

## SOSIALISASI RASA DAN BUDAYA KULINER ASAM PEDAS PATIN DI PANTI ASUHAN PEKANBARU

Fania Agung Prianti<sup>\*1</sup>, Nabila Balqis<sup>2</sup>, Zakiyah Rizky<sup>3</sup>, Melvi Patrisia Alfarid<sup>4</sup>, Salsha Sabilla<sup>5</sup>,  
Melani Ferticia Putri<sup>6</sup>, M. Surya Ramadhan<sup>7</sup>, Revo Hefrizal<sup>8</sup>

<sup>1,2,3,4,5,6,7,8</sup> Universitas Muhammadiyah Riau, Indonesia

Jurusan Ilmu Hukum, Fakultas Hukum, Universitas Muhammadiyah Riau

\*e-mail: [fanიაagungprianti@gmail.com](mailto:fanიაagungprianti@gmail.com)<sup>1</sup>, [nabilabilqispu01@gmail.com](mailto:nabilabilqispu01@gmail.com)<sup>2</sup>, [zakiyahrizkyy@gmail.com](mailto:zakiyahrizkyy@gmail.com)<sup>3</sup>,  
[melvipatrisia@gmail.com](mailto:melvipatrisia@gmail.com)<sup>4</sup>, [sabillasalsa847@gmail.com](mailto:sabillasalsa847@gmail.com)<sup>5</sup>, [melanieferticia01@gmail.com](mailto:melanieferticia01@gmail.com)<sup>6</sup>,  
[mhd.suryaramadan11@gmail.com](mailto:mhd.suryaramadan11@gmail.com)<sup>7</sup>, [revorbf@gmail.com](mailto:revorbf@gmail.com)<sup>8</sup>

### Abstrak

Fenomena menurunnya minat generasi muda terhadap makanan tradisional menjadi tantangan dalam melestarikan kearifan lokal. Salah satu contoh kuliner khas Riau, asam pedas ikan patin, kini kurang dikenal dan jarang dikonsumsi anak-anak. Oleh sebab itu, tulisan ini bertujuan untuk mendeskripsikan proses dan dampak sosialisasi kearifan lokal asam pedas patin, sekaligus menganalisis peran instrumen hukum dalam melindungi dan melestarikan budaya lokal. Kegiatan sosialisasi dilaksanakan di Panti Asuhan Rumah Bahagia Pelita Kasih, Kota Pekanbaru, Riau, melibatkan 15 anak-anak dan pengurus panti. Metode penelitian menggunakan metode kualitatif deskriptif untuk menggali dan memahami makna interaksi serta perubahan sikap anak-anak terhadap kuliner tradisional. Rangkaian kegiatan meliputi penyampaian materi sejarah dan makna asam pedas patin, diskusi interaktif, pembagian dan pencicipan makanan, serta evaluasi perubahan sikap dan antusiasme anak-anak. Hasil penelitian menunjukkan meningkatnya ketertarikan dan rasa bangga anak-anak terhadap kuliner tradisional, tumbuhnya kepedulian mahasiswa terhadap pelestarian kearifan lokal, dan adanya apresiasi terhadap nilai budaya daerah. Selain itu, tulisan ini juga menegaskan bahwa pengakuan kearifan lokal dalam UUD NRI 1945 dan UU No. 32 Tahun 2009 menjadi dasar untuk melindungi dan melestarikan makanan tradisional agar tetap hidup dan berkembang di tengah perubahan zaman.

**Kata kunci:** Asam pedas patin, kearifan lokal, sosialisasi, budaya lokal, kuliner tradisional

### Abstract

The declining interest of younger generations in traditional foods has become a significant challenge in preserving local wisdom. One example is asam pedas ikan patin, a traditional culinary dish from Riau, which is now less known and rarely consumed by children. Therefore, this paper aims to describe the process and impact of socializing the local wisdom of asam pedas patin, as well as to analyze the role of legal instruments in protecting and preserving local culture. The socialization activity was conducted at the Rumah Bahagia Pelita Kasih Orphanage in Pekanbaru, Riau, involving 15 children and orphanage staff. This study employed a descriptive qualitative method to explore and understand the meaning of interactions and the changes in children's attitudes toward traditional cuisine. The series of activities included delivering materials on the history and cultural meaning of asam pedas patin, interactive discussions, food distribution and tasting sessions, as well as evaluation of attitude changes and children's enthusiasm. The findings show an increased interest and sense of pride among children toward traditional cuisine, growing awareness among university students about the importance of preserving local wisdom, and a greater appreciation for regional cultural values. Furthermore, this paper emphasizes that the recognition of local wisdom in the 1945 Constitution

### Article History

Received: Juni 2025

Reviewed: Juni 2025

Published: Juni 2025

Plagiarism Checker No 376

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](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

*of the Republic of Indonesia and Law No. 32 of 2009 serves as a legal foundation to protect and sustain traditional foods amid the challenges of modernization.*

**Keywords:** *Asam pedas patin, Local wisdom, Socialization, Local culture, Traditional cuisine*

## PENDAHULUAN

Indonesia sebagai negara kepulauan memiliki kekayaan budaya dan kuliner tradisional yang sangat beragam, salah satunya terdapat di Provinsi Riau. Di Provinsi yang dihuni oleh mayoritas Suku Melayu ini, banyak sekali kearifan lokal terutama dalam bentuk makanan tradisional yang masih dilestarikan sampai saat ini. Makanan tradisional melayu sebenarnya cukup beragam seperti asam pedas, yaitu kuah yang terdiri dari bumbu pedas dan asam yang, biasanya ikan juga sering dimasak asam pedas, mie sagu yaitu mie yang terbuat dari tepung sagu, nasi lemak yaitu terdiri dari nasi yang dikukus dengan santan kelapa, dan beragam hidangan lainnya. Makanan tradisional melayu yang dimiliki oleh Provinsi Riau juga menjadi salah satu daya tarik wisatawan yang berkunjung ke Provinsi Riau. Hal ini dikarenakan cita rasa dan rempah-rempahnya yang khas menjadi minat bagi wisatawan.

Salah satu kearifan lokal di bumi Melayu Provinsi Riau adalah asam pedas ikan patin, hidangan khas berbahan ikan patin dari daerah Kampar yang bercita rasa asam, pedas, dan gurih. Selain sebagai makanan sehari-hari, asam pedas patin juga mengandung nilai sosial dan budaya, mempererat keakraban dalam keluarga maupun masyarakat dan menjadi simbol identitas kuliner masyarakat Melayu Riau. Namun, di tengah arus globalisasi dan perubahan gaya hidup modern, banyak generasi muda, terutama anak-anak, mulai kurang mengenal sejarah dan makna di balik kuliner tradisional ini. Oleh karena itu, upaya sosialisasi kearifan lokal perlu terus digencarkan agar nilai budaya ini tidak terkikis dan tetap lestari di tengah masyarakat. Namun, dalam era globalisasi saat ini, minat generasi muda terhadap makanan tradisional cenderung menurun, tergeser oleh tren kuliner modern dan cepat saji.

Sejumlah upaya untuk memperkuat kesadaran generasi muda terhadap kearifan lokal telah dilakukan sebelumnya. Misalnya, dalam penelitian yang dilakukan oleh Asril, menjelaskan bahwa publikasi dan seminar sejarah, serta penggunaan media kreatif berbasis budaya, mampu menumbuhkan rasa cinta terhadap budaya lokal di kalangan anak muda [1]. Selain itu, Soh et al, dalam penelitiannya tentang nasi lemak Melayu menegaskan bahwa promosi kuliner tradisional bisa menjadi salah satu bentuk wisata budaya dan sekaligus memperkuat identitas lokal masyarakat Melayu di Kepulauan Riau [2]. Kedua studi ini memperlihatkan bahwa sosialisasi budaya dan kuliner tradisional perlu dikemas secara menarik agar anak-anak dan remaja mau mengenali dan melestarikannya.

Berdasarkan pengalaman empiris dan kajian literatur di atas, asam pedas ikan patin dipilih sebagai fokus sosialisasi karena makanan ini merupakan ikon kuliner Riau yang kaya rempah, bernilai sejarah, dan menjadi simbol keakraban dalam budaya Melayu. Selain itu, pemanfaatan ikan patin sebagai bahan utama turut mendukung potensi perikanan lokal dan ketahanan pangan daerah [3]. Memperkenalkan asam pedas patin sejak dini diharapkan dapat menumbuhkan rasa bangga dan cinta terhadap kearifan lokal Riau, sekaligus menjadi contoh konkret upaya melestarikan budaya kuliner.

Lokasi pelaksanaan sosialisasi, yakni di Panti Asuhan Rumah Bahagia Pelita Kasih, Kota Pekanbaru, dipilih bukan hanya karena jaraknya yang strategis dan kedekatan lokasi, tetapi juga sebagai bentuk kepedulian sosial mahasiswa terhadap anak-anak yang kurang beruntung. Panti asuhan merupakan lingkungan pembinaan anak-anak dan remaja, sehingga menjadi ruang strategis untuk menanamkan pengetahuan dan kecintaan terhadap budaya lokal sejak dini. Selain itu, melalui kegiatan ini mahasiswa Program Studi Ilmu Hukum Universitas Muhammadiyah Riau (UMRI) juga berkesempatan mempraktikkan nilai-nilai kepedulian sosial dan pengabdian kepada masyarakat sebagai wujud Tri Dharma Perguruan Tinggi.

Pengabdian ini sejalan dengan ketentuan Pasal 18B ayat (2) dan Pasal 28I ayat (3) Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945, yang menegaskan pengakuan dan penghormatan terhadap masyarakat hukum adat dan identitas budayanya. Selain itu, Undang-Undang Nomor 32 Tahun 2009 tentang Perlindungan dan Pengelolaan Lingkungan Hidup juga menekankan pentingnya melindungi dan melestarikan kearifan lokal sebagai bagian dari upaya menjaga keberlanjutan lingkungan dan budaya [4]. Dengan berlandaskan peraturan perundang-undangan ini, diharapkan kegiatan sosialisasi asam pedas ikan patin di panti asuhan mampu menjadi contoh nyata edukasi dan implementasi pelestarian kearifan lokal sekaligus memperkuat rasa cinta budaya di generasi penerus bangsa.

Dari uraian di atas, maka rumusan masalah dalam artikel ini adalah: Bagaimana pelaksanaan sosialisasi kearifan lokal kuliner asam pedas patin di Panti Asuhan Rumah Bahagia Pelita Kasih?, apa dampak sosialisasi kearifan lokal tersebut terhadap peningkatan kesadaran dan kepedulian anak-anak panti asuhan? dan bagaimana Perspektif Hukum dan Kebijakan dalam Pelestarian Kearifan Lokal?. Tujuan artikel ini adalah untuk mendeskripsikan proses dan dampak sosialisasi kearifan lokal asam pedas patin, serta menganalisis peran instrumen hukum dalam melindungi dan melestarikan budaya lokal. Dengan adanya pengabdian ini, diharapkan anak-anak panti asuhan dan masyarakat luas semakin mengenal, mencintai, dan mau melestarikan makanan tradisional sebagai bagian dari warisan budaya Riau. Selain itu, dengan adanya pengabdian ini, diharapkan anak-anak panti asuhan semakin mengapresiasi kuliner tradisional daerahnya, sehingga nilai-nilai budaya tersebut tetap hidup dan Lestari serta tumbuh dan berkembang di Bumi Melayu Provinsi Riau.

## **METODE**

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah metode kualitatif deskriptif, yakni suatu metode untuk menggali, mendeskripsikan, dan memahami makna dari interaksi sosial dan respons peserta secara mendalam dan apa adanya [5]. Pendekatan kualitatif dipilih karena mampu menangkap perubahan sikap, persepsi, dan tingkat pemahaman anak-anak panti terhadap kearifan lokal makanan tradisional setelah mengikuti sosialisasi.

Kegiatan dilaksanakan di Panti Asuhan Rumah Bahagia Pelita Kasih, Jl. Riau Ujung, Air Hitam, Kecamatan Payung Sekaki, Kota Pekanbaru, Riau, pada hari Kamis, 19 Juni 2025. Lokasi ini dipilih berdasarkan pertimbangan strategis dan kedekatan domisili mahasiswa, serta sebagai wujud kepedulian sosial kepada anak-anak panti agar mereka lebih mengenal budaya dan kearifan lokal sejak dini. Jumlah peserta sosialisasi adalah 15 orang yang terdiri dari anak-anak panti dan pengurusnya. Rangkaian kegiatan meliputi penyampaian materi sejarah dan makna asam pedas ikan patin khas Kampar, dilanjutkan dengan tanya jawab interaktif untuk melihat antusiasme dan pengetahuan awal anak-anak, serta pembagian dan pencicipan langsung makanan asam pedas patin sebagai pengalaman nyata mengenal cita rasa khas daerah. Selain memperkenalkan kuliner lokal, kegiatan ini sekaligus memberikan edukasi dan menumbuhkan rasa simpati mahasiswa kepada anak-anak panti.

Sumber data utama dalam pengabdian ini adalah hasil observasi langsung selama kegiatan berlangsung dan wawancara informal setelah sosialisasi selesai [6]. Selain itu, digunakan juga catatan refleksi mahasiswa sebagai sumber data pendukung untuk menilai proses dan efektivitas kegiatan. Teknik pengumpulan data meliputi observasi atau pengamatan langsung terkait antusiasme dan partisipasi anak-anak saat presentasi dan tanya jawab dan *Focus Group Discussion* (FGD) atau diskusi kelompok untuk menggali pendapat mereka terhadap asam pedas patin, serta respon anak-anak panti saat mencicipi makanan khas tersebut. Melalui FGD ini maka akan digali tanggapan peserta sosialisasi setelah mengenal dan mencicipi makanan tersebut. Keberhasilan kegiatan diukur secara deskriptif berdasarkan indikator perubahan sikap anak-anak terhadap makanan tradisional (seperti ketertarikan dan rasa ingin tahu), adanya apresiasi dan rasa bangga mereka terhadap kearifan lokal Riau, serta meningkatnya kepedulian sosial mahasiswa selama berlangsungnya pengabdian.

Data yang terkumpul kemudian dianalisis secara deskriptif untuk melihat perubahan sikap dan peningkatan pengetahuan anak-anak panti terhadap makanan tradisional Riau, serta untuk mengevaluasi keberhasilan kegiatan. Indikator keberhasilan diukur dari meningkatnya rasa ingin tahu anak-anak terhadap budaya lokal, munculnya rasa bangga terhadap makanan tradisional Riau, serta meningkatnya kepedulian mahasiswa terhadap makanan tradisional sebagai bagian dari kearifan lokal. Dengan cara ini, hasil pengabdian diharapkan bisa terukur secara kualitatif dan memberikan dampak sosial budaya maupun edukatif secara nyata.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Pengabdian kepada masyarakat adalah usaha untuk menyebarkan ilmu pengetahuan, teknologi, dan seni kepada masyarakat, maka pada bagian ini akan penulis uraikan hasil dan pembahasan dari kegiatan pengabdian yang telah dilaksanakan, sekaligus menganalisis makna dan dampaknya secara komprehensif. Hasil dan pembahasan dimulai dari pemaparan mengenai kuliner tradisional sebagai identitas budaya lokal untuk memberi pemahaman tentang peran makanan dalam memperkuat jatidiri masyarakat. Selanjutnya, diuraikan secara spesifik asam pedas ikan patin sebagai salah satu bentuk kearifan lokal Riau yang perlu dikenali dan dilestarikan. Pembahasan berlanjut pada pelaksanaan sosialisasi dan edukasi mengenai kuliner tradisional asam pedas patin di Panti Asuhan Rumah Bahagia Pelita Kasih, Pekanbaru, meliputi antusiasme dan tanggapan anak-anak panti selama kegiatan berlangsung. Selain itu, dampak sosialisasi terhadap peningkatan kesadaran dan pelestarian kearifan lokal juga dianalisis sebagai bentuk nyata kontribusi pengabdian ini. Terakhir, pembahasan ditutup dengan meninjau perspektif hukum dan kebijakan dalam pelestarian kearifan lokal, agar pembaca memahami bahwa upaya melindungi dan melestarikan budaya bukan hanya tanggung jawab sosial, melainkan juga diamanatkan secara konstitusional dan peraturan perundang-undangan.

### **Kuliner Tradisional Sebagai Identitas Budaya Lokal**

Indonesia merupakan negara kepulauan yang memiliki keberagaman budaya dan tradisi, salah satunya terwujud dalam bentuk kuliner tradisional. Makanan tradisional bukan sekadar untuk memenuhi kebutuhan pangan, tetapi juga menjadi simbol identitas dan kekayaan budaya setiap daerah. Indonesia, sebagai Negara maritim, kaya akan makanan laut olahan sebagai lauk bagi penduduk di sekitar garis pantai. Sementara penduduk di dataran tinggi biasanya menggunakan umbi-umbian (yang ditanam di tanah) sebagai makanan pokok dan menggunakan bumbu dasar seperti bawang, jahe, cengkeh, dan sebagainya. Indonesia berada di garis katulistiwa yang baik untuk menanam rempah-rempah. Dari Sabang hingga Merauke, ada banyak tempat berbeda untuk menanam tanaman, sehingga makanan lokal yang diproses bervariasi dengan menggunakan rempah-rempah. Keberadaan akulturasi membuat kuliner khas Indonesia unik dan berbeda [7].

Selain sebagai kebutuhan biologis, makanan juga berfungsi sebagai pembentuk identitas budaya masyarakat setempat. Dalam karyanya yang berjudul *Food is Culture*, Massimo Montanari dalam Setiawan menjelaskan bahwa makanan bersifat kultural. Menurutnya, makanan pada dasarnya adalah produk kultural. Makanan merupakan sesuatu yang dikonstruksikan oleh manusia. Makanan tradisional menjadi pelengkap dalam upacara sosial dan keagamaan, khususnya berkenaan dengan peristiwa-peristiwa besar dalam kehidupan [8]. Dengan demikian, kuliner tradisional bukan hanya soal rasa dan resep, tetapi juga menjadi medium untuk menjaga nilai, simbol, dan makna dalam kehidupan sosial masyarakat.

Pada masyarakat Riau, kuliner tradisional seperti asam pedas ikan patin adalah contoh nyata makanan yang sarat makna budaya dan menjadi bagian dari identitas lokal. Dengan mengenali dan melestarikannya, masyarakat tidak hanya mempertahankan cita rasa warisan leluhur, tetapi juga turut menjaga keberlanjutan identitas budaya lokal agar tetap hidup dan berkembang di tengah arus perubahan zaman.

## Asam Pedas Ikan Patin Sebagai 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. Pengertian kearifan lokal juga dijelaskan dalam Undang-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 sebagaimana dikutip oleh Maulana, et.al., 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) [9]. Salah satu bentuk kearifan lokal adalah makanan tradisional berupa asam pedas ikan patin khas Riau.

Asam pedas ikan patin termasuk ke dalam kearifan lokal karena mengandung nilai-nilai budaya, tradisi, dan pengetahuan masyarakat Melayu Riau yang diwariskan secara turun-temurun. Hidangan ini tidak hanya sekadar makanan, tetapi mencerminkan identitas dan karakteristik masyarakat setempat. Penggunaan bahan-bahan alami seperti ikan patin dari perairan lokal serta rempah-rempah khas Indonesia seperti lengkuas, jahe, serai, daun kunyit, dan asam kandis menunjukkan pemanfaatan sumber daya alam yang cermat dan berkelanjutan sebagai bentuk pengetahuan lokal dalam mengelola lingkungan.

Secara historis, Menurut Fransiska awalnya orang tua zaman dahulu mengolah ikan patin hanya dengan menggoreng atau dibakar. Namun, saat pedagang dari Tiongkok dan Arab singgah di Riau, dengan kegiatan berdagang sekaligus menjual rempah, mulailah ikan patin ini dimasak dengan berbagairacikan bumbu rempah, salah satunya asam pedas [10]. Sebenarnya selain asam pedas, masih banyak olahan ikan patin lainnya. Namun yang benar-benar menjadi ciri khas masakan masyarakat Melayu Riau adalah ikan patin asam pedas. Masakan tradisional khas tanah Melayu ini biasanya dihidangkan pada acara keluarga, seperti pesta pernikahan ataupun sunatan. Selain itu, menu gulai asam pedas ikan juga menjadi simbol penguat tali silaturahmi, yang biasa dibawa ketika menantu berkunjung ke rumah mertua atau antar saudara.

Berdasarkan hasil studi literatur untuk mendalami proses pembuatan asam pedas khas berbahan ikan patin dari daerah Kampar yang bercita rasa asam, pedas, dan gurih khas Riau, hidangan ini dibuat dengan memasak ikan patin dalam kuah yang terdiri dari bumbu pedas dan asam [11]. Bahan utama yang diperlukan adalah ikan patin segar yang memiliki daging lembut dan gurih. Selain itu, diperlukan juga minyak goreng untuk menumis bumbu, air sebagai kuah, dan garam sebagai penyedap rasa. Sementara itu, bumbu yang digunakan terdiri dari berbagai rempah yang kaya akan cita rasa. Bumbu-bumbu tersebut meliputi cabai sebagai pemberi rasa pedas, bawang merah dan bawang putih yang memberikan aroma harum, serta tomat yang menambah rasa segar pada kuah. Jahe dan lengkuas digunakan untuk menghilangkan bau amis dari ikan serta memperkaya rasa. Daun kunyit, daun jeruk, dan serai menjadi pelengkap yang memberikan aroma khas pada masakan ini. Tak lupa, asam kandis ditambahkan untuk memberikan rasa asam yang segar dan menjadi ciri khas utama dari masakan asam pedas ini. Perpaduan bahan dan bumbu tersebut menjadikan hidangan ini kaya akan rasa dan sangat menggugah selera. Berikut cara pembuatannya :

### (1) Persiapan ikan

Bersihkan ikan patin hingga bersih dari lendir dan kotoran. Kemudian lumuri ikan dengan garam dan perasan jeruk nipis untuk menghilangkan bau amis. Diamkan selama beberapa menit agar bumbu meresap, lalu bilas kembali jika diperlukan.

- (2) Menyiapkan bumbu  
Haluskan bumbu utama menggunakan blender, yaitu cabai, bawang merah, bawang putih, tomat, jahe, dan lengkuas. Sisihkan daun kunyit, daun jeruk, dan serai karena tidak ikut diblender, melainkan dimasukkan secara utuh nanti saat memasak.
- (3) Menumis bumbu  
Panaskan minyak goreng di dalam wajan dan tumis bumbu halus hingga harum dan matang sempurna.
- (4) Membuat kuah dan memasak ikan  
Tambahkan air sedikit demi sedikit ke dalam bumbu yang ditumis. Aduk merata dan masak hingga kuah mendidih dan mulai mengental. Setelah itu, masukkan potongan ikan patin ke dalam kuah yang sudah mendidih. Aduk perlahan agar ikan tidak hancur dan biarkan ikan matang secara merata.
- (5) Menambahkan Bumbu Pelengkap  
Masukkan serai yang telah dimemarkan, daun kunyit, dan daun jeruk. Tambahkan garam secukupnya untuk menyesuaikan rasa.
- (6) Penyelesaian dan Penyajian  
Masak hingga ikan benar-benar matang dan dagingnya empuk. Setelah matang, angkat dan sajikan ikan patin asam pedas di atas piring saji. Hidangan asam pedas ikan patin siap disajikan bersama nasi hangat sebagai pelengkap utama.

Berikut visualisasi asam pedas ikan patin yang telah siap disajikan :



Gambar 1. Visualisasi Asam Pedas Ikan Patin

## Sosialisasi dan Edukasi Terkait Kuliner Tradisional Asam Pedas Ikan Patin di Panti Asuhan Rumah Bahagia Pelita Kasih

Sosialisasi dan edukasi merupakan bagian penting dari upaya memperkenalkan dan melestarikan budaya lokal kepada generasi muda. Menurut Eviadi dalam Yunita sosialisasi dapat dimaknai sebagai usaha memasukkan nilai-nilai kebudayaan terhadap individu sehingga individu tersebut menjadi bagian masyarakat [12]. Tujuan dari adanya sosialisasi adalah mengajarkan kebudayaan yang berlaku dalam suatu kelompok kepada individu dari segi peran dan status sosial

Selain itu, sosialisasi juga didefinisikan sebagai proses melalui mana seorang anak belajar menjadi seorang anggota yang berpartisipasi dalam masyarakat. Dengan begitu, melalui sosialisasi inilah nilai-nilai masyarakat masuk ke dalam diri individu dan membuat mereka mengetahui peran masing-masing sekaligus menerima pesan-pesan budaya sesuai nilai-nilai sosial [13].

Dalam pengenalan makanan tradisional asam pedas ikan patin, edukasi dan sosialisasi menjadi cara yang efektif untuk mengenalkan identitas budaya daerah. Makanan tradisional merupakan salah satu identitas suatu kelompok masyarakat yang sangat mudah untuk dikenali. Setiap wilayah di Indonesia memiliki kekayaan kuliner sebagai identitas daerah, dan salah satu cara untuk mengenalkan dan mempromosikan kekayaan tersebut adalah melalui edukasi dan sosialisasi [14]. Dan berikut adalah hasil kegiatan sosialisasi yang telah kami lakukan :

**(1) Prosedur Pelaksanaan Kegiatan Sosialisasi****a. Tahap Persiapan**

Pada tahap persiapan, tim mahasiswa melakukan koordinasi secara matang agar pelaksanaan sosialisasi berjalan lancar dan sesuai tujuan. Mahasiswa terlebih dahulu menentukan konsep dan materi sosialisasi, seperti sejarah dan makna budaya asam pedas ikan patin sebagai kuliner khas Riau. Selain itu, media presentasi berupa laptop dan handphone disiapkan untuk membantu penyampaian agar lebih menarik dan interaktif. Mahasiswa juga mempersiapkan bahan-bahan masakan dan hidangan asam pedas patin untuk dicicipi anak-anak panti, serta membuat lembar observasi untuk memantau antusiasme dan tingkat partisipasi selama kegiatan berlangsung. Sebagai penyelenggara kegiatan sosialisasi kami juga melakukan persiapan dengan menyiapkan spanduk sosialisasi sebagai salah satu media pelengkap kegiatan sosialisasi yang kami laksanakan, berikut dokumentasi spanduk kegiatan :



Gambar 2. Spanduk Sosialisasi Kegiatan

Selain mempersiapkan materi dan logistik, tim juga melakukan koordinasi teknis dengan pihak Panti Asuhan Rumah Bahagia Pelita Kasih untuk memastikan kesesuaian waktu dan tempat pelaksanaan. Lokasi panti di Jl. Riau Ujung, Air Hitam, Kecamatan Payung Sekaki, Kota Pekanbaru dipilih karena jaraknya yang strategis dan demi menunjukkan kepedulian sosial mahasiswa terhadap anak-anak panti. Dengan persiapan ini, tim yakin anak-anak panti dan pengurusnya akan lebih nyaman dan terbuka selama mengikuti kegiatan sosialisasi, sehingga tujuan pengabdian untuk mengenalkan kearifan lokal bisa tercapai.

**b. Tahap Pelaksanaan**

Kegiatan dilaksanakan pada hari Kamis, 19 Juni 2025, di Panti Asuhan Rumah Bahagia Pelita Kasih, Pekanbaru. Sosialisasi dimulai dengan penyampaian sejarah dan makna asam pedas ikan patin sebagai ikon kuliner Riau. Mahasiswa menjelaskan bahwa makanan ini bukan hanya bercita rasa lezat, tetapi juga sarat nilai budaya dan tradisi masyarakat Melayu. Penyampaian materi didukung visualisasi gambar dan video agar anak-anak lebih mudah memahami sekaligus tertarik mengenali kearifan lokal daerahnya.



Gambar 3. Penyampaian Materi Sosialisasi

Setelah penyampaian materi, dilanjutkan sesi tanya jawab untuk memancing partisipasi anak-anak dan memastikan mereka memahami penjelasan. Kegiatan dilanjutkan dengan pembagian asam pedas patin kepada anak-anak dan pengurus panti agar mereka bisa mencicipi langsung kelezatannya. Melalui proses ini, anak-anak terlihat antusias dan banyak mengajukan pertanyaan, bahkan berbagi cerita pengalaman mereka mencicipi masakan tradisional di keluarga. Suasana hangat dan akrab membuat pesan edukasi lebih mudah diterima, sehingga diharapkan anak-anak tumbuh rasa cinta dan bangga terhadap makanan khas daerahnya.

#### c. Tahap Evaluasi dan Refleksi

Pada tahap evaluasi, tim melakukan pengamatan secara langsung selama sosialisasi berlangsung. Mahasiswa mencatat tingkat partisipasi anak-anak saat mendengarkan materi, keaktifan mereka dalam sesi tanya jawab, hingga reaksi mereka ketika mencicipi asam pedas patin. Selain itu, wawancara informal dan diskusi ringan juga dilakukan untuk mengetahui tanggapan anak-anak dan pengurus panti mengenai kegiatan dan pesan yang disampaikan.

Berdasarkan refleksi tim, anak-anak panti menunjukkan antusiasme dan respon positif terhadap sosialisasi ini. Mereka tampak lebih memahami nilai budaya di balik makanan tradisional dan bersemangat melestarikannya. Mahasiswa pun mengevaluasi bahwa metode presentasi visual dan praktik langsung mencicipi makanan merupakan cara efektif untuk memperkenalkan kearifan lokal. Temuan ini menjadi bahan perbaikan untuk pengabdian selanjutnya agar bisa menjangkau lebih banyak anak-anak dan melestarikan budaya lokal secara berkelanjutan.

### Dampak Sosialisasi Terhadap Pelestarian Kearifan Lokal

Sosialisasi dan edukasi tentang kuliner tradisional asam pedas ikan patin di Panti Asuhan Rumah Bahagia Pelita Kasih memberikan dampak positif terhadap pelestarian kearifan lokal. Anak-anak panti dan pengurusnya menjadi lebih memahami bahwa makanan tradisional bukan sekadar hidangan, melainkan bagian dari identitas budaya dan simbol kekayaan lokal. Makanan tradisional dapat dikatakan sebagai identitas lokal karena keberadaannya yang menjadi bagian dari budaya masyarakat, seperti tata cara tertentu dalam mengolah bahan makanannya, perannya dalam budaya masyarakat dan tata perayaan, serta resep yang terjaga secara turun-temurun [14]. Dengan kata lain, mengenalkan makanan tradisional secara langsung dan melibatkan generasi muda adalah salah satu cara efektif agar tradisi kuliner tetap hidup dan terjaga.

Selain itu, kegiatan ini menunjukkan bahwa membuat dan menyajikan makanan tradisional tidak bisa dilepaskan dari budaya dan tradisi masyarakat. Sebagaimana dikemukakan oleh Juniarti bahwa tradisi membuat makanan tradisional pada setiap masyarakat pada dasarnya tidak bisa dilepaskan dari budaya masyarakat pendukungnya, sebagai acuan dan mendasari cara pembuatan dan keterlibatan warga suatu kerabat [15]. Dengan memperhatikan cara pengolahan dan penyajian, anak-anak panti belajar bahwa makanan seperti asam pedas patin memiliki makna dan fungsi sosial yang penting dalam budaya masyarakat Melayu Riau. Selain berguna untuk memenuhi kebutuhan pangan, makanan tradisional juga berfungsi mempererat relasi sosial dan menjadi simbol kekayaan budaya lokal.

Pengalaman sosialisasi ini juga berpengaruh positif terhadap pembentukan kesadaran dan rasa tanggung jawab generasi muda untuk menjaga dan melestarikan kearifan lokal. Dalam era globalisasi dan perubahan gaya hidup saat ini, kearifan lokal, terutama dalam bentuk kuliner tradisional, perlu dijaga agar tidak punah. Fadila menekankan bahwa kearifan lokal dalam pembelajaran memberikan dampak yang sangat baik bagi siswa dalam berinteraksi juga berpikir secara kritis dengan orang lain, apalagi pada era milenial seperti sekarang, di mana kearifan lokal apabila tidak dilestarikan maka akan hilang ditelan waktu [16]. Oleh sebab itu, sosialisasi dan edukasi ini menjadi contoh nyata bahwa pembelajaran tentang kearifan lokal harus terus dikembangkan agar generasi muda tumbuh dalam rasa cinta dan kepedulian terhadap warisan budayanya.

Oleh karena itu, dapat disimpulkan bahwa dampak sosialisasi ini bisa terlihat dari meningkatnya pengetahuan anak-anak panti terhadap asam pedas patin sebagai makanan khas Riau, meningkatnya rasa bangga mereka terhadap budaya lokal, serta tumbuhnya keinginan untuk melestarikannya. Selain menjadi pengalaman edukatif, kegiatan ini sekaligus memperkuat identitas budaya generasi muda agar tetap mencintai dan menjaga keberadaan kearifan lokal sebagai bagian dari warisan nenek moyang.



Gambar 4. Antusiasme Anak-anak Panti Setelah Selesai Kegiatan Sosialisasi

#### **Perspektif Hukum Dan Kebijakan Dalam Pelestarian Kearifan Lokal**

Pengakuan dan pelestarian kearifan lokal merupakan bagian dari kehendak konstitusi sebagaimana tertuang dalam Pasal 18B ayat (2) UUD NRI 1945, yang menegaskan bahwa negara mengakui dan menghormati kesatuan masyarakat hukum adat dan hak-hak tradisionalnya. Dengan ketentuan ini, makanan tradisional seperti asam pedas ikan patin yang menjadi salah satu wujud kearifan lokal Riau harus dipandang sebagai bagian dari identitas budaya yang dilindungi. Kegiatan sosialisasi di Panti Asuhan Rumah Bahagia Pelita Kasih merupakan contoh konkret bentuk pengamalan semangat konstitusional tersebut, yakni mengenalkan dan melestarikan kearifan lokal sejak dini kepada anak-anak agar mereka tumbuh dengan rasa cinta dan bangga terhadap budaya daerahnya.

Selain ketentuan dalam konstitusi, instrumen hukum di tingkat daerah juga berperan penting dalam melindungi kearifan lokal. Kristiyanto menjelaskan bahwa Peraturan Daerah (Perda) menjadi salah satu wujud pengakuan terhadap eksistensi masyarakat adat dan budaya lokalnya [17]. Dengan adanya Perda, pemerintah daerah wajib mempertimbangkan nilai-nilai

budaya dalam pembentukan kebijakan dan program pembangunan. Sosialisasi asam pedas patin di panti asuhan ini sekaligus menjadi bentuk implementasi dan edukasi, bahwa makanan tradisional harus dijaga dan diwariskan kepada generasi penerus agar tetap lestari dan diakui sebagai bagian dari budaya lokal sesuai amanat peraturan.

Selanjutnya, Undang-Undang Nomor 32 Tahun 2009 tentang Perlindungan dan Pengelolaan Lingkungan Hidup (PPLH) turut memperkuat upaya pelestarian kearifan lokal. Undang-undang ini mengakui bahwa kearifan lokal merupakan nilai hidup masyarakat untuk melindungi dan mengelola lingkungan secara berkelanjutan. Dalam konteks ini, tradisi kuliner asam pedas patin adalah salah satu bentuk kearifan lokal yang berakar dari sumber daya perikanan dan rempah-rempah daerah, sehingga melestarikannya berarti juga menjaga keseimbangan lingkungan dan ekosistem setempat.

Selain pengakuan secara hukum, Njatrijani menegaskan bahwa kearifan lokal mencakup ekspresi budaya tradisional (EBT) sebagai warisan budaya tak benda, baik secara kolektif maupun individual [18]. Pengenalan asam pedas patin melalui kegiatan sosialisasi di panti asuhan memberi contoh nyata bentuk EBT, di mana anak-anak diajak untuk memahami dan melestarikan resep tradisional, makna simbolisnya, dan nilai kebersamaan dalam penyajiannya. Dengan begitu, sosialisasi ini bukan hanya memperkenalkan kuliner, tetapi juga memperkuat nilai budaya dan spiritual masyarakat Melayu Riau agar tetap hidup di masa depan.

Keterkaitan program sosialisasi ini dengan peraturan perundang-undangan menunjukkan bahwa melestarikan kearifan lokal adalah kewajiban bersama, baik pemerintah, masyarakat, maupun institusi pendidikan. Dengan melaksanakan sosialisasi di Panti Asuhan Rumah Bahagia Pelita Kasih, mahasiswa Program Studi Ilmu Hukum UMRI Riau telah ikut berkontribusi melaksanakan amanat konstitusi dan peraturan perundang-undangan untuk melindungi dan melestarikan warisan budaya lokal, sekaligus menumbuhkan rasa cinta budaya di kalangan generasi muda sebagai bagian dari upaya pembentukan masyarakat yang berkeadilan dan berbudaya.

Pada akhirnya, penguatan nilai kearifan lokal harus terus dilakukan agar tidak punah ditelan zaman. Sosialisasi dan edukasi asam pedas patin di panti asuhan menjadi contoh konkret penerapan hukum dan kebijakan budaya di tingkat akar rumput, di mana anak-anak sejak dini diberi ruang untuk mengenal, melestarikan, dan mengembangkan budaya daerahnya. Dengan langkah nyata seperti ini, pelestarian kearifan lokal benar-benar diimplementasikan sesuai kehendak peraturan perundang-undangan dan prinsip pengelolaan lingkungan dan budaya secara berkelanjutan.

## **KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil kajian dan observasi selama melakukan kegiatan pengabdian masyarakat terkait sosialisasi kuliner tradisional asam pedas ikan patin sebagai bagian dari kearifan lokal, dapat disimpulkan bahwa kegiatan sosialisasi dan edukasi kuliner tradisional asam pedas ikan patin di Panti Asuhan Rumah Bahagia Pelita Kasih menunjukkan hasil yang positif dan sesuai tujuan. Melalui penyampaian materi secara interaktif dan praktik langsung mencicipi hidangan, anak-anak dan pengurus panti menjadi lebih memahami makna budaya di balik makanan tradisional sekaligus tumbuh rasa cinta dan bangga terhadap kearifan lokal Riau. Antusiasme dan partisipasi peserta dalam setiap tahapan mulai dari persiapan, pelaksanaan, hingga evaluasi dan refleksi mencerminkan bahwa metode edukasi interaktif dan pengalaman langsung mencicipi makanan tradisional merupakan cara efektif untuk mengenalkan dan melestarikan kearifan lokal. Selain itu, pembahasan juga menunjukkan bahwa upaya pelestarian kearifan lokal seperti ini selaras dengan amanat hukum dan peraturan perundang-undangan, baik UUD NRI 1945 maupun Undang-Undang Nomor 32 Tahun 2009 tentang Perlindungan dan Pengelolaan Lingkungan Hidup, sehingga memperkuat legitimasi dan keberlanjutan pengembangan budaya tradisional di tingkat masyarakat.

Namun, terdapat beberapa kelemahan seperti keterbatasan waktu dan jumlah peserta, sehingga pendalaman materi perlu lebih kreatif agar lebih menarik dan mudah dipahami anak-anak. Selain itu, agar dampaknya lebih luas dan berkelanjutan, kegiatan serupa bisa

dikembangkan lebih lanjut dengan melibatkan pemerintah daerah, tokoh adat, dan memanfaatkan media pembelajaran modern. Dengan begitu, upaya pelestarian kearifan lokal seperti asam pedas ikan patin ini akan semakin kuat dan mampu bertahan di tengah arus perubahan zaman.

### UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah mendukung dan berkontribusi dalam pelaksanaan pengabdian ini. Ucapan terima kasih disampaikan terutama kepada Panti Asuhan Rumah Bahagia Pelita Kasih beserta anak-anak dan pengurusnya, yang telah berkenan menerima dan berpartisipasi aktif selama kegiatan berlangsung. Selain itu, penulis juga berterima kasih kepada teman-teman mahasiswa yang telah bekerjasama dan berperan dalam menyukseskan kegiatan ini. Semoga kegiatan sosialisasi ini membawa manfaat dan menjadi motivasi untuk terus melestarikan kearifan lokal sebagai bagian dari budaya dan identitas bangsa.

### DAFTAR PUSTAKA

- [1] Asril, "Menumbuhkan Kesadaran Sejarah Generasi Muda Melalui Kearifan Lokal Budaya Melayu Riau," *Jurnal Pendidikan Sejarah dan Kajian Sejarah*, vol. 4, no. 1, pp. 11-17, 2022.
- [2] A. Soh, E. Engelica, and D. L. Samosir, "Makanan Tradisional Nasi Lemak Suku Melayu Sebagai Dayatarik Wisata Kuliner di Kota Batam," *Jurnal Altasia*, vol. 3, no. 2, pp. 5-57, 2021.
- [3] M. Jannah, "Kuliner Khas Provinsi Riau," *Riau University*, vol. 1, no. 1, pp. 1-10, 2021.
- [4] A. Sengge, "Pengawasan Dan Penegakan Hukum E-Commerce Oleh Kppu dalam Mengatasi Persaingan Usaha Tidak Sehat," *Jurnal Hukum Lex Generalis*, vol. 5, no. 4, pp. 1-12, 2024.
- [5] Hardani *et al.*, *Metode Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif*, 1st ed. Yogyakarta: CV Pustaka Ilmu Group, 2020. [Online]. Available: <https://www.pustakailmu.co.id>
- [6] S. H. Sahir, *Metode Penelitian*, 1st ed. Yogyakarta: KBM Indonesia, 2021.
- [7] S. Luckyardi and D. A. Apriliani, "Pemasaran Kuliner Indonesia Berbasis Digital Marketing Sebagai Sarana Gastro Diplomasi," *JBK*, vol. 16, no. 2, pp. 282-291, Aug. 2022, doi: 10.32815/jibeka.v16i2.968.
- [8] R. Setiawan, "Memaknai Kuliner Tradisional diNusantara: Sebuah Tinjauan Etis," *Respons*, vol. 21, no. 1, pp. 113-140, 2016.
- [9] A. Maulana *et al.*, "Sosialisasi Pengenalan Kearifan Lokal Kuliner Mie Sagu Di Rumah Yatim Pekanbaru: Cita Rasa Membentuk Nilai Identitas Daerah Provinsi Riau," *Krepa: Kreativitas Pada Abdimas*, vol. 5, no. 6, pp. 1-12, 2025.
- [10] O. Y. Fransiska, "Ikan Patin Asam Pedas Khas Riau," *Riau University*, vol. 1, no. 1, pp. 1-8, 2021.
- [11] B. U. Aisyah and N. Nurhayani, "Analisis Proses Pembuatan Pindang Ikan Patin sebagai Pembelajaran STEM: Study Kasus Pada Pengolahan Ikan Patin menjadi Pindang di Kota Palembang," *Research and Practice of Educational Chemistry*, vol. 02, no. 02, pp. 26-35, 2023.
- [12] D. Yunita, B. Sekarningrum, and W. Gunawan, "Penyuluhan Dan Sosialisasi Pentingnya Menampung Air," *Sawala*, vol. 2, no. 2, p. 114, Aug. 2021, doi: 10.24198/sawala.v2i2.33408.
- [13] Indah Diah, "Realisasi Kegiatan Pengabdian Masyarakat Melalui Sosialisasi Pentingnya Empati Dan Rasa Bergotong-Royong Di Dusun Sambong Duran, Kecamatan Jombang, Kabupaten Jombang," *Sarwahita*, vol. 18, no. 02, pp. 197-209, Nov. 2022, doi: 10.21009/sarwahita.182.8.
- [14] A. S. Purwaning Tyas, "Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris," *JPT*, vol. 1, no. 2, p. 38, Mar. 2017, doi: 10.22146/jpt.24970.
- [15] D. Juniarti, "Kearifan Lokal Makanan Tradisional: Tinjauan Etnis Dan Fungsinya Dalam Masyarakat Suku Pasmah di Kaur," *Jurnal Bakaba*, vol. 9, no. 2, pp. 44-53, 2021.

- [16] N. Fadila, "Integrasi Kearifan Lokal Makanan Tradisional Dalam Pembelajaran Di Kelas 4 SD Kabupaten Parigi Moutong," Universitas Tadulako, Palu, 2023.
- [17] E. N. Kristiyanto, "Kedudukan Kearifan Lokal Dan Peranan Masyarakat Dalam Penataan Ruang Di Daerah," *rechtsvinding*, vol. 6, no. 2, p. 151, Aug. 2017, doi: 10.33331/rechtsvinding.v6i2.172.
- [18] R. Njatrijani, "Kearifan Lokal Dalam Perspektif Budaya Kota Semarang," *GK*, vol. 5, no. 1, pp. 16-31, Oct. 2018, doi: 10.14710/gk.2018.3580.