Krepa: Kreativitas Pada Abdimas
ISSN 2988-3059
Cahaya Ilmu Bangsa
Vol. 5 No. 6
Prefix DOI : 10.9765/Krepa.V218.3784

SOSIALISASI PENGENALAN KEARIFAN LOKAL KULINER MIE SAGU DI RUMAH YATIM PEKANBARU: CITA RASA MEMBENTUK NILAI IDENTITAS DAERAH PROVINSI RIAU

Akbar Maulana [1], Ilham Hudi [2], Lamhot Gabriel Nainggolan [3], Muhammad Rimba Alphard Siswaya [4], Rabbi Fernanda [5], Raufa Aisyah Putri [6], Salsa Ananda Erina [7], Sania Rifqa Anshari[8], Swity Retina Harsal [9]

[123456789] Program Studi Ilmu Hukum, Fakultas Hukum, Universitas Muhamadiyah Riau
JL. Tuanku Tambusai, Delima, Kec. Tampan, Kota Pekanbaru, Riau
E-mail: rimba.alphard@gmail.com

Abstrak

Negara Republik Indonesia merupakan negara kepulauan yang dipisah oleh lautan dengan keadaan wilayah dan masyarakat yang beragam, baik seacara geografis, suku, agama, dan ras. Perbedaan inilah yang menciptakan suatu kecendikiaan masyarakat setempat yang disebut dengan kearifan lokal. Indonesia sendiri melindungi kearifan lokal di dalam produk perundang-undangan. Namun, tetap diperlukan pelestarian kearifan lokal di tengah era globalisasi dalam bentuk pendidikan kearifan lokal dan salah satu caranya adalah dengan sosialisasi pengenalan kuliner mie sagu sebagai kearifan lokal Provinsi Riau (daerah asal) di Rumah Yatim Pekanbaru. Penulisan ini bertujuan sebagai sarana pendidikan kearifan lokal dalam bentuk sosialisasi sekaligus pengabadian sosialisasi pengenalan kuliner mie sagu yang dilakukan penulis dan para rekanan sosialisasi di Rumah Yatim Pekanbaru. Metode penulisan ini menggunakan metode kualitatif dan partisipatif karena terdapat pendalaman teori terkait kearifan lokal secara umum dan analisis penulis melalui wawancara singkat bersama audiens serta adanya partisipasi sosialisasi penulis bersama rekanan di Rumah Yatim untuk membahas teori dan pengenalan produk kearifan lokal terkait di Rumah Yatim Pekanbaru. Hasil dari penulisan ini menunjukkan bahwa kearifan lokal memiliki pengertian, fungsi, dan bentuk serta dimensinya. Selain itu, kearifan lokal sesungguh setiap daerah memilikinya, termasuk kuliner mie sagu yang tidak hanya sebuah makan, tetapi juga mengandung nilai-nilai yang berharga. Artikel jurnal ini juga menunjukkan hasil sosialisasi yang telah dilakukan terkait pengenalan kuliner mie sagu sebagai kearifan lokal Provinsi Riau terhadap anak-anak di Rumah Yatim Pekanbaru dengan menggunakan data dan poin.

Kata Kunci: kearifan lokal, sosialisasi, kuliner mie sagu, Riau, pelestarian

Abstract

Indonesia is an archipelagic country separated by oceans, with diverse regions and communities in terms of geography, ethnicity, religion, and race. These differences have given rise to a local wisdom. Indonesia itself protects local wisdom in its legislation. However, the preservation of local wisdom remains essential in the era of globalization, particularly through education on local wisdom. One approach is to promote the introduction of sagu noodle cuisine as a form of local wisdom from the Province of Riau (its place of origin) at the Rumah Yatim Pekanbaru. This writing aims to serve as an educational tool for local wisdom in the form of socialization, as well as to documentation the socialization of sagu noodle cuisine conducted by the author and socialization partners at Rumah Yatim Pekanbaru. The writing method used is qualitative and participatory, as it involves an in-depth exploration of theories

Article History
Received: Juni 2025
Reviewed: Juni 2025
Published: Juni 2025
Plagirism Checker No 339
Prefix DOI : Prefix DOI : 10.8734/krepa.v1i2.365
Copyright : Krepa

This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License

related to local wisdom in general, the author's analysis through brief interviews with the audience, and the author's participation in socialization activities with colleagues at the Rumah Yatim Pekanbaru to discuss theories and the introduction of local wisdom-related products at the Rumah Yatim Pekanbaru. The results of this writing indicate that local wisdom has its own definition, functions, forms, and dimensions. Furthermore, local wisdom truly exists in every region, including sagu noodle cuisine, which is not merely a dish but also carries valuable cultural values. This journal article also presents the results of the socialization activities conducted regarding the introduction of sagu noodle cuisine as local wisdom of Riau Province to the children at Rumah Yatim Pekanbaru, using data and some points.
***Keywords**: local wisdom, socialization, sago noodle cuisine, Riau, preservation*

PENDAHULUAN

Negara Republik Indonesia merupakan negara kepulauan yang dipisah oleh lautan. Setiap pulau dan wilayah geografis yang beragam dan keadaan sosiologis yang beragam pula sehingga tidak heran, bahwa Negara Republik Indonesia terdiri atas keberagaman agama, suku, dan ras. Menurut data dari Badan Pusat Statistik Indonesia, jumlah suku di Negara Republik Indonesia ialah sekitar 1.300 suku, sementara untuk jumlah agama di Negara Republik Indonesia berjumlah 6 agama, yaitu Islam (87,2%), Kristen Protestan (6,9%), Kristen Katholik (2,9%), Hindu (1,7%), Buddha (0,7%), dan Khonghucu (0,5%) yang data ini diambil dari data Badan Pusat Statistik Indonesia pada tahun 2024. Setiap keberagaman berasal dari masyarakat dan masyarakat yang beragam akan menciptakan suatu kebudayaan atau kebiasaan yang beragam dan memiliki ciri khas. Kebudayaan atau kebiasaan yang disebut denggan kearifan lokal.

Kearifan lokal adalah kebijaksanaan manusia untuk dapat mengelola lingkungan alam sekitarnya secara lestari sehingga menghasilkan suatu budaya benda dan non benda yang merupakan hasil dari kecendikiaan manusia itu sendiri. Kearifan lokal akan hidup dan lahir berdasarkan keadaan geografis alamnya dan tantangan atau hambatan yang dihadapi masyarakat saat itu. Oleh karena itu, kearifan lokal dapat dimiliki oleh setiap daerah yang tersebar di Indonesia dan tentunya beragam serta memiliki ciri khas. Contoh dari kearifan lokal tersebut diantaranya adalah kuliner Rendang dari daerah Provinsi Sumatra Barat, Upacara Ngaben dari daerah Provinsi Bali, Rumah Adat Joglo dari Provinsi Daerah Istimewa Yongyakarta dan masih banyak lagi. Beberapa contoh kearifan lokal yang penulis sebutkan merupakan kearifan lokal yang terkenal dan pastinya pembaca mengetahui kearifan-kearifan lokal tersebut. Namun, pertanyaannya, apakah kearifan lokal daerah sendiri juga seterkenal ini dan apakah kearifan lokalnya telah dilestarikan.

Seperti yang telah dituliskan sebelumnya bahwa kearifan lokal dapat lahir dan berkembang di setiap daerah karena setiap daerah memiliki masyarakat dan keadaan geografis yang beragam. Oleh karenanya, daerah Provinsi Riau juga memiliki kearifan lokalnya sendiri. Namun, mengapa kearifan lokal Provinsi Riau dan daerah lainnya seperti nilai yang terkubur dan rasanya sulit untuk ditemukan keberadaannya di masa sekarang? Hal ini tentunya karena semakin majunya peradaban, maka semakin maju pula ilmu pengetahuan dan teknologi sehingga masyarakat saat ini berjumpa dengan yang namanya globalisasi yang bermakna mendunia. Globalisasi sebenarnya memiliki dampak yang positif bagi perkembangan manusia, terutama para generasi muda dan mempersiapkan mereka untuk masa depan. Namun, globalisasi ini seperti pedang bermata dua bagi Negara Republik Indonesia karena globalisasi memiliki pengaruh untuk dapat menyebarluaskan kebudayaan asing ke Indonesia yang membuat kearifan lokal daerah luntur beriringan dengan masuknya budaya asing tersebut. Ditambah dengan kurangnya pendidikan kearifan lokal berwawasan Nusantara di Negara Republik Indonesia yang membuat kearifan lokal semakin menghilang. Pendidikan kearifan lokal dengan wawasan Nusantara hanya diajarkan di mata pelajaran Kewarganegaran dan sekarang pemerintah mulai mewajibkan adanya pelajaran Muatan Lokal (di Provinsi Riau sendiri disebut dengan Budaya Melayu Riau) yang mengajarkan kearifan lokal masing-masing daerah pada setiap provinsi kepada siswa-siswi sebagai generasi masa depan. Namun, apakah itu cukup?

Pendidikan kearifan lokal dalam pengaplikasian mata pelajaran Muatan Lokal (Mulok) di sekolah-sekolah dianggap hanya untuk memenuhi tuntutan kurikulum saja sehingga siswa hanya diberikan pembelajaran dan bukan pendidikan berbasis kearifan lokal. Negara Republik Indonesia memerlukan cara

ISSN 2988-3059 Prefix DOI : 10.9765/Krepa.V218.3784
Cahaya Ilmu Bangsa

yang aktif dan kreatif dalam memberikan pendidikan kearifan lokal di tiap daerah di Negara Republik Indonesia. Salah satu caranya dengan melakukan sosisalisasi karena sosialisasi pada umumnya membahas hal-hal yang spesifik terkait topik sehingga siswa-siswi dapat memahaminya dan juga akan menyenangkan bagi mereka karena pembelajaran mereka akan fokus kepada satu topik itu saja. Oleh karena itu, penulis dan para rekanan melakukan sosialisasi demi memperkenalkan salah satu kearifan lokal di Provinsi Riau dan menjalankan pendidikan kearifan lokal di Negara Republik Indonesia. Kearifan lokal yang akan diperkenalkan adalah kearifan lokal kuliner mie sagu, mengapa? Karena bahan sagu merupakan bahan yang dihasilkan secara besar di Provimsi Riau, terutama di daerah pesisir dan rawa-rawa seperti Kabupaten Kepulauan Meranti, dengan total luas perkebunan mencapai 61.689 hektare dan mampu memproduksi bahan sagu hingga 90%. Oleh karena itu, kuliner mie sagu menjadi bagian dari produk dari Provinsi Riau dan telah menjadi bagian dari kearifan lokalnya dan penulis beserta para rekanan ingin membawa kuliner mie sagu ini untuk diperkenalkan kepada para anak-anak di Rumah Yatim Pekanbaru sebagai bagian dari kearifan lokal Provinsi Riau. dan penulisan artikel jurnal ini merupakan dokumentasi kegiatan yang mendasari bahwa penulis dan para rekanan telah melakukan sosialisasi tersebut.

Dalam pemahaman dari uraian di atas, maka rumusan masalah yang menjadi pokok pembahasan diantaranya adalah:

a. Apa pengertian dari kearifan lokal?
b. Apa fungsi dan karakteristik kearifan lokal?
c. Apa bentuk dan dimensi kearifan lokal?
d. Apa saja pengaturan yang mengatur kearifan lokal di Indonesia?
e. Mengapa kuliner mie sagu dapat menjadi bagian dari kearifan lokal daerah Provinsi Riau?
f. Apa dampak positif dari sosialisasi pengenalan kuliner mie sagu sebagai kearifan lokal Provinsi Riau di Rumah Yatim Pekanbaru?

Dari rumusan masalah yang telah dirumuskan di atas, maka dapat diuraikan pula tujuan penulisan ini yaitu sebagai berikut:

a. Memahami pengertian dari kearifan lokal.
b. Memahami fungsi dan karakteristik suatu kearifan lokal.
c. Memahami bentuk dan dimensi kearifan lokal.
d. Mengetahui pengaturan yang mengatur kearifan lokal di Indonesia.
e. Mengetahui alasan kuliner mie sagu dapat menjadi bagian dari kearifan lokal daerah Provinsi Riau.
f. Memahami dampak positif dari sosialisasi pengenalan kuliner mie sagu sebagai kearifan lokal Provinsi Riau di Rumah Yatim Pekanbaru.

METODE

Penulisan ini merupakan penulisan kualitatif dan partisipatif yang dilakukan pada bulan Mei hingga Juni tahun 2025. Variabel bebas dari artikel jurnal ini adalah mengenai kearifan lokal secara umum, sedangkan variabel terikatnya adalah pengenalan kuliner mie sebagai kearifan lokal daerah Provinsi Riau serta dampak sosialisasi pengenalan kuliner mie sagu sebagai kearifan lokal Provinsi Riau di Rumah Yatim Pekanbaru. Artikel jurnal ini melibatkan berbagai sumber kepustakaan sehingga penulis juga menggunakan teknik studi kepustakaan demi memahami teori terkait kearifan lokal secara umum dan kuliner mie sagu sebagai objek utama sosialisasi pengenalan kearifan lokal khas Provinsi Riau di Rumah Yatim Pekanbaru, Kota Pekanbaru, Provinsi Riau pada hari Sabtu, 24 Mei 2025. Totalnya terdapat 15 anak yang disosialisasikan terkait pengenalan kuliner mie sagu sebagai kearifan lokal daerah Provinsi Riau dari berbagai jenjang, mulai dari SD, SMP, dan SMA dengan jenjang usia sekitar 8 hingga 17 tahun. Alasan memilih yayasan ini karena penulis dan para rekanan berpendapat bahwa pendidikan kearifan lokal yang sekaligus memperkenalkan salah satu kearifan lokal Provinsi Riau, yaitu kuliner mie sagu harus dimulai dari usia belia, ketika anak-anak baru memasuki jenjang pendidikan SD karena nilai di dalam kearifan lokal sifatnya akan tumbuh dan berkembang. Alasan lainnya penulis dan para rekanan memilih mensosialisasikan di yayasan ini karena penulis dan para rekanan memiliki program tambahan untuk dapat mengajak anak-anak membagikan kuliner mie sagu ini kepada masyarakat sekitar.

Seperti yang telah disampaikan sebelumnya bahwa penulisan artikel jurnal ini bersumber dari berbagai literatur dan partisipasi anak-anak Rumah Yatim Pekanbaru melalui sosialisasi atau penyuluhan dalam memperkenalkan teori kearifan lokal dan kuliner mie sagu sebagai kearifan lokal Provinsi Riau. Oleh karena itu, instrumen yang dibutuhkan dalam penulisan artikel jurnal ini terbagi memjadi dua hal, yaitu instrumen variabel bebas dan instrumen variabel terikat. Dalam instrumen variabel bebasnya, penulis menggunakan berbagai literatur dari buku literatur, *e-book*, artikel jurnal , dan artikel *website*

ISSN 2988-3059 Prefix DOI : 10.9765/Krepa.V218.3784
Cahaya Ilmu Bangsa

yang membahas topik yang terkait dengan kearifan lokal dan kuliner mie sagu sebagai kearifan lokal Provinsi Riau. Sementara itu untuk variabel terikatnya, penulis mempersiapkan spanduk sosialisasi, *power point* yang berisikan mengenai (i) pengertian kearifan lokal; (ii) fungsi dari kearifan lokal; (iii) sejarah kuliner mie sagu dan alasan kuliner mie sagu menjadi kearifan lokal Provinsi Riau; (iv) tekstur dan bentuk dari kuliner mie sagu; (v) manfaat kuliner mie sagu, dan (vi) tata cara membuat kuliner mie sagu khas kearifan lokal Provinsi Riau (yang diputar dalam bentuk video tutorial), video tata cara membuat kuliner mie sagu yang telah disusun dan diedit, produk kuliner mie sagu yang telah dibuat oleh para rekanan untuk dapat disosialisasikan, dan biaya simpanan yang berasal dari dana kolektif bersama yang digunakan untuk akomodasi dan tunjangan program sosialisasi ini. Keseluruhan data yang telah ditemukan dan dikumpulkan dari literatur dan hasil sosialisasi tersebut diabadikan dalam penulisan artikel jurnal ini.

Dalam prosedur pelaksanaannya, maka dilaksanakan dalam tiga tahap. Pada tahap pertama adalah tahap persiapan yang meliputi tahap penemuan dan pengumpulan materi seputar teori kearifan lokal dan pengenalan kuliner mie sagu dalam kearifan lokal daerah Provinsi Riau dalam acuan sosialisasi nantinya, menyelesaikan segala bentuk perizinan sosialisasi di Rumah Yatim Pekanbaru, dan memasak kuliner mie sagu sebagai acuan lainnya dalam sosialisasi tersebut serta mempersiapkan keperluan lainnya untuk dibawa dalam sosialisasi di Rumah Yatim Pekanbaru yang berupa barang maupun materi (keuangan). Tahap kedua merupakan tahap pelaksanaan yang meliputi pelaksanaan sosialisasi dan berbagi kepada masyarakat setempat bersama anak-anak Rumah Yatim Pekanbaru. Tahap ketiga merupakan tahap evaluasi dan penyusunan artikel jurnal dan poster ilmiah sebagai bentuk menjalani pendidikan kearifan lokal dan pengabadian sosialisasi Sosialisasi Pengenalan Kearifan Lokal Kuliner Mie Sagu di Rumah Yatim Pekanbaru: Cita Rasa Membentuk Nilai Identitas Daerah Provinsi Riau.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pengertian Kearifan Lokal

Kearifan lokal merupakan kebenaran yang telah membudaya serta diwarisi oleh masyarakat setempat pada suatu daerah. Kearifan lokal terbentuk sebagai keunggulan budaya masyarakat setempat maupun kondisi geografis dalam arti yang luas serta terdapat nilai sejarah di dalamnya. Namun, apa yang dimaksud dengan kearifan lokal? Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), kearifan berarti kebijaksanaan dan kecendikiaan sebagai sesuatu yang dibutuhkan dalam berinteraksi, sementara lokal adalah tempat untuk tumbuh dan hidup sesuatu yang mungkin berbeda dengan tempat lain atau terdapat di tempat yang bernilai yang berlaku setempat. Pengertian kearifan lokal juga dijelaskan di dalam Umdang-Undang Nomor 32 Tahun 2009 tentang Perlindungan dan Pengelolaan Lingkungan Hidup, bahwa kearifan lokal adalah nilai-nilai luhur yang berlaku di dalam tata kehidupan masyarakat yang bertujuan melindungi sekaligus mengelola lingkungan hidup secara lestari. Menurut Sedyawati pula, kearifan lokal diartikan sebagai kebudayaan tradisional suku bangsa yang tidak hanya norma dan nilai budaya, tetapi juga segala unsur gagasan dan implikasinya (berbagai pola tindakan dan hasil budaya materialnya). Rosidi juga mengemukakan pendapatnya bahwa kearifan lokal adalah kemampuan kebudayaan setempat dalam menghadapi pengaruh kebudayaan asing pada waktu kedua kebudayaan itu berhubungan. Selain itu, menurut Keraf dan Wahono, kearifan lokal adalah semua bentuk pengetahuan, keyakinan, pemahaman atau wawasan serta adat kebiasaan atau etika yang menuntun perilaku manusia dan digunakan sebagai strategi-strategi pengelolaan alam semesta dalam menjaga keseimbangan ekologis. Dari beberapa pandangan mengenai kearifan lokal tersebut, maka penulis dapat mengemukakan kearifan lokal adalah kemampuan atau pola hidup manusia dalam memanfaatkan lingkungan lokalnya sehingga dijadikan budaya masyarakat setempat dan diawarisi antargenerasi sebagai kekayaan dan identitas suatu daerah.

2. Fungsi dan Karakteristik Kearifan Lokal

Sebagai budaya yang benar-benar menggambarkan nilai dan identitas suatu daerah serta sebagai sarana memperluas kekayaan suatu bangsa di negara, maka kearifan lokal tentunya memiliki fungsi-fungsi yang melandasi adanya suatu kearifan lokal di pejuru daerah di Negara Republik Indonesia. Kearifan lokal secara tidak langsung memberikan kontribusi yang besar di dalam lingkungan lokal dan masyarakatnya. Berikut merupakan fungsi-fungsi dari kearifan lokal tersebut:

a. Sebagai pemberi arah pada perkembangan budaya.
b. Sebagai pemelihara lingkungan hidup karena kearifan lokal sudah berarti memanfaatkan lingkungan lokalnya sehingga memungkinkan masyarakat untuk menjaga keseimbangan lingkungan lokalnya dalam praktik kearifan lokal daerahnya.
c. Sebagai pendidikan budaya karena kearifan lokal merupakan keilmuwan budaya yang berasal dari cara atau pola serta tantangan hidup masyarakat yang layak dipelajari oleh setiap orang dan

ISSN 2988-3059
Prefix DOI : 10.9765/Krepa.V218.3784
Cahaya Ilmu Bangsa

berhak untuk diwarisi oleh generasi lainnya sebagai bentuk kekayaan suatu daerah yang melambangkan ciri khas daerahnya.

d. Sebagai penguat komunitas karena praktik kearifan lokal tentunya melibatkan partisipasi aktif dari masyarakat yang nantinya memperkuat solidaritas dan hubungan yang erat diantara masyarakat.
e. Sebagai pembentuk identitas masyarakat dan daerah lokalnya.
f. Sebagai pengaturan nilai sosial karena kearifan lokal yang lahir di suatu daerah tentunya menghasilkan nilai-nilai yang begitu berharga, sehingga nilai tersebut menciptakan norma etika di dalam masyarakat yang berguna sebagai panduan perilaku dan tata tertib di dalam masyarakat.
g. Sebagai filter dan pengendali terhadap budaya luar.
h. Sebagai pengakomodir unsur-unsur budaya luar.
i. Kehadiran kearifan lokal sebagai penguat dan pengintegrasian unsur budaya luar ke dalam budaya asli.

Kearifan lokal memang memiliki fungsi-fungsinya tersendiri. Namun, terdapat beberapa karakteristik yang menggambarkan kearifan lokal. Hal ini dapat menggambarkan bahwa kearifan lokal harus memiliki unsur-unsur atau karakteristik tersebut sehingga sesuatu dapat dikatakan sebagai bagian dari kearifan lokal, yang diantaranya adalah sebagai berikut:

a. Kearifan lokal harus menggabungkan pengetahuan kebajikan yang mengajarkan masyarakat nilai-nilai moral.
b. Kearifan lokal harus berisi pengajaran agar masyarakat dapat memanfaatkan alam lokal dengan sebaik-baiknya dan mampu mencintai alam lokalnya.
c. Kearifan lokal harus berasal dari anggota komunitas masyarakat yang lebih tua.
d. Kearifan lokal harus membentuk nilai, norma, atau etika di dalam kehidupan bermasyarakat lokal.

3. Bentuk-Bentuk dan Dimensi Kearifan Lokal

Kearifan lokal merupakan sesuatu yang tidak hanya satu. Terdapat dua bentuk dari kearifan lokal itu sendiri, yaitu kearifan lokal yang berwujud *(tangible)* dan kearifan lokal yang tidak berwujud *(intangible)*. Kedua bentuk-bentuk dari kearifan lokal tersebut dijelaskan kedalam poin-poin berikut ini:

a. Kearifan lokal yang berwujud *(tangible)* adalah kearifan lokal yang dapat terlihat atau tersentuh wujudnya. Kearifan lokal bentuk ini dapat berupa tekstual (kearifan lokal dalam catatan tertulis), arsitektual (kearifan lokal dalam bentuk bangunan-bangunan), dan kearifan lokal dalam bentuk cagar budaya (kearifan lokal dalam bentuk seni dan kuliner daerah).
b. Kearifan lokal yang tak berwujud *(intangible)* adalah kearifan yang tidak dapat dilihat atau disentuh wujudnya, tetapi dapat didengar karena merupakan kearifan lokal verbal. Contohnya, seperti petuah, nyanyian, nasihat, gurindam, pantun, syair, dan lain sebagainya.

Selain bentuk-bentuk dari kearifan lokal, terdapat pula dimensi kearifan lokal yang memuat kearifan lokal itu sendiri. Dimensi kearifan lokal adalah lapisan-lapisan nilai, pengetahuan, dan keterampilan yang ada di dalam masyarakat setempat yang menjadi pedoman hidup dan cara beradaptasi dengan lingkungan mereka. Menurut Mitchell, kearifan lokal memiliki enam dimensi, yaitu sebagai berikut:

a. Dimensi pengetahuan lokal adalah bahwa masyarakat memiliki kemampuan untuk beradaptasi dengan lingkungan hidupnya karena masyarakat memiliki pengetahuan lokal dalam menguasai alam lingkungannya.
b. Dimensi nilai lokal adalah bahwa masyarakat memiliki nilai lokal mengenai perbuatan yang ditaati bersama oleh masyarakat. Nilai-nilai ini sifatnya sifatnya dinamis dan dapat berbedan, tergantungan masyarakatnya dan kemajuan masyarakatnya.
c. Dimensi keterampilan lokal adalah bahwa setiap masyarakat memiliki kemampuan untuk bertahan hidup dan memenuhi kebutuhannya. Dimensi ini memuat bahwa masyarakat tidak akan terlepas dari ketergantungan dan keterampilanya terhadap alam sekitarnya.
d. Dimensi sumber daya lokal adalah bahwa masyarakat tentunya akan menggunakan sumber daya lokal sesuai dengan kebutuhannya. Masyarakat dituntut untuk menyeimbangkan keseimbangan alam agar tidak berdampak bagi mereka.
e. Dimensi mekanisme pengambilan keputusan lokal adalah bahwa setiap masyarakat memiliki pemerintahan lokal (pemerintahan kesukuan) yang mampu memerintah warganya untuk menaati aturan yang telah disepakati sejak lama dan jika seseorang melanggar aturan tersebut, maka akan terdapat sanksi tertentu melalui ketua suku.

ISSN 2988-3059
Prefix DOI : 10.9765/Krepa.V218.3784
Cahaya Ilmu Bangsa

f. Dimensi solidaritas masyarakat lokal adalah bahwa manusia akan selalu membutuhkan bantuan orang lain dan oleh karena itulah manusia hidup berkelompok di dalam masyarakat lokal, sehingga mereka dapat menghadapi tantangan di alam lokalnya.

4. Pengaturan Mengenai Kearifan Lokal di Indonesia

Menurut Undang-Undang Dasar NRI Tahun 1945, kearifan lokal merupakan bagian dari hukum yang berada di tengah masyarakat atau yang disebut pula dengan hukum adat. Oleh karena itu, Indonesia memiliki kewajiban untuk mengakui dan mengatur lebih lanjut mengenai kearifan lokal ini. Hal tersebut tercermin dalam Pasal 18B ayat (2) serta ditegaskan kembali dalam Pasal 28I ayat (3) UUD NRI Tahun 1945. Selain itu, Undang-Undang Nomor 32 Tahun 2009 tentang Perlindungan dan Pengelolaan Lingkungan Hidup juga memberikan perhatian khusus terhadap kearifan lokal ini. Dalam Pasal 63 ayat (1) huruf t, ayat (2) huruf n, dan ayat (3) huruf k, disebutkan bahwa pemerintah pusat maupun pemerintah daerah memiliki tugas dan kewenangan untuk menetapkan serta melaksanakan kebijakan yang berkaitan dengan pengakuan masyarakat hukum adat, pelestarian kearifan lokal, serta peran masyarakat hukum adat dalam upaya perlindungan dan pengelolaan lingkungan hidup. Selain itu, asas yang terkandung di dalam Undang-Undang Nomor 32 Tahun 2009 tentang Perlindungan dan Pengelolaan Lingkungan Hidup pula berjalan atas asas kearifan lokal yang merupakan suatu nilai yang berlaku dalam kehidupan masyarakat untuk menjaga dan mengelola lingkungan hidup agar lestari.

Kearifan lokal merupakan bagian dari Ekspresi Budaya Tradisional (EBT). Hal ini meliputi tradisi lisan, seni tradisional, praktik-praktik sosial, kuliner, ritual, perayaan, pengetahuan, praktik mengenai alam, keterampilan kerajinan, dan lain sebagainya. Oleh karena itu, Ekspresi Budaya Tradisional (EBT) pun dilindungi oleh hukum Indonesia melalui implementasi Undang-Undang Dasar NRI Tahun 1945 pada Pasal 32(1), Pasal 38 dan 39 tentang Undang-Undang Hak Cipta No.28 Tahun 2014, Undang-Undang Nomor 5 Tahun 2017 tentang Undang-Undang Pemajuan Kebudayaan yang lahir dalam rangka melindungi, memanfaatkan, dan mengembangkan kebudayaan Indonesia, Peraturan Presiden RI No. 78 Tahun 2007 tentang Konvensi Perlindungan Warisan Budaya Tak Benda, Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan No. 106 Tahun 2013 tentang Warisan Budaya Tak Benda Indonesia.

5. Kuliner Mie Sagu Sebagai Identitas dan Kearifan Lokal Provinsi Riau

Kuliner mie sagu merupakan kuliner kearifan lokal masyarakat Provinsi Riau, lebih tepatnya pada Daerah Selat Panjang, Kabupaten Kepulauan Meranti. Kuliner mie sagu berasal dari olahan tepung sagu yang dibentuk menjadi sebuah mie yang nantinya diberi bahan dan bumbu pelengkap. Tepung sagu sendiri merupakan tepung yang berasal dari batang pohon sagu yang tumbuh dan berkembang biak pada daerah pesisir dan rawa-rawa. Pepohonan sagu sendiri telah mendominasi di Republik Indonesia bagian Kawasan Papua, Kawasan Maluku, Provinsi Riau, Kepulauan Sulawesi, dan Kepulauan Kalimantan. Bahan sagu dapat dimanfaatkan untuk dijadikan produk olahan kuliner, seperti papeda yang merupakan kuliner khas kawasan Indonesia bagian Timur dan mie sagu sebagai kuliner khas Provinsi Riau.

Berbeda dengan mie yang terbuat dari tepung terigu pada umumnya, olahan kuliner mie memiliki keunikan dari bentuk dan teksturnya. Kuliner mie sagu memiliki bentuk yang lebih besar, lebih tebal, dan berwarna bening atau transparan. Secara tekstur, kuliner mie sagu memiliki tekstur yang licin sehingga akan lembut dan kenyal rasanya jika dimakan. Keunikan bentuk dan tekstur dari kuliner mie sagu ini bukan tanpa alasan, karena faktanya mie sagu memiliki kandungan serat dan karbohidrat yang tinggi dan dapat mengenyangkan bagi siapapun yang menikmati masakan kuliner mie sagu ini. Manfaat kuliner mie sagu ini tidak hanya mengenyangkan, tetapi juga terdapat lain. Manfaat-manfaat tersebut diantaranya sebagai berikut:

a. Kuliner mie sagu mengandung zat Resistant Starch (RS) yang membantu melancarkan pencernaan dan mencegah sembelit.
b. Kuliner mie sagu kaya serat yang membantu mengurangi risiko penyakit jantung, diabetes, dan obesitas.
c. Kuliner mie sagu mengandung karbohidrat yang memberikan energi dan meningkatkan stamina tubuh.
d. Kuliner mie sagu mampu mencegah risiko penyakit kanker usus dan meningkatkan kesehatan sendi.
e. Kuliner mie sagu juga dapat menurunkan kadar kolesterol dan trigliserida.

Menurut sejarahnya, olahan kuliner ini telah tumbuh dan berkembang semenjak zaman nenek moyang pada masyarakat suku adat Melayu di daerah pesisir Provinsi Riau, yaitu daerah Selat Panjang, Kabupaten Kepulauan Meranti. Hal ini karena keadaan geografis dan pola hidup masyarakat daerah Selat Panjang yang cocok atau strategis dalam menghasilkan sagu dan membuat mie sagu sebagai alternatif

Krepa: Kreativitas Pada Abdimas **Vol. 5 No. 6**
ISSN 2988-3059 **Prefix DOI : 10.9765/Krepa.V218.3784**
Cahaya Ilmu Bangsa

makanan pokok di saat beras menjadi sulit untuk dapat dijangkau, terutama pada musim kemarau serta pada masa penjajahan Belanda dan Jepang. Pada masa penjajahan Belanda, beras sudah menjadi harta yang berharga karena begitu terbatasnya masyarakat pribumi dalam mengakses bahan pangan beras. Oleh karena itu, sagu yang lebih mudah diakses oleh masyarakat Melayu kemudian diolah menjadi kuliner mie sagu. Sama halnya dengan masa penjajahan Jepang, yang di mana akses beras juga sulit didapatkan oleh masyarakat Melayu di daerah Selat Panjang. Hadirnya kuliner ramen sebagai perwujudan dari budaya Jepang itu sendiri juga diperkenalkan kepada masyarakat pribumi pada saat itu. Namun, masyarakat Melayu tentunya menunjukkan penolakannya dengan mempertahankan olahan kuliner mie yang terbuat dari sagu ini sebagai kuliner utama mereka sekaligus makanan pokok mereka. Olahan mie sagu pun tetap eksis dari zaman nenek moyangnya hingga pada zaman sekarang sebagai simbol ketahanan pangan dan kreativitas masyarakatnya dalam memanfaatkan sumber daya alam lokal. Kuliner mie sagu bukan hanya makanan, tetapi juga memiliki nilai budaya yang mendalam yang menggambarkan perjuangan, persatuan, dan kebersamaan masyarakat setempat. Oleh karena itulah kuliner mie sagu merupakan kuliner yang termasuk ke dalam bagian dari kearifan lokal Provinsi Riau yang berasal dari Selat Panjang, Kabupaten Kepulauan Meranti.

Seiring dengan perkembangan zaman, tentunya beredar pula tata kreasi dan bentuk penyajian dalam memasak kuliner mie sagu. Setidaknya dalam bentuk penyajiannya, maka kuliner olahan mie sagu dapat disajikan dengan mie sagu goreng, mie sagu tumis, dan mie sagu kuah. Namun, jika mengenai resep dan bentuk penyajian yang berasal dari kearifan lokal Provinsi Riau, maka penulis dapat mengatakan bahwa mie sagu harus diolah dengan resep mie sagu goreng, dengan tambahan ikan-ikan bilis (ikan teri), tauge, dan daun kucai yang di mana bentuk penyajian ini benar-benar menggambarkan cerita, keadaan geografis daerah Selat Panjang sebagai pencetusnya yang merupakan daerah pesisir dan rerawaan, dan nilai-nilai budaya nan luhur yang terkandung di dalam sepiring kuliner mie goreng sagu ini. Berikut resep pembuatan kuliner mie goreng sagu sebagai bagian dari kearifan lokal Provinsi Riau.

a. Alat dan Bahan:
   a) Mie sagu.
   b) Telur.
   c) Cabai merah halus.
   d) Ikan bilis atau ikan teri.
   e) Garam.
   f) Kecap manis.
   g) Saos tiram.
   h) Minyak goreng.
   i) Daun kucai
   j) Tauge
   k) Bawang merah
   l) Bawang putih
   m) Udang ebi
   n) Lada
   o) Kaldu jamur

b. Cara Memasak:
   1) Cuci mie sagu hingga bersih dan rendam mie sagu hingga melunak.
   2) Cuci bersih tauge, bawang putih, bawang merah, daun kucai, dan udang ebi
   3) Lalu, siapkan segala perbahanan dan potong-potong perbahanan tersebut, seperti daun kucai, bawang merah, dan bawang putih.
   4) Panaskan minyak goreng dan goreng ikan bilis atau ikan teri tersebut.
   5) Sisihkan ikan bilis atau ikan teri tersebut dan mulailah untuk menumis cabai merah halus, bawang merah, bawang putih, serta kaldu jamur.
   6) Setelah itu, masukkan telur secukupnya dan tumis bersama dengan bahan-bahan yang ada di kuali tersebut.
   7) Masukkan mie sagu dan aduk hingga merata dan harum.
   8) Masukkan daun kucai dan tauge, lalu aduk kembali hingga merata.
   9) Jangan lupa untuk menambahkan garam, kecap manis, dan saos tiram bersamaan dengan pengadukan mie sagu tersebut sesuai selera.
   10) Jika sudah matang dan segala perbumbu-bumbuan telah teraduk merata di dalam mie, angkat masakan tersebut lalu hidangkan ke dalam piring. Taburi pula ikan bilis atau ikan teri tersebut.
   11) Mie goreng sagu sebagai kearifan lokal daerah Provinsi Riau sudah disajikan dan siap untuk disantap.

Krepa: Kreativitas Pada Abdimas
ISSN 2988-3059
Cahaya Ilmu Bangsa
Vol. 5 No. 6
Prefix DOI : 10.9765/Krepa.V218.3784

6. Dampak Sosialisasi Pengenalan Kuliner Mie Sagu sebagai Kearifan Lokal Provinsi Riau di Rumah Yatim

Gambar 1: Spanduk Sosialisasi Kearifan Lokal Provinsi Riau: Kuliner Mie Sagu Khas Meranti di Rumah Yatim Pekanbaru

Kearifan lokal tidak hanya lahir dari satu daerah saja, tetapi lahir di tiap daerah karena setiap daerah memiliki masyarakat yang hidup dan tinggal berdampingan dengan alam sehingga terciptalah suatu kebajikan atau kearifan untuk dapat beradaptasi dan mempertahankan hidupnya di alam. Indonesia sendiri memiliki keadaan georgafis yang beragam, mengingat Negara Republik Indonesia merupakan negara kepulauan. Tentunya telah banyak kearifan lokal Indonesia yang terkenal tidak hanya secara nasional, tetapi juga mendunia. Contohnya seperti kuliner empek-empek dari Sumatra Selatan, senjata keris dari Pulau Jawa, Rumah Gadang dari Sumatra Barat, tradisi Ngaben dari Bali, dan lain sebagainya. Seperti kutipan sebelumnya, bahwa setiap daerah memiliki kearifan lokal dalam bentuk apapun, termasuk Provinsi Riau. Namun, masih banyak masyarakat Provinsi Riau yang belum mengenal secara keseluruhan bahwa kearifan lokal di daerah Provinsi Riau itu cukup beragam dan unik sehingga pantas untuk dilirik. Hal ini dapat ditunjukkan dalam bentuk tabel data tanya-jawab singkat antara rekanan sosialisasi dengan anak-anak di Rumah Yatim tersebut sebelum memulai sosialisasi. Nama-nama anak di bawah ini merupakan nama samaran demi menjaga kerahasiaan dari data yang dipergunakan.

No.	Nama Anak	Kearifan Lokal yang Diketahui
1.	Azmi	Rumah Gadang dari Provinsi Sumatra Barat
2.	Echa	Kuliner Asam Pedas Ikan Patin dari Provinsi Riau
3.	Ibnu	Kuliner Rendang dari Provinsi Sumatra Barat
4.	Rizky	Lomba Pacu Jalur dari Provinsi Riau
5.	Tasya	Kuliner Empek-Empek dari Provinsi Sumatra Selatan

Terdapat 5 anak dari 15 anak-anak Rumah Yatim Pekanbaru yang disosialisasikan saat itu untuk ditanyakan seputar kearifan lokal yang mereka ketahui. Terdapat dua anak yang menjawab kearifan lokal yang berasal dari Provinsi Riau, sementara tiga anak lainnya yang menjawab kearifan lokal dari beragam daerah. Dari data tersebut, terlihat bahwa mereka memang mengetahui kearifan lokal, tetapi lebih banyak yang bukan kearifan lokal dari daerah Provinsi Riau sebagai daerah tempat tinggal mereka. Hal ini merupakan pembuktian bahwa masih banyak kearifan lokal daerah Provinsi Riau yang masih terkubur dan belum tergali serta dikenal oleh masyarakat lokal pada zaman modern saat ini. Mengapa demikian? Hal ini karena pengaruh globalisasi dan kurangnya pendidikan berlandaskan kearifan lokal di Negara Republik Indonesia, khususnya pada daerah Provinsi Riau saat ini.

Memahami hal tersebut, pelestarian kearifan lokal di Negara Republik Indonesia, terutama daerah Provinsi Riau harus terjadi demi mempertahankan kearifan lokal sebagai wujud pertumbuhan dan pengembangan budaya bangsa. Salah satu caranya adalah dengan melakukan sosialisasi atau penyuluhan yang merupakan upaya yang dilakukan untuk memberikan informasi dan pemahaman kepada masyarakat (kelompok) tentang topik tertentu dengan tujuan memperkenalkan serta mengubah pola pikir dan tindakan masyarakat yang berkembang secara berkelanjutan. Hal ini pula yang penulis dan para rekanan lakukan, yaitu dengan melakukan sosialisasi atau penyuluhan untuk memperkenalkan kuliner mie sagu sebagai kearifan lokal daerah Provinsi Riau kepada anak-anak di Rumah Yatim Pekanbaru yang merupakan generasi muda Negara Republik Indonesia. Pada sosialisasi ini, penulis dan para rekanan memperkenalkan konsep kearifan lokal secara umum dan lalu melakukan spesifikasi kepada perkenalan kuliner mie sagu sebagai topik utama dari sosialisasi ini. Pada saat sosialisasi, penulis dan para rekanan memberi pengetahuan mengenai nilai budaya, historis, hingga pada resep membuat kuliner mie sagu (mie goreng) sebagai kearifan lokal masyarakat Provinsi Riau. Selain melakukan sosialisasi, penulis dan para rekanan juga menyelipkan proyek khusus untuk dapat berbagi bersama anak-anak di Rumah Yatim Pekanbaru kepada masyarakat lokasi sekitar sosialisasi sehingga anak-anak Rumah Yatim Pekanbaru tidak hanya

mendapatkan ilmunya, tetapi juga dapat menyebarkan kebaikan dari tangan-tangan mereka karena sesungguhnya untuk berbagi itu tidak memandang siapa yang memberikan, tetapi mengenai keikhlasan dan nilai apa yang terkandung di balik kebaikan tersebut. Uraian tersebut menjelaskan dampak-dampak yang diberikan sosialisasi ini kepada anak-anak Rumah Yatim Pekanbaru, yaitu sebagai berikut:

a. Sosialisasi memberikan anak-anak sebagai generasi muda ilmu pengetahuan mengenai kearifan lokal serta pengenalan kuliner mie sagu sebagai bagian dari kearifan lokal daerag Provinsi Riau, sehingga berdampak kepada peningkatan pengetahuan anak-anak mengenai wawasan kearifan lokal.
b. Sosialisasi mampu menanamkan nilai leluhur terhadap objek kearifan lokal yang harus diterapkan oleh anak-anak sebagai bagian dari generator peradaban. Dalam hal ini, nilai yang dimaksud adalah nilai yang terkandung di dalam kuliner mie sagu yang memiliki nilai perjuangan dan kebersamaan yang harus diterapkan di dalam kehidupan setiap orang.
c. Sosialisasi ini juga memaparkan video dan penjelasan mengenai resep memasak kuliner mie sagu, sehingga secara tidak langsung anak-anak melestarikan kearifan lokal Provinsi Riau dan juga belajar keterampilan memasak resep baru.
d. Sosialisasi terkait kuliner mie sagu ini juga memberikan pemahaman dan anjuran kepada anak-anak untuk senantiasa menjaga alam sekitarnya secara arif atau bijaksana. Dalam hal ini, anak-anak disosialisasikan untuk dapat memanfaatkan sagu sebagai sumber daya di Provinsi Riau dengan baik dan pastinya bermanfaaat melalui cara kearifan lokal.
e. Sosialisasi memberikan anak-anak pemahaman nilai-nilai budaya budaya di dalam kearifan lokal Provinsi Riau, kuliner mie sagu yang menanamkan rasa cinta dan bangga terhadap Negara Republik Indonesia, khususnya daerah tempat anak-anak tinggal yaitu Provinsi Riau.

Gambar 2 dan Gambar 3: Dokumentasi Pra Sosialisasi Pengenalan Kearifan Lokal Kuliner Mie Sagu di Rumah Yatim Pekanbaru

Gambar 4: Dokumentasi Sosialisasi Pengenalan Kearifan Lokal Kuliner Mie Sagu di Rumah Yatim Pekanbaru (Pembukaan MC dan Wawancara Singkat Audiens)

Gambar 5: Dokumentasi Sosialisasi Pengenalan Kearifan Lokal Kuliner Mie Sagu di Rumah Yatim Pekanbaru (Sesi Pembicara 1)

Krepa: Kreativitas Pada Abdimas
ISSN 2988-3059
Cahaya Ilmu Bangsa
Vol. 5 No. 6
Prefix DOI : 10.9765/Krepa.V218.3784

Gambar 6: Dokumentasi Sosialisasi Pengenalan Kearifan Lokal Kuliner Mie Sagu di Rumah Yatim Pekanbaru (Sesi Pembicara 2)

Gambar 7: Dokumentasi Sosialisasi Pengenalan Kearifan Lokal Kuliner Mie Sagu di Rumah Yatim Pekanbaru (Sesi Menonton Video Pembuatan Kuliner Mie Goreng Sagu)

Gambar 8 dan Gambar 9: Dokumentasi Sosialisasi Pengenalan Kearifan Lokal Kuliner Mie Sagu di Rumah Yatim Pekanbaru (Sesi Makan Bersama)

Gambar 10: Dokumentasi Sosialisasi Pengenalan Kearifan Lokal Kuliner Mie Sagu di Rumah Yatim Pekanbaru (Penyerahan Cendera Mata Berupa Sertifikat)

Gambar 11: Dokumentasi Sosialisasi Pengenalan Kearifan Lokal Kuliner Mie Sagu di Rumah Yatim Pekanbaru (Sesi Foto Bersama dan Pasca Sosialisasi)

ISSN 2988-3059 **Prefix DOI : 10.9765/Krepa.V218.3784**
Cahaya Ilmu Bangsa

Gambar 12: Dokumentasi Berbagi Kuliner Mie Sagu Mahasiswa Fakultas Hukum UMRI Bersama Anak-Anak Rumah Yatim Pekanbaru Terhadap Masyarakat Sekitar

PENUTUP

Dari pembahasan di atas dapat dipetik kesimpulan bahwa kearifan lokal merupakan suatu kecendikiaan manusia yang ditemukan untuk dapat melestarikan lingkungan, beradaptasi pada alamnya, dan mengatasi permasalahan pada masyarakat daerah setempat sehingga dijadikan produk budaya yang senantiasa diwariskan dari generasi ke generasi lainnya. Kearifan lokal itu beragam dan tentunya di setiap daerah memiliki kearifan lokal yang berbentuk khas dan berbeda. Salah satunya di Provinsi Riau yang memiliki kearifan lokal kuliner mie sagu. Namun, permasalahan globalisasi dan kurangnya pendidikan kearifan lokal menjadi urusan yang serius menghadapi kearifan lokal yang nilai-nilainya mulai memudar. Oleh karena itu, penulis dan para rekanan melakukan sosialisasi di Rumah Yatim Pekanbaru sebagai bentuk partisipasi dalam menjalankan pendidikan kearifan lokal sekaligus memperkenalkan kuliner mie sagu sebagai kearifan lokal Provinsi Riau dengan harapan agar anak-anak sebagai generasi mendatang dapat melestarikan kearifan lokal Provinsi Riau dan alam sekitarnya dengan bijaksana. Penulis menyarankan kepada pembaca untuk dapat senantiasa melestarikan kearifan lokal pada daerahnya masing-masing sebagai warisan harta kekayaan bangsa di era globalisasi saat ini karena dengan begitu, maka pembaca juga melestarikan lingkungan alamnya untuk generasi yang akan datang di masa depan.

DAFTAR PUSTAKA

Administrator. (2023). *Kerja Nyata Mengerek Nilai Sagu Meranti*. Indonesia.GO.ID. Diakses 08 Juni 2025 dari https://indonesia.go.id/kategori/editorial/7380/kerja-nyata-mengerek-nilai-sagu-meranti?lang=1

Alfi, D. Z., & Bakar, M. Y. A. (2021). *Studi Kebijakan Tentang Kurikulum Pengembangan Muatan Lokal*. Rabbani: Jurnal Pendidikan Agama Islam, 2(1), 1-14.

Askodrina, H. (2021). *Penguatan Kecerdasaan Perspektif Budaya Dan Kearifan Lokal*. Al-Ihda': Jurnal Pendidikan dan Pemikiran, 16(1), 619-623.

Asyari, L., Gunawan, D., Adiredja, R. K., & Ramdan, M. (2023). *Sosialisasi Pendidikan Berbasis Kearifan Lokal kepada Masyarakat Desa Girimakmur Kecamatan Malangbong*. Badranaya: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat, 1(02), 34-38.

BPS. (2023). Sebaran Jumlah Suku di Indonesia. Indonesia.GO.ID. Diakses 08 Juni 2025 dari https://indonesia.go.id/mediapublik/detail/2071

BPS. (2024). *Agama di Indonesia Tahun 2024*. Bada Pusat Statistik. Diakses 08 Juni 2025 dari https://samarindakota.bps.go.id/id/statistics-table/1/MzI0IzE=/agama-di-indonesia-2024.html

Diem, A. F. (2012). *Wisdom of The Locality (Sebuah Kajian: Kearifan Lokal dalam Arsitektur Tradisional Palembang)*. Berkala Teknik, 2(4), 299-305.

Jupri, A. (2019). *Kearifan Lokal untuk Konservasi Mata Air (Studi Kasus di Lingsar Lombok Barat-NTB)*. Mataram: LPPM Unram Press.

Manihuruk, H., & Setiawati, M. E. (2024). *Melestarikan Nilai-nilai Kearifan Lokal Sebagai Wujud Bela*

Negara. IKRA-ITH HUMANIORA: Jurnal Sosial Dan Humaniora, 8(1), 248-266.

Nafisah, D. (2016). *Peran Pendidikan Muatan Lokal Terhadap Pembangunan Karakter Bangsa*. Citizenship Jurnal Pancasila Dan Kewarganegaraan, 4(2), 451-468.

Njatrijani, R. (2018). *Kearifan lokal dalam perspektif budaya Kota Semarang*. Gema keadilan, 5(1), 16-31.

Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Nomor 106 Tahun 2013 tentang Warisan Budaya Tak Benda Indonesia.

Peraturan Presiden RI Nomor 78 Tahun 2007 tentang Konvensi Perlindungan Warisan Budaya Tak Benda

Putri, V. (2021). *Resep Mie Sagu*. Cookpad. Diakses 05 Juni 2025 dari https://cookpad.com/id/resep/12964617-mie-sagu

Rummar, M. (2022). *Kearifan lokal dan penerapannya di sekolah*. Jurnal Syntax Transformation, 3(12), 1580-1588.

Umdang-Undang Nomor 32 Tahun 2009 tentang Perlindungan dan Pengelolaan Lingkungan Hidup.

Undang-Undang Hak Cipta Nomor 28 Tahun 2014.

Undang-Undang Nomor 5 Tahun 2017 tentang Undang-Undang Pemajuan Kebudayaan.