

KREASI MASAKAN ORANG MELAYU

MALAY CULINARY CREATIONS

Nadilla Resti Amanda ^{1*}, Yasnel ²

¹Magister Pendidikan Guru Madrasah Ibtidaiyah, Tarbiyah, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau,
Email : nadillarestiamanda@gmail.com

²Magister Pendidikan Guru Madrasah Ibtidaiyah, Tarbiyah, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau,
Email : Yasnel.uin-suska.ac.id

*email Koresponden: nadillarestiamanda@gmail.com

DOI: <https://doi.org/10.62567/micjo.v2i1.440>

Submitted: 02/01/25 Article info:
Accepted: 22/01/25 Published: 30/01/25

Abstract

This article aims to explore Malay culinary creations, with a focus on innovation and preservation of culinary traditions in the Kampar area. Using a qualitative approach, this research collects and analyzes literature related to Malay cuisine and involves focused discussions to provide in-depth context. The research results show that Malay cuisine not only represents cultural heritage, but also undergoes transformation through the use of local ingredients, integration with international cuisine, and creativity in presentation. This innovation is important to attract the attention of the younger generation and ensure that Malay cuisine remains relevant in the era of globalization. The conclusions of this research emphasize the need to balance innovation and preservation of tradition, as well as the importance of culinary education to introduce traditional recipes and techniques to the next generation, so that Malay cuisine can continue to develop without losing its cultural roots.

Keywords: Creation, Cuisine, and Malay

Abstrak

Artikel ini bertujuan untuk mengeksplorasi kreasi masakan Melayu, dengan fokus pada inovasi dan pelestarian tradisi kuliner di daerah Kampar. Menggunakan pendekatan kualitatif, penelitian ini mengumpulkan dan menganalisis literatur terkait masakan Melayu serta melibatkan diskusi terfokus untuk memberikan konteks yang mendalam. Hasil penelitian menunjukkan bahwa masakan Melayu tidak hanya mewakili warisan budaya, tetapi juga mengalami transformasi melalui penggunaan bahan lokal, penggabungan dengan masakan internasional, dan kreativitas dalam penyajian. Inovasi ini penting untuk menarik perhatian generasi muda dan memastikan masakan Melayu tetap relevan di era globalisasi. Kesimpulan dari penelitian ini menekankan perlunya keseimbangan antara inovasi dan pelestarian tradisi, serta pentingnya pendidikan kuliner untuk mengenalkan resep dan teknik tradisional kepada generasi berikutnya, sehingga masakan Melayu dapat terus berkembang tanpa kehilangan akar budayanya.

Kata Kunci : Kreasi, Masakan, dan Melayu

1. PENDAHULUAN

Masakan Melayu adalah lebih dari sekadar sekumpulan resep; ia adalah cerminan dari sejarah dan budaya masyarakat Melayu. Setiap hidangan memiliki cerita dan makna yang mendalam, sering kali berkaitan dengan tradisi, perayaan, atau nilai-nilai keluarga. Keanekaragaman bahan yang digunakan, seperti rempah-rempah dan sayuran lokal, mencerminkan kekayaan alam dan cara hidup masyarakat Melayu. Namun, dalam era globalisasi, masakan tradisional menghadapi risiko kehilangan identitasnya, karena banyak orang beralih ke makanan cepat saji dan tren kuliner internasional.

Inovasi dalam masakan Melayu bukan hanya tentang mengganti bahan atau teknik, tetapi juga tentang menciptakan pengalaman baru yang relevan dengan generasi muda. Misalnya, banyak chef dan pelaku kuliner mulai menggabungkan elemen modern, seperti presentasi makanan yang menarik dan penggunaan bahan yang tidak biasa, untuk menarik perhatian. Hal ini penting agar masakan Melayu tidak hanya diingat sebagai warisan, tetapi juga sebagai bagian dari gaya hidup masa kini. Pelestarian ini menjadi tantangan, karena perlu ada keseimbangan antara mempertahankan tradisi dan memenuhi kebutuhan konsumen modern.

Kemajuan teknologi, seperti media sosial dan aplikasi pengiriman makanan, mengubah cara orang mengakses dan menikmati makanan. Masakan Melayu sekarang dapat dipromosikan ke audiens yang lebih luas melalui platform digital, memungkinkan lebih banyak orang untuk mengenal dan menghargai kuliner ini. Namun, perubahan ini juga membawa tantangan dalam mempertahankan kualitas dan keaslian resep. Kreasi baru dalam masakan Melayu harus mempertimbangkan keselarasan antara inovasi dan pelestarian tradisi agar tetap menarik bagi generasi muda sambil menghormati akar budaya yang mendasarinya.

2. METODE PENELITIAN

Penulisan artikel ini menggunakan pendekatan kualitatif dan memanfaatkan buku-buku yang relevan tentang materi kreasi masakan orang Melayu. Tujuan dari penulisan artikel ini adalah untuk mempelajari apa saja hasil dari kreasi masakan orang Melayu. Proses penelitian dimulai dengan pengumpulan literatur yang relevan, analisis menyeluruh, dan diskusi terfokus untuk memberikan penjelasan tentang konteks yang berkaitan dengan jurnal tersebut. Tujuan dari proses ini adalah untuk menghasilkan artikel yang mendalam dan terorganisir. Penulis menggunakan sumber data yang di gunakan seperti buku, jurnal, artikel ilmiah, dan laporan penelitian sebelumnya tentang kreasi masakan orang Melayu khususnya di daerah Kampar. Metode ini tidak hanya bertujuan untuk memberikan informasi terkait dengan kreasi masakan orang Melayu. Dengan demikian, pembaca akan memiliki pemahaman yang luas tentang jenis-jenis makanan hasil kreasi masyarakat Melayu khususnya yang ada di daerah Kampar.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Sejarah dan Asal Usul Masakan Melayu

Masakan Melayu merupakan cerminan dari budaya, sejarah, dan tradisi masyarakat Melayu yang kaya. Sejak zaman prasejarah, wilayah yang kini dikenal sebagai Nusantara, termasuk Malaysia, Indonesia, dan Brunei, telah menjadi tempat pertemuan berbagai kebudayaan dan etnis. Asal-usul masakan Melayu dapat ditelusuri kembali ke zaman kerajaan Melayu yang awal, seperti Sriwijaya dan Majapahit, di mana interaksi perdagangan dengan pedagang dari India, Tiongkok, Arab, dan Eropa memainkan peran penting dalam pembentukan kuliner.

Seiring dengan perkembangan kerajaan-kerajaan ini, masakan Melayu mulai berkembang dengan menggabungkan berbagai pengaruh dari luar. Penggunaan rempah-

rempah yang kaya, seperti lada, cengkeh, dan kayu manis, mencerminkan pengaruh perdagangan rempah yang menjadikan wilayah ini sebagai pusat perdagangan dunia. Penggunaan bahan-bahan lokal, seperti santan, ikan, dan sayuran, tetap menjadi ciri khas masakan Melayu. Tradisi memanfaatkan hasil alam sekitar dalam kuliner sangat kuat, menciptakan masakan yang tidak hanya lezat tetapi juga berkelanjutan (Edison & Lestari, 2020).

Pengaruh budaya dalam masakan Melayu juga sangat terlihat dalam proses memasak dan penyajian. Misalnya, teknik memasak yang melibatkan pengukusan dan penyalutan bahan dengan bumbu yang kaya merupakan hasil dari tradisi yang telah ada sejak lama. Selain itu, masakan Melayu juga terpengaruh oleh agama, khususnya Islam, yang memperkenalkan prinsip-prinsip tertentu dalam memilih bahan makanan dan cara penyajiannya. Hal ini terlihat dalam makanan halal yang menjadi keharusan bagi masyarakat Muslim, termasuk dalam pilihan daging dan cara pemrosesannya (Rahayu et al., 2019).

Perdagangan internasional yang berlangsung selama berabad-abad juga memperkaya masakan Melayu. Ketika pelaut dari berbagai belahan dunia datang untuk berdagang, mereka membawa serta bahan-bahan baru, resep, dan teknik memasak yang kemudian diadopsi dan dimodifikasi oleh masyarakat Melayu. Contohnya, pengenalan gula dan bumbu dari India memperkaya cita rasa masakan Melayu. Selain itu, masakan Melayu juga mengalami pengaruh dari budaya Tionghoa dan India, yang terlihat dalam beberapa hidangan dan teknik memasak yang digunakan (Kurniawan, 2020).

Seiring waktu, masakan Melayu telah bertransformasi dan beradaptasi dengan kebutuhan serta preferensi masyarakat modern. Meskipun menghadapi tantangan dari modernisasi dan globalisasi, masakan Melayu tetap mempertahankan esensinya sebagai bagian dari identitas budaya masyarakat Melayu. Inovasi dan kreasi yang dilakukan oleh para chef dan pelaku industri kuliner saat ini berusaha untuk mempertahankan tradisi sekaligus menarik perhatian generasi muda, menjadikan masakan Melayu tidak hanya relevan tetapi juga dihargai di tingkat lokal maupun internasional.

Referensi untuk mendalami topik ini meliputi buku-buku seperti "Malaysian Cuisine: A Heritage of Flavors" oleh J. M. Wong (2021) yang menjelaskan pengaruh sejarah dan budaya dalam kuliner, serta artikel-artikel akademis di jurnal-jurnal kuliner dan antropologi yang membahas secara rinci tentang tradisi masakan Melayu dan dampaknya terhadap masyarakat (Andini et al., 2024).

Kreasi dan Inovasi Masakan Melayu

Kreasi dan inovasi dalam masakan Melayu telah mengalami perkembangan yang signifikan antara tahun 2021 hingga 2024, terutama dalam konteks penggunaan bahan lokal, fusion cuisine, dan kreativitas penyajian. Hal ini tidak hanya bertujuan untuk mempertahankan warisan kuliner Melayu, tetapi juga untuk menarik perhatian generasi muda yang semakin terbuka terhadap berbagai eksplorasi rasa dan visual dalam kuliner.

Penggunaan bahan lokal telah menjadi salah satu tren utama dalam masakan Melayu kontemporer. Dengan meningkatnya kesadaran akan keberlanjutan dan dampak lingkungan dari produksi makanan, banyak chef dan pelaku industri kuliner mulai kembali ke akar dengan menggunakan bahan-bahan lokal yang segar dan organik. Dalam artikel yang ditulis oleh (Suroto, 2023) dijelaskan bahwa penggunaan bahan lokal tidak hanya memperkaya cita rasa masakan, tetapi juga mendukung ekonomi lokal serta mengurangi jejak karbon yang dihasilkan dari transportasi bahan makanan. Contoh konkret dari tren ini adalah meningkatnya popularitas sayuran dan rempah-rempah lokal yang sebelumnya kurang diperhatikan, seperti daun pandan, kunyit, dan berbagai jenis umbi-umbian. Dengan menerapkan prinsip keberlanjutan, masakan Melayu dapat tetap relevan dan menarik bagi masyarakat yang semakin peduli terhadap

lingkungan.³ Sementara itu, fusion cuisine atau masakan campuran juga telah menjadi tren yang signifikan dalam perkembangan masakan Melayu.

Menurut (Soh et al., 2021) dalam penelitiannya menyatakan bahwa penggabungan elemen- elemen masakan internasional dengan resep-resep tradisional Melayu telah menciptakan inovasi baru yang menarik. Contohnya, hidangan seperti "Nasi Lemak Sushi" yang menggabungkan nasi lemak tradisional dengan teknik penyajian sushi Jepang. Inovasi semacam ini tidak hanya menarik bagi generasi muda, tetapi juga memperkenalkan masakan Melayu kepada audiens internasional. Perpaduan ini mencerminkan adaptasi masakan Melayu dalam menghadapi globalisasi dan keberagaman cita rasa yang ditawarkan oleh kuliner dunia. Fusion cuisine ini tidak hanya meningkatkan daya tarik kuliner Melayu, tetapi juga menunjukkan fleksibilitas budaya dalam menyerap dan memadukan pengaruh dari luar.⁴

Selain itu, kreativitas dalam penyajian masakan Melayu juga menjadi fokus utama dalam menarik minat generasi muda. Tamara & Suyanto (2019) menyoroti pentingnya visual appeal atau daya tarik visual dalam hidangan Melayu modern. Teknik penyajian yang inovatif, seperti penggunaan piring berwarna cerah, garnis yang menarik, dan tata letak yang estetik, telah meningkatkan pengalaman bersantap. Chef- chef muda di Malaysia kini lebih memperhatikan aspek visual dalam hidangan mereka, menjadikan makanan tidak hanya lezat tetapi juga menyenangkan untuk dilihat. Ini sejalan dengan kebiasaan masyarakat modern yang sering kali berbagi pengalaman kuliner di media sosial. Dengan demikian, penyajian yang kreatif tidak hanya menarik perhatian pelanggan, tetapi juga memperkuat identitas masakan Melayu di era digital (Cahyono & Kunhadi, 2020).

Kreasi dan inovasi dalam masakan Melayu di periode ini mencerminkan upaya untuk melestarikan warisan kuliner sambil tetap relevan dengan perkembangan zaman. Pendekatan yang menggabungkan penggunaan bahan lokal, penerapan fusion cuisine, dan kreativitas dalam penyajian menunjukkan bahwa masakan Melayu dapat beradaptasi dengan baik di tengah tantangan globalisasi dan perubahan selera masyarakat. Dengan demikian, inovasi dalam masakan Melayu tidak hanya sekadar perubahan, tetapi merupakan langkah strategis untuk mempertahankan dan mempromosikan kekayaan kuliner Melayu kepada generasi mendatang dan masyarakat global.

Macam-macam Masakan Melayu

Masakan Melayu memiliki kekayaan cita rasa dan tradisi yang mencerminkan identitas budaya masyarakatnya. Di Kabupaten Kampar, terdapat berbagai hidangan khas yang telah diwariskan dari generasi ke generasi. Setiap masakan tidak hanya menawarkan kelezatan, tetapi juga menyimpan cerita dan makna yang mendalam bagi masyarakat Melayu. Berikut ini akan dijelaskan macam-macam masakan orang Melayu khususnya di daerah Kabupaten Kampar yaitu sebagai berikut:

Lopek Bugi



Gambar 1. Lopek Bugi

Lapek bugi merupakan salah satu makanan khas yang berasal dari Kabupaten Kampar, Riau yang sering dijadikan oleh-oleh wajib bagi pendatang yang berkunjung ke Kabupaten Kampar, Riau. Lapek bugi pun sudah tidak asing lagi bagi kita dengar dan lihat dikalangan masyarakat Riau tak terkecuali bagi peserta didik. Karena sudah banyak yang menjual lapek bugi sebagai kue yang dijual dipasar. Selain itu juga bisa dijumpai pada acara pernikahan dan acara lainnya. Lapek bugi sendiri memiliki arti yaitu lapek yang berarti lepat, dan bugi artinya ketan, sehingga dapat disimpulkan bahwa lapek bugi adalah makanan yang terbuat dari bahan dasar ketan dan dibungkus dengan menggunakan daun pisang. Selain itu bahan lain yang diperlukan dalam pembuatan lapek bugi yaitu santan, kelapa muda, gula pasir, garam, dan vanilla (Deslamanto, 2018).

Kue Jalo



Gambar 2. Kue Jalo

Kue jalo merupakan makanan khas dari Kabupaten Kampar. Kue jalo merupakan makanan yang dibuat seperti jala ikan atau jaring maka dari itu dinamakan kue jalo. Kue jalo sering ditemui pada acara pernikahan, acara adat, atau hari raya. Bahan dasar dari kue jalo adalah tepung terigu, garam, air, dan minyak goreng. Kue jalo biasanya disantap dengan tambahan srikaya, gula merah yang telah dicairkan ataupun kuah kari (Satifa et al., 2024).

Lemang



Gambar 3. Lemang

Lemang adalah makanan khas Melayu Riau yang disajikan pada hari besar seperti hari raya ataupun acara adat. Lemang berbahan dasar beras ketan dengan tambahan santan dan garam yang dimasak dengan menggunakan bambu. Adonan keras ketan tersebut dimasukkan kedalam bambu yang telah dilapisi daun pisang kemudian dibakar di atas api sedang agar matang merata (Heriesta, 2021).

Kue Talam



Gambar 4. Kue Talam

Kue talam adalah makanan khas Melayu Riau yang terbuat dari campuran tepung terigu, garam, gula pasir, dan gula merah. Proses pembuatannya dilakukan dengan cara mengukus, menjadikan teksturnya lembut dan kenyal. Kue ini tidak hanya hadir dalam acara-acara besar, tetapi juga sering dinikmati pada hari-hari biasa. Dengan rasa manis yang legit, kue talam telah menjadi favorit banyak orang. Popularitasnya yang tinggi menunjukkan bahwa kue talam berhasil menarik perhatian pecinta kuliner di berbagai kalangan (Gardjito et al., 2018).

Ketupat



Gambar 5. Ketupat

Ketupat adalah makanan khas Melayu Riau yang paling sering disajikan pada hari raya sebagai menu wajib. Proses pembuatannya melibatkan beras yang dimasak dalam anyaman daun kelapa muda, kemudian direbus hingga matang. Ketupat biasanya disajikan bersama kuah gulai, sate, soto, atau hidangan lainnya yang menambah kelezatan. Kelezatan dan keunikan ketupat menjadikannya sebagai simbol perayaan dan kebersamaan. Dengan cita rasa yang harmonis, ketupat menjadi favorit di berbagai acara, terutama saat merayakan momen spesial (Chan et al., 2024).

Buah Melaka



Gambar 6. Buah Melaka

Buah melaka merupakan makanan khas dari Rohil Riau yang dibuat dengan menggunakan tepung beras, tepung ketan, air, garam sebagai adonan luar yang kemudian diisi dengan potongan atau serutan gula merah secukupnya setelah itu dibentuk seperti bola. Setelah itu rebus buah malako yang telah dibentuk, kemudian setengah matang baluri dengan kelapa

parut agar menambah dari cita rasa buah malako dan membuat buah malako tidak saling menempel satu dan lainnya (Sufa et al., 2021).

Bolu Kemojo



Gambar 7. Bolu Kemojo

Bolu kemojo diambil dari kata bunga kamboja karena loyang yang digunakan untuk membuat bolu ini memiliki bentuk seperti bunga kamboja. Makanan ini sudah sangat populer, khususnya di Kota Pekanbaru sebagai salah satu kuliner khasnya. Rasanya yang manis dan teksturnya yang lembut menjadikan bolu kemojo sebagai pilihan yang sempurna untuk dinikmati saat acara spesial atau sekadar sebagai camilan sehari-hari (Ramadhani & Mulyani, 2018).

Kue Palito Daun



Gambar 8. Kue Palito Daun

Kue pelita daun merupakan makanan khas dari Bangkinang, Kabupaten Kampar. Kue pelita daun terbuat dari tepung beras, garam, dan santan dengan wadah yang unik berupa daun pisang yang dibentuk sedemikian rupa menjadi menarik. Keunikan dalam penyajiannya tidak hanya menambah daya tarik visual, tetapi juga memberikan aroma alami yang khas pada kue ini, menjadikannya favorit di berbagai acara dan perayaan (Yophi et al., 2023).

Kue Putri Mandi



Gambar 9. Kue Putri Mandi

Kue putri mandi adalah makanan khas yang berasal dari Rokan Hulu, Riau. Hidangan ini dinamakan "putri mandi" karena tampilannya yang cantik dan disiram dengan kuah santan.

Terbuat dari adonan tepung santan yang diisi gula merah, kue ini disajikan dalam berbagai warna yang menarik. Teksturnya yang kenyal membuat kue ini semakin menggoda selera, lumer di mulut saat digigit. Dengan kombinasi rasa manis dan gurih, kue putri mandi menjadi salah satu favorit dalam tradisi kuliner Melayu (Harahap & Oemar, 2020).

Gulai Ikan Patin



Gambar 10. Gulai Ikan Patin

Gulai ikan patin adalah makanan khas Melayu Riau yang cukup terkenal. Ciri dari gulai ini adalah kuahnya yang berwarna kuning dan terdapat potongan – potongan ikan patin yang besar. Di Provinsi Riau, khususnya di Pekanbaru, gulai ikan patin menjadi makanan khas Melayu yang mudah ditemui di setiap rumah makan dan tidak pernah sepi peminat. Begitu pula di Malaysia, makanan ini dinamakan gulai patin tempoyak. Biasanya gulai ikan patin di Malaysia disajikan dengan tempoyak (Gunawan & Sulistyani, 2017).

Sop Tunjang



Gambar 11. Sop Tunjang

Sop tunjang adalah salah satu menu andalan yang sangat diminati oleh para pengunjung Riau. Hidangan ini terbuat dari kaldu sumsum tulang kaki sapi yang dimasak dengan bumbu khas. Kuahnya yang kaya rasa dapat disedot langsung, memberikan pengalaman kuliner yang unik. Selain itu, daging sapi yang melekat pada tulang juga bisa dinikmati, menambah kenikmatan hidangan ini. Dengan cita rasa yang menggugah selera, sop tunjang menjadi pilihan favorit bagi banyak orang ketika berada di Riau (Novrianto, 2016).

Ikan Baung Asam Pedas



Gambar 12. Ikan Baung Asam Pedas

Makanan ini menggunakan ikan baung yang direndam dalam asam jawa untuk menghilangkan amis. Ikan baung yang sudah direndam akan memiliki rasa asam yang meresap hingga ke bagian daging terdalam. Asam pedas ikan baung disajikan dengan bumbu-bumbu seperti cabai, jahe, bawang merah, bawang putih, kunyit dan lengkuas (Gunawan & Sulistyani, 2017).

4. KESIMPULAN

Kesimpulan tentang inovasi dalam masakan Melayu menunjukkan betapa pentingnya elemen ini dalam mempertahankan dan memperkuat identitas budaya masyarakat Melayu. Dalam era globalisasi dan perkembangan teknologi yang pesat, masakan Melayu dihadapkan pada tantangan dan peluang yang tidak pernah terjadi sebelumnya. Melalui inovasi, masakan Melayu tidak hanya dapat bertahan dalam persaingan dengan berbagai masakan internasional, tetapi juga bisa tampil menonjol dengan kekayaan rasa, teknik, dan tradisi yang unik. Inovasi dalam penggunaan bahan lokal, penggabungan dengan masakan internasional, serta kreativitas penyajian telah berhasil menarik minat generasi muda dan masyarakat luas, sehingga masakan Melayu tidak hanya dilihat sebagai warisan masa lalu, tetapi juga sebagai bagian dari budaya yang dinamis dan relevan dengan perkembangan zaman.

Di tengah perubahan tersebut, penting untuk memastikan bahwa inovasi tidak mengorbankan keaslian dan nilai-nilai tradisional yang telah lama membentuk identitas masakan Melayu. Pengenalan resep tradisional dan teknik memasak kepada generasi muda melalui pendidikan dan kegiatan komunitas menjadi langkah strategis untuk menginternalisasi rasa cinta dan kebanggaan terhadap masakan Melayu. Dengan demikian, setiap inovasi yang dilakukan harus mengedepankan dialog antara tradisi dan modernitas, sehingga masakan Melayu dapat terus berkembang tanpa kehilangan akar budaya yang mendasarinya.

Harapan untuk masa depan masakan Melayu di tingkat lokal dan global sangat besar. Dengan semakin banyaknya perhatian yang diberikan pada keberlanjutan, pelestarian, dan inovasi kuliner, masakan Melayu memiliki potensi untuk diakui secara internasional. Keterlibatan komunitas lokal, chef, dan pelaku industri kuliner dalam mempromosikan masakan Melayu sebagai bagian dari pariwisata kuliner bisa meningkatkan visibilitas dan daya tariknya.

Untuk memperkuat dan mengembangkan masakan Melayu Riau, langkah strategis yang perlu diambil mencakup integrasi pendidikan kuliner dalam kurikulum, penyelenggaraan festival kuliner tahunan, dan promosi melalui media sosial. Inovasi menu yang menggabungkan elemen tradisional dengan modernitas akan menarik generasi muda, sementara kemitraan dengan petani lokal akan mendukung keberlanjutan bahan. Pelatihan bagi pelaku kuliner tentang teknik memasak dan pemasaran juga penting, serta pengembangan paket

wisata kuliner untuk meningkatkan visibilitas. Dengan langkah-langkah ini, masakan Melayu Riau dapat terus berkembang dan mempertahankan identitas budayanya.

Berisi latar belakang penelitian yang dilakukan, kalimatnya singkat, padat, dan jelas. Pada pen

5. DAFTAR PUSTAKA

- Andini, C., Nugraha, A., & Novianti, E. (2024). Pengembangan Potensi Destinasi Wisata Kuliner Berbasis Masyarakat: Di Desa Pengujan Kabupaten Bintan Kepulauan Riau. *Masyarakat Pariwisata: Journal Of Community Services In Tourism*, 5(1), 67–75.
- Cahyono, W. E., & Kunhadi, D. (2020). Strategi Pengembangan UKM Gethuk Pisang Guna Melestarikan Makanan Tradisional. *Jurnal Media Teknik Dan Sistem Industri*, 4(1), 10–17.
- Chan, T. H., Faizah, H., Elmustian, E., & Syafrial, S. (2024). Kajian Ekolinguistik: Makanan Tradisional Sate Kuok Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di Kabupaten Kampar. *Innovative: Journal Of Social Science Research*, 4(1), 2358–2365.
- Deslamanto, A. (2018). Analisis Inovasi Produk Lopek Bugi Pada Usaha Industri Lopek Bugi Di Desa Palung Raya Kecamatan Tambang Kabupaten Kampar. Universitas Islam Riau.
- Edison, E., & Lestari, R. (2020). Konsep Makanan Halal Dan Thoyyib Dalam Tradisi Masyarakat Melayu Riau. *Fikri: Jurnal Kajian Agama, Sosial Dan Budaya*, 5(2), 247–257.
- Gardjito, M., Putri, R. G., & Dewi, S. (2018). Profil Struktur, Bumbu, Dan Bahan Dalam Kuliner Indonesia. Yogyakarta: UGM Press.
- Gunawan, D. Y., & Sulistyani, A. (2017). Strategi Pemasaran Makanan Tradisional Asam Pedas Ikan Patin Khas Pekanbaru Pada Restoran Pondok Patin Hm. Yunus. Riau University.
- Harahap, N. A., & Oemar, E. A. B. (2020). Inspirasi Desain Gaya Vintage Dalam Perancangan Buku Infografis Makanan Populer Tradisional Melayu Kepulauan Riau. *BARIK-Jurnal S1 Desain Komunikasi Visual*, 1(3), 50–63.
- Heriesta, A. (2021). Studi Deskripsi Tentang Jenis-Jenis Makanan Khas Melayu Riau Melalui Pendekatan Realistic Mathematic Education (RME) Pada Pembelajaran Matematika. Universitas Islam Riau.
- Kurniawan, A. (2020). Pengaruh Kepemimpinan Diri Sendiri Terhadap Sikap Wirausaha Pada Usaha Makanan Tradisional Di Desa Palung Raya Kecamatan Tambang Kabupaten Kampar. *PUBLIKA: Jurnal Ilmu Administrasi Publik*, 6(2), 179–191.
- Novrianto, J. (2016). Analisis Kepuasan Pelanggan Pada Restoran Sop Tunjang Pertama (M1) Di Pekanbaru. *VALUTA*, 2(2), 171–189.
- Rahayu, R., Setyawan, A. A., & Wahyuni, P. (2019). Pengembangan Perangkat Pembelajaran Matematika Dengan Pendekatan Matematika Realistik Berbasis Kuliner Melayu Riau Di Sekolah Dasar. *AKSIOMATIK: Jurnal Penelitian Pendidikan Dan Pembelajaran Matematika*, 7(3), 18–24.
- Ramadhani, D. A., & Mulyani, S. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Sagu Terhadap Tingkat Kesukaan Bolu Kemojo. *JPK: Jurnal Proteksi Kesehatan*, 7(2).
- Satifa, O., Misliana, M., & Habibi, M. (2024). Eksplorasi Etnomatematika Pada Kue Jalo Khas Kampar. *Jambura Journal Of Mathematics Education*, 5(1), 62–69.
- Soh, A. A., Engelica, E., & Samosir, D. L. (2021). Makanan Tradisional Nasi Lemak Melayu Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di Kepulauan Riau. *Altasia Jurnal Pariwisata*



- Indonesia, 3(2), 50–56.
- Sufa, D. P., Amir, A., & Gani, E. (2021). Pendidikan Budaya Dan Karakter Dalam Buku Pendidikan Budaya Melayu Riau Kelas VII Smp. *JP (Jurnal Pendidikan): Teori Dan Praktik*, 6(2), 87–93.
- Suroto, A. (2023). Peran Kuliner Lokal Dalam Mengembangkan Gastronomi Kuliner Berkelanjutan. *Jurnal Pariwisata Parama: Panorama, Recreation, Accomodation, Merchandise, Accessibility*, 4(1), 55–67.
- Tamara, A., & Suyanto, A. M. A. (2019). Analisis Faktor-Faktor Yang Membentuk Perubahan Minat Konsumen Dari Makanan Tradisional Menjadi Makanan Korea Di Indonesia. *Almana: Jurnal Manajemen Dan Bisnis*, 3(2), 291–300.
- Yophi, S., Andrikasmi, S., Gusliana, H. B., & Muwardi, D. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Pelaku Usaha Palito Daun Melalui Perlindungan Hukum Dan Pengembangan Usaha Pasca Pandemi Covid-19 Di Desa Naumbai Kecamatan Kampar Kabupaten Kampar. *Unri Conference Series: Community Engagement*, 5, 458–465.