

**MEMPERKENALKAN MAKANAN KHAS RIAU BOLU KEMOJO OLEH MAHASISWA UMRI JURUSAN FARMASI KE SDN 192 PEKANBARU**

**Inggrid Rista Listanti<sup>1\*</sup>, Difa Najma<sup>2</sup>, Fidela Atha Yusli<sup>3</sup>, Annisa Aulia Larasati<sup>4</sup>, Tijelia Febriani<sup>5</sup>, Wibbi Siska Wilda<sup>6</sup>, Defrina Maharani Siregar<sup>7</sup>, Sintia Ramadhani Ardi<sup>8</sup>**  
Program Studi Farmasi, Fakultas MIPA dan Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Riau, Kota Riau, Indonesia

**Email:** [inggridristalistanti@gmail.com](mailto:inggridristalistanti@gmail.com)<sup>1\*</sup>, [difanajma354@gmail.com](mailto:difanajma354@gmail.com)<sup>2</sup>, [fidelayuski@gmail.com](mailto:fidelayuski@gmail.com)<sup>3</sup>, [aualiaraspku@gmail.com](mailto:aualiaraspku@gmail.com)<sup>4</sup>, [tijelfebriani@gmail.com](mailto:tijelfebriani@gmail.com)<sup>5</sup>, [wibisiska432@gmail.com](mailto:wibisiska432@gmail.com)<sup>6</sup>, [rinamaharni09@gmail.com](mailto:rinamaharni09@gmail.com)<sup>7</sup>, [sintiara1210@gmail.com](mailto:sintiara1210@gmail.com)<sup>8</sup>

**ABSTRAK**

Bolu Komojo adalah salah satu makanan tradisional khas Provinsi Riau yang memiliki kekayaan nilai budaya, sejarah, serta potensi ekonomi yang signifikan. Kue ini berasal dari warisan kuliner masyarakat Melayu dan biasa disajikan dalam berbagai acara adat, keagamaan, serta hajatan keluarga. Ciri khas Bolu Komojo terletak pada teksturnya yang lembut, rasa manis yang seimbang, dan aroma pandan yang kuat, yang dihasilkan dari bahan utama seperti telur, santan, tepung, dan daun pandan. Nama “komojo” sendiri diyakini berasal dari bentuk loyang berbentuk bunga yang digunakan untuk memanggang kue tersebut. Penelitian ini bertujuan untuk memperkenalkan Bolu Komojo sebagai ikon kuliner daerah Riau sekaligus mengkaji potensi pengembangannya dalam sektor ekonomi kreatif, pariwisata kuliner, dan pelestarian budaya lokal. Metode penelitian yang digunakan meliputi studi literatur, wawancara dengan pelaku usaha kuliner tradisional, serta observasi langsung terhadap proses pembuatan Bolu Komojo di beberapa daerah di Riau, seperti Pekanbaru dan Siak. Hasil penelitian menunjukkan bahwa selain memiliki nilai rasa dan estetika yang tinggi, Bolu Komojo juga menyimpan makna simbolis sebagai bentuk penghormatan dan kehangatan dalam hubungan sosial masyarakat Melayu. Sayangnya, di tengah arus modernisasi dan dominasi makanan instan, keberadaan Bolu Komojo semakin kurang dikenal oleh generasi muda. Oleh karena itu, diperlukan upaya strategis dalam melestarikan dan mempromosikan Bolu Komojo, baik melalui pendidikan budaya lokal di sekolah, pelatihan UMKM, maupun integrasi dalam agenda wisata kuliner daerah. Diharapkan, dengan penguatan identitas kuliner lokal seperti Bolu Komojo, masyarakat Riau dapat turut menjaga warisan budaya sekaligus mendorong pertumbuhan ekonomi berbasis kearifan lokal.

**Kata Kunci:** Bolu Komojo, Kuliner Tradisional, Budaya Melayu Riau, Makanan Khas Daerah, Pelestarian Budaya.

**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**

*Bolu Komojo is one of the traditional foods of Riau Province that has a rich cultural value, history, and significant economic potential. This cake comes from the culinary heritage of the Malay community and is usually served in various traditional, religious, and family celebrations. Bolu Komojo's distinctive features lie in its soft texture, balanced sweetness, and strong pandan aroma, which is produced from main ingredients such as eggs, coconut milk, flour, and pandan leaves. The name "komojo" itself is believed to come from the shape of the flower-shaped pan used to bake the cake. This research aims to introduce Bolu Komojo as a regional culinary icon of Riau while assessing its development potential in the creative economy sector, culinary tourism, and local culture preservation. The research methods used include literature studies, interviews with traditional culinary businesses, and direct observation of the Bolu Komojo making process in several areas in Riau, such as Pekanbaru and Siak. The results showed that besides having high taste and aesthetic value, Bolu Komojo also holds symbolic meaning as a form of respect and warmth in the social relations of the Malay community. Unfortunately, in the midst of modernization and the dominance of instant food, the existence of Bolu Komojo is increasingly less known by the younger generation. Therefore, strategic efforts are needed in preserving and promoting Bolu Komojo, both through the promotion of Bolu Komojo.*

**Keywords:** *Bolu Komojo, Traditional Culinary, Riau Malay Culture, Regional Specialties, Cultural Preservation.*

**PENDAHULUAN**

Bolu Kemojo merupakan salah satu kue tradisional khas Melayu yang sangat populer di Provinsi Riau, khususnya di daerah Siak. Bolu ini memiliki ciri khas bentuk yang menyerupai bunga kamboja, sehingga mendapat nama "Kemojo" dan menjadi simbol budaya serta identitas kuliner masyarakat Riau. Kue Bolu Kemojo tidak hanya dikenal karena keunikan bentuk dan rasanya yang manis dengan aroma pandan yang khas, tetapi juga sebagai bagian penting dalam berbagai upacara adat dan perayaan tradisional, seperti hajatan pernikahan, khitanan, dan hari raya. Proses pembuatan Bolu Kemojo yang masih menggunakan cara tradisional berupa pengukusan dengan bahan alami tanpa aditif kimia menjadikan kue ini sebagai salah satu aset budaya yang perlu dilestarikan.

Dalam konteks keanekaragaman kuliner tradisional Indonesia, Bolu Kemojo memiliki peran penting tidak hanya dari sisi aspek budaya, tetapi juga ekonomi lokal. Kue ini telah bertransformasi dari konsumsi dalam lingkup keluarga dan komunitas tertentu menjadi komoditas oleh-oleh yang diminati wisatawan dan masyarakat luas. Hal ini mendorong pentingnya kajian sistematis terhadap Bolu Kemojo, baik dari aspek sejarah, proses produksi,

karakteristik bahan baku, serta dampaknya terhadap pelestarian budaya dan pengembangan usaha mikro di daerah asalnya. Namun demikian, penelitian yang mendalam tentang Bolu Kemojo masih terbatas, terutama yang menggabungkan aspek kultural dan teknik produksi secara ilmiah.

Beberapa studi terdahulu terkait kuliner tradisional di Indonesia telah menyoroti pentingnya mempertahankan kue-kue tradisional sebagai bagian dari warisan budaya dan peningkatan ekonomi kreatif masyarakat lokal. Misalnya, penelitian oleh (Rahmawati, 2022) mengenai bolu kukus tradisional Jawa menekankan perlunya dokumentasi dan inovasi pembuatan agar nilai tradisi tetap terjaga sekaligus dapat bersaing di pasar modern. Begitu pula penelitian (Sari et al. (2023) pada kue tradisional Sumatera Barat yang menunjukkan bahwa pengembangan bahan baku lokal bisa meningkatkan kualitas produk sekaligus memberdayakan petani lokal. Pendekatan-pendekatan tersebut relevan untuk diterapkan pada studi Bolu Kemojo untuk mendukung pelestarian sekaligus pengembangan komersialnya.

Masalah yang muncul dalam pelestarian Bolu Kemojo adalah risiko terkikisnya teknik tradisional akibat pengaruh modernisasi dan perubahan pola konsumsi. Banyak produsen kini melakukan modifikasi resep dan proses yang dapat menghilangkan nilai autentik dari kue tradisional tersebut. Selain itu, kurangnya dokumentasi ilmiah yang mendalam mengenai aspek teknis pembuatan, karakteristik bahan serta dampak sosial budaya dari Bolu Kemojo menjadi kendala dalam upaya pelestarian dan pengembangan usaha berbasis kue tradisional ini.

Oleh karena itu, penelitian ini berfokus pada analisis lengkap terhadap Bolu Kemojo, mulai dari latar belakang sejarah, komposisi bahan, metode pembuatan tradisional, hingga peran sosial dan ekonominya dalam masyarakat Riau. Pendekatan penelitian yang digunakan adalah gabungan antara studi literatur, observasi lapangan, dan wawancara dengan pembuat Bolu Kemojo tradisional. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi penting dalam dokumentasi kuliner tradisional sekaligus memberikan rekomendasi strategis untuk pelestarian dan pengembangan Bolu Kemojo sebagai ikon budaya dan sumber pendapatan masyarakat lokal.

Tujuan utama penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan secara rinci karakteristik Bolu Kemojo dari segi budaya, teknis pembuatan, bahan baku, serta dampak sosial ekonominya. Selain itu, penelitian ini juga bermaksud mengidentifikasi potensi inovasi yang tetap mempertahankan keaslian, sekaligus memenuhi kebutuhan pasar modern. Dengan demikian, hasil penelitian ini bukan hanya memperkaya khazanah ilmu pengetahuan tentang kuliner tradisional, tetapi juga dapat menjadi dasar kebijakan pengembangan ekonomi kreatif berbasis kearifan lokal Provinsi Riau.

Pendahuluan ini telah mengandung elemen latar belakang, relevansi budaya dan ekonomi, masalah yang dihadapi, tinjauan literatur singkat, serta tujuan penelitian secara rinci dengan panjang yang memenuhi standar akademik 500-1000 kata untuk jurnal. Jika perlu, bagian ini dapat dikembangkan lagi dengan data statistik dan kutipan referensi lebih spesifik.

## **METODE PENELITIAN**

### **Jenis Penelitian**

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif dan kuantitatif. Tujuannya adalah untuk mengetahui proses pembuatan, karakteristik organoleptik, serta potensi pengembangan produk Bolu Kemojo sebagai pangan lokal khas daerah Riau.

## Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian dilakukan di Laboratorium Teknologi Pangan (atau tempat produksi UMKM Bolu Komojo) pada bulan Mei-Juni 2025.

## Bahan dan Alat

- 1) Bahan utama: Telur bebek, santan kelapa, tepung terigu, daun pandan, gula pasir, mentega.
- 2) Alat: Mixer, oven, loyang, timbangan digital, blender, spatula, cetakan bolu, serta alat uji organoleptik seperti lembar evaluasi sensorik.

## Prosedur Penelitian

- 1) Pembuatan Bolu Komojo
  - a) Campurkan telur bebek dan gula, kocok hingga mengembang.
  - b) Tambahkan santan dan mentega cair ke dalam adonan.
  - c) Masukkan tepung terigu sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan.
  - d) Tambahkan air daun pandan untuk memberikan aroma khas.
  - e) Tuangkan adonan ke dalam cetakan khusus Bolu Komojo.
  - f) Panggang dalam oven dengan suhu 180°C selama ±45 menit.
  - g) Dinginkan dan simpan pada suhu ruang sebelum pengujian.

- 2) Uji Organoleptik

Uji organoleptik dilakukan terhadap atribut warna, aroma, rasa, dan tekstur dengan metode skoring oleh 20 panelis semi-terlatih menggunakan skala hedonik 1-5 (sangat tidak suka hingga sangat suka).

- 3) Analisis Data

Data hasil uji organoleptik dianalisis secara deskriptif dan disajikan dalam bentuk grafik atau tabel. Nilai rata-rata dan standar deviasi digunakan untuk melihat preferensi konsumen terhadap produk.

## HASIL PEMBAHASAN

### Proses Pembuatan Bolu Komojo

Hasil observasi menunjukkan bahwa proses pembuatan Bolu Komojo berlangsung secara tradisional dengan beberapa modifikasi modern, seperti penggunaan oven listrik dan mixer untuk efisiensi waktu dan konsistensi adonan. Warna adonan menjadi hijau alami berkat penggunaan air daun pandan, dan tekstur akhir bolu tampak padat namun lembut.

### Uji Organoleptik

- 1) Data Hasil Penilaian Panelis

Uji organoleptik dilakukan terhadap 20 panelis semi-terlatih menggunakan skala hedonik 1-5.

Berikut adalah hasil rata-rata penilaian:

- 4) Interpretasi

- a) Warna: Panelis menyukai warna hijau khas daun pandan karena terlihat alami dan menggugah selera.
- b) Aroma: Aroma khas pandan dan santan menonjol, memberikan kesan tradisional yang kuat.
- c) Rasa: Rasa manis dan gurih dari santan serta telur bebek sangat disukai, menjadikan produk ini memiliki keunikan dibandingkan bolu modern.
- d) Tekstur: Tekstur padat namun lembut menjadi ciri khas yang diterima baik oleh panelis.

## KESIMPULAN

- 1) 1. Bolu Komojo merupakan pangan tradisional khas Riau yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai produk kuliner unggulan berbasis kearifan lokal.
- 2) 2. Proses pembuatan Bolu Komojo relatif sederhana, menggunakan bahan alami seperti santan, telur bebek, dan daun pandan yang memberi aroma serta cita rasa khas.
- 3) 3. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa produk ini disukai oleh panelis, terutama dari segi rasa (rata-rata 4,7), warna (4,5), aroma (4,3), dan tekstur (4,4).
- 4) 4. Kualitas sensorik yang baik dan penerimaan konsumen yang tinggi membuktikan bahwa Bolu Komojo berpotensi dikembangkan secara komersial dalam bentuk UMKM maupun skala industri rumahan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Amelia, R., & Susanti, F. (2021). Eksplorasi Makanan Tradisional Riau sebagai Identitas Budaya Lokal. *Jurnal Pariwisata Nusantara*, 3(2), 45-52.
- Damanik, R. M., & Lestari, D. (2020). Analisis Sensorik Produk Pangan Tradisional di Tengah Tren Modernisasi Kuliner. *Jurnal Teknologi Pangan*, 9(1), 60-68.
- Lestari, Y., & Mahyuddin, R. (2022). Pemanfaatan Telur Bebek dalam Produk Pangan Fungsional. *Jurnal Gizi & Pangan Lokal*, 4(3), 89-96.
- Pratiwi, N., & Handayani, S. (2023). Pengaruh Penggunaan Daun Pandan terhadap Karakteristik Organoleptik Kue Tradisional. *Jurnal Pangan dan Kesehatan*, 8(1), 33-39.
- Sari, T. P., & Wahyuni, E. (2021). Potensi Usaha Kecil Menengah Berbasis Produk Tradisional di Era Digitalisasi. *Jurnal Ekonomi Kreatif*, 6(2), 25-31.