



## PENGENALAN KULINER LOKAL "LAKSAMANA MENGAMUK" SEBAGAI UPAYA PELESTARIAN BUDAYA LOKAL DALAM KEGIATAN CAR FREE DAY

Zia Azzahra<sup>a\*</sup>, Wardah Ibnatis Tsaniyah<sup>b</sup>, Muhammad Ryza Hawary<sup>c</sup>, Ferdi Riansyah<sup>d</sup>, Alifa Marini Putri<sup>e</sup>,  
Hesti Larasati<sup>f</sup>, Andhini Pramudina<sup>g</sup>, Nadine Novita Stephani Situmeang<sup>h</sup>

<sup>a</sup> Fakultas MIPA dan Kesehatan, [240205246@gmail.com](mailto:240205246@gmail.com),  
Universitas Muhammadiyah Riau, Pekanbaru, Riau

<sup>b</sup> Fakultas MIPA dan Kesehatan, [wardahibnatistsaniyah@gmail.com](mailto:wardahibnatistsaniyah@gmail.com),  
Universitas Muhammadiyah Riau, Pekanbaru, Riau

<sup>c</sup> Fakultas MIPA dan Kesehatan, [Ryzahawary@gmail.com](mailto:Ryzahawary@gmail.com),  
Universitas Muhammadiyah Riau, Pekanbaru, Riau

<sup>d</sup> Fakultas MIPA dan Kesehatan, [Ferdriansyah@gmail.com](mailto:Ferdriansyah@gmail.com),  
Universitas Muhammadiyah Riau, Pekanbaru, Riau

<sup>e</sup> Fakultas MIPA dan Kesehatan, [Alifamariniputri@gmail.com](mailto:Alifamariniputri@gmail.com),  
Universitas Muhammadiyah Riau, Pekanbaru, Riau

<sup>f</sup> Fakultas MIPA dan Kesehatan, [hestilarasati@gmail.com](mailto:hestilarasati@gmail.com),  
Universitas Muhammadiyah Riau, Pekanbaru, Riau

<sup>g</sup> Fakultas MIPA dan Kesehatan, [Andhinipramudina@gmail.com](mailto:Andhinipramudina@gmail.com),  
Universitas Muhammadiyah Riau, Pekanbaru, Riau

<sup>h</sup> Fakultas MIPA dan Kesehatan, [Nadinenovitastephani@gmail.com](mailto:Nadinenovitastephani@gmail.com),  
Universitas Muhammadiyah Riau, Pekanbaru, Riau

\*Korespondensi

### ABSTRACT

*The traditional Riau Malay beverage, Laksamana Mengamuk, is a cultural heritage asset facing existential challenges amidst modernization. This study explores its potential as an educational tool in urban public settings. The research method involved direct public socialization at the Car Free Day on Jenderal Sudirman Street, Pekanbaru, featuring outreach, a making-of demonstration, and product sampling. The enthusiastic and positive public response indicates that a direct educational approach combined with a sensory (taste) experience is highly effective for building emotional and cultural connections to local culinary heritage. These findings confirm that direct sensory engagement is an effective method for enhancing cultural awareness. Therefore, strengthening collaboration among stakeholders is recommended for the sustainable preservation of local culinary heritage within public spaces.*

**Keywords:** Culinary Heritage, Cultural Preservation, Laksamana Mengamuk, Riau, Public education

### Abstrak

Minuman tradisional Melayu Riau, Laksamana Mengamuk, merupakan warisan budaya yang menghadapi tantangan eksistensi di tengah arus modernisasi. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk mengeksplorasi potensi Laksamana Mengamuk sebagai bahan edukasi di ruang publik perkotaan. Metode yang digunakan adalah sosialisasi langsung di area Car Free Day Jalan Jenderal Sudirman, Pekanbaru, yang meliputi penyuluhan, demonstrasi pembuatan, dan pembagian sampel kepada masyarakat. Antusiasme dan respons positif peserta menunjukkan bahwa pendekatan edukasi langsung yang disertai pengalaman sensorik (rasa) sangat efektif untuk membangun koneksi emosional dan budaya terhadap warisan kuliner lokal. Hasil ini menegaskan bahwa pendekatan edukasi langsung melalui pengalaman sensorik efektif dalam meningkatkan kesadaran budaya. Kegiatan ini merekomendasikan penguatan kolaborasi antar pemangku kepentingan untuk pelestarian warisan kuliner lokal di ruang publik secara berkelanjutan.

**Kata Kunci:** Warisan Kuliner, Edukasi Publik, Laksamana Mengamuk, Riau, Warisan Budaya

## 1. PENDAHULUAN

Di balik semangkuk minuman dingin bernama Laksamana Mengamuk, tersembunyi lebih dari sekadar cita rasa manis dan kesegaran. Ia membawa serta kisah panjang perjalanan budaya masyarakat Melayu Riau, yang diwariskan dari generasi ke generasi melalui tradisi lisan dan praktik kuliner sehari-hari. Terbuat dari campuran buah kuini yang harum menyengat, santan yang gurih, dan gula yang manis, minuman ini tidak hanya mengobati dahaga di tengah cuaca pesisir yang panas, tetapi juga menjadi simbol kebersamaan dan ekspresi identitas kolektif [1]. Di dalam setiap teguknya, terdapat jejak nilai-nilai kearifan lokal yang menyatu dengan rasa.

Namun demikian, perkembangan zaman yang ditandai dengan derasnya arus globalisasi dan modernisasi, khususnya di wilayah perkotaan, telah membawa perubahan signifikan dalam pola konsumsi masyarakat. Kuliner tradisional seperti Laksamana Mengamuk kini menghadapi tantangan eksistensi, tergeser oleh popularitas makanan instan dan kuliner asing yang lebih marak di media sosial dan ruang-ruang publik. Akibatnya, generasi muda semakin terasing dari warisan rasa yang pernah menjadi bagian penting dari kehidupan budaya leluhur mereka. [2]

Dalam konteks inilah muncul gagasan tentang diplomasi rasa sebuah pendekatan kultural yang menjadikan makanan dan minuman tradisional sebagai medium komunikasi lintas generasi, lintas budaya, dan lintas ruang sosial. Kuliner tidak lagi diposisikan semata sebagai konsumsi fisik, melainkan sebagai sarana edukasi dan promosi identitas budaya. Ketika seseorang mencicipi Laksamana Mengamuk untuk pertama kalinya, mereka sesungguhnya sedang mengalami bagian dari narasi hidup masyarakat Melayu Riau, baik dari segi cita rasa, cerita rakyat, maupun nilai-nilai lokal yang terkandung di dalamnya [1]

Artikel ini bertujuan untuk mengeksplorasi potensi Laksamana Mengamuk sebagai instrumen edukasi budaya dan diplomasi kuliner yang dapat diangkat ke ruang-ruang publik perkotaan secara strategis dan kontekstual. Penguatan posisi minuman tradisional ini di ranah publik bukan hanya akan memperkaya ragam kuliner lokal, tetapi juga memperkuat kesadaran kolektif akan pentingnya pelestarian warisan budaya yang hidup dan terus berkembang. Melalui kolaborasi antara komunitas budaya, pelaku usaha kuliner, pemerintah daerah, dan masyarakat luas, upaya ini diharapkan dapat menjaga keberlanjutan nilai-nilai tradisi yang selama ini hidup dalam sajian sederhana, namun penuh makna. Karena pada akhirnya, warisan budaya tidak hanya diwariskan lewat buku sejarah atau museum, tetapi lewat rasa yang kita kenang, dan cerita yang terus kita bagikan dalam keseharian [3].

## 2. TINJAUAN PUSTAKA

### 2.1. Konsep Kuliner Lokal sebagai Warisan Budaya

Kuliner lokal dapat didefinisikan sebagai jenis makanan dan minuman yang berasal dari suatu daerah tertentu, yang secara khas mencerminkan budaya, tradisi, serta gaya hidup masyarakat setempat. Kuliner bukan sekadar soal rasa atau bahan-bahan yang digunakan, tetapi juga mencakup nilai-nilai historis, kepercayaan, dan norma sosial yang secara turun-temurun mengatur cara pengolahan, penyajian, hingga cara menikmatinya [4]. Dalam banyak hal, makanan tradisional menjadi representasi dari identitas etnis dan simbol kearifan lokal yang diwariskan dari generasi ke generasi. Seiring dengan arus globalisasi yang semakin kuat, kuliner lokal kerap dihadapkan pada tantangan homogenisasi budaya, di mana keragaman rasa dan nilai mulai tergerus oleh dominasi budaya global yang serba instan dan seragam. Oleh karena itu, makanan tradisional tidak hanya menawarkan kelezatan dan cita rasa yang unik, tetapi juga memuat makna mendalam yang berkaitan dengan jati diri dan keberlanjutan budaya suatu bangsa. Melestarikan kuliner lokal berarti menjaga warisan budaya yang kaya, memperkuat ikatan sosial, serta menumbuhkan rasa bangga terhadap identitas lokal di tengah dunia yang semakin terhubung [5].

### 2.2. Minuman Tradisional “Laksamana Mengamuk”

Minuman tradisional “Laksamana Mengamuk” adalah minuman khas dari Riau yang memiliki kekayaan sejarah dan budaya yang mendalam. Penamaan dan asal-usulnya dapat dikaitkan dengan kisah-kisah kepahlawanan dan simbolisme kekuatan. Minuman ini diharapkan menjadi warisan yang menghubungkan generasi dengan tradisi dan kearifan lokal, mencerminkan keberagaman budaya Indonesia [2]. Sejarah Laksamana Mengamuk belum banyak dielaborasi secara mendalam, tetapi berdasarkan narasi yang ada, minuman ini konon terinspirasi oleh kisah kepahlawanan, menunjukkan semangat juang masyarakat Riau dalam mempertahankan budaya mereka. Nama “Laksamana” merujuk kepada seorang komandan militer, yang sering dianggap sebagai simbol keberanian, sementara “Mengamuk” menunjukkan semangat yang

tidak kenal takut, mewakili karakteristik masyarakat setempat yang selalu berjuang untuk mempertahankan identitas mereka di tengah arus globalisasi [6].

### 2.3. Tantangan Pelestarian Kuliner Tradisional di Era Modern

Warisan kuliner seperti Laksamana Mengamuk kini menghadapi tantangan eksistensi yang signifikan. Derasnya arus globalisasi dan modernisasi, khususnya di wilayah perkotaan, telah menyebabkan perubahan signifikan dalam pola konsumsi masyarakat. Kuliner tradisional semakin tergeser oleh popularitas makanan instan dan kuliner asing yang mendapatkan promosi lebih gencar di media sosial dan ruang publik. Fenomena ini tidak unik di Riau; studi kasus di Surabaya menunjukkan tren serupa, di mana generasi muda cenderung lebih memilih makanan cepat saji yang dianggap lebih praktis, modern, dan bahkan menjadi simbol status sosial yang lebih tinggi. Akibatnya, terjadi keterasingan generasi muda dari warisan rasa dan narasi budaya yang pernah menjadi bagian penting dari kehidupan leluhur mereka. Ancaman ini melampaui sekadar pergeseran selera, mencakup pula risiko hilangnya pengetahuan dan keterampilan memasak tradisional serta semakin sulitnya memperoleh bahan baku asli akibat perubahan lingkungan dan urbanisasi. [7].

### 2.4. Ruang Publik sebagai Arena Edukasi Budaya

Konsep ruang publik dalam urban planning theory menunjukkan bahwa public space memiliki peran penting sebagai arena interaksi sosial dan pertukaran budaya. Car Free Day (CFD) sebagai salah satu bentuk aktivitas ruang publik perkotaan menyediakan platform yang ideal untuk kegiatan edukasi dan promosi budaya karena karakteristiknya yang inklusif, accessible, dan memiliki audiens yang beragam [8].

Pemanfaatan ruang publik untuk edukasi budaya memiliki beberapa keunggulan strategis: pertama, jangkauan audiens yang luas dan heterogen; kedua, suasana informal yang mendukung proses pembelajaran yang menyenangkan; ketiga, aksesibilitas yang tinggi tanpa barrier ekonomi atau sosial. Dalam konteks pelestarian warisan kuliner, ruang publik menjadi arena demokratis di mana cultural transmission dapat berlangsung secara natural dan partisipatif [9].

## 3. METODOLOGI PENELITIAN

Kegiatan dilaksanakan pada hari Minggu di area *Car Free Day* Jalan Jenderal Sudirman, Pekanbaru, pada pukul 06.30–10.00 WIB. Khalayak sasaran adalah masyarakat umum yang hadir di lokasi, dengan estimasi peserta sekitar 50 orang yang dipilih secara terbuka. Metode yang digunakan meliputi persiapan materi, penyuluhan, demonstrasi pembuatan, dan pembagian sampel minuman tradisional Laksamana Mengamuk. Stan dilengkapi spanduk dan media visual untuk menarik perhatian dan memudahkan penyampaian informasi. Indikator keberhasilan diukur dari jumlah pengunjung, partisipasi aktif, dan antusiasme terhadap materi. Evaluasi dilakukan melalui observasi langsung dan wawancara singkat dengan pengunjung

## 4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan sosialisasi ini berhasil menarik perhatian lebih dari 50 pengunjung CFD, dengan 30 di antaranya berpartisipasi penuh dalam proses evaluasi. Hasil utama dari kegiatan ini menunjukkan adanya peningkatan signifikan dalam pengetahuan dan apresiasi masyarakat, sebagaimana dirangkum dalam Tabel 1 dan 2



Gambar 1 dan 2 Pelaksanaan Sosialisasi Laksamana Mengamuk

Indikator	Sebelum Kegiatan (orang)	Sesudah Kegiatan (orang)	Peningkatan (orang)
Pernah mendengar Laksamana Mengamuk	18	44	26
Mengetahui bahan utama Laksamana Mengamuk	12	42	30
Tertarik untuk mencoba Akan	22	45	23
merekomendasikan kepada orang lain	15	43	28

**Tabel 1. Peningkatan pengetahuan hasil sosialisasi**

Indikator	Sebelum Kegiatan (%)	Sesudah Kegiatan (%)	Peningkatan (%)
Pernah mendengar Laksamana Mengamuk	36%	88%	52%
Mengetahui bahan utama Laksamana Mengamuk	24%	84%	60%
Tertarik untuk mencoba Akan merekomendasikan kepada orang lain	44%	90%	46%
	30%	86%	56%

**Tabel 2. Persen peningkatan pengetahuan hasil sosialisasi**

Hasil pada Tabel 2 menunjukkan bahwa sebelum kegiatan, sebanyak 36% responden mengaku pernah mendengar nama *Laksamana Mengamuk*. Setelah intervensi melalui penjelasan langsung dan uji rasa, angka tersebut meningkat signifikan menjadi 88%. Peningkatan paling drastis terlihat pada pengetahuan tentang bahan utama, yang melonjak dari 24% menjadi 84%. Hal ini membuktikan bahwa metode edukasi langsung sangat efektif dalam mentransfer informasi secara cepat dan menyenangkan.

Lebih lanjut, data kualitatif dari observasi dan komentar responden menunjukkan antusiasme yang tinggi. Banyak responden merasa terkejut dengan kombinasi rasa asam-manis dari buah kweni dan gurihnya santan. Komentar seperti, "*Baru tahu kalau Riau punya minuman seunik ini,*" sering terdengar selama kegiatan berlangsung. Temuan ini sejalan dengan pandangan bahwa pengalaman sensorik khususnya rasa merupakan jembatan efektif untuk membangun koneksi emosional dan budaya terhadap produk lokal.

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan sosialisasi dan edukasi mengenai minuman tradisional Laksamana Mengamuk di ruang publik Car Free Day Pekanbaru menunjukkan hasil yang sangat positif dalam meningkatkan pengetahuan dan minat masyarakat terhadap warisan kuliner Melayu Riau. Peningkatan signifikan pada indikator pengetahuan dan ketertarikan masyarakat setelah kegiatan berlangsung membuktikan bahwa pendekatan diplomasi rasa mampu menjadi medium edukasi yang efektif dan menyenangkan. Pengalaman langsung melalui demonstrasi dan uji rasa terbukti membangun kedekatan emosional antara masyarakat dan produk budaya lokal, yang selama ini mulai terlupakan akibat dominasi kuliner modern dan global. Efektivitas kegiatan ini menegaskan pentingnya pelibatan ruang publik sebagai sarana strategis dalam memperkenalkan dan menghidupkan kembali warisan kuliner tradisional. Selain itu, keterlibatan masyarakat secara aktif menunjukkan bahwa ada potensi besar untuk membangun kesadaran kolektif terhadap pelestarian budaya melalui pendekatan kultural yang kontekstual dan partisipatif.

Untuk Mengoptimalkan pengabdian selanjutnya, disarankan agar kegiatan serupa dilaksanakan secara berkelanjutan dengan menjangkau wilayah dan komunitas yang lebih luas, serta melibatkan berbagai pemangku kepentingan seperti pelaku usaha kuliner, pemerintah daerah, komunitas budaya, dan media lokal. Pengembangan media edukasi digital juga dapat menjadi alternatif strategis dalam memperluas

jangkauan informasi dan promosi. Dengan demikian, diplomasi rasa tidak hanya menjadi wacana akademik, tetapi juga praktik nyata dalam merawat identitas budaya melalui cita rasa yang hidup di tengah masyarakat.

### Ucapan Terima Kasih

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini tidak akan berjalan dengan baik tanpa adanya dukungan dan kontribusi dari berbagai pihak. Untuk itu, kami menyampaikan apresiasi dan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Universitas Muhammadiyah Riau atas dukungan akademik yang diberikan dalam mendukung kelancaran kegiatan ini. Kami juga mengucapkan terima kasih kepada dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan, masukan, dan motivasi selama proses perencanaan hingga pelaksanaan kegiatan. Ucapan terima kasih yang tulus kami sampaikan kepada seluruh teman sekelompok atas kerja sama, dedikasi, serta kontribusi dalam bentuk pendanaan swadaya yang menjadi penopang utama terselenggaranya kegiatan ini.

Kegiatan pengabdian ini kami laksanakan di area Car Free Day (CFD) Jalan Jenderal Sudirman, yang menjadi ruang publik strategis untuk memperkenalkan minuman khas Laksamana Mengamuk kepada masyarakat luas. Terima kasih juga kami sampaikan kepada seluruh masyarakat yang telah antusias mengikuti kegiatan ini dan memberikan respons positif, serta kepada semua pihak yang telah berkontribusi dalam keberhasilan pelaksanaan kegiatan PKM ini sebagai bagian dari pelestarian warisan kuliner Nusantara.

### DAFTAR PUSTAKA

- [1] F. Adnan, *MENJELAJAH KULINER TRADISIONAL RIAU*. 2017.
- [2] N. M. A. D. Krisna Yanti, B. Tanius, N. N. Widani, and H. Pramudia, “Dekonstruksi Hidangan Penutup Dingin Tradisional Indonesia Menjadi Fusion Dessert,” *Journey J. Tour. Culinary, Hosp. Conv. Event Manag.*, vol. 5, no. 2, pp. 135–144, 2022, doi: 10.46837/journey.v5i2.115.
- [3] N. P. Paino, M. O. F. Gafari, and A. Adisaputera, “Leksikon Kuliner Khas Melayu Deli di Sumatera Utara: Kajian Ekolinguistik,” *Basastra*, vol. 13, no. 1, pp. 61–75, 2024, doi: 10.24114/bss.v13i1.54435.
- [4] M. F. Ramadhan and Adi Prasetyo, “Warisan Budaya dalam Konteks Standar Internasional: Penjagaan Warisan Budaya Untuk Pembangunan Berkelanjutan,” *Janus*, vol. 1, no. 2, pp. 123–134, 2023, doi: 10.22146/janus.v1i2.9127.
- [5] M. R. Fadli and B. Afwan, “Menjejak Kearifan Lokal: Pendampingan Memahami Budaya Daerah Sebagai Kunci Peningkatan Kebanggaan Identitas,” *J. Pengabd. Kolaborasi dan Inov. IPTEKS*, vol. 2, no. 1, pp. 56–62, 2024, doi: 10.59407/jpki2.v2i1.359.
- [6] S. H. P. Wilda and E. Erni, “Penggalian Cita Rasa Melalui Harmoni Puisi: Promosi Gastronomi Melayu di Portal Riau Sastra.com,” *J. Lang. Educ. Linguist. Cult.*, vol. 4, no. 2, pp. 11–19, 2024.
- [7] M. Ali, “Dinamika Tren Kuliner Asing dan Tantangan Pelestarian Kuliner Tradisional di Indonesia,” vol. 3, no. 3, pp. 137–147, 2025.
- [8] T. Pipit Mulyah, Dyah Aminatun, Sukma Septian Nasution, Tommy Hastomo, Setiana Sri Wahyuni Sitepu, “Pemanfaatan Kegiatan Car Free Day (Cfd) Dalam Meningkatkan Pertumbuhan Perekonomian Dan Kesejahteraan Pelaku Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (Umk) Di Kabupaten Bondowoso,” *J. GEEJ*, vol. 7, no. 2, 2020.
- [9] L. D. Putri, “Car Free Day Sebagai Alternatif Wisata Edukasi Bagi Keluarga di Kota Padang,” *J. Ilm. P2M STKIP Siliwangi*, vol. 8, no. 1, pp. 58–62, 2021.