bentuk pelestarian warisan kuliner lokal. Secara keseluruhan, kegiatan ini berhasil mendorong tumbuhnya kesadaran dan kemandirian masyarakat dalam mengembangkan produk tradisional berbasis kearifan lokal.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa kegiatan sosialisasi dan pelatihan pembuatan Lopek Bugih memberikan dampak positif terhadap upaya pelestarian budaya sekaligus pemberdayaan ekonomi masyarakat. Melalui pendekatan edukatif dan praktik langsung, masyarakat mampu memahami nilai budaya dari makanan tradisional Lopek Bugih serta mempraktikkan proses pembuatannya dengan baik. Selain itu, kegiatan ini juga membekali masyarakat dengan keterampilan dasar dalam pengemasan dan pemasaran produk, yang membuka peluang untuk menjadikan Lopek Bugih sebagai usaha rumahan. Dengan

demikian, pelestarian kuliner tradisional tidak hanya menjaga warisan budaya daerah, tetapi juga berpotensi meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui pengembangan ekonomi kreatif berbasis kearifan lokal.

DAFTAR PUSTAKA

- Fitria, Y., & Sari, D. P. (2020). 2020. "Fitria, Y., & Sari, D. P. (2020). Pelestarian Makanan Tradisional Sebagai Identitas Budaya Lokal. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (Abdimas)*, 4(2), 87-93." *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (Abdimas)*, 4(2), 87-93.
- Hidayat, T., & Amelia, R. (2021). 2021. "Hidayat, T., & Amelia, R. (2021). Pemberdayaan Ekonomi Kreatif Berbasis Kuliner Tradisional Di Era Digital. *Jurnal Ekonomi Dan UMKM*, 9(1), 34-41." *Jurnal Ekonomi Dan UMKM*, 9(1), 34-41.
- Lestari, N., & Mahyuni, L. 2019. "Lestari, N., & Mahyuni, L. (2019). Strategi Pemasaran Produk Makanan Tradisional Dalam Meningkatkan Ekonomi Masyarakat. *Jurnal Sosial Dan Humaniora*, 5(3), 98-104." *Jurnal Sosial Dan Humaniora*, 5(3), 98-104.
- Putri, A. R., & Ramadhani, S. 2022. "Putri, A. R., & Ramadhani, S. (2022). Upaya Pelestarian Kuliner Daerah Melalui Pelatihan Masyarakat Lokal. *Jurnal Pemberdayaan Komunitas*, 7(1), 55-62." *Jurnal Pemberdayaan Komunitas*, 7(1), 55-62.
- Yuliana, S., & Prasetyo, H. n.d. "Yuliana, S., & Prasetyo, H. (2023). Inovasi Kemasan Dan Pemasaran Pada Produk Kuliner Tradisional Di Masa Pasca Pandemi. *Jurnal Kreatif: Ekonomi & Bisnis*, 11(2), 75-83." *Jurnal Kreatif: Ekonomi & Bisnis*, 11(2), 75-83. 2023.