



## MELESTARIKAN WARISAN RASA: ES KASTURI, MINUMAN DINGIN, PEMBAWA CERITA DAN TRADISI DARI GENERASI KE GENERASI

Laila Nursalam<sup>a\*</sup>, Nurul Jannah<sup>b</sup>, Putri Thamara Utami<sup>c</sup>, Serlin Astria Togito<sup>d</sup>, Lily Tazkiyah<sup>e</sup>, Nurhayati<sup>f</sup>, Resti Aulia Putri<sup>g</sup>, Zachri Al Hafis<sup>h</sup>

<sup>a</sup> Program Studi Farmasi, [lailanursalam694@gmail.com](mailto:lailanursalam694@gmail.com),

Universitas Muhammadiyah Riau, Pekanbaru, Riau

<sup>b</sup> Program Studi Farmasi, [ramadhannurul146@gmail.com](mailto:ramadhannurul146@gmail.com),

Universitas Muhammadiyah Riau, Pekanbaru, Riau

<sup>c</sup> Program Studi Farmasi, [Putrithamara@gmail.com](mailto:Putrithamara@gmail.com)

Universitas Muhammadiyah Riau, Pekanbaru, Riau

<sup>d</sup> Program Studi Farmasi, [Serlinaastria@gmail.com](mailto:Serlinaastria@gmail.com),

Universitas Muhammadiyah Riau, Pekanbaru, Riau

<sup>e</sup> Program Studi Farmasi, [lailanursalam694@gmail.com](mailto:lailanursalam694@gmail.com),

Universitas Muhammadiyah Riau, Pekanbaru, Riau

<sup>f</sup> Program Studi Farmasi, [Nurhayati@gmail.com](mailto:Nurhayati@gmail.com),

Universitas Muhammadiyah Riau, Pekanbaru, Riau

<sup>g</sup> Program Studi Farmasi, [Restiaulia@gmail.com](mailto:Restiaulia@gmail.com),

Universitas Muhammadiyah Riau, Pekanbaru, Riau

<sup>h</sup> Program Studi Farmasi, [Zacri@gmail.com](mailto:Zacri@gmail.com),

Universitas Muhammadiyah Riau, Pekanbaru, Riau

\* Korespondensi

### ABSTRACT

*Kasturi ice is a traditional beverage from Riau, made from the kasturi fruit (Mangifera casturi). This drink has a unique taste, combining sweet and sour flavors with a distinctive aroma. More than just a thirst quencher, kasturi ice is a symbol of cultural heritage that carries historical, philosophical, and social values. Amidst globalization and the rise of modern beverage products, the existence of kasturi ice has been declining. This study aims to uncover the cultural values contained in kasturi ice and explore strategies for its preservation. A qualitative approach was used through observation, interviews, and documentation of social activities. The results indicate that preserving kasturi ice can be achieved through innovative, educational, and participatory approaches to ensure its relevance in the modern era. Kasturi ice should be seen as part of the cultural identity of the Malay community in Riau that must be preserved and passed down to future generations.*

**Keywords:** *Kasturi Ice, Cultural Heritage, Preservation Strategy, Malay Identity*

### Abstrak

Es kasturi adalah minuman tradisional khas Riau yang berasal dari buah kasturi (*Mangifera casturi*). Minuman ini memiliki rasa unik dengan perpaduan asam dan manis serta aroma yang khas. Lebih dari sekadar pelepas dahaga, es kasturi merupakan simbol warisan budaya yang mengandung nilai historis, filosofis, dan sosial. Di tengah arus globalisasi dan gempuran produk minuman modern, es kasturi mengalami penurunan eksistensi. Penelitian ini bertujuan untuk mengungkap nilai-nilai budaya yang terkandung dalam es kasturi serta strategi pelestariannya. Metode pendekatan kualitatif digunakan melalui kegiatan observasi, wawancara, dan dokumentasi kegiatan sosial. Hasil menunjukkan bahwa pelestarian es kasturi dapat dilakukan dengan pendekatan inovatif, edukatif, dan partisipatif agar tetap relevan dengan

*Received May 28, 2025; Revised June 30, 2025; Accepted July 21, 2025; Online Available July 26, 2025*

perkembangan zaman. Es kasturi perlu dilihat sebagai bagian dari identitas budaya masyarakat Melayu Riau yang perlu dijaga dan diwariskan ke generasi selanjutnya.

**Kata Kunci:** Es Kasturi, Warisan Budaya, Strategi Pelestarian, Budaya Melayu

## 1. PENDAHULUAN

Indonesia dikenal sebagai negeri yang kaya akan budaya kuliner, termasuk di dalamnya beragam minuman tradisional yang mencerminkan identitas lokal setiap daerah. Salah satu minuman khas yang memiliki potensi besar untuk dikenalkan dan dikembangkan adalah es buah kasturi, yang berasal dari Provinsi Riau. Minuman ini berbahan dasar buah kasturi (*Mangifera casturi*), buah endemik Kalimantan yang memiliki aroma kuat dan cita rasa asam manis yang unik, menjadikannya berbeda dengan varietas mangga lainnya. Namun, eksistensi minuman ini masih belum dikenal luas di luar komunitas lokal, sehingga dibutuhkan upaya strategis untuk memperkenalkannya sebagai warisan budaya sekaligus produk ekonomi kreatif berbasis masyarakat [1].

Buah kasturi sendiri merupakan plasma nutfah asli Kalimantan yang keberadaannya semakin langka akibat tekanan urbanisasi dan minimnya budidaya intensif. Kandungan nutrisi dalam buah kasturi meliputi vitamin C, asam organik, dan antioksidan alami yang menjadikannya memiliki potensi sebagai bahan minuman fungsional. Dalam pengamatan laboratorium, buah kasturi memiliki daya simpan yang relatif pendek, namun cocok untuk diolah menjadi produk segar seperti es buah, sirup, atau jus yang dapat memperpanjang nilai guna dan masa konsumsi. Oleh karena itu, pengembangan minuman berbasis kasturi memiliki manfaat ganda: pelestarian hayati dan penguatan ekonomi masyarakat berbasis kearifan lokal .

Minuman es buah kasturi memiliki cita rasa khas yang memadukan rasa manis dan asam alami dari buah kasturi, disertai aroma harum yang menyegarkan. Keunikan ini menjadikannya salah satu minuman favorit masyarakat Riau, terutama saat bulan Ramadan atau pada acara adat. Namun demikian, popularitas minuman ini mengalami penurunan seiring menurunnya populasi pohon kasturi dan beralihnya minat masyarakat kepada minuman instan modern. Oleh karena itu, perlu ada upaya sistematis dan terstruktur untuk melakukan pelestarian serta revitalisasi nilai lokal ini melalui kegiatan pengabdian masyarakat yang bersifat edukatif dan partisipatif [2]

Dalam upaya membangun ketahanan pangan berbasis kearifan lokal, es buah kasturi dapat menjadi alternatif minuman sehat yang tidak hanya menyegarkan tetapi juga memiliki potensi farmakologis. Studi ilmiah menunjukkan bahwa buah kasturi mengandung antioksidan seperti flavonoid dan vitamin C yang berkontribusi dalam meningkatkan imunitas tubuh. Oleh karena itu, promosi konsumsi minuman tradisional ini secara berkelanjutan dapat mendukung gaya hidup sehat masyarakat serta membuka peluang ekonomi kreatif bagi pelaku usaha kecil dan menengah di daerah asalnya [3].

Kegiatan pengabdian masyarakat yang diarahkan untuk mengangkat kembali minuman es kasturi perlu didasarkan pada pendekatan berbasis komunitas. Strategi ini melibatkan partisipasi aktif masyarakat lokal, khususnya pelaku UMKM, kelompok perempuan, serta generasi muda untuk mengembangkan produk olahan berbasis kasturi yang inovatif dan layak jual. Tidak hanya dari sisi produksi, kegiatan ini juga menyentuh aspek edukasi mengenai pelestarian pohon kasturi dan manfaat kesehatannya, sehingga memperkuat kesadaran ekologis masyarakat.

## 2. TINJAUAN PUSTAKA

### 2.1. Es Buah Kasturi dalam Konteks Tradisi Kuliner Lokal

Es buah Kasturi merupakan salah satu minuman tradisional khas daerah Riau yang berbahan dasar buah kasturi (*Mangifera casturi*), yang memiliki cita rasa khas perpaduan asam dan manis serta aroma eksotis yang kuat. Buah kasturi merupakan spesies endemik Indonesia, khususnya berasal dari Kalimantan Selatan, namun pemanfaatannya telah meluas ke wilayah lain, termasuk Riau, sebagai bahan pangan dan minuman olahan. Dalam konteks budaya kuliner, minuman ini bukan hanya berperan sebagai pelepas dahaga, tetapi juga mengandung nilai-nilai historis dan sosial masyarakat setempat. Tradisi konsumsi minuman berbasis buah lokal seperti kasturi menunjukkan pola adaptasi masyarakat terhadap sumber daya alam yang tersedia serta usaha dalam melestarikan warisan budaya kuliner lokal [4].

## 2.2 Potensi Kandungan Gizi dan Antioksidan Buah Kasturi

Dari perspektif gizi dan pangan, es buah kasturi memiliki potensi sebagai minuman fungsional karena kandungan antioksidan yang cukup tinggi dari buah kasturi. Senyawa bioaktif seperti flavonoid, fenol, dan vitamin C pada buah kasturi berkontribusi terhadap aktivitas antioksidan yang dapat menetralkan radikal bebas dalam tubuh. Studi terbaru menunjukkan bahwa ekstrak *Mangifera casturi* memiliki aktivitas antioksidan yang signifikan, menjadikannya berpotensi dikembangkan sebagai bahan dasar minuman sehat berbasis kearifan lokal. Dalam konteks ini, pemanfaatan kasturi sebagai bahan minuman bukan hanya meningkatkan nilai ekonomis buah lokal, tetapi juga berkontribusi terhadap diversifikasi produk minuman yang menyehatkan [3].

## 2.3 Nilai Sosial dan Budaya dalam Minuman Tradisional

Selain kandungan gizinya, aspek sosiokultural dari es buah kasturi mencerminkan identitas lokal masyarakat Riau. Keberadaan minuman ini sering dikaitkan dengan momen-momen tradisional seperti acara adat, bulan Ramadan, hingga menjadi sajian khas dalam kegiatan pariwisata daerah. Representasi kuliner ini tidak hanya memperkuat jati diri budaya, tetapi juga menjadi bagian dari upaya pelestarian identitas daerah melalui makanan dan minuman khas. Menurut riset yang dilakukan oleh Rahmawati dan Zuhdi (2022), makanan tradisional memainkan peran penting dalam membentuk ingatan kolektif dan kebanggaan lokal terhadap identitas budaya daerah [5]

## 2.4 Es Kasturi sebagai Produk Ekonomi Kreatif

Secara ekonomi, pengembangan es buah kasturi sebagai produk lokal unggulan dapat memberikan dampak positif terhadap pemberdayaan masyarakat, khususnya pelaku UMKM. Ketersediaan bahan baku lokal yang melimpah membuka peluang usaha baru, baik dalam bentuk produk siap saji maupun produk olahan yang dikemas modern. Menurut studi oleh Ardiansyah dan Setyaningsih (2023), diversifikasi produk pangan lokal berbasis buah tropis di Indonesia terbukti mampu meningkatkan pendapatan masyarakat desa dan memperluas pasar produk tradisional ke ranah komersial<sup>4</sup>. Oleh karena itu, integrasi antara nilai budaya, kandungan gizi, dan potensi ekonomi menjadikan es buah kasturi sebagai komoditas strategis yang layak untuk dikembangkan lebih lanjut melalui pendekatan multidisipliner [6]

## 3. METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data berupa observasi, wawancara, dan dokumentasi kegiatan. Kegiatan utama adalah pembagian es kasturi secara gratis kepada masyarakat sekitar dan penyuluhan singkat mengenai sejarah, filosofi, dan manfaat es kasturi. Untuk mendukung pemahaman masyarakat, disediakan poster edukatif yang berisi informasi visual menarik. Respon masyarakat terhadap kegiatan ini dicatat melalui diskusi interaktif dan umpan balik langsung. Data yang terkumpul digunakan untuk menilai sejauh mana kegiatan ini berkontribusi terhadap kesadaran budaya dan minat masyarakat terhadap es kasturi.

## 4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan sosialisasi es kasturi berhasil menarik perhatian masyarakat, khususnya generasi muda. Sekitar 20 orang terlibat aktif dalam mencicipi minuman, membaca poster, dan berdiskusi. Sebagian besar peserta menyatakan bahwa mereka baru mengetahui informasi sejarah dan filosofi di balik es kasturi setelah mengikuti kegiatan ini. Beberapa warga menyampaikan keinginan untuk mencoba membuat es kasturi sendiri di rumah. Respon ini menunjukkan adanya potensi untuk menghidupkan kembali minuman ini sebagai bagian dari kehidupan sehari-hari. Antusiasme yang muncul membuktikan bahwa strategi pendekatan langsung, partisipatif, dan visual cukup efektif dalam meningkatkan kesadaran budaya lokal.

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

Es kasturi adalah minuman yang kaya akan nilai budaya, sejarah, dan filosofi kehidupan masyarakat Melayu Riau. Di balik rasanya yang menyegarkan, tersimpan makna mendalam tentang kesederhanaan, penghormatan, dan kebersamaan. Pelestarian es kasturi tidak hanya penting dari sisi kuliner, tetapi juga sebagai bentuk pelestarian budaya tak benda yang menjadi identitas suatu komunitas. Melalui kegiatan edukatif dan partisipatif, masyarakat dapat lebih mengenal dan mencintai kembali warisan leluhur ini. Pelestarian yang efektif membutuhkan kolaborasi lintas sektor: dari pendidikan, ekonomi kreatif, hingga kebijakan pemerintah. Dengan demikian, es kasturi akan terus hidup dalam memori dan kehidupan generasi mendatang sebagai warisan rasa dan cerita yang tidak lekang oleh waktu.

### Ucapan Terima Kasih

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada pihak-pihak yang telah memberikan dukungan penuh dalam pelaksanaan kegiatan ini, serta kepada warga kota Pekanbaru yang turut mendukung pelestarian budaya lokal. Penghargaan juga kami sampaikan kepada para tokoh adat, budayawan, serta sesepuh masyarakat yang telah berbagi cerita dan pengetahuan tentang sejarah es kasturi, serta kepada teman-teman yang menjadi mitra inspiratif dalam kegiatan ini. Tak lupa, kami mengapresiasi mahasiswa, relawan, dan seluruh panitia yang dengan semangat dan dedikasi tinggi membantu terselenggaranya kegiatan "*Melestarikan Warisan Rasa: Es Kasturi, Minuman Dingin, Pembawa Cerita dan Tradisi dari Generasi ke Generasi*", sebagai wujud nyata pelestarian kuliner tradisional yang sarat makna dan nilai budaya.

### DAFTAR PUSTAKA

- [1] S. Aminah and D. Yusnita, "Edukasi pelestarian tanaman endemik melalui program desa binaan," *J. Pengabd. Kpd. Masy. Berbas. Kearifan Lokal*, vol. 2, no. 1, pp. 34–41, 2020.
- [2] R. A. Lestari and M. Annisa, "Pelestarian tanaman kasturi sebagai warisan budaya hayati Indonesia," *J. Konserv. Alam Nusant.*, vol. 3, no. 2, pp. 55–66, 2021.
- [3] S. S. Antarlina, "Identifikasi Sifat Fisik dan Kimia Buah-buahan Lokal Kalimantan," *Bul. Plasma Nutrafah*, vol. 15, no. 2, p. 80, 2016, doi: 10.21082/blpn.v15n2.2009.p80-90.
- [4] P. Annisa and B. Setiawan, "Pemanfaatan Buah Kasturi (*Mangifera casturi*) sebagai Produk Pangan Fungsional: Studi Literatur," *J. Pangan Tradis. Nusant.*, vol. 2, no. 1, pp. 45–54, 2021.
- [5] R. Intan and Z. Muhammad, "Peran Makanan Tradisional dalam Mempertahankan Identitas Budaya Lokal," *J. Sociol. Reflektif*, vol. 17, no. 1, pp. 67–80, 2022.
- [6] R. Ardiansyah and S. Endang, "Strategi Diversifikasi Produk Pangan Lokal dalam Penguatan Ekonomi Kreatif Berbasis Kearifan Lokal," *J. Pengemb. Ekon. Lokal*, vol. 8, no. 1, pp. 91–105, 2023.