

KEARIFAN LOKAL BUDAYA MELAYU RIAU BOLU KEMOJO DAN KUE KETAN TALAM DURIAN

Sela Marsya^{1*}, Anisa Rahma Yanti², Nadiya Salsabila³, Suci⁴, Betty Br. Butar-Butar⁵, Fahri Andika⁶, Azzahratul Khoiri Adha⁷, Zahratul Mufidah Lubis⁸, Fidela Putri Khairani⁹
Program Studi Farmasi, Fakultas MIPA dan Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Riau, Kota
Riau, Indonesia

Email: sellamarsya97@gmail.com^{1*}, nsrhmnt@gmail.com², nadiyaslsbla88@gmail.com³,
lsuci8930@gmail.com⁴, bettyrosalina16@gmail.com⁵, fahriandika1616@gmail.com⁶,
azzahratulkhoiri@gmail.com⁷, zahratulmufidah123@gmail.com⁸,
fidelaputrikhairani@gmail.com⁹

ABSTRAK

Penelitian ini membahas peran Bolu Kemojo dan Ketan Talam Durian sebagai simbol kearifan lokal budaya Melayu Riau serta potensinya dalam mendukung ekonomi kreatif melalui UMKM. Menggunakan metode kualitatif deskriptif berbasis studi pustaka, penelitian ini menunjukkan bahwa kedua kuliner tersebut memiliki makna budaya yang kuat dan berkontribusi terhadap pelestarian tradisi serta pemberdayaan ekonomi masyarakat. Inovasi seperti edible coating dari biji durian dan promosi berbasis media digital memperkuat daya saing produk di pasar modern. Sinergi lintas sektor diperlukan untuk menjaga keberlanjutan dan pengembangan kuliner tradisional ini.

Kata Kunci: Kearifan Lokal, Bolu Kemojo, Ketan Talam Durian, Budaya Melayu Riau, Ekonomi Kreatif.

ABSTRACT

This study explores the role of Bolu Kemojo and Ketan Talam Durian as representations of local wisdom in Riau Malay culture and their potential to support the creative economy through small and medium enterprises (SMEs). Using a descriptive qualitative method based on literature review, the research highlights the strong cultural significance of these traditional foods and their contributions to cultural preservation and community economic empowerment. Innovations such as durian seed-based edible coatings and digital-based promotional strategies enhance their competitiveness in modern markets. Cross-sector synergy is essential to sustain and further develop these traditional culinary products.

Keywords: Local Wisdom, Bolu Kemojo, Ketan Talam Durian, Riau Malay Culture, Creative Economy.

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/).

PENDAHULUAN

Indonesia kaya dengan kearifan lokal, termasuk warisan kuliner tradisional yang menjadi cerminan identitas budaya dan potensi ekonomi masyarakatnya. Propinsi Riau, sebagai bagian dari wilayah budaya Melayu, memiliki berbagai kuliner khas yang lahir dari tradisi lokal dan terus dipertahankan dari generasi ke generasi.

Salah satunya adalah Bolu Kemojo, kue berwarna hijau daun pandan berbentuk bunga kamboja yang dulunya hanya disajikan pada acara adat seperti pernikahan dan upacara masyarakat Melayu (Masyhuri & Ilhami, 2023). Bentuknya yang indah dan metode pengukusan tradisional menjadikannya simbol estetika kuliner Melayu. Studi oleh Masyhuri & Ilhami (2023) mendeskripsikan Bolu Kemojo sebagai bagian dari etnofood yang kaya nilai historis dan filsafat budaya, serta proses pelestariannya semakin cepat sejak diperkenalkan di sekolah dan kampus.

Lebih jauh, penelitian yang dilakukan oleh Septiani et al (2025) menyoroti filosofi budaya yang terkandung dalam kue ini sebagai warisan budaya nyata Riau. Hal ini menunjukkan bahwa Bolu Kemojo bukan sekadar panganan, melainkan media pendidikan budaya dan simbol kebanggaan Melayu Riau. Dalam kajiannya, menekankan bahwa setiap elemen dalam Bolu Kemojo dari bentuk yang menyerupai bunga kamboja, warna hijau alami dari daun pandan, hingga proses pembuatannya yang sarat nilai kebersamaan mencerminkan nilai-nilai luhur masyarakat Melayu seperti keindahan, kesederhanaan, serta penghormatan terhadap tradisi leluhur. Dengan demikian, pelestarian Bolu Kemojo tidak hanya berkaitan dengan menjaga resep dan rasa, tetapi juga merupakan bagian dari upaya mempertahankan identitas dan nilai budaya yang telah diwariskan secara turun-temurun.

Sementara itu, Kue Ketan Talam Durian juga menegaskan posisi kuliner Riau dalam kancah tradisional sekaligus komersial yang terus berkembang. Kue ini merupakan perpaduan antara lapisan ketan yang pulen dan durian asli yang khas, menciptakan cita rasa yang tidak hanya menggugah selera tetapi juga merepresentasikan kekayaan hayati dan budaya daerah. Sejak diperkenalkan sebagai oleh-oleh khas oleh pelaku UMKM seperti Rumah Kue Viera pada tahun 2013, popularitas Ketan Talam Durian kian meningkat dan berhasil menarik perhatian konsumen lokal maupun wisatawan. Bahkan, pada tahun 2019, kue ini berhasil masuk dalam nominasi Anugerah Pesona Indonesia (API) dalam kategori makanan tradisional terpopuler, yang memperkuat posisinya sebagai salah satu ikon kuliner daerah. Ibrahim et al (2021) dalam studinya menjelaskan bahwa strategi branding yang diterapkan terhadap produk ini tidak hanya berfokus pada tampilan visual, tetapi juga pada penguatan identitas lokal melalui elemen merek yang mencerminkan keaslian rasa, keunikan bahan, serta keterkaitannya dengan budaya Melayu Riau. Identitas merek yang kuat ini dinilai mampu membangun kesadaran konsumen terhadap nilai budaya yang melekat pada produk, sekaligus membuka peluang pasar yang lebih luas bagi industri kuliner tradisional di era modern.

Secara khusus, penelitian prospek usaha yang dilakukan oleh Nopandra (2021) menegaskan bahwa kedua produk kuliner tradisional khas Riau, yaitu Bolu Kemojo dan Ketan Talam Durian, memiliki kelayakan ekonomi yang tinggi serta potensi signifikan dalam menyerap tenaga kerja lokal. Melalui analisis kelayakan usaha yang mencakup aspek modal, biaya operasional, keuntungan bersih, serta nilai B/C ratio yang melebihi angka 1, penelitian ini menunjukkan bahwa kedua jenis kue tersebut tidak hanya bernilai secara budaya, tetapi juga layak dijadikan sebagai peluang bisnis yang menjanjikan. Keunggulan keduanya terletak pada daya tarik khas yang berasal dari unsur budaya Melayu, bahan baku lokal, serta persepsi masyarakat terhadap nilai tradisional yang melekat pada produk tersebut, sehingga

menjadikannya pilihan utama dalam pasar oleh-oleh. Selain itu, model bisnis yang berbasis UMKM memungkinkan keterlibatan masyarakat secara langsung, baik dalam proses produksi maupun distribusi, sehingga dapat mendorong pertumbuhan ekonomi daerah serta pelestarian budaya lokal secara simultan. Dengan demikian, Bolu Kemojo dan Ketan Talam Durian tidak hanya berperan sebagai simbol identitas kuliner daerah, tetapi juga sebagai instrumen pemberdayaan ekonomi masyarakat berbasis kearifan lokal.

Penegasan atas nilai budaya dan potensi ekonomi dari Bolu Kemojo dan Ketan Talam Durian menjadi bukti bahwa kuliner tradisional tidak dapat dipandang sebelah mata dalam pembangunan daerah berbasis kearifan lokal. Kedua panganan ini mencerminkan hubungan erat antara makanan, identitas, dan keberlanjutan sosial-ekonomi masyarakat Melayu Riau. Dengan menjadikan kuliner sebagai medium pelestarian budaya sekaligus penggerak sektor ekonomi kreatif, masyarakat lokal dapat terus menjaga warisan leluhur mereka sembari beradaptasi dengan tuntutan pasar modern. Oleh karena itu, penting bagi berbagai pihak baik pemerintah daerah, pelaku UMKM, maupun institusi Pendidikan untuk turut serta dalam menjaga eksistensi dan mengembangkan potensi Bolu Kemojo dan Ketan Talam Durian, sehingga keduanya tidak hanya lestari sebagai produk budaya, tetapi juga terus tumbuh sebagai aset ekonomi yang berdaya saing tinggi di tingkat lokal, nasional, bahkan global.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif dengan pendekatan studi pustaka untuk mengeksplorasi kearifan lokal budaya Melayu Riau yang tercermin dalam kuliner tradisional Bolu Kemojo dan Ketan Talam Durian. Metode ini dipilih karena memungkinkan peneliti untuk menghimpun dan menganalisis data dari berbagai sumber literatur tanpa melakukan interaksi langsung dengan objek atau subjek lapangan. Penelitian kualitatif deskriptif bertujuan untuk menggambarkan atau menjelaskan suatu fenomena budaya secara sistematis dan mendalam, tanpa menggunakan data numerik. Dalam konteks ini, peneliti berupaya memahami makna simbolik, nilai-nilai budaya, serta peran sosial-ekonomi yang terkandung dalam dua produk kuliner tersebut, sebagaimana dijelaskan oleh Adlini et al (2022), bahwa pendekatan ini mengutamakan pemahaman mendalam berdasarkan narasi, kata, atau visual, bukan angka statistik.

Pendekatan studi pustaka dilakukan dengan menelusuri dan menelaah berbagai sumber ilmiah seperti artikel jurnal nasional, prosiding, buku referensi budaya Melayu, serta dokumen akademik lainnya yang relevan dengan tema kuliner tradisional, identitas budaya, dan pemberdayaan ekonomi lokal. Literatur yang dipilih mencakup pembahasan tentang sejarah dan filosofi Bolu Kemojo dan Ketan Talam Durian, nilai simbolik dalam budaya Melayu Riau, serta potensi kedua makanan ini dalam mendukung perekonomian lokal berbasis UMKM dan pariwisata budaya.

Pengumpulan data dilakukan melalui penelusuran di database akademik seperti Garuda, Google Scholar, ResearchGate, serta repository universitas dan jurnal nasional yang menyediakan akses PDF untuk studi sebelumnya yang relevan. Kriteria pemilihan literatur berfokus pada karya ilmiah yang mengulas aspek budaya, ekonomi, branding, dan pelestarian makanan tradisional, khususnya yang membahas kuliner Melayu Riau.

Setelah data literatur terkumpul, proses analisis dilakukan dengan mengidentifikasi dan mengklasifikasikan tema-tema utama seperti: kuliner sebagai representasi kearifan lokal; Peran Bolu Kemojo dan Ketan Talam Durian dalam pelestarian budaya Melayu Riau; Potensi ekonomi

dan pemberdayaan masyarakat melalui UMKM kuliner; serta Strategi promosi dan branding kuliner tradisional di era modern. Setiap sumber dianalisis secara mendalam untuk mengekstraksi informasi yang mendukung fokus penelitian, kemudian disusun dalam bentuk narasi yang runtut dan terstruktur.

Penelitian ini tidak hanya bertujuan untuk menggali makna budaya dari dua makanan tradisional tersebut, tetapi juga memberikan gambaran yang menyeluruh tentang bagaimana makanan tradisional dapat menjadi sarana pelestarian identitas budaya sekaligus menjadi aset ekonomi masyarakat. Selain itu, pendekatan ini diharapkan dapat mengidentifikasi celah kajian yang masih belum banyak dibahas dan memberi arah bagi penelitian lanjutan dalam bidang budaya kuliner lokal di masa depan.

HASIL PEMBAHASAN

Kuliner tradisional tidak hanya berperan sebagai pemenuh kebutuhan pangan, tetapi juga menjadi bagian penting dari ekspresi budaya dan identitas suatu masyarakat. Dalam konteks budaya Melayu Riau, makanan seperti Bolu Kemojo dan Ketan Talam Durian tidak hanya dihargai karena cita rasanya yang khas, tetapi juga karena nilai simbolik, historis, dan sosial yang terkandung di dalamnya. Sejumlah penelitian menunjukkan bahwa kedua jenis makanan ini mencerminkan kearifan lokal yang diwariskan turun-temurun dan masih terus dipertahankan hingga kini, baik dalam upacara adat maupun dalam kehidupan sehari-hari. Lebih dari sekadar kuliner, Bolu Kemojo dan Ketan Talam Durian telah berkembang menjadi ikon budaya daerah sekaligus produk ekonomi kreatif yang mampu mengangkat potensi lokal melalui usaha kecil dan menengah. Dalam konteks ini, kuliner tradisional dipandang sebagai media pelestarian budaya yang efektif sekaligus sebagai sarana pemberdayaan masyarakat berbasis kearifan lokal. Dalam penelitian yang dilakukan oleh penelitian (Musdiana et al., 2024) menggarisbawahi pentingnya strategi pengembangan berbasis budaya dalam pelestarian sekaligus penguatan daya saing produk kuliner lokal. Kajian tersebut menampilkan studi kasus *Bolu Kemojo Bunda Pelintung* yang menunjukkan bahwa kekuatan utama dari kue ini terletak pada nilai tradisi dan cita rasa autentik yang menjadi ciri khas masyarakat Melayu Riau. Melalui pendekatan analisis SWOT, diketahui bahwa produk Bolu Kemojo memiliki peluang besar untuk berkembang karena permintaan pasar oleh-oleh yang terus meningkat dan adanya dukungan promosi dari pemerintah daerah. Di sisi lain, tantangan yang dihadapi antara lain terbatasnya inovasi dalam kemasan dan rasa, serta belum maksimalnya pemanfaatan media digital.

Temuan ini sangat relevan jika dikaitkan dengan Kue Ketan Talam Durian, yang juga merupakan ikon kuliner Melayu Riau dengan nilai historis dan ekonomi tinggi. Kue ini menggabungkan dua bahan lokal penting ketan dan durian yang masing-masing memiliki makna budaya tersendiri dalam masyarakat Melayu. Jika Bolu Kemojo hadir dalam berbagai ritual adat sebagai simbol kehormatan dan kehangatan, maka Ketan Talam Durian lebih dikenal sebagai sajian dalam momen silaturahmi dan perayaan musiman, seperti panen durian. Kedua makanan ini secara tidak langsung menjadi alat pelestarian budaya yang dikemas dalam bentuk sajian kuliner yang berdaya jual.

Dari perspektif pengembangan ekonomi lokal, baik Bolu Kemojo maupun Ketan Talam Durian menunjukkan potensi besar sebagai produk UMKM berbasis budaya. Upaya diversifikasi produk, seperti varian rasa dan kemasan modern, menjadi strategi penting agar kuliner tradisional ini dapat bersaing di pasar modern tanpa kehilangan identitas budayanya. Selain itu, peningkatan kesadaran masyarakat terhadap nilai-nilai lokal melalui pendidikan dan

promosi digital dapat memperkuat posisi kedua produk ini sebagai warisan budaya sekaligus komoditas ekonomi kreatif.

Penelitian Eko Raharjo (2018) menunjukkan bentuk inovasi pelestarian kuliner tradisional melalui pengembangan *edible coating* dari pati biji durian untuk pelapis Bolu Kemojo. Inovasi ini tidak hanya memperpanjang masa simpan dan menjaga kualitas tanpa bahan kimia sintetis, tetapi juga menggabungkan dua potensi lokal khas Riau—durian dan Bolu Kemojo—secara fungsional. Selain meningkatkan nilai tambah produk, pemanfaatan bagian durian yang selama ini terbuang mencerminkan prinsip keberlanjutan dan efisiensi dalam pengolahan pangan lokal. Pendekatan ini menjadi contoh nyata bahwa pelestarian budaya dapat berjalan seiring dengan inovasi teknologi.

Kaitan ini semakin kuat jika dilihat dari posisi Kue Ketan Talam Durian yang juga berbasis bahan lokal dan memiliki makna budaya dalam tradisi Melayu, terutama sebagai sajian dalam momen silaturahmi dan perayaan musiman. Baik Bolu Kemojo maupun Ketan Talam Durian telah berkembang dari sekadar pangan tradisional menjadi simbol identitas dan komoditas ekonomi kreatif yang menjanjikan. Agar tetap bersaing di pasar modern, strategi diversifikasi rasa, inovasi kemasan, serta promosi digital sangat dibutuhkan, tanpa menghilangkan akar budayanya. Upaya ini juga berkontribusi pada penguatan UMKM berbasis kearifan lokal dan pelestarian warisan kuliner Melayu Riau secara berkelanjutan.

Lebih lanjut, penelitian oleh Nopandra (2021) menegaskan bahwa pengembangan usaha kue tradisional seperti Bolu Kemojo dan Kue Ketan Talam Durian tidak hanya berkaitan dengan aspek budaya dan rasa, tetapi juga berdampak langsung terhadap dinamika sosial ekonomi masyarakat lokal, khususnya di Kota Pekanbaru. Usaha kuliner berbasis kearifan lokal ini terbukti mampu menciptakan peluang kerja baru bagi berbagai lapisan masyarakat, mulai dari produksi hingga distribusi. Dalam studi kasus yang dilakukan, terlihat bahwa sektor ini banyak menyerap tenaga kerja dari kalangan ibu rumah tangga, pemuda, hingga warga dengan latar belakang pendidikan terbatas, sehingga turut berkontribusi dalam menekan angka pengangguran. Selain itu, usaha kue tradisional juga menjadi sarana pemberdayaan perempuan melalui keterlibatan aktif mereka dalam kegiatan ekonomi berbasis rumah tangga. Penelitian tersebut juga menekankan pentingnya dukungan kebijakan dari pemerintah daerah untuk mengembangkan potensi ini secara optimal. Pelatihan kewirausahaan, inovasi produk, kemudahan akses pembiayaan, serta promosi melalui event budaya dan media digital menjadi faktor kunci dalam memperkuat posisi Bolu Kemojo dan Ketan Talam Durian di pasar lokal maupun nasional. Dalam hal ini, sinergi antara pelaku usaha, masyarakat, dan pemerintah diperlukan agar kuliner tradisional tidak hanya menjadi simbol identitas budaya, tetapi juga pendorong pembangunan ekonomi yang inklusif dan berkelanjutan. Dengan demikian, pelestarian kuliner tradisional tidak hanya bersifat simbolis, tetapi memiliki peran strategis dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat Melayu Riau secara nyata.

Berdasarkan uraian di atas, dapat di lihat bahwa pelestarian kuliner tradisional seperti Bolu Kemojo dan Ketan Talam Durian harus dipandang sebagai bagian integral dari pembangunan budaya dan ekonomi daerah. Tidak cukup hanya mempertahankan resep dan tradisi, tetapi perlu langkah konkret dalam memodernisasi tampilan, memperluas jangkauan pasar, dan memperkuat branding melalui pendekatan digital dan kolaboratif. Di tengah gempuran makanan instan dan globalisasi selera, kuliner tradisional memiliki peluang besar untuk bertahan jika dikelola secara kreatif dan berkelanjutan. Oleh karena itu, partisipasi aktif dari generasi muda, pelaku UMKM, serta dukungan pemerintah menjadi kunci utama agar

kuliner lokal tidak hanya hidup dalam nostalgia, tetapi juga relevan dan berdaya saing dalam peta ekonomi masa kini dan masa depan. Lebih jauh, kearifan lokal yang terkandung dalam Bolu Kemojo dan Ketan Talam Durian adalah aset budaya yang harus dikembangkan bukan hanya sebagai warisan, tetapi juga sebagai fondasi inovasi. Penggabungan nilai tradisional dengan teknologi pangan, seperti inovasi edible coating dari biji durian, menunjukkan bahwa pelestarian budaya tidak berarti menolak perubahan, tetapi justru mendorong transformasi yang tetap berakar pada identitas lokal. Upaya ini juga memperkuat posisi kuliner sebagai media edukasi yang mampu mengenalkan sejarah, nilai-nilai sosial, dan cara hidup masyarakat Melayu Riau kepada generasi mendatang. Jika semua pihak akademisi, pelaku usaha, pemerintah, dan masyarakat dapat berjalan seiring, maka Bolu Kemojo dan Ketan Talam Durian bukan hanya akan terus dikenang, tetapi juga mampu menjawab tantangan zaman dengan tetap menjaga jati diri budayanya.

KESIMPULAN

Bolu Kemojo dan Ketan Talam Durian merupakan dua kuliner tradisional khas Melayu Riau yang tidak hanya memiliki nilai estetika dan cita rasa tinggi, tetapi juga mengandung makna budaya mendalam. Kedua panganan ini berfungsi sebagai simbol identitas lokal, media pelestarian nilai-nilai budaya, serta sarana edukasi lintas generasi. Dengan kekayaan filosofis, penggunaan bahan-bahan lokal, serta keterkaitannya dalam upacara adat dan kehidupan sehari-hari, Bolu Kemojo dan Ketan Talam Durian merepresentasikan bentuk nyata dari kearifan lokal yang diwariskan secara turun-temurun. Keunikan dan keaslian cita rasa keduanya telah menjadikannya ikon kuliner daerah yang mampu bertahan di tengah arus modernisasi.

Lebih dari itu, keberadaan Bolu Kemojo dan Ketan Talam Durian memiliki potensi besar dalam mendorong ekonomi lokal melalui pengembangan usaha UMKM berbasis budaya. Inovasi produk, seperti penerapan teknologi edible coating, diversifikasi rasa, dan strategi branding yang mengedepankan identitas budaya, telah membuka peluang pengembangan pasar yang lebih luas. Penyerapan tenaga kerja, terutama dari kalangan ibu rumah tangga dan generasi muda, menunjukkan bahwa kuliner tradisional dapat menjadi instrumen pemberdayaan ekonomi yang inklusif dan berkelanjutan. Oleh karena itu, sinergi antara masyarakat, pelaku usaha, akademisi, dan pemerintah menjadi sangat penting untuk memastikan pelestarian dan pengembangan kuliner lokal tidak hanya sebagai warisan budaya, tetapi juga sebagai aset ekonomi kreatif yang kompetitif di era global.

DAFTAR PUSTAKA

- Adlini, M. N., Dinda, A. H., Yulinda, S., Chotimah, O., & Merliyana, S. J. (2022). Metode Penelitian Kualitatif Studi Pustaka. *Edumaspul: Jurnal Pendidikan*, 6(1), 974-980. <https://doi.org/10.33487/edumaspul.v6i1.3394>
- Eko Raharjo, Yusmarini, dan R. E. (2018). *Pembuatan Edible Coating Dari Pati Biji Durian Sebagai Pelapis Bolu Kemojo*. 9(19), 1-4.
- Ibrahim, I., Hidayat, S., & Resmadi, I. (2021). *Perancangan Brand Identity Ketan Talam Durian Oleh - oleh Khas Pekanbaru*. 8(6), 2436-2443.
- Masyhuri, A., & Ilhami, A. (2023). Analisis Bolu Kemojo sebagai Makanan Kearifan Lokal Pekanbaru. *Sosietas*, 13(2), 124-129. <https://doi.org/10.17509/sosietas.v13i2.60009>
- Musdiana, A. D., Aditiya, V., Hartutik, D., & Suherman. (2024). Analisis Strategi Pengembangan Usaha Bolu Kemojo Usaha Bunda Pelintung. *Jurnal Administrasi Publik Dan Bisnis*, 6(2),

179-183. <https://doi.org/10.36917/japabis.v6i2.174>

- Nopandra, A. (2021). *Analisis prospek usaha panganan tradisional dan peranannya dalam penyerapan tenaga kerja di kota pekanbaru (studi kasus kue talam durian dan bolu kemojo)[skripsi]*. Pekanbaru : Universitas Islam Riau. Pekanbaru:Universitas Islam Riau.
- Septiani, C., Sirait, A. J., Yolanda, P., Putri, A. A., Viqri, M. H., Handika, R., Puspita, C. A., Royatal, A., & Hudi, I. (2025). Jejak Warisan Bolu Kemojo Dalam Kearifan Lokal Sejarah Kuliner Tradisional Melayu Di Sma Negeri 5 Pekanbaru. *Jurnal Kajian Ilmiah Interdisiplinier*, 9(6), 41-45.