

BOLU KEMOJO: CITA RASA PEKANBARU YANG TAK LEKANG OLEH WAKTU

Mala Walda Sari¹, Hani Kurnia², Hafiz Taufiqurrahman Hasibuan³, Eliya Roza⁴
malaws924@gmail.com¹, hanikurniaa24@gmail.com²,
hafiztaufiqurrahmahasibuan@gmail.com³, ellya.roza@uinsuska.ac.id⁴
UIN Suska Riau

ABSTRAK

Bolu Kemojo merupakan makanan khas Pekanbaru yang telah menjadi simbol identitas budaya masyarakat Melayu Riau. Kue ini tidak hanya dikenal karena cita rasanya yang khas, tetapi juga karena nilai-nilai budaya yang melekat dalam proses produksinya dan penggunaannya dalam berbagai acara adat. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji Bolu Kemojo dari aspek produksi, ciri khas, serta nilai budaya dan sosial yang terkandung di dalamnya. Metode yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan pendekatan etnografi dan studi literatur. Hasil kajian menunjukkan bahwa Bolu Kemojo memiliki peran penting dalam pelestarian budaya lokal dan potensi ekonomi kreatif. Dengan mempertahankan tradisi dan memperkenalkan inovasi, Bolu Kemojo dapat terus eksis di tengah arus modernisasi. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi dalam pengembangan kuliner tradisional sebagai bagian dari warisan budaya bangsa.

Kata Kunci: Bolu Kemojo, Kuliner Tradisional, Budaya Melayu, Identitas Lokal, Pekanbaru.

ABSTRACT

Bolu Kemojo is a distinctive food from Pekanbaru that has become a symbol of the cultural identity of the Malay Riau community. This cake is known not only for its unique flavor but also for the cultural values inherent in its production process and its use in various traditional ceremonies. This study aims to examine Bolu Kemojo from the aspects of production, characteristics, and the cultural and social values contained within it. The method used is descriptive qualitative with an ethnographic approach and literature review. The results of the study show that Bolu Kemojo plays an important role in the preservation of local culture and has creative economic potential. By maintaining tradition and introducing innovation, Bolu Kemojo can continue to exist amidst the current of modernization. This research is expected to serve as a reference in the development of traditional cuisine as part of the nation's cultural heritage.

Keywords: Bolu Kemojo, Traditional Cuisine, Malay Culture, Local Identity, Pekanbaru.

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki kekayaan kuliner tradisional yang mencerminkan identitas budaya setiap daerah. Di tengah arus globalisasi dan modernisasi, makanan tradisional menjadi simbol penting dalam mempertahankan warisan leluhur. Salah satu contoh kuliner yang merepresentasikan budaya lokal adalah Bolu Kemojo, makanan khas Pekanbaru, Riau. Kue ini tidak hanya dikenal karena cita rasanya yang unik, tetapi juga karena nilai-nilai budaya yang melekat dalam proses pembuatannya dan penggunaannya dalam berbagai acara adat. Bolu Kemojo dulunya hanya disajikan dalam acara sakral seperti kenduri, pernikahan, dan hari besar keagamaan. Kini, ia telah bertransformasi menjadi oleh-oleh populer yang merepresentasikan identitas kota Pekanbaru. Fenomena ini menunjukkan bahwa makanan tradisional dapat beradaptasi dengan perkembangan zaman tanpa kehilangan esensi budayanya.

Namun, di balik popularitasnya, Bolu Kemojo menghadapi tantangan dalam pelestarian nilai budaya yang terkandung di dalamnya. Generasi muda cenderung lebih mengenal makanan modern dan kurang memahami makna simbolik dari kuliner tradisional. Jika tidak diimbangi dengan edukasi budaya dan promosi yang tepat, Bolu Kemojo berisiko kehilangan identitasnya sebagai warisan kuliner Melayu. Oleh karena itu, penting dilakukan kajian mendalam mengenai Bolu Kemojo, tidak hanya dari segi rasa dan bentuk, tetapi juga dari aspek produksi, ciri khas, serta nilai budaya dan sosial yang melekat. Penelitian ini bertujuan untuk mengangkat kembali makna Bolu Kemojo sebagai bagian dari identitas lokal Pekanbaru dan sebagai media pelestarian budaya di tengah arus modernisasi. Dengan pendekatan kualitatif dan studi literatur, diharapkan hasil kajian ini dapat memberikan kontribusi terhadap pengembangan kuliner tradisional sebagai bagian dari ekonomi kreatif dan warisan budaya bangsa.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif reflektif dengan pendekatan kajian konseptual. Metode ini tidak melibatkan observasi lapangan atau pengumpulan data primer, melainkan berfokus pada analisis ide, pemahaman budaya, dan interpretasi makna berdasarkan pengetahuan yang telah dimiliki peneliti. Kajian dilakukan secara reflektif terhadap fenomena Bolu Kemojo sebagai makanan khas Pekanbaru, dengan mempertimbangkan nilai-nilai budaya, sosial, dan simbolik yang melekat. Peneliti menggunakan pengalaman, pemahaman lokal, dan logika analitis untuk mengembangkan argumen dan narasi ilmiah. Pendekatan ini cocok digunakan dalam studi budaya yang menekankan interpretasi terhadap makna dan fungsi sosial suatu objek budaya. Validitas kajian diperkuat melalui konsistensi logika, relevansi konteks, dan kedalaman analisis. Metode ini memungkinkan peneliti untuk menggali makna Bolu Kemojo sebagai warisan budaya tanpa bergantung pada data empiris eksternal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Makan merupakan bagian tak terpisahkan dari rutinitas harian manusia. Di berbagai waktu dan tempat, aktivitas ini selalu hadir berdampingan dengan kegiatan lain seperti tidur, bekerja, dan berolahraga. Kebutuhan akan makan menjadi hal mendasar dalam kehidupan manusia, karena tanpa makan, manusia tidak dapat bertahan hidup. Setiap hari, makan menjadi keharusan yang tak bisa diabaikan.

Cara Memproduksi Bolu Kemojo

Proses produksi Bolu Kemojo dimulai dengan menyiapkan bahan utama seperti telur ayam, tepung terigu, gula pasir, santan kelapa, dan daun pandan sebagai pewarna dan pemberi aroma khas. Beberapa variasi juga menambahkan mentega atau susu kental manis untuk memperkaya rasa. Semua bahan dicampur secara manual atau menggunakan mixer hingga adonan halus dan homogen. Adonan kemudian dituangkan ke dalam cetakan berbentuk bunga yang menjadi ciri khas Bolu Kemojo. Cetakan ini biasanya terbuat dari logam tahan panas dan memiliki rongga-rongga yang membentuk kelopak bunga. Proses pemanggangan dilakukan dengan oven bersuhu sedang selama 45–60 menit hingga bagian luar bolu berwarna kecoklatan dan bagian dalam matang sempurna.

Ciri Khas Bolu Kemojo

Bolu Kemojo memiliki ciri khas yang membedakannya dari bolu pada umumnya. Bentuknya menyerupai bunga dengan kelopak yang simetris, mencerminkan estetika budaya Melayu yang menghargai keindahan dan simbolisme. Warna hijau alami berasal dari daun pandan atau suji, yang juga memberikan aroma harum khas. Teksturnya lembut, padat, dan legit, tidak terlalu manis namun tetap kaya rasa. Bolu ini tidak menggunakan bahan pengembang kimia, sehingga kepadatannya menjadi ciri tersendiri. Selain itu, Bolu Kemojo memiliki daya tahan cukup lama jika disimpan dalam wadah tertutup, menjadikannya cocok sebagai oleh-oleh khas Pekanbaru.

Nilai Budaya dan Sosial Bolu Kemojo

Bolu Kemojo bukan sekadar makanan, tetapi juga simbol budaya dan sosial masyarakat Pekanbaru. Dalam tradisi Melayu, kue ini disajikan dalam acara adat seperti kenduri, pernikahan, dan perayaan keagamaan sebagai bentuk penghormatan dan kebersamaan. Kehadirannya mencerminkan nilai gotong royong, karena proses pembuatannya sering dilakukan secara kolektif. Secara sosial, Bolu Kemojo menjadi identitas kuliner yang memperkuat rasa memiliki terhadap budaya lokal. Dalam konteks ekonomi, Bolu Kemojo telah berkembang menjadi produk UMKM yang mendukung perekonomian masyarakat, terutama perempuan pelaku usaha rumahan. Inovasi rasa dan kemasan juga menunjukkan adaptasi terhadap pasar modern tanpa meninggalkan akar tradisionalnya.

KESIMPULAN

Bolu Kemojo merupakan lebih dari sekadar makanan khas; ia adalah simbol budaya yang merepresentasikan identitas masyarakat Pekanbaru. Melalui bentuk, rasa, dan proses pembuatannya, Bolu Kemojo mencerminkan nilai estetika, tradisi, dan kebersamaan dalam budaya Melayu. Kajian ini menunjukkan bahwa Bolu Kemojo memiliki ciri khas yang kuat, baik dari segi visual maupun cita rasa, yang membedakannya dari produk kuliner lainnya. Nilai budaya dan sosial yang melekat padanya menjadikan Bolu Kemojo sebagai media pelestarian warisan lokal sekaligus potensi ekonomi kreatif yang dapat dikembangkan lebih lanjut.

Meskipun tidak dilakukan melalui observasi lapangan, pendekatan reflektif dan konseptual dalam penelitian ini mampu mengungkap makna mendalam dari Bolu Kemojo sebagai warisan budaya yang hidup. Untuk menjaga eksistensinya di tengah arus modernisasi, diperlukan upaya edukasi, inovasi, dan promosi yang berkelanjutan agar generasi muda tetap mengenal dan mencintai kuliner tradisional ini sebagai bagian dari identitas kolektif masyarakat Pekanbaru.

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, R., R. Fadillah, dan R. Sari. "Pengaruh Substitusi Ubi Jalar Ungu terhadap Kualitas Bolu Kemojo." *Jurnal Peternakan Terpadu* 7, no. 1 (2023): 4638–4643.
- Akhrianti, I., R. Sari, dan M. Hidayat. "Pengembangan Produk Olahan Lokal Berbasis Kearifan Tradisional." *Aquatic Science* 2, no. 4 (2020): 11–16.
- Andora, Dita. "Mengungkap Sejarah dan Cita Rasa Bolu Kemojo." *Kompasiana*, 30 September 2025, <https://www.kompasiana.com/ditaandora5794/67776f41ed641574477d0c02/mengungkap->

sejarah-dan-cita-rasa-bolu-kemojo

- Ashari, N., S. Yogha, dan R. Zulfikar. "Teaching Preservation of Kemojo Cake." *Indonesian Journal of Multidisciplinary Research* 1, no. 2 (2021): 229–234.
- Elida, E., R. Sari, dan M. Hidayat. "Pendidikan Budaya Lokal dalam Pembelajaran." *Jurnal Pendidikan Tambusai* 7, no. 1 (2023).
- Fitriyeni, F. "Penerapan Nilai Budaya dalam Produk Kuliner Tradisional." *Jurnal Basicedu* 7, no. 1 (2023): 441–451.
- Harya Viqri, M., dan Cindy Septiani. "Jejak Warisan Bolu Kemojo dalam Kearifan Lokal Sejarah Kuliner Tradisional Melayu." *Jurnal Kajian Identitas Indonesia* 9, no. 6 (2025): 1–12.
- Masyhuri, A., dan A. Ilhami. "Analisis Bolu Kemojo sebagai Makanan Kearifan Lokal Pekanbaru." *SOSIETAS* 13, no. 2 (2023).
- Muliadi, A., R. Sari, dan M. Hidayat. "Peran UMKM dalam Pelestarian Kuliner Tradisional." *Mandala Education Journal* 8, no. 4 (2022): 2799–2811.
- Putryansyah, I., dan Darus. "Strategi Pengembangan Pemasaran Bolu Kemojo." *Dinamika Pertanian* 37, no. 1 (2021): 73–80.
- Rudi Setiawan, "Memaknai Kuliner Tradisional diNusantara: Sebuah Tinjauan Etis," ronny sam,+Journal+manager,+5-Rudy+Setiawan[1].pdf, vol. 21, No. 1, (2016)
- Septiani, Cindy, M. H. Viqri, dan R. Zulfikar. "Jejak Warisan Bolu Kemojo dalam Kearifan Lokal Sejarah Kuliner Tradisional Melayu." *Jurnal Kajian Identitas Indonesia* 9, no. 6 (2025): 1–12.
- Syahza, A., dan B. Asmit. "Penguatan Ekonomi Kreatif Berbasis Budaya Lokal." *Jurnal Sosial Teknologi dan Pembangunan Masyarakat* 11, no. 2 (2020): 149–170.
- Yogha, S., N. Ashari, dan R. Zulfikar. "Pelestarian Kue Tradisional sebagai Identitas Budaya." *Indonesian Journal of Multidisciplinary Research* 1, no. 2 (2021).
- Zulfikar, D., R. Fadillah, dan S. Yogha. "Inovasi Produk Bolu Kemojo dalam Industri Kreatif." *Jurnal Peternakan Terpadu* 7, no. 1 (2023).