



## Analisis Bolu Kemojo sebagai Makanan Kearifan Lokal Pekanbaru

Arfy Masyhuri, Aldeva Ilhami\*

Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau  
Panam, Jl. HR. Soebrantas, Simpang Baru, Kota Pekanbaru, Riau, Indonesia.  
\*Correspondence E-mail: [aldeva.ilhami@uin-suska.ac.id](mailto:aldeva.ilhami@uin-suska.ac.id)

### ABSTRAK

Seperti halnya daerah Riau, dengan kearifan lokalnya memiliki makanan khas yaitu Bolu Kemojo. Bolu kemojo merupakan salah satu jenis kue tradisional daerah Riau yang sebelumnya kurang dikenal orang karena pada zaman dahulu bolu kemojo ini hanya dapat dinikmati pada acara-acara tertentu, seperti upacara adat atau pernikahan. Dalam masa sekarang, pembelajaran IPA di sekolah masih kurang memperhatikan perkembangan masyarakat budaya setempat Pembelajaran IPA di kelas hendaknya menuntun siswa untuk melek tentang ilmu pengetahuan, teknologi dan kearifan lokal pada daerah di sekolah tersebut. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode analisa deskriptif kualitatif yaitu dengan cara memberikan gambaran secara rinci mengenai objek wisata lokasi penelitian dengan mengacu pada hasil literasi referensi yang memiliki keterkaitan dengan topik kajian dan observasi langsung pada lokasi penelitian berikut lengkap dengan analisis SWOT sebagai bentuk strategi perencanaan pengembangan wilayah.

### ARTICLE INFO

**Article History:**

*Submitted/Received 01 July 2023*  
*First Revised 24 August 2023*  
*Accepted 11 December 2023*  
*First Available online 20 Dec 2023*  
*Publication Date 20 Dec 2023*

**Kata Kunci:**

Bolu Kemojo,  
Etnosains,  
Pembelajaran IPA.

## PENDAHULUAN

Berdasarkan data dari Peta Mangrove Nasional yang diterbitkan oleh Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan pada tahun 2021, ukuran keseluruhan wilayah hutan bakau di Indonesia saat ini mencapai 3.364.076 hektar. Angka ini terdiri dari 2.661.281 hektar yang berada di dalam kawasan yang ditetapkan serta 702.799 hektar di luar kawasan yang sama. Keberadaan mangrove tersebar di berbagai daerah, salah satu lokasi persebarannya adalah Provinsi Kepulauan Bangka Belitung (Cappenberg dan Wulandari, 2019). Provinsi ini terdapat dua pulau utama, yakni Pulau Bangka dan Pulau Belitung serta ratusan pulau-pulau kecil lainnya sehingga terdapat jumlah pesisir cukup banyak yang menjadi habitat dari hutan mangrove. Menurut data yang dihimpun oleh Balai Pengelolaan Hutan Mangrove Wilayah II (di dalam Firmansyah, Satjapradja, & Supriono, 2013) provinsi ini memiliki hutan mangrove seluas 64.567,396 hektar. Akan tetapi, di tahun 2011 hutan mangrove di provinsi ini mengalami penurunan dan kerusakan yang cukup signifikan sekitar 60- 70 %. Berdasarkan kasus yang terjadi beberapa tahun sebelumnya, bahwa yang menjadi ancaman dan penurunan luasan pada kawasan hutan mangrove di provinsi ini adalah banyak dijumpai aktivitas tambang timah inkonvensional (TI) yang sering kali dilakukan oleh masyarakat (Akhrianti, 2020).

Makanan khas daerah sebagai ciri khas suatu daerah mengandung nilai budaya atau identitas suatu daerah. Semua daerah di Indonesia memiliki keanekaragaman makanan khas yang menjadi ciri khas masing-masing daerah. Seperti halnya daerah Riau, dengan kearifan lokalnya memiliki makanan khas yaitu Bolu Kemojo. Bolu kemojo kerap juga disebut dengan bolu kajo berasal dari kata kemojo atau bunga kamojo. Disebut demikian karena loyang yang digunakan untuk membuat bolu ini memiliki bentuk seperti bunga kamojo. Bolu kemojo cukup populer di Riau dan acapkali dijadikan sebagai buah tangan usai bertandang ke ranah melayu ini.

Kota Pekanbaru merupakan ibukota dari Provinsi Riau yang mempunyai wilayah seluas 632,26 Km<sup>2</sup> yang pada tahun 2002 mempunyai 8 wilayah Pemerintahan Kecamatan. Kota Pekanbaru merupakan simpul segitiga pertumbuhan ekonomi sekaligus pusat perkembangan seni dan budaya Melayu (Syahza dan Asmit, 2020). Dengan simpul segitiga strategis antara Indonesia, Singapura, dan Malaysia, kota yang berdiri sejak 1784 ini tumbuh menjadi kota modern sekaligus pusat perdagangan, jasa, pendidikan, dan pusat kebudayaan Melayu. Penduduk kota pekanbaru sampai tahun 2020 adalah sebanyak 983.356 jiwa. Secara administrative, Kota Pekanbaru terdiri atas 12 kecamatan dan 83 kelurahan.

Budaya Riau hampir sama dengan kebudayaan di Sumatera, Malaysia, dan Singapura. Hal ini disebabkan karena wilayah mereka yang berdekatan, menjadikan suku kebudayaan khas daerah Riau didominasi oleh suku Melayu. Adapun Adat dan kebudayaan melayulah yang mengatur tingkah laku dan kegiatan masyarakat yang bertempat tinggal di Pekanbaru. Kebudayaan ini juga dipengaruhi oleh budaya-budaya umat Islam (Fitriyeni, 2023).

Dalam masa sekarang, pembelajaran IPA di sekolah masih kurang memperhatikan perkembangan masyarakat budaya setempat (Warli dan Musa, 2022). Potensi lingkungan daerah setempat terutama budaya lokal, kurang dimanfaatkan secara maksimal oleh guru dalam proses pembelajaran, padahal menggabungkan pembelajaran budaya dapat bermanfaat untuk semua siswa. Pembelajaran IPA di kelas hendaknya menuntun siswa untuk melek tentang ilmu pengetahuan, teknologi dan kearifan lokal pada daerah di sekolah tersebut (Muliadi dkk., 2022). Seperti halnya pada pembahasan kali ini yang akan membahas tentang kearifan lokal bolu kemojo di Pekanbaru yang disesuaikan dalam pembelajaran IPA.

Bolu kemojo merupakan salah satu jenis kue tradisional daerah Riau yang sebelumnya kurang dikenal orang karena pada zaman dahulu bolu kemojo ini hanya dapat dinikmati pada acara-acara tertentu, seperti upacara adat atau pernikahan. Namun, pada saat sekarang ini bolu kemojo telah menjadi makanan khas Riau yang sangat populer dan tidak sulit untuk memperolehnya. Hal ini berkat jasa Ibu Dinawati, S.Ag yang memperkenalkan dan mempopulerkan bolu kemojo pada tahun 1997.

Dalam mengkaji lebih dalam potensi kearifan lokal suatu daerah dengan mengkombinasikannya dengan pembelajaran IPA. Maka pada pembahasan kali ini, penulis akan membahas tentang kajian etnofood bolu kemojo khas Pekanbaru.

## **METODE PENELITIAN**

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode analisa deskriptif kualitatif yaitu dengan cara memberikan gambaran secara rinci mengenai kearifan lokal dari penelitian dengan mengacu pada hasil literasi referensi yang memiliki keterkaitan dengan topik kajian dan observasi langsung pada lokasi penelitian berikut lengkap dengan analisis SWOT sebagai bentuk strategi perencanaan pengembangan wilayah.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Sebagai wilayah kepulauan, Provinsi Kepulauan Bangka Belitung merupakan salah satu wilayah di Indonesia yang memiliki potensi ekosistem mangrove yang masih terbilang baik dari segi fisik dan fungsi. Menurut data Badan Pusat Statistik tahun 2017 di wilayah ini terdapat kawasan pesisir dengan luas tutupan mangrove mencapai sekitar 273.692,81 hektar. Salah satu lokasi yang memiliki hutan mangrove yang masih terjaga dengan baik terletak di Kabupaten Bangka Tengah, tepatnya di kawasan pesisir timur Desa Kurau Barat, Kabupaten Bangka Tengah.

### **Identifikasi Bolu Kemojo**

Berikut merupakan identifikasi yang penulis dapatkan pada bolu kemojo:

- (i) Bolu Kemojo, warisan nenek moyang yang tak lekang oleh waktu. Bolu Kemojo yang juga sering disebut sebagai Bolu Kemojo ini mendapatkan namanya dari kata kamboja. Hal ini tak lain karena bentuk cetakan atau loyang yang digunakan untuk membuat Bolu Kemojo berbentuk seperti bunga kamboja. Kebiasaan membuat bolu ini diturunkan dari generasi ke generasi selama berpuluh-puluh tahun untuk berbagai acara adat. Pembuatannya pun melibatkan banyak orang secara bergotong royong, mengingat dalam berbagai acara adat, dibutuhkan Bolu Kemojo dalam jumlah yang sangat besar.
- (ii) Dahulu bolu kemojo hanya dihidangkan pada saat acara adat, pernikahan, dan lebaran saja. Namun pada zaman sekarang ini, sudah banyak toko yang menjual bolu kemojo di Pekanbaru.
- (iii) Bolu Kemojo dibuat tanpa bahan pengawet. Pada waktu dulu bolu kemojo dibuat dengan memiliki tekstur yang sangat manis dan sangat lembut. Berbeda dengan bolu kebanyakan yang punya tekstur lembut dan seperti spons, Bolu Kemojo saat ini disesuaikan agar konsumen tidak terlalu merasa kemanisan dan memiliki tekstur yang lebih padat serta tak jauh beda dengan kue basah alih-alih bolu kering.
- (iv) Bolu kemojo dibuat dengan menggunakan tepung terigu, mentega, gula pasir, telur, dan daun pandan. Warna hijaunya pun berasal dari air daun suji yang dicampur dengan air daun pandan, bukan dengan pewarna buatan. Bolu Kemojo asli dibuat dengan cara dikukus tradisional untuk menghasilkan aroma khas yang tak bisa ditemukan di tempat lain.

(v) Saat ini bolu kemojo tersedia dengan berbagai varian rasa, seperti rasa durian. Berbeda dengan zaman dulu yang hanya tersedia satu rasa saja. Namun tetap memiliki rasa yang memanjakan lidah dan memiliki kekhasan kue tradisional yang bebas bahan pengawet.

Dari hasil yang dipaparkan, dapat diketahui bahwasannya bolu kemojo merupakan makanan kearifan lokal khas Kota Pekanbaru yang mana pada saat ini banyak terdapat di mana saja. Pada zaman dahulu, bolu kemojo ini hanya dapat dijumpai saat perayaan adat atau kegiatan pernikahan dan lainnya saja, tidak seperti sekarang yang bisa kita olah dan buat atau bahkan kita beli langsung dari penjual. Untuk pembuatan bolu kemojo sendiri pada zaman dahulu menggunakan bahan-bahan yang lebih terasa manisnya dan sangat lembut (Adawiyah dkk., 2023). Berbeda dengan zaman sekarang yang kadar manisnya disesuaikan dan memiliki tekstur yang lebih padat agar konsumen tidak merasa cepat bosan untuk memakan bolu ini. Jika dahulu bolu ini hanya memiliki satu varian rasa saja, maka zaman sekarang ini bolu kemojo memiliki varian rasa yang lain pula. Salah satunya adalah rasa durian. Dari hal ini dapat diketahui bahwasannya semakin berkembangnya zaman tidak membuat bolu kemojo kalah saing dalam perkembangannya. Bolu yang sekarang ini memiliki varian rasa yang lain tidak membuat peminatnya semakin berkurang. Namun, untuk rasa yang unik tetap dimiliki oleh rasa daun pandan karena merupakan ciri khas dari bolu kemojo itu sendiri.

#### **Analisis SWOT**

##### **(i) Strength**

Bahan baku pembuatan bolu kemojo mudah didapatkan dan dikembangkan di Pekanbaru, bolu kemojo memiliki kalori yang rendah dan memiliki bentuk yang indah seperti bunga kamboja.

##### **(ii) Weakness**

Daya tahan bolu kemojo rendah, yaitu hanya dalam beberapa hari saja untuk dikonsumsi.

##### **(iii) Opportunity**

Bolu kemojo dapat dikembangkan menjadi beberapa varian rasa, seperti durian, coklat, dan lain-lain. Daya tahan bolu kemojo dapat dikembangkan menjadi lebih lama dengan bahan yang lebih bagus dan pengolahan yang tepat.

##### **(iv) Threat**

Pada masa sekarang, bolu kemojo tidak banyak tersedia di semua tempat. Biasanya ada di tempat yang menjual oleh-oleh dan tempat khusus menjual bolu kemojo.

**Tabel 1.** Rekonstruksi Etnosains

No.	Penjelasan Narasumber	Penjelasan Ilmiah
1.	Rasa bolu kemojo khas, dan sekarang memiliki beragam variasi rasa.	Menurut (Ashari dkk., 2021) dengan mengkombinasikan suatu produk makanan dengan berbagai macam rasa, dapat meningkatkan kualitas suatu produk
2.	Pembuatan Bolu kemojo dari bahan alami	Penggunaan bahan alami lebih membuat produk menjadi sehat dan menghasilkan kualitas yang bagus. Namun

---

menghasilkan aroma dan rasa yang khas	daya tahan dari produk tersebut lebih singkat daripada saat menggunakan bahan kimia makanan (Ramadhani & Mulyani, 2019)
---------------------------------------	---

---

### 3.2.3. Kompetensi Dasar IPA

Pembuatan bolu kemojo melibatkan proses-proses ilmiah dan dapat menjadi topik yang menarik untuk pembelajaran IPA. Berikut adalah beberapa hubungan pembuatan laksa dengan pembelajaran IPA, terutama pada bahasan terkait sumber energi dan korelasinya dengan proses pembuatan bolu kemojo dimana melibatkan pemanasan bahan-bahan yang telah diolah dan dipanaskan melalui oven selama 45 menit pada suhu 300°C. Berikut merupakan kompetensi dasar pada pembelajaran IPA pada materi pokok kalor dan perpindahannya:

**Tabel 2.** KD dan IPK materi perpindahan kalor

No.	Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
1	3.7. Memahami suhu, pemuain, kalor, perpindahan kalor, dan penerapannya dalam mekanisme menjaga kestabilan suhu tubuh pada manusia dan hewan serta dalam kehidupan sehari-hari	3.7.1. Membedakan konduksi, konveksi, dan radiasi 3.7.2. Menjelaskan contoh peristiwa konduksi, konveksi, dan radiasi dalam kehidupan sehari-hari 3.7.3. Menjelaskan contoh cara pemanfaatan konduksi, konveksi, dan radiasi dalam kehidupan sehari-hari
2	4.10. Melakukan percobaan untuk menyelidiki suhu dan perubahannya serta pengaruh kalor terhadap perubahan suhu dan perubahan wujud benda	4.10.1 Melakukan percobaan di kelas atau laboratorium 4.10.2 Menyajikan hasil percobaan dan mengomunikasikan hasil

## KESIMPULAN

Bolu kemojo merupakan makanan khas dari daerah Pekanbaru. Pembuatan bolu kemojo menggunakan bahan-bahan yang bisa didapatkan di daerah pekanbaru dan sekitarnya seperti santan, tepung, telur, gula, dan daun pandan. Bolu kemojo biasanya disajikan dalam acara adat, seperti acara pernikahan, aqiqah dan lain-lain. Bolu kemojo memiliki bentuk seperti bunga kamboja dan memiliki beragam varian rasa. Namun makanan ini tidak tahan lama karena bahan-bahan yang digunakan merupakan bahan alami tanpa dicampur bahan kimia. Bolu kemojo ini biasanya dijual di tempat oleh-oleh atau tempat khusus penjualan bolu kemojo.

## DAFTAR PUSTAKA

Adawiyah, R., Elida, E., Fridayati, L., & Zulfikar, D. (2023). Pengaruh substitusi Ubi Jalar Ungu terhadap kualitas Bolu Kemojo. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(1), 4638-4643.

- Akhrianti, I., Gustomi, A., & Belitung, U. B. (2020). Deteksi perubahan kawasan mangrove di wilayah pesisir Kota Pangkalpinang, Provinsi Kepulauan Bangka Belitung. *Aquatic Science Jurnal Ilmu Perairan*, 2(4), 11–16.
- Ashari, N., Yogha, S., & Lasmanawati, E. (2021). Teaching preservation of Kemojo Cake (Bolu Kemojo) as a traditional cake of the Malay community of Riau Province. *Indonesian Journal of Multidisciplinary Research*, 1(2), 229–234.
- Cappenberg, H. A., & Wulandari, D. A. (2019). Struktur komunitas moluska di padang lamun perairan Pulau Belitung Provinsi Bangka Belitung. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis*, 11(3), 735-750.
- Fitriyeni, F. (2023). Pengembangan LKPD digital berbasis Etnosains Melayu Riau pada muatan IPA Sekolah Dasar. *Jurnal Basicedu*, 7(1), 441–451.
- Muliadi, A., Sarjan, M., & Rokhmat, J. (2022). Pendidikan IPA Multidimensional pada Etnosains Bale Adat Sasak: Perspektif filsafat. *Jurnal Ilmiah Mandala Education*, 8(4), 2799-2811.
- Putryansyah, I., & Darus. (2021). Analisis usaha dan strategi pengembangan pemasaran Bolu Kemojo di Kelurahan Tangkerang Selatan Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru (studi kasus pada usaha Cik Puan). *DINAMIKA PERTANIAN*, 37(1), 73–80.
- Ramadhani, D. A., & Mulyani, S. (2018). Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung sagu terhadap tingkat kesukaan bolu kemojo. *JPK: Jurnal Proteksi Kesehatan*, 7(2), 68-73.
- Syahza, A., & Asmit, B. (2020). Development of palm oil sector and future challenge in Riau Province, Indonesia. *Journal of Science and Technology Policy Management*, 11(2), 149-170.
- Warli, D., & Musa, S. (2022). Eksplorasi Etnomatematikad dan Etnosains (Etnomathsains) pada Batik Bomba. *Koordinat Jurnal Pembelajaran Matematika dan Sains*, 3(1), 33-38.