

Sosialisasi Kearifan Lokal: Mengenalkan Roti Jala dan Laksamana Mengamuk kepada Anak Panti Asuhan Ash-Shohwah, Pekanbaru

James Calvin *¹
Sephira Astrid Sureztia ²
Rizki Syafha Melani ³
Salsabila Olivia Putri ⁴
Shofiy Syuja ⁵
Anggun Widya S ⁶
Piodona Rosalinda ⁷
Hasya Rohima Putri ⁸
Ilham Hudi ⁹

^{1,2,3,4,5,6,7,8,9} Program Studi Farmasi, Fakultas MIPA & Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Riau

*e-mail: jamescalvin602@gmail.com

Abstrak

Kebudayaan lokal merupakan warisan berharga yang harus dijaga dan dilestarikan agar tidak tergerus oleh arus modernisasi dan globalisasi. Di Provinsi Riau, terdapat beragam kearifan lokal, termasuk dalam bidang kuliner. Roti Jala dan Laksamana Mengamuk adalah dua contoh makanan dan minuman khas Riau yang memiliki nilai historis dan budaya. Kegiatan pengabdian masyarakat berupa sosialisasi ini bertujuan untuk memperkenalkan dan menumbuhkan kesadaran akan pentingnya pelestarian kearifan lokal, khususnya Roti Jala dan Laksamana Mengamuk, kepada anak-anak Panti Asuhan Ash-Shohwah, Pekanbaru. Metode yang digunakan meliputi presentasi interaktif, demonstrasi pembuatan makanan dan minuman, serta sesi tanya jawab. Diharapkan kegiatan ini dapat meningkatkan pemahaman dan kecintaan anak-anak terhadap budaya lokal Riau, serta mendorong mereka untuk menjadi agen pelestarian di masa depan.

Kata Kunci: Sosialisasi, Kearifan Lokal, Roti Jala, Laksamana Mengamuk, Panti Asuhan, Pekanbaru.

Abstract

Local culture is a valuable heritage that must be protected and preserved from the erosion of modernization and globalization. Riau Province boasts diverse local wisdom, including its culinary traditions. Roti Jala and Laksamana Mengamuk are two examples of authentic Riau dishes and beverages that hold significant historical and cultural value. This community service activity, in the form of a socialization program, aims to introduce and foster awareness about the importance of preserving local wisdom, specifically Roti Jala and Laksamana Mengamuk, to the children of Ash-Shohwah Orphanage in Pekanbaru. The methods employed include interactive presentations, demonstrations of food and beverage preparation, and question-and-answer sessions. It is hoped that this activity will enhance the children's understanding and love for Riau's local culture, encouraging them to become agents of preservation in the future.

Keywords: Socialization, Local Wisdom, Roti Jala, Laksamana Mengamuk, Orphanage, Pekanbaru.

PENDAHULUAN

Indonesia, sebagai sebuah negara kepulauan yang luas, diberkahi dengan kekayaan dan keberagaman budaya yang luar biasa. Setiap daerah di Nusantara memiliki keunikan dan kearifan lokalnya masing-masing, yang merupakan warisan tak ternilai dari para leluhur. Warisan ini tidak hanya sekadar tradisi, melainkan juga cerminan identitas bangsa yang harus dijaga dan dilestarikan agar tidak tergerus oleh derasnya arus modernisasi dan globalisasi. Pentingnya pelestarian budaya menjadi semakin mendesak di tengah kemajuan teknologi yang pesat, di mana banyak masyarakat, khususnya generasi muda, cenderung kurang mengenal bahkan melupakan kebudayaan daerahnya sendiri. Oleh karena itu, kebudayaan bukanlah sesuatu yang diwariskan secara genetik, melainkan sebuah entitas yang perlu dipelajari dan dipahami. Dengan demikian, kegiatan sosialisasi memegang

peranan krusial dalam memberikan informasi dan menumbuhkan kesadaran akan pentingnya pelestarian budaya lokal.

Provinsi Riau, sebagai salah satu permata di Indonesia bagian barat, juga memiliki khazanah budaya yang patut dibanggakan. Salah satu aspek kearifan lokal yang sangat menarik dan berpotensi besar untuk dilestarikan adalah kuliner tradisionalnya. Dalam konteks ini, Roti Jala dan Laksamana Mengamuk menonjol sebagai dua contoh otentik dari kekayaan kuliner Riau. Kedua warisan kuliner ini tidak hanya menawarkan cita rasa yang lezat, tetapi juga sarat akan nilai sejarah dan filosofi yang mendalam. Roti Jala, dengan bentuknya yang menyerupai jaring ikan, seringkali disajikan dengan kuah kari yang gurih atau berbagai jenis lauk pauk lainnya. Sementara itu, Laksamana Mengamuk adalah minuman segar yang terbuat dari perpaduan mangga kweni, santan, dan gula merah, yang namanya sendiri menyimpan cerita rakyat yang menarik.

Fenomena menurunnya sikap nasionalisme pada masyarakat, khususnya generasi muda yang lebih tertarik pada kebudayaan asing ketimbang budaya sendiri, merupakan suatu hal yang mengkhawatirkan. Padahal, kebudayaan daerah yang merupakan identitas nasional bangsa Indonesia tidak hanya bernilai seni, namun di dalamnya terkandung nilai filosofis dan perjuangan bangsa. Tantangan yang dihadapi dalam upaya pelestarian kebudayaan bukanlah hal yang mudah di tengah-tengah pesatnya arus globalisasi. Masuknya nilai-nilai dari luar yang menjadi konsumsi masyarakat Indonesia, khususnya generasi muda, perlu diimbangi dengan filter yang kokoh agar tidak mengikis nilai-nilai ke-Indonesiaan. Untuk mengatasi tantangan tersebut dan membangun masyarakat di masa depan, diperlukan adanya konektivitas atau pewarisan budaya yang berkelanjutan kepada generasi saat ini untuk memperkuat kesadaran kultural masyarakat.

Panti Asuhan Ash-Shohwah di Pekanbaru merupakan salah satu lembaga mulia yang menaungi anak-anak yatim piatu dan mereka yang kurang beruntung. Anak-anak yang berada di bawah asuhan panti ini adalah tunas-tunas bangsa, generasi penerus yang kelak akan memikul tanggung jawab masa depan. Oleh karena itu, sangat penting bagi mereka untuk dibekali dengan pemahaman yang kuat dan kecintaan yang mendalam terhadap budaya bangsanya sendiri sejak usia dini. Dengan memperkenalkan makanan dan minuman khas Riau ini, diharapkan mereka tidak hanya sekadar mengenal cita rasa yang unik, tetapi juga dapat memahami nilai-nilai budaya dan sejarah yang terkandung di dalamnya. Hal ini sejalan dengan pandangan bahwa penanaman jiwa kecintaan akan kebudayaan sejak dini sangat krusial bagi generasi muda sebagai penerus bangsa

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan sosialisasi dilaksanakan pada tanggal 27 Juni 2025 di Panti Asuhan Ash-Shohwah Pekanbaru. Sasaran kegiatan adalah anak-anak penghuni panti asuhan. Metode yang digunakan dalam sosialisasi ini mengadaptasi pendekatan yang efektif untuk transfer pengetahuan dan penumbuhan kesadaran, meliputi:

TAHAPAN PERSIAPAN :

TAHAPAN	KETERANGAN
I	Rapat koordinasi tim mahasiswa dan dosen pembimbing untuk merancang materi dan teknis pelaksanaan.
II	Persiapan materi sosialisasi (presentasi, alat peraga, dan informasi mengenai Roti Jala dan Laksamana Mengamuk).
III	Pengurusan perizinan dan koordinasi dengan pihak Panti Asuhan Ash-Shohwah Pekanbaru.
IV	Penyusunan jadwal kegiatan.

PELAKSANAAN KEGIATAN:

TAHAPAN	KEGIATAN	KETERANGAN
I	Presentasi Interaktif	Tim mahasiswa memberikan penjelasan mengenai konsep kearifan lokal, pentingnya pelestarian budaya, serta sejarah dan filosofi di balik Roti Jala dan Laksamana Mengamuk. Sesi ini juga melibatkan interaksi dua arah dengan anak-anak untuk memancing pertanyaan dan diskusi.
II	Demonstrasi Pembuatan	Untuk memberikan pengalaman yang lebih nyata, tim mahasiswa melakukan demonstrasi singkat dengan video mengenai cara pembuatan Roti Jala dan Laksamana Mengamuk. Hal ini bertujuan agar anak-anak dapat melihat langsung prosesnya dan lebih tertarik.
III	Sesi Tanya Jawab	Setelah demonstrasi dan penjelasan, dibuka sesi tanya jawab untuk memberikan kesempatan kepada anak-anak agar dapat mengajukan pertanyaan terkait materi yang telah disampaikan. Ini juga menjadi indikator pemahaman mereka terhadap materi.
IV	Praktik dan Mencicipi	Anak-anak diajak untuk mencicipi Roti Jala dan Laksamana Mengamuk yang telah disiapkan.

Tahapan Evaluasi: Evaluasi dilakukan untuk mengukur keberhasilan kegiatan dan pemahaman peserta. Metode evaluasi meliputi observasi partisipasi dan antusiasme anak-anak selama kegiatan, serta sesi tanya jawab untuk mengukur pemahaman mereka terhadap informasi yang disampaikan. Masukan dari pengelola panti asuhan juga akan menjadi bagian dari evaluasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan sosialisasi ini mendapatkan sambutan yang positif dari pihak Panti Asuhan Ash-Shohwah dan antusiasme yang tinggi dari anak-anak. Partisipasi aktif mereka dalam sesi tanya jawab dan ketertarikan mereka saat demonstrasi pembuatan Roti Jala dan Laksamana Mengamuk menunjukkan adanya peningkatan kesadaran dan minat terhadap kuliner lokal Riau.

Sebelum sosialisasi, observasi awal menunjukkan bahwa sebagian besar anak-anak panti asuhan belum sepenuhnya mengenal Roti Jala dan Laksamana Mengamuk, terutama dari segi sejarah dan filosofi di baliknya. Setelah sosialisasi, terlihat perubahan dalam pemahaman mereka. Mereka lebih mengenal bentuk, rasa, dan cerita di balik kedua kearifan lokal kuliner tersebut.

Sesi demonstrasi pembuatan Roti Jala dan Laksamana Mengamuk menjadi daya tarik utama. Anak-anak sangat tertarik melihat proses pembuatan dan mengajukan berbagai pertanyaan. Hal ini sejalan dengan pendapat yang menyatakan bahwa pengenalan budaya perlu dilakukan secara konkret dan interaktif agar lebih mudah dipahami.

Antusiasme anak-anak juga terlihat saat mereka mencicipi Roti Jala dan Laksamana Mengamuk. Mereka menunjukkan ekspresi senang dan beberapa di antaranya menyatakan keinginan untuk belajar membuatnya sendiri di kemudian hari. Ini menunjukkan potensi besar bagi mereka untuk menjadi agen pelestarian kuliner lokal di masa mendatang. Sosialisasi semacam ini diharapkan dapat menumbuhkan rasa cinta terhadap kebudayaan yang dimiliki saat ini, seperti yang terjadi pada sosialisasi pelestarian kebudayaan di Provinsi Jambi.



Gambar 1. Pemberian Hadiah Kepada Pemenang Kuis

Pelestarian budaya merupakan kegiatan melindungi, memelihara, menjaga, memanfaatkan, membina, dan mengembangkan suatu hal (Dewi et al., 2022). Dalam konteks ini, kegiatan sosialisasi yang dilakukan oleh mahasiswa UMRI merupakan upaya konkret untuk menumbuhkan dan memperkuat kesadaran kultural anak-anak panti asuhan terhadap kearifan lokal kuliner Riau. Ini juga sejalan dengan pandangan bahwa kebudayaan adalah sesuatu yang perlu dipelajari dan dipahami, sehingga sosialisasi merupakan bentuk pengenalan kebudayaan. Tantangan globalisasi yang dapat mengikis nilai-nilai budaya lokal perlu diatasi dengan pewarisan budaya yang berkelanjutan kepada generasi muda (Sabila et al., 2025).

Hasil yang dicapai dari kegiatan ini adalah:

1. Anak-anak Panti Asuhan Ash-Shohwah Pekanbaru mendapatkan informasi dan pemahaman mengenai Roti Jala dan Laksamana Mengamuk sebagai bagian dari kearifan lokal Riau.
2. Terjadi peningkatan minat dan antusiasme anak-anak terhadap kuliner tradisional Riau.
3. Kegiatan ini menjadi langkah awal dalam menumbuhkan kesadaran akan pentingnya pelestarian budaya lokal sejak dini pada generasi muda.



Gambar 2. Sesi Foto Bersama

KESIMPULAN

Sosialisasi Kearifan Lokal melalui pengenalan makanan Roti Jala dan minuman Laksamana Mengamuk kepada anak-anak Panti Asuhan Ash-Shohwah Pekanbaru telah berhasil dilaksanakan. Kegiatan ini menunjukkan bahwa pengenalan budaya melalui kuliner merupakan metode yang efektif untuk menumbuhkan pemahaman dan kecintaan terhadap kearifan lokal pada generasi muda. Budaya merupakan aset penting yang harus dipelihara dan dilestarikan karena merupakan identitas bangsa. Melalui kegiatan semacam ini, diharapkan anak-anak panti asuhan dapat menjadi bagian dari agen pelestarian budaya Riau di masa depan. Pentingnya penanaman jiwa kecintaan akan kebudayaan sejak dini bagi generasi muda sangat krusial sebagai penerus bangsa.

SARAN

Untuk kegiatan mendatang, disarankan untuk melibatkan anak-anak secara lebih aktif dalam proses pembuatan Roti Jala dan Laksamana Mengamuk, bukan hanya demonstrasi. Hal ini dapat meningkatkan pengalaman belajar mereka dan menumbuhkan rasa kepemilikan terhadap budaya. Selain itu, kolaborasi dengan komunitas budaya lokal atau seniman tradisional dapat memperkaya materi sosialisasi dan memberikan inspirasi lebih lanjut bagi anak-anak. Sosialisasi ini juga dapat diperluas ke jenis kearifan lokal lainnya, seperti permainan tradisional, seni tari, atau cerita rakyat, untuk memberikan pemahaman budaya Riau yang lebih komprehensif.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Bapak Ilham Hudi, M.Pd, selaku dosen pengampu mata kuliah Kewarganegaraan, atas bimbingan dan dukungannya dalam pelaksanaan kegiatan ini. Terima kasih juga kami sampaikan kepada pengelola dan seluruh anak-anak Panti Asuhan Ash-Shohwah Pekanbaru atas kesempatan dan partisipasi aktifnya. Tidak lupa, apresiasi setinggi-tingginya kepada seluruh tim mahasiswa Universitas Muhammadiyah Riau yang telah bekerja keras mewujudkan kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Alius, S. (2019). *Resonansi kebangsaan: membangkitkan nasionalisme dan keteladanan*. Gramedia Pustaka Utama.
- Dewi, N., Melisa, M., Hajri, P., Simaremare, T. P., & Nugraha, F. (2022). Sosialisasi Pelestarian Kebudayaan Lokal Dalam Menumbuhkan Kesadaran Kultural Kepada Masyarakat Di Kabupaten Muaro Jambi: Indonesia. *Estungkara: Jurnal Pengabdian Pendidikan Sejarah*, 1(1), 74–82.
- Effendy, M. P. (2023). *Perspektif Guru di Pamekasan terhadap Permuseuman dan Kearifan Lokal Madura*.
- Jamalulail, K., & Wahyono, S. H. (2025). PEMANFAATAN TEKNOLOGI INFORMASI UNTUK SOSIALISASI DAN PENGUATAN WAWASAN NUSANTARA PADA GENERASI MUDA. *Jurnal Media Akademik (JMA)*, 3(6).
- Novitasari, S., Najicha, F. U., & Hukum, F. H. I. (2023). Pentingnya peran Pancasila bagi generasi muda dalam menghadapi globalisasi. *No. June*, 1–11.
- Purwanto, R. E., Lidiawati, L., & Purwanti, H. (2023). Pengembangan Masyarakat Berbasis Kearifan Lokal Di Desa Wisata Adat Ngadas, Poncokusumo, Kabupaten Malang. *Jurnal Sosiologi Nusantara (JSN)*, 9(1), 61–78.
- Sabila, N., Safitri, D., & Sujarwo, S. (2025). PELESTARIAN NILAI BUDAYA MELALUI PENDIDIKAN DI TENGAH ARUS GLOBALISASI. *Jurnal Intelek Insan Cendikia*, 2(4), 7641–7651.
- Sofiyanita, S., Yasnel, Y., Miterianifa, M., Ernita, M., & Sari, W. P. (2025). PELATIHAN PENGENALAN MASAKAN TRADISIONAL RIAU UNTUK MENINGKATKAN EKONOMI KELUARGA. *COMMUNITY SERVICE JOURNAL OF ECONOMICS EDUCATION*, 4(1), 27–31.
- Syafitri, M., & Hakim, A. L. (2025). Peran Hukum dalam Masyarakat Indonesia antara Tradisi dan

Modernisasi. *Karimah Tauhid*, 4(4).

Yanti, N. M. A. D. K., Tanius, B., Widani, N. N., & Pramudia, H. (2022). Dekonstruksi Hidangan Penutup Dingin Tradisional Indonesia Menjadi Fusion Dessert. *Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management*, 5(2), 135–144.