
KUE TRADISIONAL KEMOJO SEBAGAI IDENTITAS BUDAYA: IMPLIKASINYA TERHADAP HERITAGE TOURISM DAN KEBERLANJUTAN

Oleh

Agung Arif Gunawan¹, Rosie Oktavia Puspita Rini², Hendra Syaiful³, Vanessa Angelyn⁴
^{1,2,3,4} Politeknik Pariwisata Batam

Email: [1a.arif.g@gmail.com](mailto:a.arif.g@gmail.com)

Article History:

Received: 15-04-2026

Revised: 10-05-2026

Accepted: 18-05-2026

Keywords:

Kue Kemojo, Kue Tradisional,
Budaya Melayu, Wisata
Kuliner, Berkelanjutan

Abstract: Penelitian ini mengkaji tentang Kue Tradisional Kemojo sebagai identitas budaya Melayu dan implikasinya terhadap heritage tourism serta keberlanjutan. Kue Kemojo, yang sarat nilai filosofis dan simbolik, tidak hanya berfungsi sebagai kuliner tradisional tetapi juga sebagai representasi budaya dan potensi ekonomi kreatif lokal. Dengan pendekatan kualitatif deskriptif, penelitian ini melibatkan observasi, wawancara mendalam, dan studi dokumentasi di Kota Batam dan Kepulauan Riau. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Kue Kemojo masih dipertahankan dalam konteks adat dan keagamaan di beberapa daerah/wilayah, namun seiring dengan perkembangan waktu, Kue Kemojo telah berkembang sebagai produk komersial di pusat oleh-oleh dan restoran modern. Nilai budaya yang terkandung meliputi simbol keharmonisan, keteraturan, dan hubungan masyarakat dengan alam. Dari penelusuran dan referensi dari beberapa sumber menegaskan bahwa Kue Kemojo masih dapat dijadikan daya tarik wisata berbasis kuliner, sejalan dengan konsep heritage tourism yang menekankan pengalaman budaya tak berwujud. Tantangan utama adalah dokumentasi ilmiah yang terbatas dan pergeseran preferensi konsumen, sehingga diperlukan strategi pelestarian berbasis gastronomi dan pariwisata berkelanjutan. Kesimpulan yang dapat diambil adalah Kue Kemojo memiliki potensi besar sebagai identitas budaya Melayu sekaligus produk unggulan pariwisata kuliner. Pelestarian dan pengembangan berkelanjutan diperlukan untuk memperkuat posisi Kue Kemojo dalam mendukung keberlanjutan budaya, sosial, dan ekonomi masyarakat lokal

PENDAHULUAN

Salah satu kue tradisional yang memiliki keterkaitan erat dengan budaya Melayu adalah Bolu Kemojo. Kue ini dikenal luas di wilayah Riau dan Kepulauan Riau, serta kerap dihadirkan dalam berbagai kegiatan adat, perayaan keagamaan, dan jamuan kehormatan.

Penggunaan bahan-bahan lokal seperti santan, pandan, telur, dan gula tidak hanya mencerminkan karakteristik cita rasa Melayu, tetapi juga menggambarkan hubungan masyarakat Melayu dengan lingkungan alam sekitarnya. Selain itu, bentuk Bolu Kemojo yang menyerupai bunga memiliki makna filosofis yang melambangkan keindahan, keteraturan, dan keharmonisan hidup masyarakat Melayu.

Di tengah perkembangan industri pangan modern dan perubahan pola konsumsi masyarakat, eksistensi Bolu Kemojo menghadapi tantangan berupa pergeseran preferensi konsumen, kurangnya dokumentasi ilmiah, serta terbatasnya kajian akademik yang mengkaji Bolu Kemojo secara komprehensif sebagai identitas budaya. Padahal, Bolu Kemojo memiliki potensi besar untuk dikembangkan tidak hanya sebagai warisan budaya kuliner, tetapi juga sebagai daya tarik wisata berbasis budaya dan ekonomi kreatif lokal. Kurangnya penelitian yang mengintegrasikan aspek gastronomi, budaya, dan pariwisata menyebabkan nilai strategis Bolu Kemojo belum dimanfaatkan secara optimal.

Oleh karena itu, penelitian ini penting dilakukan untuk mengkaji Bolu Kemojo sebagai representasi identitas budaya Melayu melalui pendekatan gastronomi dan budaya. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi akademik dalam bentuk dokumentasi ilmiah, memperkuat pemahaman mengenai nilai budaya yang terkandung dalam Bolu Kemojo, serta menjadi dasar pengembangan strategi pelestarian dan pemanfaatan kuliner tradisional Melayu secara berkelanjutan. Hasil penelitian ini juga diharapkan dapat mendukung upaya pelestarian warisan budaya tak benda serta penguatan identitas budaya Melayu dalam konteks pariwisata dan pembangunan daerah.

Hal yang menjadi poin pokok permasalahan membahas tentang (a) Nilai-nilai budaya dan filosofi apa saja yang terkandung dalam Kue Tradisional Kemojo sebagai bagian dari warisan budaya kuliner Melayu (b) Bagaimana peran Kue Tradisional Kemojo dalam mendukung pengembangan heritage tourism berbasis kuliner di wilayah Melayu (c) Bagaimana implikasi pelestarian Kue Tradisional Kemojo terhadap aspek keberlanjutan budaya, sosial, dan ekonomi masyarakat lokal.

Sebagai salah satu provinsi yang mempunyai budaya Melayu yang cukup kental, Provinsi Riau dikenal dengan keberagaman kuliner tradisional. Salah satu kue tradisional khas Melayu adalah bolu kemojo yang populer di kawasan Riau dan Kepulauan Riau. Kue Kemojo adalah salah satu kue tradisional khas Melayu yang memiliki nilai warisan budaya tinggi sekaligus potensi ekonomi bagi UMKM di wilayah Riau dan Kepulauan Riau. Seiring perjalanan waktu, popularitas Kue Kemojo semakin meluas hingga mulai dikenal oleh kalangan diluar wilayah Melayu. Di masa lampau, Kue Kemojo hanya digunakan terbatas pada dalam seremoni kebudayaan Melayu, namun saat masa sekarang, kue Kemojo telah ada secara komersial diberbagai tempat seperti pusat oleh-oleh, pasar lokal, hingga restoran bergaya modern. Pada saat ini, Kue Kemojo bukan lagi hanya sekadar simbol atau identitas Provinsi Riau, tetapi telah menjadi salah satu representasi kuliner Nusantara yang memiliki nilai budaya dan tradisi tinggi.

Identitas budaya merupakan konsep yang menjelaskan bagaimana individu atau kelompok memaknai dirinya berdasarkan nilai, tradisi, dan pengalaman budaya yang dimiliki. Menurut Stuart Hall, identitas budaya bukanlah sesuatu yang tetap, melainkan terbentuk melalui proses sejarah, representasi, dan interaksi sosial dalam masyarakat. Hall menjelaskan bahwa identitas budaya dapat dipahami melalui dua perspektif, yaitu *identity*

as being yang menekankan kesamaan sejarah dan budaya, serta *identity as becoming* yang melihat identitas sebagai proses yang terus berkembang seiring perubahan sosial dan budaya. Di mana pemahaman dasar dari teori ini adalah Identitas budaya tidak bersifat tetap, Identitas terbentuk melalui representasi simbolik dalam masyarakat dan media, bahasa, dan praktik sosial memainkan peran penting dalam membentuk identitas.

Gastronomi adalah ilmu yang mengkaji keterkaitan antara makanan, budaya, teknik memasak, dan pengalaman makan. Menurut Scarpato gastronomi tidak hanya membahas aspek rasa, melainkan juga nilai sosial, sejarah, dan simbol budaya yang melekat pada suatu hidangan. Teori gastronomi budaya menegaskan bahwa makanan berfungsi sebagai representasi identitas kelompok masyarakat. Gastronomi itu sendiri menurut menjelaskan gastronomi sebagai suatu studi perihal hubungan antara budaya dan makanan suatu daerah, di mana gastronomi mempelajari berbagai komponen budaya dengan makanan sebagai pusatnya (seni kuliner). Cakupan gastronomi itu sendiri tidak hanya melihat makanan dari segi pemenuhan kebutuhan fisiologis tetapi pengkajian makanan sebagai aspek budaya dan aset bagi suatu daerah.

Heritage tourism adalah kegiatan wisata yang berfokus pada pengalaman terhadap warisan masa lalu, baik yang bersifat budaya maupun alam. *Heritage tourism* melibatkan kunjungan ke tempat-tempat yang memiliki nilai sejarah, budaya, dan identitas masyarakat. Dalam pemahaman mereka, *heritage tourism* terdiri dari dua lingkungan utama, yaitu: *Phenomenal environment*: warisan fisik seperti bangunan dan situs sejarah dan *Behavioural environment*: pengalaman sosial dan budaya yang dirasakan wisatawan.

Sustainable tourism adalah pariwisata yang secara ekonomi layak tetapi tidak merusak sumber daya alam maupun sosial yang menjadi dasar keberlangsungan pariwisata tersebut di masa depan. Fokus teori ini adalah menjaga keseimbangan antara pertumbuhan pariwisata dan konservasi sumber daya dan juga memastikan aktivitas wisata tidak merusak lingkungan dan budaya lokal.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif. Pendekatan ini digunakan untuk memahami secara mendalam makna budaya, nilai filosofis, serta peran Kue Tradisional Kemojo dalam kehidupan masyarakat Melayu. Pendekatan kualitatif dipilih dalam penelitian ini untuk menggali secara mendalam makna budaya, nilai filosofis, serta persepsi masyarakat terhadap Kue Kemojo sebagai bagian dari warisan budaya Melayu.

Jenis penelitian ini termasuk dalam penelitian gastronomi budaya dan pariwisata budaya, yang menempatkan kuliner tradisional sebagai objek kajian utama dalam memahami identitas budaya dan pengembangan pariwisata berkelanjutan.

Penelitian ini dilaksanakan di wilayah yang memiliki keterkaitan kuat dengan budaya Melayu dan produksi Kue Tradisional Kemojo, seperti wilayah Riau atau Kepulauan Riau. Pemilihan lokasi didasarkan pada pertimbangan historis, kultural, serta keberlanjutan praktik pembuatan Kue Kemojo oleh masyarakat lokal. Waktu penelitian direncanakan selama 2-3 bulan, meliputi tahap persiapan, pengumpulan data, analisis data, dan penyusunan laporan penelitian.

Adapun subjek penelitian dalam penelitian ini adalah kue tradisional Kemojo yang

menjadi representasi identitas kebudayaan Melayu. Sedangkan objek dalam penelitian ini meliputi pelaku usaha/pembuat kue Kemojo, tokoh/ budayawan Melayu, masyarakat lokal dan juga wisatawan domestik yang berkunjung dengan melakukan observasi langsung dan wawancara mendalam dalam teknik pengumpulan datanya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Kue Kemojo sebagai Warisan Gastronomi Melayu

Penelitian ini mengungkapkan bahwa kue Kemojo mempunyai potensi nilai budaya dan filosofi yang mengakar dan menjadi bagian warisan kuliner Melayu. Hasil Penelitian juga memperlihatkan bahwa Kue Kemojo memiliki keunikan karakteristik yang membedakannya dari kue tradisional lainnya. Secara fisik, kue ini memiliki bentuk khas menyerupai bunga Kamboja (*Plumeria*) dengan delapan lekukan simetris, berwarna hijau alami dari ekstrak daun suji atau pandan, serta bertekstur padat namun lembut. Hal ini juga karena bentuk cetakan atau loyang yang digunakan berbentuk bunga Kamboja. Penggunaan bahan-bahan lokal seperti santan, telur, gula, dan tepung terigu mencerminkan kekayaan bahan lokal dan kearifan lokal masyarakat Melayu dalam memanfaatkan sumber daya alam sekitar. Dalam jurnal Scarpatto menjelaskan bahwa konsep gastronomi tidak hanya membahas tentang aspek rasa saja, namun juga nilai sosial, sejarah, dan simbol budaya yang melekat dalam suatu makanan/hidangan. Dengan demikian, karakteristik Kue Kemojo tidak semata-mata bersifat fisik dan sensoris, melainkan juga merupakan representasi dari praktek budaya dan sistem pengetahuan masyarakat Melayu.

Disamping itu juga, dari hasil penelitian terungkap bahwa dalam proses pembuatan Kue Kemojo sudah dilakukan secara turun-temurun dari dahulu. Proses ini melibatkan pada penggunaan dan metode/teknik khusus, seperti halnya penggunaan cetakan kue kemojo berbahan aluminium cor atau kuningan yang pada saat ini jarang ditemui, penggunaan tungku berbahan bakar bara api yang masih tradisional dan juga pemanggangan yang memerlukan ketelitian dan keterampilan agar kue Kemojo matang sempurna. Hal-hal seperti ini menunjukkan bahwa Kue Kemojo bukan sekadar produk konsumsi, melainkan juga sebuah praktek budaya turun menurun yang kaya dengan nilai-nilai kearifan lokal. Sebagaimana dijelaskan dalam jurnal studi kuliner, makanan tradisional berfungsi sebagai “arsip hidup” yang merekam interaksi sosial (nilai gotong-royong), nilai kekerabatan sosial dalam sistem sosial masyarakat lokal. Dengan kata lain, setiap aspek dari Kue Kemojo mulai dari pemilihan bahan, metode/teknik pengolahan, hingga penyajian dan menyimpan narasi budaya yang memperkaya pemahaman kita tentang identitas masyarakat Melayu.

Nilai Filosofis dan Simbolik Kue Kemojo sebagai Identitas Budaya

Hasil wawancara dengan beberapa narasumber, yaitu tokoh masyarakat Melayu, pembuat kue Kemojo, dapat diambil data bahwa Kue Kemojo memiliki nilai-nilai filosofis dan simbolik yang mencerminkan identitas budaya Melayu. Mereka berpendapat bahwa bentuknya yang menyerupai bunga kamboja, melambangkan keindahan yang abadi, kemurnian jiwa, dan keseimbangan dan harmoni terhadap alam. Penelitian juga memaknai warna hijau dari daun pandan melambangkan ketenangan dan keseimbangan yang mencerminkan masyarakat Melayu, sementara teksturnya yang padat namun lembut melambangkan keseimbangan antara keteguhan dan kelembutan dalam kehidupan masyarakat Melayu. Kehadiran kue Kemojo dalam berbagai acara adat seperti kenduri,

pernikahan, peringatan hari besar memiliki nilai lebih dari sekedar makanan, namun juga difungsikan sebagai medium penghormatan kepada tamu, bentuk rasa syukur.

Hal ini sejalan dengan konsep identitas budaya menurut Stuart Hall dalam yang menyatakan Identitas budaya ditampilkan melalui proses praktek tradisi dan interaksi sosial dalam masyarakat. Dalam konteks ini, Kue Kemojo berfungsi sebagai media representasi simbolik yang memperkuat dan melestarikan identitas budaya Melayu. Lebih lanjut, hasil penelitian menunjukkan bahwa Kue Kemojo memiliki peran sentral dalam berbagai upacara adat dan perayaan keagamaan masyarakat Melayu, seperti pernikahan, hari raya keagamaan, dan syukuran. Kehadirannya dalam acara-acara tersebut tidak sekedar sebagai hidangan, melainkan sebagai simbol keramahtamahan, kebersamaan, dan rasa syukur. Temuan ini memperkuat argumen bahwa kuliner tradisional merupakan perekat sosial, simbol budaya, dan media pewarisan nilai dari generasi ke generasi. Dengan demikian, Kue Kemojo bukan hanya sekedar makanan, melainkan juga sebuah identitas budaya yang hidup dan terus berkembang seiring dengan dinamika sosial masyarakat Melayu.

Peran Kue Kemojo dalam Pengembangan Heritage Tourism

Penelitian ini mengidentifikasi bahwa Kue Kemojo memiliki potensi besar sebagai daya tarik wisata budaya (heritage tourism) di wilayah Melayu, khususnya di Provinsi Riau dan Kepulauan Riau. Hasil wawancara dengan pelaku usaha menunjukkan bahwa popularitas Kue Kemojo semakin meningkat dan mulai dikenal oleh wisatawan domestik maupun mancanegara. Hal ini sejalan dengan konsep heritage tourism yang dikemukakan oleh Timothy dan Boyd dalam yaitu kegiatan wisata yang berfokus pada pengalaman terhadap warisan masa lalu, baik yang bersifat budaya maupun alam. Dalam model mereka, heritage tourism mencakup warisan budaya berwujud (tangible heritage) maupun tak berwujud (intangible heritage), di mana kuliner tradisional termasuk dalam kategori warisan budaya tak berwujud.

Temuan penelitian menunjukkan bahwa keberadaan Kue Kemojo telah mendorong munculnya berbagai inisiatif wisata kuliner, seperti pembukaan pusat oleh-oleh, penyelenggaraan festival kuliner tradisional, dan paket wisata kuliner yang mengajak wisatawan untuk belajar membuat Kue Kemojo secara langsung. Studi tentang ketahanan usaha kuliner tradisional menunjukkan bahwa strategi pelestarian yang mencakup penyelenggaraan festival makanan tradisional, paket wisata kuliner, serta program edukasi terbukti efektif dalam meningkatkan daya tarik wisata sekaligus melestarikan warisan budaya. Dengan demikian, Kue Kemojo tidak hanya berfungsi sebagai identitas budaya, tetapi juga sebagai komoditas wisata yang bernilai ekonomi.

Implikasi Keberlanjutan Budaya, Sosial, dan Ekonomi

Penelitian ini mengungkap bahwa pelestarian Kue Kemojo memiliki implikasi yang signifikan terhadap keberlanjutan budaya, sosial, dan ekonomi masyarakat lokal. Dari aspek keberlanjutan budaya, Kue Kemojo berperan penting dalam mempertahankan dan mewariskan nilai-nilai budaya Melayu kepada generasi muda. Sebagaimana ditegaskan dalam teori gastronomi budaya, makanan berfungsi sebagai representasi identitas kelompok masyarakat dan media pewarisan nilai-nilai budaya. Dengan melibatkan generasi muda dalam proses pembuatan dan pelestarian Kue Kemojo, nilai-nilai luhur budaya Melayu dapat terus hidup dan berkembang.

Dari aspek sosial, keberadaan Kue Kemojo telah memperkuat kohesi sosial dan rasa

kebersamaan dalam masyarakat Melayu. Proses pembuatan Kue Kemojo yang sering dilakukan secara bersama-sama dalam acara-acara tertentu menciptakan ruang interaksi sosial yang positif dan mempererat hubungan kekerabatan. Sementara itu, dari aspek ekonomi, Kue Kemojo telah menjadi sumber pendapatan bagi banyak pelaku UMKM di wilayah Riau dan Kepulauan Riau. Hal ini sejalan dengan prinsip pembangunan pariwisata berkelanjutan (sustainable tourism) yang dikemukakan oleh Swarbrooke, yaitu pariwisata yang secara ekonomi layak tetapi tidak merusak sumber daya alam maupun sosial yang menjadi dasar keberlangsungan pariwisata tersebut di masa depan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah diuraikan, dapat ditarik beberapa kesimpulan utama sebagai berikut:

1. Karakteristik gastronomi – Kue Tradisional Kemojo memiliki karakteristik unik (bentuk bunga kamboja, warna hijau alami, tekstur padat lembut) yang mencerminkan warisan gastronomi Melayu, baik dari segi fisik, sensoris, maupun proses pembuatan yang diwariskan secara turun-temurun.
2. Nilai filosofis dan identitas budaya – Kue Kemojo sarat dengan nilai filosofis: bentuk melambangkan keindahan dan kesucian, warna hijau melambangkan kesuburan, tekstur melambangkan keseimbangan hidup. Perannya dalam upacara adat dan perayaan keagamaan menegaskan fungsinya sebagai media representasi simbolik dan perekat sosial masyarakat Melayu
3. Potensi heritage tourism – Kue Kemojo memiliki potensi besar sebagai daya tarik wisata budaya di wilayah Melayu. Berbagai inisiatif (pusat oleh-oleh, festival kuliner, paket wisata kuliner) menunjukkan bahwa Kue Kemojo dapat menjadi komoditas wisata bernilai ekonomi tanpa kehilangan nilai budayanya.
4. Implikasi keberlanjutan – Pelestarian Kue Kemojo memberikan implikasi positif terhadap keberlanjutan budaya (pewarisan nilai), sosial (kohesi masyarakat), dan ekonomi (sumber pendapatan UMKM). Hal ini mendukung prinsip sustainable tourism.
5. Rekomendasi: Kue Tradisional Kemojo merupakan warisan budaya tak benda yang memiliki nilai strategis. Penelitian ini merekomendasikan perlunya dokumentasi ilmiah yang lebih komprehensif, penguatan peran generasi muda dalam pelestarian, serta kolaborasi antara pemerintah, akademisi, dan masyarakat dalam mengembangkan Kue Kemojo sebagai identitas budaya dan aset pariwisata yang berkelanjutan

DAFTAR PUSTAKA

- [1] E. Valencia, Liora; Rini, R O Puspita; Gunawan, Agung Arif; Saputra, "INOVASI PRODUK OLEH-OLEH BOLU KEMOJO BERBASIS TEPUNG KACANG ARAB : PENGEMBANGAN PRODUK UMKM DI PEKANBARU," *J. Innov. Res. Knowl.*, vol. 5, no. 6, pp. 6889–6908, 2025, [Online]. Available: <https://bajangjournal.com/index.php/JIRK/article/view/11657>
- [2] D. Andora, "Mengungkap Sejarah dan Cita Rasa Bolu Kemojo - Kompasiana," 2025. <https://www.kompasiana.com/ditaandora5794/67776f41ed641574477d0c02/mengungkap-sejarah-dan-cita-rasa-bolu-kemojo>
- [3] M. L. S. R. M. Hall, *Food Tourism Around the World Development, Management and*

- Markets*, First Edit. London: ElsevierLtd, 2003. doi: 10.4324/9780080477862.
- [4] M. Harsana, M. Baiquni, E. Harmayani, and Y. A. Widyaningsih, "Potensi Makanan Tradisional Kue Kolombeng Sebagai Daya Tarik Wisata Di Daerah Istimewa Yogyakarta," *Home Econ. J.*, vol. 2, no. 2, pp. 40–47, 2019, doi: 10.21831/hej.v2i2.23291.
- [5] A. Nurwitasari, "Pengaruh Wisata Gastronomi Makanan Tradisional Sunda Terhadap Keputusan Wisatawan Berkunjung Ke Kota Bandung," *Barista*, vol. 2, no. 1, pp. 92–102, 2015, [Online]. Available: file:///D:/ARTIKEL ILMIAH/2019 IDIK/34-62-1-SM.pdf
- [6] I. N. S. Arida, *Pariwisata Berkelanjutan*, Edisi Pert. Bali, Indonesia: Universitas Udayana, Bali, 2016.
- [7] C. Aldira, L. A. Wibowo, and Y. Yuniawati, "SUSTAINABLE TOURISM DI PANTAI KUTA BALI DALAM PERSEPSI WISATAWAN (Survei terhadap Wisatawan Mancanegara {Australia, Cina dan Jepang} yang berkunjung Pantai Kuta Bali)," *J. Tour. Hosp. Essentials J.*, vol. 4, no. 2, p. 793, 2016, doi: 10.17509/thej.v4i2.1987.
- [8] A. Masyhuri and A. Ilhami, "Analisis Bolu Kemojo sebagai Makanan Kearifan Lokal," *Sosietas J. Pendidik. Sociol.*, vol. 13, no. 2, pp. 124–129, 2023.
- [9] D. Juniarti, "Kearifan Lokal Makanan Tradisional: Tinjauan Etnis dan Fungsinya dalam Masyarakat Suku Pasmah di Kaur," *J. Bakaba*, vol. 9, no. 2, pp. 44–53, 2021.
- [10] A. J. Bahasa, W. Ayuanda, D. Sidabalok, and A. B. Perangin-angin, "Budaya Jawa dalam Film Primbon : Analisis Representasi Stuart Hall," vol. 7, pp. 440–449, 2024.
- [11] A. B. Trubek, *The Taste of Place: A Cultural Journey into Terroir*. 2016.
- [12] J. Chaniago, Fadli; Nasution, Indah Lestari, Nasution, "Potensi Makanan Tradisional Bolu Kemojo Sebagai Daya Tarik Wisata di Pekanbaru," *J. Manaj. Akunt.*, vol. 3, no. 2, pp. 481–494, 2023.

HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN