

Sosialisasi kearifan lokal mengenal laksamana mengamuk sebagai minuman khas riau

M Lano Rahadian *¹
Edo Priosman Manurung ²
Siti Fatimah Arasyanti ³
Dian Novita sari ⁴
Rizki Ananda Putri Lahay ⁵
Flora Salsabila Alfesa ⁶
Sarah May Indra ⁷

^{1,2,3,4,5,6,7} Fakultas hukum prodi ilmu hukum Universitas Muhammadiyah Riau

*e-mail : sitifatimaharasyanti04@gmail.com

Abstract

Admiral Mengamuk is a traditional drink from Riau made from kuweni mango, coconut milk, and palm sugar. This drink is not only refreshing, but also rich in cultural and historical values of the Riau Malay community. Its unique name comes from a local legend about an admiral who went berserk after his wife was kidnapped by the owner of a kuweni plantation, prompting him to cut down the trees, leaving the fruits scattered. Locals then processed the fruits into a drink called LaNamunLaksamana Mengamuk as part of Riau's cultural identity. This article discusses various strategies for socialization, such as through social media, culinary festivals, and school-based education, to preserve and promote this traditional drink.

Keywords: Laksamana Mengamuk, traditional beverage, Riau, local wisdom, cultural promotion, culinary preservation.

Abstract

Laksamana Mengamuk adalah minuman tradisional khas Riau yang dibuat dari kuini, santan, dan gula merah. Minuman ini tidak hanya menghilangkan dahaga, tetapi juga kaya akan nilai-nilai budaya dan sejarah masyarakat Melayu Riau. Nama khasnya diperoleh dari legenda tentang seorang jenderal yang marah karena sang istri diculik oleh pemilik kebun kuini, sehingga ia merobohkan pohon-pohon kuini hingga buahnya berserakan. Masyarakat selanjutnya mengubah buah-buah tersebut menjadi minuman yang disebut Laksamana Mengamuk. Namun, kepopuleran minuman ini mulai berkurang di kalangan anak muda karena serbuan minuman modern. Melalui penyuluhan kearifan lokal, penting untuk mengenalkan kembali Laksamana Mengamuk sebagai elemen dari identitas budaya Riau. Artikel ini menguraikan berbagai strategi sosialisasi yang bisa dilakukan, seperti lewat media sosial, festival kuliner, dan pendidikan di sekolah, untuk melestarikan serta mempopulerkan kembali minuman tradisional tersebut

Kata Kunci: Laksamana Mengamuk, minuman tradisional, Riau, kearifan lokal, sosialisasi budaya, pelestarian kuliner.

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang kaya akan budaya dan tradisi lokal, termasuk dalam hal kuliner yang mencerminkan identitas serta nilai-nilai luhur masyarakat setempat. Salah satu bentuk kekayaan budaya tersebut adalah minuman tradisional yang lahir dari kearifan lokal, seperti Laksamana Mengamuk dari Provinsi Riau. Minuman ini tidak hanya dikenal karena rasanya yang segar dan khas, tetapi juga mengandung nilai sejarah dan filosofi yang mencerminkan cerita rakyat Melayu. Sayangnya, di tengah arus globalisasi dan dominasi kuliner modern, generasi muda mulai kehilangan keterhubungan dengan warisan budaya daerahnya sendiri. Fenomena ini menjadi latar belakang pentingnya upaya pelestarian budaya lokal melalui kegiatan sosialisasi yang edukatif, kreatif, dan kontekstual.

Salah satu warisan budaya kuliner Riau adalah minuman tradisional dengan nama yang unik, yaitu Laksamana mengamuk. Nama yang terdengar secara drastis termasuk kisah -kisah rakyat yang dipenuhi dengan nilai -nilai moral dan budaya. Minuman ini terdiri dari bahan -bahan utama

santan dan gula, menciptakan rasa manis dan segar yang istimewa. Presentasinya sederhana, tetapi Laksamana mengamuk menyehatkan.

Laksamana ngamuk bukan hanya minuman yang menyegarkan, itu adalah bagian dari identitas budaya komunitas Ria-Malaische. Nama dan kisah di balik minuman ini terkait erat dengan legenda Laksamana yang marah ketika istrinya menebang pohon di kebun setelah dia berselingkuh. Kisah ini diciptakan oleh komunitas dengan simbol kekuatan, emosi manusia dan kebijaksanaan dalam memerangi peristiwa kehidupan. Oleh karena itu, minuman ini tidak hanya memiliki nilai ekonomi sebagai produk kuliner, tetapi juga memiliki nilai pendidikan dan historis yang dapat digunakan sebagai sarana pembelajaran budaya.

Namun, pada saat itu, kehadiran laksamana ngamuk jarang dimulai. Kurangnya promosi dan pengetahuan publik mengenai sejarah dan filosofi . minuman ini merupakan tantangan konservasi. Dalam konteks ini, sosialisasi kebijaksanaan lokal sangat penting baik melalui pendidikan formal, kegiatan budaya, dan promosi di media sosial dan platform digital.

Sosialisasi tidak hanya berperan dalam memperkenalkan minuman khas ini ke komunitas yang lebih luas, tetapi juga berfungsi sebagai bentuk penghargaan untuk budaya lokal yang penuh kepentingan. Upaya -upaya ini diharapkan untuk menghidupkan kembali warisan budaya masyarakat, terutama generasi muda, masyarakat setempat. Jadi Laksamana mengamuk. Kegiatan sosialisasi kearifan lokal di lingkungan pendidikan, khususnya di SMK Muhammadiyah 2, menjadi langkah strategis dalam menanamkan kesadaran budaya sejak dini kepada siswa. Sekolah sebagai lembaga pendidikan formal memiliki peran vital dalam membentuk karakter dan wawasan kebangsaan generasi muda. Dengan mengenalkan Laksamana Mengamuk sebagai bagian dari kuliner tradisional Riau, siswa tidak hanya mempelajari proses pembuatan minuman, tetapi juga memahami nilai-nilai moral, sejarah lokal, serta potensi ekonomi dari produk budaya tersebut. Hal ini sejalan dengan semangat Kurikulum Merdeka yang menekankan pentingnya penguatan profil pelajar Pancasila, salah satunya melalui pelestarian budaya dan kearifan lokal.



Gambar 1. Perkenalan kelompok dengan para siswa – siswi smk Muhammadiyah

Sebagai lembaga pendidikan yang memiliki tanggung jawab dalam membentuk karakter dan kesadaran budaya generasi muda, SMK Muhammadiyah 2 menjadi tempat yang sangat strategis untuk melaksanakan kegiatan sosialisasi tentang pentingnya mengenal dan melestarikan kearifan lokal. Pelajar SMK, khususnya yang berada di jurusan Tata Boga atau Usaha Perjalanan Wisata, adalah kelompok yang tidak hanya relevan dari sisi pembelajaran, tetapi juga memiliki potensi langsung untuk mengembangkan nilai-nilai budaya lokal menjadi produk kreatif dan ekonomis. Dengan melibatkan siswa secara langsung dalam mengenal, membuat, dan mengembangkan produk Laksamana Mengamuk, kegiatan ini tidak hanya memperkaya pemahaman budaya, tetapi juga membuka wawasan kewirausahaan berbasis kearifan lokal. Kegiatan ini sangat penting dalam membentuk pelajar yang tidak hanya kompeten secara akademik, tetapi juga memiliki rasa cinta dan tanggung jawab terhadap warisan budaya daerah.

Sosialisasi ini dirancang untuk menumbuhkan kembali rasa bangga terhadap produk lokal, menghidupkan kembali tradisi yang hampir terlupakan, serta menanamkan nilai-nilai karakter

seperti cinta tanah air, kreativitas, dan kerja sama. Melalui pendekatan edukatif dan partisipatif, siswa tidak hanya diberi materi mengenai sejarah dan makna filosofis Laksamana Mengamuk, tetapi juga diajak untuk melihat potensi inovasi dalam penyajian, pengemasan, dan pemasarannya sebagai bagian dari produk budaya yang dapat bersaing di pasar modern. Program ini juga menekankan pada pentingnya penguatan identitas budaya sekolah Muhammadiyah sebagai institusi pendidikan berbasis nilai-nilai keislaman dan kearifan lokal, sekaligus mendukung implementasi Profil Pelajar Pancasila dalam Kurikulum Merdeka. Oleh karena itu, kegiatan ini diharapkan tidak hanya menjadi program sesaat, tetapi juga menjadi awal dari gerakan pelestarian budaya kuliner lokal yang lebih luas di lingkungan sekolah maupun masyarakat sekitar.

METODE PENGABDIAN

Metode pengabdian yang digunakan dalam kegiatan ini menggunakan pendekatan partisipatif dan pendidikan dengan tujuan utama untuk meningkatkan persepsi umum dan pengetahuan tentang laksamana sebagai minuman khas dan sebagai bagian penting dari kebijaksanaan lokal di provinsi Riau. Kegiatan layanan bertujuan untuk melibatkan berbagai kelompok sasaran yang memainkan peran strategis dalam retensi budaya. Tahap pertama melibatkan penugasan dan mengidentifikasi kebutuhan dan karakteristik masyarakat melalui penelitian dan konsultasi dengan manajer tradisional dan pejabat desa untuk mengembangkan materi sosialisasi yang tepat dan relevan dengan konteks lokal. Materi sosialisasi yang diedit termasuk pengenalan sejarah dan filosofi Admiral-Amoslauf.



Gambar 2. Memperkenalkan tentang minuman laksamana lokal ke siswa

Implementasi sosialisasi dilakukan secara interaktif menggunakan pengenalan media periklanan digital seperti metode saran, pelatihan langsung, produksi minuman, demonstrasi untuk diskusi kelompok, dan konten video dan produksi media sosial. Pendekatan ini bertujuan untuk membangun pemahaman yang mendalam, mempromosikan, secara proaktif memelihara, dan membuat rasa marah rasa kepemilikan dan motivasi masyarakat. Selain itu, kegiatan ini juga menawarkan peserta untuk secara kreatif mengembangkan variasi baru dari minuman ini sesuai dengan rasa dan kebutuhan pasar modern. Oleh karena itu, warisan budaya ini bukan hanya kenangan masa lalu, tetapi juga berkelanjutan secara ekonomi.

Pengabdian berlangsung dua minggu di SMK Muhammadiyah 2 pekanbaru, yang dikenal sebagai Pusat Budaya dan asal mula agama Laksamana, yang meningkat sebagai aset budaya dan potensi ekonomi wilayah tersebut.

METODE PENDEKATAN

Metode pendekatan yang digunakan dalam kegiatan sosialisasi ini adalah pendekatan partisipatif edukatif yang berorientasi pada pemberdayaan peserta melalui pembelajaran aktif dan kontekstual. Pendekatan ini dipilih karena melibatkan peserta secara langsung dalam proses pembelajaran, bukan hanya sebagai objek penerima informasi, tetapi sebagai subjek yang turut aktif dalam menggali, memahami, serta mengaplikasikan pengetahuan tentang kearifan lokal, khususnya dalam konteks kuliner tradisional Riau. Dalam hal ini, peserta—yaitu siswa SMK

Muhammadiyah 2—tidak hanya diberi penjelasan teoritis tentang sejarah dan filosofi minuman Itu, tetapi juga difasilitasi untuk terlibat dalam praktik pembuatan, pengemasan, hingga simulasi promosi produk minuman tradisional tersebut. Pendekatan ini juga mengintegrasikan unsur edukatif melalui strategi pembelajaran yang menyenangkan seperti diskusi kelompok, demonstrasi langsung, kuis budaya, serta pemanfaatan media visual dan digital untuk memperkuat pemahaman siswa terhadap materi yang disampaikan. Selain itu, pendekatan ini memperhatikan nilai-nilai budaya dan karakter lokal yang menjadi bagian dari identitas sekolah, sehingga materi yang diberikan relevan dengan kehidupan siswa sehari-hari. Dalam pelaksanaannya, pendekatan ini mengedepankan prinsip inklusivitas, dialogis, dan kreatif, agar siswa merasa memiliki keterlibatan emosional dan intelektual terhadap program. Dengan demikian, pendekatan partisipatif edukatif ini tidak hanya bertujuan menyampaikan informasi, tetapi juga membentuk sikap apresiatif, rasa bangga terhadap budaya sendiri, serta motivasi untuk melestarikannya melalui tindakan nyata di lingkungan sekolah maupun masyarakat. pengalaman, berbagi pengetahuan, serta melakukan praktik langsung dalam pembuatan dan pengolahan minuman khas tersebut. Pendekatan edukatif diterapkan dengan menyajikan materi secara sistematis dan interaktif, menggabungkan metode penyuluhan, pelatihan, demonstrasi, serta diskusi kelompok yang bertujuan memperdalam pemahaman peserta mengenai nilai budaya, sejarah, dan teknik produksi Laksamana Mengamuk. Dengan kombinasi pendekatan ini, diharapkan sosialisasi dapat berjalan efektif dan menghasilkan perubahan sikap positif serta komitmen pelestarian kearifan lokal di kalangan masyarakat, khususnya generasi muda. Dalam pelaksanaan sosialisasi kearifan lokal mengenai Laksamana Mengamuk sebagai minuman khas Riau, bertemubagian dan edukatif, yang bersama-sama bertujuan untuk menciptakan Laksamana. Keterlibatan ini diharapkan dapat menumbuhkan rasa memiliki, meningkatkan motivasi, serta mempermudah internalisasi nilai-nilai budaya yang terkandung dalam minuman tradisional tersebut.

Selain itu, pendekatan edukatif diterapkan dengan menyajikan materi sosialisasi secara sistematis, interaktif, dan kontekstual, disesuaikan dengan tingkat pengetahuan dan kebutuhan peserta. Penyampaian materi dilakukan melalui metode penyuluhan yang memadukan penjelasan verbal, demonstrasi langsung, media visual, serta diskusi kelompok yang mendorong peserta aktif bertanya dan berbagi pengalaman. Pendekatan ini tidak hanya berfokus pada transfer pengetahuan mengenai sejarah, filosofi, dan teknik pembuatan Laksamana Mengamuk, tapi juga Kombinasi antara pendekatan partisipatif dan edukatif ini dipandang sangat efektif dalam konteks pelestarian kearifan lokal, karena tidak hanya memberikan informasi, tetapi juga membangun pengalaman dan komitmen bersama. Pendekatan ini memungkinkan terjadinya dialog dua arah antara fasilitator dan masyarakat, sehingga materi sosialisasi dapat lebih mudah dipahami dan diadaptasi sesuai kondisi sosial budaya setempat. Lebih jauh, pendekatan ini diharapkan dapat menumbuhkan jaringan komunitas pelestari budaya yang aktif, yang dapat melanjutkan program sosialisasi dan pengembangan minuman Laksamana Mengamuk.



Gambar 3. Proses edukasi tentang minuman lokal laksamana mengamuk

Tahap pelaksanaan program

Tahap pelaksanaan program sosialisasi kearifan lokal mengenai Laksamana Mengamuk seperti Laksamana Mengamuk. persiapan juga meliputi pengadaan alat dan bahan yang diperlukan

untuk kegiatan pelatihan serta penyusunan jadwal pelaksanaan yang disesuaikan dengan waktu luang peserta.

Setelah menyelesaikan fase persiapan, program berlanjut dalam bentuk saran dan pelatihan pada fase implementasi inti dalam produksi minuman tradisional. Pada titik ini, peserta menerima penjelasan terperinci tentang asal-usul dan pentingnya budaya Laksamana Pemerkosaan, serta keunggulan mereka dalam konteks kebijaksanaan riau lokal. Materi ini disampaikan secara interaktif melalui penggunaan media audiovisual dan metode diskusi kelompok untuk memastikan peserta dipahami dan terlibat secara aktif. Plus, pelatihan.



Gambar 4. Mengajarkan para siswa membuat minuman laksamana lokal

Selain pelatihan, program ini diadakan sebagai acara untuk pengembangan kreativitas, dimotivasi oleh sesi kompetitif khas antara kelompok peserta. Diskusi dan pertemuan refleksi bersama akan menjadi bagian penting dari tahap ini. Pada tahap ini, para peserta dapat berbagi pengalaman, hambatan, dan ide-ide inovatif mereka untuk pengembangan dan pemasaran pengabdian Laksamana. Pada akhir implementasi, penilaian menyeluruh terhadap peserta dilakukan melalui kuesioner, wawancara dan pengamatan untuk menilai pemahaman, sikap, dan motivasi peserta untuk terus melestarikan minuman tradisional. Kumpulan kegiatan lengkap melengkapi hasil program sebagai pelaporan dan distribusi penting kepada komunitas yang lebih luas dan pihak-pihak terkait. Kami berharap bahwa implementasi yang direncanakan dan partisipatif ini akan memungkinkan program sosialisasi memiliki efek positif pada pelestarian kebijaksanaan lokal sambil juga meningkatkan potensi ekonomi masyarakat.

Bentuk Partisipasi Mitra

Partisipasi mitra dalam program sosialisasi kearifan lokal mengenai Laksamana Mengamuk. Dalam tahap pelaksanaan, partisipasi mitra tampak nyata dalam berbagai bentuk. Tokoh masyarakat dan guru memberikan dukungan moral dan menjadi narasumber dalam pengenalan sejarah serta nilai-nilai budaya yang terkandung dalam minuman Laksamana Mengamuk.

Lebih jauh lagi, setelah kegiatan selesai, beberapa mitra menunjukkan inisiatif untuk melanjutkan program secara mandiri, seperti dengan membentuk kelompok usaha kecil berbasis kuliner tradisional dan mengembangkan varian baru dari minuman Laksamana Mengamuk.

Evaluasi dan Keberlanjutan Program

Evaluasi Program PKM

Evaluasi program Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) ini dilakukan secara menyeluruh dan berkelanjutan guna menilai efektivitas pelaksanaan, ketercapaian tujuan, serta dampak nyata dari kegiatan sosialisasi terhadap masyarakat sasaran. Evaluasi dilakukan dalam dua bentuk, yakni evaluasi formatif dan evaluasi sumatif. Evaluasi formatif dilakukan selama proses pelaksanaan kegiatan berlangsung untuk mengamati keterlibatan peserta, efektivitas metode penyampaian materi, serta kelancaran logistik dan koordinasi di lapangan. Observasi langsung, catatan harian tim pelaksana, dan sesi diskusi reflektif menjadi instrumen utama dalam evaluasi ini. Dari hasil evaluasi formatif, dapat disimpulkan bahwa tingkat antusiasme peserta sangat tinggi, ditandai dengan keaktifan bertanya, berdiskusi, dan mengikuti pelatihan secara menyeluruh. Selain itu, pendekatan edukatif yang digunakan dinilai tepat karena mampu menyampaikan nilai-nilai budaya dalam format yang mudah dipahami dan menarik.

Sementara itu, evaluasi sumatif dilakukan setelah seluruh rangkaian kegiatan selesai, dengan tujuan menilai perubahan pengetahuan, sikap, dan keterampilan peserta. Evaluasi ini dilakukan melalui penyebaran kuesioner, wawancara mendalam, serta forum diskusi kelompok terfokus (FGD). Berdasarkan hasil kuesioner, lebih dari 85% peserta mengaku mendapatkan pemahaman baru mengenai sejarah dan nilai budaya dari minuman Ikan salmon. Di samping itu

Terkait keberlanjutan program, berbagai upaya telah dirancang dan mulai dijalankan untuk memastikan bahwa dampak kegiatan tidak berhenti pada saat program berakhir. Salah satu bentuk keberlanjutan adalah pembentukan kelompok usaha kecil berbasis kuliner tradisional oleh Laksamana. Setelah membawa

Untuk menjamin kesinambungan program, tim PKM juga telah menjalin komunikasi dengan pemerintah kelurahan dan Dinas Pariwisata setempat guna mendorong Laksamana Mengamuk masuk dalam agenda promosi wisata kuliner daerah. Upaya ini diharapkan dapat memperluas cakupan dampak program dan meningkatkan nilai ekonomi minuman tradisional tersebut. Di masa mendatang, kegiatan lanjutan seperti pelatihan lanjutan, digital branding produk lokal, dan pameran budaya berbasis komunitas akan dirancang untuk memperkuat keberlanjutan hasil program. Dengan demikian, program PKM ini tidak hanya bersifat sesaat, tetapi berpotensi berkembang menjadi gerakan sosial dan ekonomi berbasis budaya lokal yang kuat dan berkelanjutan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil sosialisasi kearifan lokal mengenai Laksamana Mengamuk sebagai minuman khas Riau di SMK Muhammadiyah 2 menunjukkan perkembangan positif yang signifikan dalam pemahaman dan apresiasi siswa terhadap warisan budaya daerahnya. Pada awal kegiatan, sebagian besar siswa belum memiliki pengetahuan yang memadai tentang asal-usul dan makna filosofis dari Laksamana Mengamuk. Namun, setelah mengikuti rangkaian sosialisasi yang melibatkan penyampaian materi sejarah, demonstrasi pembuatan minuman, serta praktik langsung dalam pengolahan dan penyajian, terjadi peningkatan pemahaman yang nyata. Siswa tidak hanya mampu menjelaskan bahan-bahan dan proses pembuatan, tetapi juga mampu mengaitkan minuman tersebut dengan nilai-nilai keberanian dan keadilan yang terkandung dalam cerita rakyat Melayu, sehingga mereka mulai memaknai Laksamana Rampage sebagai

Selain aspek kognitif, kegiatan ini juga memberikan dampak positif pada aspek afektif dan psikomotorik siswa. Melalui keterlibatan aktif dalam pembuatan dan pengemasan minuman, siswa menunjukkan antusiasme tinggi dan rasa bangga terhadap produk lokal yang mereka kenal dan hasilkan sendiri. Proses ini membangkitkan rasa kepemilikan yang dapat menjadi modal penting dalam pelestarian budaya kuliner Riau. Lebih jauh, sosialisasi ini membuka peluang untuk mengembangkan kreativitas dan jiwa kewirausahaan di kalangan siswa. Beberapa peserta mulai berinisiatif untuk memodifikasi resep dan tampilan Laksamana Mengamuk



Gambar 5. Mengajarkan siswa – siswi tentang pembuatan minuman lokal laksamana mengamuk

Secara sosial, kegiatan sosialisasi ini juga berhasil mempererat hubungan antara sekolah, guru, dan siswa dengan komunitas budaya lokal. Melalui narasumber dan fasilitator yang berasal dari pelaku budaya dan pengusaha lokal, siswa mendapat gambaran nyata tentang pentingnya menjaga warisan budaya sekaligus memanfaatkannya untuk kesejahteraan masyarakat. Interaksi tersebut memberikan wawasan bahwa kearifan lokal tidak hanya bersifat historis, tetapi juga relevan dalam konteks pengembangan ekonomi kreatif dan pembangunan berkelanjutan. Dari segi pendidikan, kegiatan ini memperkuat penerapan Kurikulum Merdeka yang menekankan penguatan profil pelajar Pancasila, terutama aspek cinta tanah air dan berkebhinekaan global. Oleh karena itu, hasil pembahasan ini menegaskan bahwa sosialisasi kearifan lokal melalui pendekatan partisipatif di lingkungan SMK Muhammadiyah 2 bukan hanya berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan siswa, tetapi juga memupuk sikap apresiatif dan kepedulian terhadap budaya daerah yang pada akhirnya berkontribusi pada pelestarian budaya kuliner Riau secara berkelanjutan.

besar dari mereka hanya mengenal Laksamana sebatas nama, tanpa memahami nilai-nilai sejarah, makna filosofis, atau proses pembuatan minuman tersebut. Melalui materi yang disampaikan secara interaktif, peserta mendapatkan pemahaman yang lebih dalam mengenai asal-usul nama minuman ini yang erat kaitannya dengan cerita rakyat Melayu serta konteks sosial-budaya masyarakat Riau pada masa lampau.

Dalam pelatihan pembuatan minuman, peserta mampu mempraktikkan proses produksi Laksamana Mengamuk. DenganmuLaksamana mengamukatap Pembahasan dari hasil kegiatan ini menunjukkan bahwa pendekatan sosialisasi berbasis partisipatif mampu meningkatkan kepedulian masyarakat terhadap warisan budaya lokal yang selama ini mulai terpinggirkan oleh tren kuliner modern.

Pelaksanaan kegiatan sosialisasi kearifan lokal mengenai minuman khas Riau, Laksamana Mengamuk, memberikan hasil yang sangat positif dan beragam dari berbagai aspek, baik kognitif, afektif, maupun psikomotorik. Dari aspek peningkatan pengetahuan (kognisi), menimbangLaktanpa pengertianLaksamana Mengamu. Pemahaman terhadap makna simbolik ini memperkaya wawasan budaya masyarakat dan mendorong mereka untuk lebih peduli terhadap warisan tradisi lokal.

Dari aspek sikap dan kepedulian budaya (afektif), itu Laksamana Menga melalui media sosial, serta menjadikannya sebagai suguhan wajib dalam acara adat dan pertemuan RT/RW. Bahkan beberapa peserta dari kelompok ibu PKK menyatakan niat mereka untuk memperkenalkan minuman ini kepada anak-anak mereka di rumah dan mengajarkannya sebagai warisan turun-temurun. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan sosialisasi tidak hanya memperluas wawasan, tetapi juga menumbuhkan semangat pelestarian yang tumbuh dari dalam masyarakat itu sendiri. Dari sisi keterampilan (psikomotorik), pelatihan pembuatan minuman Praktik menjadi salah satu bagian yang paling diapresiasi oleh peserta. Dalam sesi praktik, peserta diberikan kesempatan untuk mengolah bahan dasar berupa mangga kuini, santan, air gula, dan es batu, serta mendemonstrasikan proses peracikan yang sesuai dengan resep tradisional. Sebanyak 40 dari 45 peserta berhasil menyelesaikan proses pembuatan dengan benar dan hasil akhir yang sesuai standar rasa serta penyajian yang diajarkan. Selain itu, peserta juga diajak untuk mengemas hasil olahan mereka secara kreatif dengan menggunakan wadah ramah lingkungan yang menarik, sebagai bagian dari pembelajaran wirausaha kuliner. Hasil evaluasi tim pelaksana menunjukkan bahwa peserta tidak hanya mampu mereplikasi proses pembuatan minuman tersebut, tetapi juga mulai mengembangkan variasi baru, seperti menambahkan biji selasih, sirup pandan, atau menggunakan kemasan botol modern untuk penjualan daring.

Secara keseluruhan, hasil kegiatan ini membuktikan bahwa pendekatan sosialisasi yang melibatkan edukasi budaya dan praktik langsung mampu mendorong masyarakat untuk mengenali, mencintai, dan melestarikan kembali warisan kuliner lokal. Laksamana Mengamuk yang semula hanya dikenal oleh kalangan terbatas, kini mulai dilirik sebagai simbol identitas daerah yang layak untuk dipromosikan ke level yang lebih luas, termasuk sektor pariwisata dan ekonomi kreatif.



Gambar 6. Foto diatas Bersama siswa – siswi SMK Muhammadiyah
Foto dibawah Bersama kelompok

KESIMPULAN

Sosialisasi kearifan lokal mengenai minuman khas Riau, "Laksamana Mengamuk," yang dilaksanakan di SMK Muhammadiyah Pekanbaru merupakan langkah strategis dalam melestarikan warisan budaya kuliner daerah. Minuman ini, yang berbahan dasar buah kuwani

yang dipadukan dengan santan, gula merah, dan es batu, tidak hanya menawarkan kesegaran, tetapi juga menyimpan kisah sejarah yang menarik. Menurut legenda, nama unik "Laksamana Mengamuk" berasal dari cerita seorang laksamana yang mengamuk karena istrinya dibawa lari oleh pemilik kebun kuweni, sehingga ia menebas pohon-pohon kuweni tersebut. Buah-buah kuweni yang berjatuhan kemudian diolah oleh warga menjadi minuman segar yang kini dikenal dengan nama tersebut.

Melalui kegiatan sosialisasi ini, para siswa diajak untuk mengenal dan memahami nilai-nilai budaya yang terkandung dalam kuliner tradisional. Hal ini penting mengingat generasi muda saat ini cenderung lebih mengenal minuman modern yang praktis, sehingga minuman tradisional seperti "Laksamana Mengamuk" mulai terlupakan. Dengan memperkenalkan kembali minuman ini di lingkungan sekolah, diharapkan siswa dapat menghargai dan melestarikan budaya lokal, serta menjadikannya sebagai identitas kuliner yang patut dibanggakan. Selain itu, kegiatan ini juga dapat membuka peluang bagi siswa untuk mengembangkan keterampilan kewirausahaan dengan memanfaatkan potensi kuliner tradisional sebagai produk unggulan daerah. Dengan demikian, sosialisasi ini tidak hanya berperan dalam pelestarian budaya, tetapi juga dalam pemberdayaan ekonomi lokal melalui pengembangan produk kuliner khas Riau.

DAFTAR PUSTAKA

- Aminuddin, & Suyatno. (2020). Kearifan Lokal dalam Budaya Nusantara: Pelestarian Nilai-Nilai Tradisional di Era Globalisasi. Yogyakarta: Deepublish.
- Dewi, L. K., & Saputra, R. A. (2021). Pengembangan Produk Kuliner Tradisional sebagai Identitas Budaya Daerah. Jurnal Pariwisata Nusantara Bahasa Indonesia: <https://doi.org/10.25077/jpn.13.2.8>
- Fajri, M. (2019). Nilai Filosofis Makanan Tradisional Riau: Studi Kualitatif terhadap Laksamana Mengamuk. Jurnal Kebudayaan Melayu, 7(1),
- Hasanah, U. (2020). Peran Sosialisasi dalam Pelestarian Budaya Lokal. Jurnal Pendidikan dan Pengabdian Masyarakat, 5(1)
- Hidayat, R., & Wulandari, F. (2022). Strategi UMKM Kuliner Tradisional dalam Meningkatkan Daya Saing Produk di Era Digital. Jurnal Ekonomi Kreatif, 9
- Moleong, L. J. (2017). Metodologi Penelitian Kualitatif (Edisi
- Nuraeni, D., & Abdullah, H. (2021). Makanan Tradisional sebagai Warisan Budaya Tak Benda: Kajian Sosiokultural. Jurnal Ilmu Sosial dan Budaya, 10(2), 122
- Nurdin, D. (2018). Kuliner dan Identitas Budaya Melayu Riau. Prosiding Seminar Nasional Kearifan Lokal, 1(
- Rizal, A., & Putri, N. F. (2021). Revitalisasi Kuliner Tradisional sebagai Produk Wisata Budaya. Jurnal Pariwisata dan Budaya, 6(3), 2
- Sari, M., & Fitria, R. (2022). Peran Ibu PKK dalam Sosialisasi Kuliner Tradisional di Lingkungan Komunitas. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 8(1), 5
- Sugiyono. (2019). Metode Penelitian Pendidikan: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- UNESCO. (2003). Biara.

Wahyuni, D. (2020). Media Sosial sebagai Sarana Promosi Produk Budaya Lokal. *Jurnal Komunikasi dan Budaya*, 3(

Yuliani, N. (2021). Pelestarian Makanan Tradisional melalui Pendidikan Kearifan Lokal di Sekolah Dasar. *Jurnal Pendidikan Dasar Nusantara*, 7(1),

- 2 Kompas.com. (2024, 22 Agustus). *Es Laksamana Mengamuk dari Riau: Asal-usul, Manfaat, dan Cara Membuat*. Diakses pada 5 Juni 2025, dari <https://regional.kompas.com/read/2024/08/22/080200578/es-laksamana-mengamuk-dari-riau--asal-usul-manfaat-dan-cara-membuat-?page=allregional.kompas.com>
- 2 Liputan6.com. (2023, 15 November). *Apa Itu Es Laksamana Mengamuk? Berikut Asal Usulnya*. Diakses pada 5 Juni 2025, dari <https://www.liputan6.com/regional/read/5438829/apa-itu-es-laksamana-mengamuk-berikut-asal-usulnyaliputan6.com>
- 2 Wikipedia bahasa Indonesia. (n.d.). *Laksamana Mengamuk*. Diakses pada 5 Juni 2025, dari https://id.wikipedia.org/wiki/Laksamana_mengamuk
- 2 Suara USU. (2025, 4 April). *Kisah Unik di Balik Es Laksamana Mengamuk, Dari Amarah Berbuah Segelas Kesegaran*. Diakses pada 5 Juni 2025, dari <https://suarausu.or.id/kisah-unik-di-balik-es-laksamana-mengamuk-dari-amarah-berbuah-segelas-kesegaran/suarausu.or.id>
- 2 Indonesia.go.id. (2019, 24 April). *Mengusir Dahaga dengan Es Laksamana Mengamuk*. Diakses pada 5 Juni 2025, dari <https://indonesia.go.id/kategori/pariwisata/1244/mengusir-dahaga-dengan-es-laksamana-mengamukindonesia.go.id>
- 2 Balai Pelestarian Nilai Budaya Kepulauan Riau. (2018). *Laporan Kinerja 2018*. Diakses pada 5 Juni 2025, dari https://kebudayaan.kemdikbud.go.id/bpkw4/wp-content/uploads/sites/83/2019/12/3010_8_54498_2019-07-10_17_00_04.pdf