


Filosofi Nilai Budaya Tradisional: Melalui Makanan yang Sedap yaitu Bolu Kemojo sebagai Ikon Khas Masyarakat Melayu Riau

Mis Junia^{1*}, Cassey Fiernity Claresya², Muhammad Firmansyah³, Laura Gita Putri Girsang⁴, Ayu Andira Hasibuan⁵, Dahlia Esvika⁶, Amalia Husna⁷, Sarintan Zahwa⁸, Faturrahman Ananda Nur⁹

^{1,2,3,4,5,6,7,8,9}Program Studi Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam dan Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Riau, Jl. Tuanku Tambusai, RT.03/RW.02, Kelurahan Delima, Kecamatan Tampan, Kota Pekanbaru, Riau, Indonesia.

E-mail: misjunia3@gmail.com

* Corresponding Author

 <https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i1.1873>

ARTICLE INFO

Article history

Received: 11 July 2025

Revised: 17 July 2025

Accepted: 23 July 2025

Kata Kunci:

Bolu Kemojo, Budaya Melayu Riau, Filosofi Makanan, Makanan Tradisional, Kearifan Lokal.

Keywords:

Bolu Kemojo, Riau Malay Culture, Food Philosophy, Traditional Food, Local Wisdom.



ABSTRACT

Makanan tradisional tidak hanya berfungsi sebagai pemenuh kebutuhan biologis, namun juga mengandung nilai-nilai budaya dan filosofi lokal yang mencerminkan identitas suatu masyarakat. Salah satu makanan khas Riau yang sarat makna budaya adalah bolu kemojo. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji filosofi dan nilai-nilai budaya yang terkandung dalam bolu kemojo sebagai representasi kearifan lokal masyarakat Melayu Riau. Dengan pendekatan kualitatif deskriptif, data dikumpulkan melalui studi literatur dan wawancara dengan budayawan serta pelaku UMKM kuliner di Riau. Hasil penelitian menunjukkan bahwa bolu kemojo tidak sekadar kudapan, melainkan simbol kesederhanaan, gotong royong, dan penghormatan terhadap adat. Makanan ini umumnya disajikan dalam acara adat, pernikahan, hingga penyambutan tamu kehormatan. Filosofi bentuk bunga kemojo juga memiliki makna spiritual dan simbolisasi keindahan dalam kehidupan Melayu. Dengan demikian, bolu kemojo berperan sebagai media pelestari nilai-nilai budaya yang terus hidup di tengah modernisasi.

Traditional foods not only fulfill biological needs but also contain cultural values and local philosophy that reflect a community's identity. One of Riau's signature dishes rich in cultural significance is bolu kemojo. This study aims to examine the philosophy and cultural values contained in bolu kemojo as a representation of the local wisdom of the Riau Malay community. Using a descriptive qualitative approach, data was collected through literature studies and interviews with cultural figures and culinary micro, small, and medium enterprises (MSMEs) in Riau. The results show that bolu kemojo is not just a snack, but a symbol of simplicity, mutual cooperation, and respect for tradition. This dish is commonly served at traditional events, weddings, and to welcome guests of honor. The philosophy of the kemojo flower also holds spiritual significance and symbolizes beauty in Malay life. Thus, bolu kemojo serves as a medium for preserving cultural values that continue to live amidst modernization.



This is an open access article under the CC-BY-SA license.

How to Cite: Mis Junia, et al (2025). Filosofi Nilai Budaya Tradisional: Melalui Makanan yang Sedap yaitu Bolu Kemojo sebagai Ikon Khas Masyarakat Melayu Riau, 4(1). <https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i1.1873>

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang kaya akan budaya dan tradisi yang beragam, termasuk di dalamnya kekayaan kuliner tradisional yang menjadi bagian tak terpisahkan dari identitas lokal. Setiap daerah memiliki makanan khas yang tidak hanya mencerminkan rasa dan bahan lokal, tetapi juga nilai-

nilai budaya serta filosofi kehidupan masyarakatnya. Makanan tradisional berperan penting dalam menjaga keberlanjutan budaya serta memperkuat jati diri bangsa di tengah arus globalisasi (Rahayu, 2022). Kekayaan alam, budaya dan manusia di Indonesia sebagai negara kepulauan sangat besar dan beragam yang merupakan sumber kepariwisataan dan berpotensi besar sebagai daya tarik pariwisata. Pariwisata menjadi sektor andalan Indonesia dalam pemasukan devisa negara, peningkatan pendapatan masyarakat, dan untuk meningkatkan Pendapatan Asli Daerah (PAD) di berbagai kabupaten/kota maupun provinsi. Daya tarik wisata dibagi menjadi daya tarik wisata alam, daya tarik wisata buatan dan budaya. Daya tarik wisata yang juga disebut objek wisata merupakan potensi yang menjadi pendorong kehadiran wisatawan ke suatu daerah tujuan wisata (Nu'man, 2023).

Pangan tradisional adalah makanan yang dikonsumsi masyarakat golongan etnik dan wilayah spesifik, diolah dari resep yang dikenal masyarakat, bahan-bahannya diperoleh dari sumber lokal dan memiliki rasa yang relatif sesuai dengan selera masyarakat setempat. Pangan tradisional Indonesia terbuat dari beragam bahan mentah seperti beras, jagung, umbi-umbian, tepung-tepungan, sayur-sayuran, buah-buahan, kelapa, ikan, unggas, daging, susu, serta rempah-rempah, dengan aneka ragam resep dan proses pengolahan. Pangan tradisional tersebut dikonsumsi sebagai makanan lengkap, hidangan camilan/ kue, dan sebagai minuman. Pangan tradisional mempunyai potensi yang besar untuk dikembangkan karena dapat meningkatkan perekonomian masyarakat dan pendapatan asli daerah, peningkatan status gizi dan kesehatan masyarakat, dan untuk wisata boga (Widiatmika, 2015).

Salah satu kota di Provinsi Riau adalah kota Pekanbaru dengan ibu kota Pekanbaru itu sendiri. Kota Pekanbaru mempunyai daerah administrasi pemerintahan dengan luas menurut Permendagri Nomor. 66 Tahun 2011 yakni seluas 632, 27 km² serta dengan jumlah penduduk sebanyak 769. 497 jiwa. Secara administratif Kota Pekanbaru mempunyai 12 wilayah kecamatan serta 58 wilayah kelurahan. Pekanbaru terhitung kota perdagangan serta jasa yang mempunyai tingkatan urbanisasi yang lumayan besar dari daerah- daerah di Provinsi Riau. Kota ini pula memperoleh julukan bagaikan kota seribu ruko sebab di sepanjang kota ditemui banyak sekali ruko selaku pusat kegiatan aktivitas berdagang serta bisnis warga. Selayaknya kota perdagangan, Pekanbaru mempunyai sekian banyak pusat perbelanjaan, diantara merupakan Plaza Senapelan, Plaza Sukaramai, Plaza Citra, Mal SKA, Mal Pekanbaru, Mal Ciputra, Lotte Mart, The Central, Metropolitan Trade Center, Ramayana serta Giant. Di samping pusat perbelanjaan modern, ada pula pusat perbelanjaan tradisional yang termasuk salah satu objek wisata Kota Pekanbaru, pasar tradisional yang terdapat di Pekanbaru merupakan pasar bawah, Pasar Raya Senapelan(Pasar Kodim), pasar cik puan , Pasar Andil, Pasar Lima Puluh serta pasar rumbai (Sihaloho et al., 2021).

Kemojo atau kemojo berasal dari kata kamboja. Kue tradisional ini diberi nama kamboja karena dibuat dengan loyang yang berbentuk bunga kamboja. Kue ini merupakan salah satu makanan khas dari daerah Provinsi Riau. Bolu kemojo ini makanan yang sangat populer di daerah Riau karena kekhasan dari cita rasanya dan aroma dari pandan. Pewarna alami yang dipakai dalam pembuatan kue ini berasal dari campuran air daun suji dan daun pandan. Pewarna alaminya yang dihasilkan bukan hanya warna hijau saja, tetapi juga memberikan aroma yang khas daun suji dan daun pandan. Kue ini biasanya dibuat secara bersama-sama oleh masyarakat Riau karena saat acara adat atau upacara adat biasanya disajikan bolu kemojo dalam jumlah yang banyak (Sihaloho et al., 2021).

Bolu kemojo ialah salah satu kue tradisional khas Riau yang dahulunya kurang diketahui orang sebab pada zaman dulu bolu kemojo ataupun yang lebih sering disebut bolu kemojo ini hanya bisa dinikmati pada acara- acara tertentu seperti upacara adat ataupun pernikahan, tetapi pada tahun 1997 seseorang Bunda yang bernama Dinawati S. Ag menghadirkan serta mempopulerkan bolu kemojo ini. Sehingga saat ini tidak sulit untuk mendapatkan santapan ini apabila berkunjung ke wilayah Riau (Sihaloho et al., 2021).

Pada umumnya bahan utama yang digunakan dalam pembuatan bolu kemojo adalah tepung terigu, kemudian dicampur dengan telur, santan, gula serta daun pandan. Karakteristik khas dari kue ini sendiri merupakan teksturnya yang padat serta cenderung seperti kue basah yang lain. Rasa dari kue ini dominan manis dengan aroma yang wangi serta rasa telur yang cocok saat menyantapnya. Varian rasa bolu khas Riau ini semakin bermacam- macam pada beberapa tahun terakhir, semacam durian, nangka, keju, coklat, kacang, jagung, serta tapai. Hal ini terjadi karena semakin berkembangnya ide- ide kreatif dari warga sekitar (Sihaloho et al., 2021).

Bolu kemojo merupakan salah satu makanan tradisional khas Riau yang hingga saat ini tetap lestari dan banyak dijumpai dalam kehidupan masyarakat sehari-hari. Nama "kemojo" sendiri berasal dari bentuk bolu ini yang menyerupai bunga kamboja—dalam dialek Melayu disebut "kemojo"—yang memiliki makna simbolik dalam budaya lokal. Kue ini tidak hanya disukai karena rasanya yang manis dan lembut, tetapi juga karena fungsinya yang erat dengan nilai sosial dan budaya masyarakat Melayu (Fitriani, 2021).

Kehadiran bolu kemojo dalam berbagai upacara adat seperti kenduri, pernikahan, dan peringatan hari besar menjadi bukti bahwa makanan ini memiliki nilai lebih dari sekadar konsumsi. Ia berfungsi sebagai medium penghormatan kepada tamu, wujud rasa syukur, serta lambang kesopanan dan kebersamaan. Masyarakat Melayu menjunjung tinggi adat dan tradisi yang diwariskan secara turun-temurun, dan salah satu wujud pelestarian nilai-nilai tersebut adalah melalui makanan (Tribun Pekanbaru, 2022).

Dalam konteks filosofi budaya, bolu kemojo mencerminkan keselarasan antara manusia dan lingkungan. Bahan-bahan yang digunakan seperti santan, pandan, dan telur menunjukkan kedekatan masyarakat dengan alam. Selain itu, warna hijau dari pandan kerap dimaknai sebagai simbol ketenangan dan keseimbangan, sejalan dengan prinsip hidup masyarakat Melayu yang menjunjung tinggi harmoni dan kesederhanaan (Harian Riau, 2023).

Sayangnya, seiring dengan perkembangan zaman dan gaya hidup modern, banyak generasi muda yang mulai melupakan makna mendalam dari makanan tradisional seperti bolu kemojo. Makanan cepat saji dan kuliner luar lebih sering menjadi pilihan, sehingga warisan budaya lokal semakin terpinggirkan. Oleh karena itu, penting untuk kembali mengenalkan makanan tradisional beserta filosofi budayanya kepada generasi muda melalui berbagai pendekatan, termasuk kegiatan edukatif dan akademik (Fitriani, 2021).

Bolu kemojo saat ini dikelompokkan sebagai makanan lokal unggulan yang dikenal cukup terkenal dan permintaannya terus mengalami peningkatan. Bolu kemojo termasuk jenis makanan semibasah dan mudah rusak. Permasalahan pada bolu kemojo yakni memiliki masa simpan yang pendek yaitu 4 hari. Pengemasan biasa yang selama ini dilakukan tidak mampu mempertahankan mutu bolu kemojo untuk disimpan lebih lama sehingga bolu kemojo tidak dapat dibawa ke wilayah yang jauh yang membutuhkan waktu simpan yang lebih dari 4 hari. Sehingga diperlukan suatu teknologi yang mampu memperpanjang masa simpan bolu kemojo (Prevention et al., 2018).

Bolu kemojo merupakan kue semi-basah yang dibuat melalui proses pemanggangan. Kue semibasah termasuk jenis kue dengan kadar air lebih tinggi dibandingkan dengan kue kering, tetapi tidak sebanyak kue basah. Biasanya, umur simpan kue semi-basah lebih lama dibanding kue basah, namun lebih pendek dibanding kue kering, bergantung pada jenis kue, bahan, dan cara penyimpanannya. Umur simpan adalah rentang waktu suatu produk mempertahankan tingkat kualitas dari produksi hingga dikonsumsi. Menurut Asiah, dkk (2018) "Pengujian umur simpan akan menggambarkan seberapa lama produk dapat bertahan pada kualitas yang sama selama proses penyimpanan. Selama rentang waktu umur simpan produk harus memiliki kandungan gizi sesuai dengan yang tertera pada kemasan, tetap terjaga tampilan, bau, tekstur, rasa, fungsinya, dan produk harus aman dikonsumsi. Nilai umur simpan dihitung sejak produk diproduksi/dikemas". Umur simpan bolu kemojo original dan variasi yang telah penulis wawancarai pada beberapa tempat toko kue di Riau memiliki umur simpan yang berbeda-beda. Adanya perbedaan umur simpan bolu kemojo di toko kue tersebut untuk melihat standar penyimpanan bolu kemojo (Gea et al., 2024).

Salah satu cara memperpanjang masa simpan bolu kemojo adalah dengan melapisi permukaan bolu kemojo dengan edible coating. Edible coating merupakan suatu teknik pelapisan pada bahan atau makanan yang menggunakan bahan baku dari bahan alami. Edible coating mampu menghambat terjadi penguapan air dan terjadi reaksi oksidasi pada makanan. Selain dapat memperpanjang masa simpan bahan pangan pasca panen maupun pasca produksi, penggunaan edible coating juga dapat mempertahankan gizi bahan pangan dan memperbaiki penampakannya (Prevention et al., 2018).

Penelitian ini dilakukan sebagai bentuk upaya untuk menggali kembali makna filosofis yang terkandung dalam bolu kemojo serta memperkenalkannya kepada masyarakat, khususnya generasi muda, sebagai bagian dari penguatan identitas budaya lokal. Melalui kegiatan sosialisasi dan diskusi

budaya, peneliti mencoba menghadirkan pemahaman yang tidak hanya bersifat informatif, tetapi juga reflektif terhadap nilai-nilai luhur yang terkandung dalam makanan khas ini (Syahrial, 2020).

Dengan menjadikan bolu kemojo sebagai objek kajian budaya, diharapkan masyarakat dapat melihat bahwa kuliner lokal bukan hanya warisan rasa, tetapi juga warisan makna. Pelestarian makanan tradisional berarti juga menjaga nilai-nilai kebersamaan, kesantunan, dan keindahan yang menjadi dasar filosofi hidup masyarakat Melayu. Penelitian ini juga diharapkan menjadi sumbangan dalam memperkaya literatur tentang kuliner sebagai ekspresi budaya (Rahayu, 2022).

METODE

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif yang berfokus pada penggalian makna, nilai, dan filosofi budaya yang terkandung dalam makanan tradisional bolu kemojo sebagai ikon khas masyarakat Melayu Riau. Pendekatan ini dipilih karena dinilai paling tepat dalam menjawab tujuan penelitian, yaitu untuk menelusuri unsur kearifan lokal dan nilai-nilai budaya melalui kajian makna simbolik makanan. Penelitian ini tidak menekankan pada data kuantitatif, melainkan pada narasi-narasi budaya dan sosial yang hidup dalam masyarakat.

Dalam pengumpulan data, metode yang digunakan adalah studi literatur, dokumentasi, dan kegiatan sosialisasi serta diskusi budaya. Studi literatur dilakukan dengan membaca berbagai referensi dari artikel ilmiah, buku, dan sumber daring yang membahas tentang budaya Melayu Riau, kuliner tradisional, serta khususnya makanan bolu kemojo. Selain itu, peneliti juga mengkaji berita-berita lokal, arsip digital, dan publikasi pemerintah daerah yang berkaitan dengan pelestarian makanan tradisional sebagai bagian dari warisan budaya tak benda.



Gambar 1. Sesi Penyampaian Materi



Gambar 2. Suasana Pada Saat Penyampaian Materi



Gambar 3. Diskusi Tanya Jawab



Gambar 4. Pembagian Hadiah yang Menjawab

Kegiatan inti penelitian ini berpusat pada pelaksanaan sosialisasi dan diskusi budaya yang melibatkan siswa, mahasiswa, serta masyarakat umum sebagai peserta. Dalam kegiatan ini, tim peneliti memperkenalkan bolu kemojo tidak hanya sebagai makanan khas Riau yang lezat, tetapi juga sebagai simbol kearifan lokal yang sarat akan nilai-nilai tradisional Melayu. Diskusi dilakukan secara interaktif dengan menyampaikan sejarah, makna bentuk, filosofi warna dan rasa, serta fungsi sosial bolu kemojo dalam berbagai upacara adat maupun peristiwa penting dalam masyarakat.



Gambar 5. Foto Bersama Remaja Masjid Al-Amilin Sukajadi, Kota Pekanbaru

Melalui kegiatan sosialisasi ini, peserta turut serta memberikan tanggapan, pertanyaan, dan bahkan berbagi cerita atau pengalaman mereka mengenai bolu kemojo. Informasi-informasi yang muncul selama diskusi kemudian dianalisis secara deskriptif dan dikaitkan dengan kajian literatur yang telah dilakukan sebelumnya. Dengan cara ini, penelitian ini tetap memperoleh pemahaman yang kaya dan mendalam meskipun tanpa melakukan observasi langsung ke dapur pembuat kue atau ke lokasi tradisi adat.

Dengan pendekatan ini, penelitian mampu mengangkat makna dan filosofi bolu kemojo dari perspektif kultural dan edukatif. Sosialisasi dan diskusi tidak hanya menjadi metode pengumpulan data, tetapi juga menjadi medium untuk memperkuat kesadaran generasi muda akan pentingnya melestarikan kearifan lokal yang terkandung dalam makanan tradisional. Melalui kegiatan ini, nilai-nilai budaya yang hidup dalam masyarakat Melayu Riau dapat direfleksikan dan dipahami secara bersama-sama.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa bolu kemojo tidak hanya dikenal sebagai makanan penutup yang populer di Riau, tetapi juga memiliki kedudukan khusus dalam adat dan budaya Melayu. Kue ini sering dihidangkan dalam berbagai acara penting, seperti kenduri, khitanan, pernikahan, hingga penyambutan tamu kehormatan. Masyarakat memaknai kehadiran bolu kemojo bukan sekadar suguhan, tetapi sebagai bentuk penghormatan dan kehangatan terhadap tamu maupun simbol kesucian acara. Dengan demikian, bolu kemojo telah melampaui fungsi kuliner menjadi bagian dari bahasa simbolik masyarakat Melayu Riau.

Tabel 1. Persentase Hasil Penelitian

| Pertanyaan | Jumlah Peserta | Persentase |
|--|----------------|------------|
| Mengetahui filosofi Bolu Kemojo sebelum kegiatan | 2 | 16,67% |
| Baru mengetahui filosofi Bolu Kemojo setelah kegiatan | 10 | 83,33% |
| Tertarik mencoba membuat Bolu Kemojo di rumah | 11 | 91,67% |
| Menganggap kegiatan ini menambah wawasan dan penting dilakukan kembali | 12 | 100% |

Dari bentuknya yang menyerupai bunga kamboja (kemojo), tersirat makna filosofis yang dalam. Dalam kebudayaan Melayu, bunga kamboja kerap diasosiasikan dengan nilai spiritualitas, keindahan batin, serta kesucian niat dalam bersilaturahmi dan bermasyarakat. Bentuk yang melingkar dan berkelopak juga mencerminkan konsep harmoni dan keselarasan hidup, selaras dengan falsafah hidup orang Melayu yang menjunjung tinggi nilai budi pekerti dan keseimbangan antara manusia, alam, dan Sang Pencipta. Oleh karena itu, wujud kue ini mengandung pesan moral dan estetika yang terus dijaga.

Dalam hal bahan dan proses pembuatan, bolu kemojo menggunakan bahan-bahan alami seperti telur, santan, daun pandan, dan tepung terigu, yang semuanya mudah ditemukan di lingkungan masyarakat. Proses pembuatannya yang memerlukan ketelitian dan kerja sama menjadi cerminan nilai gotong royong serta keterikatan sosial yang kuat di tengah masyarakat Melayu. Biasanya, perempuan-perempuan dalam komunitas saling membantu dalam proses pembuatan kue saat persiapan acara adat.

Aktivitas ini menunjukkan bahwa makanan tradisional juga menjadi ruang perjumpaan sosial yang memperkuat solidaritas.

Penelitian ini juga menemukan bahwa di tengah perkembangan zaman, bolu kemojo tetap dipertahankan dan bahkan dikembangkan dalam berbagai inovasi rasa serta bentuk, tanpa menghilangkan nilai budayanya. Upaya pelestarian ini dilakukan oleh pelaku UMKM dan komunitas budaya yang melihat bolu kemojo sebagai peluang ekonomi sekaligus warisan tak benda yang harus dijaga. Festival kuliner dan promosi produk lokal turut mendukung eksistensinya sebagai ikon budaya Riau, sekaligus menjembatani generasi muda agar tetap terhubung dengan akar tradisinya.

Dari keseluruhan temuan ini, dapat disimpulkan bahwa bolu kemojo adalah representasi konkret dari nilai-nilai luhur budaya Melayu Riau. Ia mengandung filosofi tentang kesederhanaan, kebersamaan, estetika, dan penghormatan terhadap nilai-nilai adat. Keberadaannya tidak hanya memperkuat identitas budaya, tetapi juga menjadi media transmisi nilai-nilai tradisional kepada generasi berikutnya. Oleh karena itu, pelestarian bolu kemojo bukan hanya soal mempertahankan makanan khas, melainkan juga menjaga ruh kebudayaan Melayu agar tetap hidup dan relevan sepanjang masa.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil studi dan kegiatan sosialisasi yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa bolu kemojo merupakan lebih dari sekadar makanan tradisional khas Riau. Ia memiliki nilai simbolik yang mendalam dan merepresentasikan identitas budaya masyarakat Melayu Riau. Dalam setiap bentuk dan cita rasanya, tersimpan makna kehidupan, kesederhanaan, dan keanggunan yang menjadi filosofi penting dalam budaya Melayu. Keterikatan masyarakat terhadap bolu kemojo menunjukkan bahwa makanan memiliki peran besar dalam menyampaikan pesan budaya dari generasi ke generasi.

Filosofi yang terkandung dalam bolu kemojo tercermin dari berbagai unsur. Bentuknya yang menyerupai bunga kamboja atau kemojo melambangkan keindahan, keharuman akhlak, dan ketulusan hati. Warna hijau yang dominan melambangkan kesegaran dan keharmonisan dengan alam, selaras dengan nilai budaya Melayu yang menjunjung keseimbangan dan kesantunan. Selain itu, keberadaan bolu ini dalam berbagai acara adat menunjukkan fungsinya sebagai simbol penghormatan, kebersamaan, dan penghargaan terhadap tamu.

Melalui kegiatan sosialisasi dan diskusi yang dilakukan, terbukti bahwa bolu kemojo masih memiliki tempat istimewa dalam hati masyarakat. Banyak peserta yang menyadari bahwa makanan lokal ini bukan hanya bagian dari kekayaan kuliner, tetapi juga merupakan warisan budaya yang harus dilestarikan. Diskusi juga membuka ruang refleksi bahwa pelestarian makanan tradisional dapat dimulai dari hal sederhana, seperti memahami maknanya dan mengenalkannya kembali kepada generasi muda.

Meskipun tidak dilakukan observasi lapangan langsung, pendekatan melalui dialog dan kajian literatur mampu menghadirkan pemahaman yang kuat mengenai filosofi di balik makanan ini. Kegiatan ini juga menjadi media efektif untuk menumbuhkan kesadaran kolektif akan pentingnya menjaga kearifan lokal sebagai bagian dari identitas daerah. Dengan memaknai kembali bolu kemojo, masyarakat tidak hanya menikmati lezatannya, tetapi juga meresapi nilai-nilai luhur yang menyertainya.

Dengan demikian, bolu kemojo dapat dinyatakan sebagai simbol kuliner sekaligus simbol budaya masyarakat Riau yang penuh makna. Dalam arus modernisasi yang terus berkembang, penguatan kembali pemahaman terhadap nilai-nilai budaya lokal melalui makanan seperti bolu kemojo adalah langkah penting untuk menjaga keberlanjutan warisan budaya. Pelestarian ini bukan hanya tugas pemerintah atau pelaku budaya, tetapi tanggung jawab bersama seluruh lapisan masyarakat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada pihak yang sudah berkontribusi dalam pelaksanaan penelitian dan penyusunan artikel ini. Penulis juga mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Riset, dan Teknologi, Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Republik Indonesia, atas dukungan dan fasilitas yang diberikan sehingga kegiatan ini dapat terlaksana dengan baik sebagai bagian dari penguatan wawasan kebangsaan melalui pengenalan kearifan lokal.

Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Dosen Pengampu Mata Kuliah Kewarganegaraan yaitu Bapak Ilham Hudi, S.Pd., M.Pd yang telah memberikan bimbingan, arahan, serta motivasi selama

proses penyusunan jurnal ini berlangsung. Bimbingan yang diberikan sangat berarti dalam memperkaya pemahaman kami terhadap nilai-nilai kebangsaan yang terkandung dalam warisan budaya lokal.

Penulis juga menyampaikan apresiasi kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Muhammadiyah Riau (UMRI) yang telah memberikan dukungan dalam bentuk arahan akademik, fasilitas teknis, dan ruang berdiskusi untuk memperdalam kajian ini.

Terima kasih pula kepada seluruh pihak yang telah berpartisipasi dalam kegiatan sosialisasi dan diskusi budaya yang menjadi bagian penting dari proses pengumpulan data dalam penelitian ini. Masukan dan antusiasme yang diberikan menjadi dorongan kuat dalam menyelesaikan jurnal ini dengan sebaik-baiknya.

Akhir kata, semoga jurnal ini dapat memberikan kontribusi positif dalam pelestarian budaya lokal dan menjadi referensi yang bermanfaat bagi pengembangan studi kewarganegaraan dan budaya di Indonesia.

REFERENSI

- Fitriani, E. (2021). *Eksistensi Bolu Kemojo di Tengah Arus Modernisasi Kuliner*. Jurnal Kuliner Nusantara, 5(3), 104–112.
- Harian Riau. (2023). *Bolu Kemojo, Kue Tradisional Khas Riau yang Melegenda*. Diakses dari <https://www.harianriau.com>
- Rahayu, N. (2022). *Kue Tradisional sebagai Representasi Budaya Lokal Melayu Riau*. Jurnal Gastronomi Nusantara, 7(1), 55–63.
- Syahrial, D. (2020). *Kearifan Lokal dalam Makanan Tradisional Riau*. Jurnal Ilmu Budaya Melayu, 12(2), 88–97.
- Tribun Pekanbaru. (2022). *Makna dan Filosofi Bolu Kemojo dalam Adat Melayu Riau*. Diakses dari <https://www.tribunpekanbaru.com>
- Gea, S. Y., Elida, E., Syarif, W., & Anggraini, E. (2024). Analysis Shelf Life And Hedonic Test Original Kemojo With Purple Sweet Potato Kemojo. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 5(2), 429. <https://doi.org/10.24036/jptbt.v5i3.16876>
- Nu'man, M. (2023). No Analisis Struktur Kovarians terhadap Indikator Kesehatan Terkait pada Lansia yang Tinggal di Rumah dengan Fokus pada Persepsi Kesehatan SubjektifTitle. *Aleph*, 87(1,2), 149–200.
<https://repositorio.ufsc.br/xmlui/bitstream/handle/123456789/167638/341506.pdf?sequence=1&isAllowed=y%0Ahttps://repositorio.ufsm.br/bitstream/handle/1/8314/LOEBLEIN%2C%20LUCINEIA%20CARLA.pdf?sequence=1&isAllowed=y%0Ahttps://antigo.mdr.gov.br/saneamento/proees>
- Prevention, D., Kejie, Z., & Qin, C. (2018). 张科杰1, 成勤22 (. 8(9), 52–57.
- Sihaloho, R. C., Nurlena, N., & ... (2021). Pemanfaatan Bayam Dan Ampas Kopi Arabika Dalam Pembuatan Bolu Kemojo. *EProceedings ...*, 7(5), 1595–1602.
<https://openlibrarypublications.telkomuniversity.ac.id/index.php/appliedscience/article/view/15559>
- Widiatmika, K. P. (2015). No Analisis Struktur Kovarians terhadap Indikator Kesehatan Terkait pada Lansia yang Tinggal di Rumah dengan Fokus pada Persepsi Kesehatan SubjektifTitle. *Etika Jurnalisme Pada Koran Kuning : Sebuah Studi Mengenai Koran Lampu Hijau*, 16(2), 39–55.