

Bolu Kemojo Sajian Khas Riau yang Tetap Eksis di Era Modern dan Jadi Favorit Masyarakat pada Saat *CarFree Day* Pekanbaru

Feby Hotnisa Hasibuan *¹

Syifa Fadhillah Nasution ²

Hafisah Rahmona ³

Cantika Anjani ⁴

Devia Falisa ⁵

Fathia Reka Nabila ⁶

Intan Dwi Rahmadani ⁷

Asma Khairiah ⁸

^{1,2,3,4,5,6,7,8} Universitas Muhammadiyah Riau

*e-mail: 240205172@student.umri.ac.id

Abstrak

Setiap daerah memiliki kekayaan kuliner yang mencerminkan identitas budaya masyarakatnya. Salah satu contoh warisan tersebut adalah bolu kemojo, kue khas masyarakat Melayu Riau yang tidak hanya dikenal karena cita rasanya yang unik, tetapi juga karena nilai budaya yang terkandung di dalamnya. Kegiatan sosialisasi ini dilakukan oleh mahasiswa Program Studi Farmasi Universitas Muhammadiyah Riau sebagai bagian dari pembelajaran mata kuliah Kewarganegaraan, dengan tujuan memperkenalkan kembali bolu kemojo kepada masyarakat dalam suasana Car Free Day di Pekanbaru. Melalui pendekatan edukatif dan interaksi langsung, masyarakat diperkenalkan pada sejarah, bahan alami, serta filosofi dari kue tersebut. Kegiatan ini terdiri dari tahapan persiapan, pelaksanaan, hingga evaluasi, dengan metode penyampaian informasi berupa selebaran, diskusi interaktif, dan pembagian sampel produk. Hasilnya menunjukkan bahwa masyarakat memberikan tanggapan positif, serta terlihat adanya peningkatan kesadaran akan pentingnya melestarikan kuliner tradisional. Selain memperkuat nilai budaya, kegiatan ini juga menjadi wadah pembelajaran kontekstual bagi mahasiswa dalam membangun kepedulian terhadap identitas lokal. Dengan demikian, pelestarian makanan khas daerah dapat menjadi sarana efektif dalam menanamkan semangat kebangsaan di tengah kehidupan masyarakat modern.

Kata Kunci : Bolu Kemojo, Kuliner Tradisional, Budaya Lokal, Edukasi Masyarakat

Abstract

Each region possesses a rich culinary heritage that reflects the cultural identity of its people. One example of this heritage is bolu kemojo, a traditional cake of the Riau Malay community known not only for its unique taste but also for its inherent cultural values. This outreach activity was conducted by students of the Pharmacy Study Program at the University of Muhammadiyah Riau as part of their Citizenship course, with the aim of reintroducing bolu kemojo to the public during Car Free Day in Pekanbaru. Through an educational approach and direct interaction, the public was introduced to the history, natural ingredients, and philosophy of the cake. The activity consisted of preparation, implementation, and evaluation, using information dissemination methods such as leaflets, interactive discussions, and product sample distribution. The results showed a positive public response, and there was a marked increase in awareness of the importance of preserving traditional culinary traditions. In addition to strengthening cultural values, this activity also provided a contextual learning platform for students to foster awareness of local identity. Thus, preserving regional culinary traditions can be an effective means of instilling a spirit of nationalism in modern society.

Keywords : Bolu Kemojo, Traditional Culinary, Local Culture, Public Education

PENDAHULUAN

Setiap daerah di Indonesia memiliki kekayaan kuliner tradisional yang mencerminkan budaya dan identitas lokal masyarakatnya. Makanan khas ini tidak hanya menjadi bagian dari kehidupan sehari-hari, tetapi juga mencerminkan warisan leluhur yang dijaga secara turun-temurun.

Di Provinsi Riau, terdapat salah satu jenis kue tradisional yang cukup dikenal oleh masyarakat, yaitu bolu kemojo. Kue ini juga dikenal dengan sebutan bolu kojo, yang penamaannya terinspirasi dari bunga kamboja karena bentuk loyangnya menyerupai bunga tersebut (Hafizah et al., 2024). Menurut Musdiana et al (2024) kue ini dikenal dengan rasa manis yang khas serta teksturnya yang halus, dan kerap hadir sebagai sajian dalam berbagai momen tradisional maupun acara perayaan masyarakat.

Kota Pekanbaru sebagai pusat pemerintahan Provinsi Riau memiliki peran penting dalam memperkenalkan dan menjaga eksistensi kuliner lokal seperti bolu kemojo. Dengan luas wilayah lebih dari enam ratus tiga puluh dua kilometer persegi dan populasi yang mencapai hampir satu juta jiwa menurut data tahun dua ribu dua puluh, Pekanbaru mengalami pertumbuhan pesat di berbagai sektor seperti ekonomi, pendidikan, jasa, dan budaya. Letaknya yang strategis di kawasan Sumatra bagian tengah menjadikannya sebagai penghubung utama antara wilayah Indonesia, Malaysia, dan Singapura, sehingga memiliki potensi besar dalam memperluas pengenalan makanan tradisional (Masyhuri & Ilhami, 2023).

Seiring kemajuan teknologi dan berkembangnya media digital, kebiasaan masyarakat dalam menikmati makanan juga mengalami perubahan. Makanan khas Melayu kini lebih mudah dikenalkan kepada khalayak luas melalui media sosial serta aplikasi layanan makanan daring. Kondisi ini memungkinkan masyarakat luar daerah untuk mengenal lebih dekat cita rasa bolu kemojo dan makanan tradisional lainnya dari Riau. Salah satu contoh nyata dari daya tarik kuliner ini adalah kehadiran bolu kemojo dalam kegiatan *car free day* di Pekanbaru yang digelar setiap akhir pekan. Di acara tersebut, bolu kemojo kerap menjadi pilihan favorit masyarakat karena cita rasanya yang khas dan mudah dikenali. Meskipun peluang untuk memperluas promosi makanan tradisional terbuka lebar, tetap ada tantangan dalam menjaga kualitas dan keaslian dari resep aslinya. Inovasi memang dibutuhkan agar tetap relevan dengan selera masyarakat masa kini, namun harus dilakukan secara bijaksana agar nilai tradisionalnya tetap terjaga. Hal ini penting untuk memastikan bahwa kuliner lokal seperti bolu kemojo tetap dicintai oleh generasi muda sekaligus mempertahankan nilai budaya yang menjadi bagian penting dari identitas daerah (Amanda & Yasnel, 2025).

METODE PELAKSANAAN

Mahasiswa dari Program Studi Farmasi Universitas Muhammadiyah Riau turut meramalkan kegiatan di kawasan *Car Free Day* Jalan Diponegoro, Kota Pekanbaru, pada hari Minggu tanggal 29 Juni 2025. Kehadiran mereka dalam kegiatan ini merupakan bentuk pelaksanaan tugas dari mata kuliah Kewarganegaraan. Tujuan utamanya adalah menanamkan rasa bangga terhadap budaya daerah dan mendorong masyarakat untuk lebih peduli dalam menjaga kuliner tradisional sebagai bagian dari kekayaan budaya bangsa.

Rangkaian kegiatan ini dijalankan melalui beberapa tahapan yang tersusun secara sistematis sebagai berikut:

TAHAPAN PERSIAPAN :

TAHAPAN	KETERANGAN
I	Mahasiswa bersama dosen mata kuliah melakukan pertemuan awal guna membahas rencana kegiatan, topik yang akan diangkat, serta alur teknis pelaksanaannya.
II	Tim menyusun materi yang akan disampaikan kepada masyarakat, termasuk isi selebaran informatif mengenai bolu kemojo, mulai dari latar belakang budaya, kandungan gizi, hingga filosofi pembuatannya.
III	Mahasiswa menyiapkan bahan-bahan dan mulai membuat bolu kemojo yang nantinya akan dibagikan dalam bentuk potongan kecil sebagai contoh kepada pengunjung.
IV	Tim mengatur kebutuhan perlengkapan kegiatan dan menentukan lokasi yang tepat di area CFD untuk memudahkan proses sosialisasi.

PELAKSANAAN KEGIATAN:

TAHAPAN	KEGIATAN	KETERANGAN
I	Pengenalan Kegiatan	Kegiatan dimulai dengan sambutan dari mahasiswa kepada para pengunjung CFD, dilanjutkan dengan penjelasan singkat mengenai tujuan dari sosialisasi.
II	Penyebaran Informasi	Mahasiswa menyampaikan materi melalui selebaran yang berisi sejarah bolu kemojo, nilai budayanya, serta manfaat kesehatan dari bahan-bahan alami yang digunakan.
III	Komunikasi Langsung	Pengunjung diberi kesempatan untuk bertanya seputar bolu kemojo, baik tentang cara pembuatannya, filosofi budaya, maupun kandungan gizinya, sehingga terjadi dialog dua arah yang edukatif.
IV	Pembagian Sampel	Bolu kemojo yang telah dipotong kecil dibagikan kepada masyarakat untuk dicicipi secara langsung, sehingga mereka bisa mengenal dan merasakan kelezatan kuliner khas Riau ini.
IV	Pendokumentasian	Mahasiswa mendokumentasikan kegiatan dalam bentuk foto dan video, serta mengajak beberapa pengunjung untuk memberikan pendapat atau kesan selama berlangsungnya acara.

TAHAPAN EVALUASI

Proses evaluasi dilakukan sebagai upaya untuk menilai sejauh mana kegiatan sosialisasi memberikan pengaruh positif kepada masyarakat. Penilaian dilaksanakan dengan mengamati langsung reaksi serta tingkat keterlibatan pengunjung *Car Free Day* selama kegiatan berlangsung. Beberapa indikator yang diperhatikan meliputi jumlah selebaran yang dibagikan, keterlibatan dalam sesi diskusi, dan tanggapan spontan dari masyarakat. Setelah kegiatan berakhir, mahasiswa juga mengadakan sesi diskusi internal untuk mengevaluasi apa saja yang telah berjalan baik dan aspek mana yang masih perlu ditingkatkan. Hasil refleksi ini nantinya akan menjadi dasar perbaikan dalam pelaksanaan kegiatan serupa di masa yang akan datang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan sosialisasi yang dilaksanakan mahasiswa Farmasi Universitas Muhammadiyah Riau pada *Car Free Day* Jalan Diponegoro, Pekanbaru, pada 29 Juni 2025, mendapatkan tanggapan positif dari masyarakat umum. Secara umum, terlihat bahwa inisiatif ini efektif dalam memperkenalkan kembali bolu kemojo sebagai bagian dari identitas budaya lokal sekaligus sebagai sarana pembelajaran nyata nilai-nilai kewarganegaraan.

1. Respon Positif dari Masyarakat

Kegiatan sosialisasi yang dilaksanakan oleh mahasiswa berhasil membawa suasana baru di kawasan *Car Free Day* pagi itu. Banyak warga yang tampak tertarik dengan tema yang diangkat, khususnya mengenai bolu kemojo yang kembali diperkenalkan sebagai bagian dari kekayaan budaya khas daerah. Antusiasme masyarakat terlihat dari respon mereka yang aktif berdialog, mencicipi potongan kue yang disediakan, serta membaca informasi edukatif yang telah dipersiapkan. Menurut Chaniago et al (2023) antusiasme masyarakat terhadap bolu

kemojo dapat dipahami karena kue ini memiliki nilai sejarah dan budaya yang kuat dalam tradisi Melayu. Dahulu, bolu kemojo hanya disajikan pada acara sakral seperti kenduri, pernikahan, dan hari besar keagamaan. Kini, kue tersebut telah menjadi oleh-oleh khas Pekanbaru yang digemari. Melalui kegiatan di *Car Free Day*, mahasiswa berupaya membangkitkan kembali kesadaran akan pentingnya melestarikan kuliner tradisional sebagai bagian dari identitas budaya lokal.

2. Pembagian Sampel Sebagai Media Edukatif

Dalam upaya memperkenalkan kembali bolu kemojo sebagai bagian dari warisan kuliner daerah, para mahasiswa menyusun lembar informasi berisi ulasan singkat seputar asal-usul kue ini, bahan-bahan alami yang digunakan, hingga manfaat kesehatannya. Hal ini sesuai dengan penelitian Marcella et al (2024) yang mengatakan bahwa Kue ini dibuat tanpa tambahan bahan pengawet, dengan tekstur yang cenderung padat namun tetap lembut saat disantap. Pendapat ini sejalan dengan Ramadhani & Mulyani (2018) yang menyatakan bahwa pembuatan bolu kemojo menggunakan bahan dasar tepung terigu yang kemudian dipadukan dengan telur, santan, gula, serta tambahan daun pandan untuk memberikan aroma yang khas. Penyampaian informasi dilakukan dengan gaya bahasa yang santai dan mudah dimengerti, sehingga mampu menarik perhatian dan memudahkan pemahaman masyarakat dari berbagai kalangan.

Sebagai pelengkap dari penjelasan tersebut, pengunjung juga diajak mencicipi langsung bolu kemojo yang disediakan dalam potongan kecil. Melalui pemberian sampel bolu kemojo, pengunjung CFD tidak hanya mendapat informasi secara verbal, tetapi juga mengalami secara langsung cita rasa tradisional tersebut. Praktik ini menuntun pada konsep social capital dan product sharing, di mana interaksi sosial dan pembagian produk meningkatkan akses masyarakat terhadap pengetahuan kuliner lokal serta memperkuat nilai budaya bersama. Strategi ini terbukti efektif dalam membangun ketertarikan dan membangkitkan kembali minat terhadap makanan lokal yang kini mulai jarang ditemui di tengah masyarakat urban.

3. Keterlibatan dan Pembelajaran Mahasiswa

Para mahasiswa tidak sekadar menyelesaikan kewajiban akademis semata, tetapi turut ambil bagian secara aktif dalam merancang materi, menyampaikan informasi kepada publik, hingga melakukan penilaian terhadap jalannya kegiatan. Tingkat partisipasi ini mencerminkan penerapan pendekatan pembelajaran berbasis konteks, di mana pemahaman tentang kewarganegaraan tidak hanya dipelajari melalui teori di ruang kelas, tetapi juga diwujudkan melalui kontribusi nyata dalam kehidupan masyarakat. Dari sisi konseptual, keterlibatan ini sejalan dengan kerangka *community engagement* dalam pelestarian budaya lokal, yang menekankan pentingnya peran aktif masyarakat dan pihak terkait dalam setiap tahapan kegiatan pelestarian nilai-nilai budaya (Ansori et al., 2021; Nosratabadi et al., 2012).



Gambar 1. Foto Mahasiswa UMRI Sebagai Kelompok Penyelenggara

4. Nilai Budaya dan Keterhubungan Generasi

Bolu kemojo tidak sekadar hidangan manis khas Melayu Riau, tetapi juga merepresentasikan jejak sejarah dan makna budaya yang mendalam. Melalui pendekatan edukatif dan interaksi langsung dengan masyarakat, muncul kesadaran baru bahwa makanan tradisional tidak hanya dinilai dari cita rasanya, melainkan juga dari nilai-nilai identitas yang melekat di dalamnya. Saat ini, generasi muda mulai menunjukkan perhatian yang lebih besar terhadap pelestarian warisan kuliner lokal. Hal ini sejalan dengan pandangan Rusmaniah et al (2022) bahwa masakan tradisional merupakan bagian dari warisan budaya yang membentuk jati diri suatu kelompok masyarakat dan diwariskan dari satu generasi ke generasi berikutnya.

KESIMPULAN

Kegiatan sosialisasi yang dilakukan oleh mahasiswa Farmasi Universitas Muhammadiyah Riau dalam rangka memperkenalkan kembali bolu kemojo pada momen *Car Free Day* di Jalan Diponegoro Pekanbaru terbukti berhasil membangun kesadaran kolektif akan pentingnya pelestarian kuliner tradisional sebagai bagian dari identitas budaya lokal. Antusiasme masyarakat terhadap kegiatan ini menunjukkan bahwa pendekatan edukatif yang disertai interaksi langsung dan pemberian sampel mampu menarik perhatian serta memperkuat ingatan publik terhadap nilai sejarah dan filosofi di balik makanan khas tersebut. Mahasiswa tidak hanya menjalankan tugas akademis semata tetapi juga secara aktif terlibat dalam kegiatan masyarakat yang mencerminkan semangat kewarganegaraan dan pembelajaran kontekstual. Dengan menjadikan bolu kemojo sebagai media edukasi budaya, kegiatan ini turut menguatkan peran generasi muda dalam menjaga warisan lokal agar tetap relevan di tengah masyarakat modern serta mewujudkan kolaborasi nyata antara institusi pendidikan dan masyarakat dalam pelestarian nilai budaya.

SARAN

Untuk meningkatkan dampak positif dari kegiatan semacam ini, alangkah baiknya jika ke depannya melibatkan lebih banyak pihak, seperti pelaku usaha lokal, komunitas budaya, serta tokoh masyarakat. Pelaksanaan kegiatan secara berkala juga dapat memperkuat rasa cinta terhadap warisan budaya di kalangan generasi muda. Selain itu, penting pula mendokumentasikan seluruh

proses dalam bentuk foto, video, atau tulisan agar hasil kegiatan bisa dijadikan referensi maupun inspirasi untuk kegiatan serupa di masa mendatang.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami menyampaikan apresiasi yang setinggi-tingginya kepada semua pihak yang telah berperan dalam menyukseskan kegiatan ini. Terutama kepada Bapak Ilham Hudi, selaku dosen pengampu mata kuliah, atas bimbingan dan dukungan yang diberikan sejak awal hingga kegiatan berjalan dengan lancar. Kami juga mengucapkan terima kasih kepada warga yang telah memberikan sambutan hangat dan turut serta dalam kegiatan ini. Semoga kerja sama yang terjalin dapat terus ditingkatkan demi menjaga kekayaan budaya yang kita miliki bersama.

DAFTAR PUSTAKA

- Amanda, N. R., & Yasnel. (2025). Kreasi Masakan Orang Melayu Malay Culinary Creations. *Multidisciplinary Indonesian Center Journal (Micjo)*, 2(1).
- Ansori, M., Afandi, A., Fitriyah, R. D., Safriyani, R., & Farisia, H. (2021). Pendekatan-Pendekatan Dalam University- Community Engagement. In *Uin Sunan Ampel Press*.
- Chaniago, M. F., Nasution, A. I. L., & Nasution, J. (2023). Potensi Makanan Tradisional Bolu Kemojo Sebagai Daya Tarik Wisata Di Pekanbaru. *Jurnal Manajemen Akuntansi (Jumsi)*, 3(2), 481–494.
- Hafizah, N., Syahnandra, A., & Hendra, J. (2024). Strategi Pengembangan Bisnis Bolu Kemojo Di Bengkalis. *Jurnal Ilmiah Ekonomi, Manajemen Dan Syariah*, 3(2), 150–159. <https://doi.org/10.55883/jiemas.V3i2.49>
- Marcella, N., Indrawati, H., Syabrus, H., & Riau, U. (2024). Pengaruh Bauran Pemasaran Terhadap Minat Beli Ulang Konsumen Bolu Kemojo. *Jiip (Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan)*, 7, 13463–13471.
- Masyhuri, A., & Ilhami, A. (2023). Analisis Bolu Kemojo Sebagai Makanan Kearifan Lokal. *Sosietas : Jurnal Pendidikan Sosiologi*, 13(2), 124–129.
- Musdiana, A. D., Aditiya, V., Hartutik, D., & Suherman. (2024). Analisis Strategi Pengembangan Usaha Bolu Kemojo Usaha Bunda Pelintung. *Jurnal Administrasi Publik Dan Bisnis*, 6(2), 179–183. <https://doi.org/10.36917/japabis.V6i2.174>
- Nosratabadi, S., Khazami, N., Abdallah, M. Ben, Lackner, Z., & Band, S. S. (2012). Social Capital Contributions To Food Security : A Comprehensive Literature Review. *Cornell University*.
- Ramadhani, D. A., & Mulyani, S. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Sagu Terhadap Tingkat Kesukaan Bolu Kemojo. *Jurnal Proteksi Kesehatan*, 7(2), 68–73.
- Rusmaniah, Herman, Indriyani, P. D., Sari, R. M., & Nugroho, D. A. (2022). Pelestarian Kuliner Lokal Jengkol Tahilala Sebagai Warisan Dan Perwujudan Nilai Budaya Banjar Di Desa Pingaran Preservation Of Local Culinary Jengkol Tahilala As A Banjar Cultural Heritage In Pingaran Village Abstrak. *Jurnal Anterior*, 21(2), 57–61.