



Minuman Khas Riau "Laksamana Mengamuk" Sebagai Warisan Budaya

Mahdalena, Zuriaty Fitri, Khafizotul Hafifah, Nyak Hasya Alvina, Yolanda Yudistira Jodi Universitas Muhammadiyah Riau

E-mail: Mahdalenamahdalena308@gmail.com, ipitipit281@gmail.com, hafifahhafizotul@gmail.com, nyakhasyaalvina9@gmail.com, yolanda.yudistira03@gmail.com

Abstrak

Kearifan lokal seperti kuliner daerah merupakan warisan budaya yang mulai terlupakan. Apresiasi generasi muda terhadap kuliner lokal meningkat, ditandai dengan partisipasi aktif dan minat untuk melestarikan warisan kuliner daerah. Respon positif ini mencerminkan tumbuhnya kesadaran akan pentingnya menjaga identitas budaya melalui pelestarian kuliner tradisional.

Kata Kunci: Budaya Riau, Kuliner Indonesia, Laksamana Mengamuk

Abstract

Local wisdom such as regional culinary is a cultural heritage that is starting to be forgotten. The younger generation's appreciation of local culinary is increasing, characterized by active participation and interest in preserving regional culinary heritage. This positive response reflects the growing awareness of the importance of maintaining cultural identity through traditional culinary preservation.

Keywords: Riau Culture, Indonesian Culinary, Laksamana Mengamuk

Article History

Received: Juli 2025 Reviewed: Juli 2025 Published: Juli 2025

Plagirism Checker No 234.54757h

Prefix DOI: Prefix DOI: 10.8734/CAUSA.v1i2.365

Copyright: Author

Publish by: CAUSA



This work is licensed under a <u>Creative Commons</u>
<u>Attribution-NonCommercial</u>
4.0 International License.

1. Pendahuluan

Provinsi Riau dikenal sebagai salah satu wilayah di Indonesia yang kaya akan budaya Melayu, termasuk dalam hal kuliner tradisional. Salah satu kekayaan kuliner tersebut adalah minuman khas yang unik dan menggugah selera, yaitu Es Laksamana Mengamuk. Nama yang tidak biasa ini tidak hanya menarik perhatian karena kelezatannya, tetapi juga karena kisah sejarah dan budaya yang menyertainya.

Penamaan makanan merupakan bagian penting dari budaya dan sejarah manusia. Dibalik setiap nama makanan yang dikenal, sering ada cerita menarik yang menceritakan asal-usulnya. Sebagai contoh adalah minuman laksamana mengamuk.

Asal usul penamaan kuliner laksamana mengamuk dianggap sebagai manifetasi kemarahan seorang laksamana saat istrinya diambil oleh seorang tuan tanah pemilik kebun kuini. Es Laksamana Mengamuk merupakan minuman berbahan dasar buah kuini (sejenis mangga dengan aroma kuat), santan, dan gula. Minuman ini biasa disajikan dalam keadaan dingin, sangat cocok dikonsumsi saat cuaca panas. Konon, nama "Laksamana Mengamuk" berasal dari cerita rakyat tentang seorang laksamana yang mengamuk di kebun kuini karena cintanya dikhianati. Cerita ini kemudian menjadi bagian dari warisan lisan masyarakat Melayu yang memperkaya nilai budaya dari minuman tersebut.

2. Metodologi

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif melalui studi literatur. Mencari info dari berbagai jurnal dan memperkenalkan minuman tetsebut kepada masyarakat yang ada di lingkungan setempat.



3. Pembahasan

Penamaan makanan merupakan bagian penting dari budaya dan sejarah manusia. Dibalik setiap nama makanan yang dikenal, sering ada cerita menarik yang menceritakan asal-usulnya. Sebagai contoh adalah minuman laksamana mengamuk. Asal usul penamaan kuliner laksamana mengamuk dianggap sebagai manifetasi kemarahan seorang laksamana saat istrinya diambil oleh seorang tuan tanah pemilik kebun kuini.

Minuman berbahan dasar buah kuini, santan, dan gula ini tidak hanya memiliki nilai rasa, tetapi juga nilai historis dan budaya yang mendalam, terbukti dengan penetapannya sebagai warisan budaya takbenda Indonesia. Minuman laksamana mengamuk telah menjadi bagian dari warisan budaya dari masyarakat Riau atau daerah sekitarnya. Ini ditandai dengan minuman laksamana mengamuk telah ditetapkan sebagai warisan budaya takbenda Indonesia daerah Provinsi Kepulauan Riau pada tahun 2021 (Direktorat Warisan dan Diplomasi Budaya, 2021). Cerita di balik namanya, yang terkait dengan kejadian sejarah dan tokoh laksamana, mungkin telah memberikan identitas dan makna budaya yang lebih dalam bagi masyarakat setempat.

Kehadiran Es Laksamana Mengamuk tidak hanya menambah ragam kuliner tradisional di Indonesia, tetapi juga menjadi simbol keterikatan masyarakat Riau terhadap sejarah, alam, dan identitas budaya mereka. Oleh karena itu, mempelajari serta melestarikan minuman tradisional ini menjadi langkah penting dalam menjaga warisan budaya bangsa.

Untuk mewariskan budaya riau, kami sebagai mahasiswa memperkenalkan minuman khas riau yaitu Laksamana Mengamuk kepada masyarakat sekitar. Dari hasil observasi kami, kami melihat banyak masyarakat yang belum mengenal minuman ini. Minuman berbahan dasar kuini memiliki cita rasa yang unik dimana ada sensasi asam dari buah kuini dan creamy dari campuran santan dan gula merah membuat orang yang menikmati nya akan merasakan cita rasa yang berbeda dari minuman laiinnya.

Selain memperkenalkan proses pembuatan minuman Laksamana Mengamuk, kami juga menceritakan sejarah dari terbentuk nya nama minuman ini. Darisana masyarakat sekitar mulai mengenal minuman khas Riau ini.

Minuman ini juga dapat disajikan sebagai penutup hidangan, acara besar ataupun disantap saat berbuka puasa. Minuman Laksamana Mengamuk juga cocok diminum saat musim panas

4. Kesimpulan

Es Laksamana Mengamuk, minuman tradisional khas Riau, sebagai salah satu warisan kuliner daerah yang merefleksikan kekayaan budaya Melayu dan pentingnya pelestarian kearifan lokal. Berbeda dengan pandangan bahwa kuliner daerah mulai terlupakan, ditemukan bahwa terdapat apresiasi dan minat yang meningkat dari generasi muda untuk melestarikan warisan kuliner ini, menunjukkan kesadaran akan pentingnya menjaga identitas budaya. Minuman berbahan dasar buah kuini, santan, dan gula ini tidak hanya memiliki nilai rasa, tetapi juga nilai historis dan budaya yang mendalam, terbukti dengan penetapannya sebagai warisan budaya takbenda Indonesia. Pelestarian Es Laksamana Mengamuk menjadi langkah krusial dalam menjaga kekayaan budaya bangsa.

DAFTAR PUSTAKA

Handayani Piliang, W. S., & Erni. (2024). Penggalian Cita Rasa Melalui Harmani Puisi: Promosi Gastronomi Melayu di Portal Riau Sastra.com. *Journal of Languege Education*, *Linguistics*, *Culture*.

Vitantri, Hudi, I., ddk. (2025). Warisan Budaya dalam Segelas Laksamana Mengamuk: Edukasi Minuman Tradisional di Sekolah Menengah. *Pengabdian Masyarakat Bangsa*.