

JEJAK BUDAYA DALAM SEGELAS LAKSAMANA MENGAMUK

Larasati Asnawi¹, Nabila Aulia Ramadhani², Muzdhalifah Lubis³, Mutiara Adinda⁴, Siti Nur Fadhilah⁵, Salsabila Putri Arizal⁶, Sovi Aidil Safitri⁷, Najwa Fildza Winmar⁸, Ilham Hudi⁹
larasatiasnawi5@gmail.com¹, nabilaauliaa1510@gmail.com², muzdhalifahlubis6@gmail.com³,
mutiaraadinda30@icloud.com⁴, sitinurfadhila077@gmail.com⁵, salsabilaputriarizal@gmail.com⁶,
soviaidilsafitri493@gmail.com⁷, najwafildza0@gmail.com⁸

Universitas Muhammadiyah Riau

ABSTRAK

Indonesia merupakan negara kepulauan yang kaya akan budaya dan kearifan lokal, salah satunya tercermin dalam warisan kuliner tradisional. Laksamana Mengamuk, minuman khas dari Provinsi Riau, bukan hanya menyajikan cita rasa yang khas, tetapi juga mengandung nilai-nilai budaya, sejarah, dan filosofi yang melekat dalam kehidupan masyarakat Melayu. Minuman ini dibuat dari buah kuini, santan, dan gula merah, serta memiliki cerita rakyat yang melatarbelakangi penamaannya, yakni tentang seorang laksamana yang marah karena kekecewaan cinta. Seiring waktu, minuman ini telah menjadi bagian penting dalam tradisi, terutama saat bulan Ramadan. Namun, pesatnya perkembangan zaman dan dominasi budaya luar mengakibatkan warisan kuliner seperti ini semakin terpinggirkan. Karya tulis ini bertujuan untuk mengangkat kembali eksistensi Laksamana Mengamuk sebagai simbol kearifan lokal yang sarat nilai edukatif dan identitas budaya, sekaligus mengajak generasi muda untuk lebih peduli terhadap pelestarian tradisi leluhur.

Kata Kunci: Laksamana Mengamuk, Kearifan Lokal, Budaya Melayu Riau.

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara kepulauan yang memiliki keberagaman budaya, adat, dan kearifan lokal yang tersebar luas di seluruh wilayahnya. Keanekaragaman ini menjadi ciri khas sekaligus kekuatan bangsa yang merefleksikan nilai-nilai kebersamaan, keluhuran moral, dan sejarah panjang dari berbagai kelompok etnis yang hidup berdampingan. Salah satu bentuk kekayaan budaya tersebut dapat ditemui dalam warisan kuliner tradisional. Lebih dari sekadar pemenuhan kebutuhan makan dan minum, kuliner lokal menyimpan filosofi dan identitas suatu masyarakat. Salah satu contoh kuliner yang mencerminkan kearifan lokal adalah minuman khas Riau yang dikenal dengan sebutan Laksamana Mengamuk.

Minuman tradisional ini memiliki keunikan tersendiri, tidak hanya dari segi rasa, tetapi juga dari latar belakang budayanya. Laksamana Mengamuk dibuat dari bahan-bahan sederhana seperti buah kuini yang harum, santan, dan larutan gula merah, menghasilkan rasa manis yang menyegarkan. Biasanya, minuman ini disajikan dingin dan menjadi sajian yang digemari saat bulan Ramadan, khususnya untuk berbuka puasa. Kehadirannya mencerminkan nilai-nilai yang dijunjung masyarakat Melayu Riau, seperti kesederhanaan, kekeluargaan, dan pelestarian tradisi yang diwariskan secara turun-temurun.

Keunikan nama Laksamana Mengamuk juga tidak lepas dari cerita rakyat setempat. Legenda yang berkembang di masyarakat menyebutkan bahwa nama tersebut berasal dari kisah seorang laksamana yang meluapkan amarahnya di kebun kuini milik kekasihnya karena mengalami kekecewaan dalam hubungan asmara. Cerita ini kemudian hidup dalam ingatan kolektif masyarakat dan menjadi bagian dari identitas budaya daerah. Dari peristiwa tersebut, masyarakat lokal secara kreatif menciptakan sebuah minuman dengan nama yang unik namun penuh makna, sehingga legenda tersebut tetap dikenang dan diwariskan dalam bentuk kuliner.

Sayangnya, di era modern seperti sekarang ini, budaya lokal seperti Laksamana Mengamuk mulai kehilangan eksistensinya. Masuknya budaya luar dan perkembangan industri makanan modern telah menggeser posisi makanan dan minuman tradisional. Banyak generasi muda yang hanya mengetahui minuman ini sebatas sebagai takjil tanpa memahami nilai historis dan budaya yang terkandung di dalamnya. Jika tidak ada upaya pelestarian, tradisi ini dapat terancam punah.

Oleh sebab itu, perlu adanya langkah nyata untuk menggali kembali, mendokumentasikan, dan mempromosikan kearifan lokal seperti ini melalui media ilmiah. Penulisan karya tulis ini dimaksudkan sebagai bentuk kontribusi untuk memperkenalkan kembali Laksamana Mengamuk sebagai salah satu warisan budaya Melayu Riau yang tidak hanya menarik dari sisi kuliner, tetapi juga mengandung nilai-nilai sosial, sejarah, dan edukatif. Harapannya, karya ini dapat menjadi sarana edukasi bagi masyarakat, khususnya generasi muda, agar lebih mencintai dan melestarikan budaya lokal sebagai bagian dari jati diri bangsa.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Asal-Usul Dan Legenda Laksamana Mengamuk

Nama Laksamana Mengamuk merupakan salah satu nama yang paling khas dan penuh makna dalam dunia kuliner tradisional Indonesia. Penamaan ini bukan diambil dari rasa atau bahan pembuatnya, melainkan berasal dari cerita rakyat yang berkembang di tengah masyarakat Melayu di Riau. Secara harfiah, istilah tersebut menggambarkan sosok seorang laksamana yang dilanda kemarahan hebat, yang menjadi asal mula diciptakannya minuman ini.

Cerita yang melatarbelakangi minuman ini berasal dari kisah lama yang diyakini terjadi di sebuah kerajaan Melayu. Dalam cerita tersebut, terdapat seorang laksamana yang dikenal gagah dan berani. Kemarahannya dipicu oleh kabar bahwa sang istri telah dibawa pergi oleh pemilik kebun buah kuini. Seperti yang disebutkan oleh Education (2024), “Legenda yang paling populer menyebutkan bahwa kemarahan sang laksamana dipicu oleh kabar bahwa istrinya dibawa lari oleh seorang pemilik kebun buah kuini.”

Setibanya di rumah dan mengetahui istrinya telah tiada, sang laksamana meledak dalam amarah. Dalam kondisi penuh emosi, ia mengamuk dan menebaskan pedangnya ke segala arah di kebun kuini, hingga buah-buahnya hancur dan berserakan. Penduduk yang menyaksikan kejadian tersebut kemudian mengumpulkan potongan buah kuini yang berserak. Salah satu warga memiliki ide untuk mencampur buah tersebut dengan santan dan gula, lalu membagikannya kepada orang lain. Tak disangka, campuran sederhana itu menghasilkan minuman dengan rasa yang sangat menyegarkan dan nikmat.

Sejak saat itu, minuman tersebut dinamai Laksamana Mengamuk, sebagai bentuk penghormatan sekaligus pengingat atas kisah emosional yang melatarbelakanginya. Nama tersebut menjadi simbol dari bagaimana sebuah kejadian penuh amarah justru melahirkan warisan kuliner yang disukai banyak orang hingga saat ini

Bahan Dan Proses Pembuatan Minuman

Ciri khas utama dari minuman Laksamana Mengamuk terletak pada penggunaan bahan-bahan yang sederhana, namun mampu menghasilkan kombinasi rasa yang unik dan berlapis. Bahan-bahan tradisional yang menjadi komponen utama minuman ini antara lain:

- Buah Kuini (*Mangifera odorata*)

Buah ini menjadi elemen pembeda yang paling mencolok dari minuman ini dibandingkan minuman berbahan dasar mangga lainnya. Kuini dikenal karena memiliki aroma yang tajam dan khas, dengan rasa yang sedikit pahit dan tekstur daging buah yang lebih berserat. Seperti dijelaskan oleh Adnan (2017), “Kuini memiliki aroma yang sangat

tajam dan khas dengan sedikit rasa getir, serta tekstur daging buah yang lebih berserat.”

- Santan Kelapa

Santan berperan penting dalam memberikan rasa gurih yang lembut serta konsistensi yang kental. Fungsinya adalah untuk menyeimbangkan rasa manis dari gula dan aroma kuat dari buah kuini, sehingga menciptakan harmoni rasa dalam setiap tegukan.

- Gula

Pemanis yang digunakan umumnya berasal dari gula pasir atau gula merah (gula aren). Gula tersebut dicairkan terlebih dahulu menjadi sirup sebelum dicampurkan ke dalam minuman.

- Tambahan Opsional

Dalam penyajiannya, sering kali ditambahkan biji selasih untuk menambah tekstur, serta es batu untuk memberikan sensasi dingin yang menyegarkan. Sebagaimana disebutkan dalam Indonesia.go.id (2019), “Sering kali ditambahkan biji selasih untuk memberikan tekstur dan es batu untuk menambah kesegaran.”

Gabungan bahan-bahan ini menghasilkan minuman tradisional yang tidak hanya menyegarkan, tetapi juga mengandung cita rasa khas yang sulit ditemukan dalam minuman modern.

Nilai Kearifan Lokal Dalam Minuman Laksamana Mengamuk

Minuman Laksamana Mengamuk bukan hanya sekadar sajian tradisional, tetapi juga sarat akan nilai-nilai kearifan lokal yang mencerminkan kedekatan masyarakat dengan alam, budaya, dan hubungan sosial. Berikut tiga dimensi utama nilai yang terkandung dalam minuman ini:

- 1) Aspek Ekologis: Pemanfaatan Sumber Daya Alam Sekitar

Minuman ini menunjukkan kebijaksanaan masyarakat Melayu Riau dalam memanfaatkan kekayaan alam yang tersedia di lingkungan mereka. Buah kuini, sebagai bahan utama, merupakan tanaman lokal yang tumbuh subur di pekarangan rumah warga. Pilihan untuk menggunakan bahan ini mencerminkan relasi yang selaras antara manusia dan alam sekitarnya. Seperti dijelaskan oleh Jamil (2010), “Penggunaan buah kuini, yang merupakan tanaman yang tumbuh subur di pekarangan rumah masyarakat Riau, menunjukkan hubungan yang harmonis antara manusia dan lingkungannya.”

- 2) Aspek Sosial: Kebersamaan dalam Tradisi Ramadhan

Minuman ini juga mengandung nilai sosial yang kuat, terutama karena kehadirannya yang umum saat berbuka puasa. Menyajikan Laksamana Mengamuk sebagai hidangan pembuka di bulan Ramadhan menjadi simbol kehangatan dan kedekatan antar anggota keluarga maupun masyarakat. Kebiasaan ini memperkuat rasa kebersamaan dan keharmonisan sosial. Seperti disebutkan dalam Menara.co.id (2024), “Menikmati semangkuk Laksamana Mengamuk menjadi simbol kebersamaan dan kehangatan keluarga. Tradisi ini mempererat ikatan sosial antarwarga.”

- 3) Aspek Budaya: Representasi Identitas Melayu Riau

Selain sebagai kuliner khas, Laksamana Mengamuk juga memuat identitas budaya masyarakat Melayu. Nama yang unik, kisah legenda di baliknya, serta rasa khas yang dimilikinya menjadikan minuman ini sebagai lambang kekayaan budaya Riau. Pengakuan resmi terhadap nilai budayanya pun telah diberikan melalui penetapan sebagai Warisan Budaya Takbenda oleh Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. Seperti yang dinyatakan oleh Kemdikbud (2021), “Laksamana Mengamuk adalah representasi identitas budaya Melayu Riau... diperkuat dengan penetapannya sebagai Warisan Budaya Takbenda (WBTB).”

Peran Minuman Laksamana Mengamuk Dalam Upacara Dan Tradisi

Minuman Laksamana Mengamuk tidak hanya memiliki peran sebagai minuman penyegar, tetapi juga memiliki makna simbolis yang penting dalam berbagai momen budaya dan keagamaan masyarakat Melayu, khususnya di wilayah Riau. Peran tersebut tampak dalam dua konteks utama:

- Hidangan Khas di Bulan Ramadhan

Minuman ini telah menjadi bagian tak terpisahkan dari tradisi berbuka puasa bagi banyak keluarga Melayu di Riau. Rasa manis dan kesegarannya dianggap sangat sesuai untuk mengembalikan energi setelah seharian berpuasa. Laksamana Mengamuk kerap dianggap sebagai menu yang wajib hadir di meja makan selama bulan suci. Seperti dikemukakan oleh Adnan (2017), “Peran utama Laksamana Mengamuk adalah sebagai menu wajib saat bulan Ramadhan di banyak keluarga Melayu Riau. Rasa manis dan segarnya sangat cocok untuk berbuka puasa.”

- Disajikan dalam Acara Adat dan Festival Daerah

Selain saat Ramadhan, minuman ini juga sering muncul dalam berbagai acara budaya, seperti kenduri dan festival kuliner tradisional. Dalam konteks ini, Laksamana Mengamuk berfungsi sebagai representasi dari kekayaan kuliner lokal yang diperkenalkan kepada para tamu maupun generasi muda. Perannya tidak hanya sebagai sajian, tetapi juga sebagai medium pelestarian identitas budaya melalui jalur kuliner. Sebagaimana dijelaskan oleh Jamil (2010), “Dalam acara-acara ini, Laksamana Mengamuk berfungsi untuk memperkenalkan kekayaan kuliner lokal kepada tamu.”

Upaya Pelestarian Minuman Tradisional Sebagai Warisan Budaya

Di tengah arus globalisasi dan perkembangan gaya hidup modern, Laksamana Mengamuk menghadapi berbagai tantangan sekaligus peluang dalam konteks pelestariannya sebagai minuman tradisional khas Riau.

- Peluang dan Tantangan di Era Modern

Perkembangan teknologi digital dan meningkatnya minat masyarakat terhadap wisata kuliner memberikan ruang besar untuk memperkenalkan Laksamana Mengamuk kepada khalayak yang lebih luas. Kreasi produk turunan seperti puding berbahan dasar minuman ini menjadi salah satu wujud inovasi yang menunjukkan potensi perluasan dalam bentuk lain. Seperti disampaikan oleh Putri (2023), “Inovasi produk turunan seperti puding Laksamana Mengamuk juga menunjukkan adanya potensi pengembangan.” Namun demikian, pelestariannya juga menghadapi sejumlah hambatan. Persaingan dengan minuman kekinian yang lebih populer di kalangan muda menjadi tantangan tersendiri. Di samping itu, ketersediaan buah kuini yang bersifat musiman turut membatasi produksi minuman ini secara berkelanjutan. Menara.co.id (2024) mencatat bahwa “tantangan utamanya adalah persaingan dengan minuman modern dan menurunnya minat generasi muda, serta ketersediaan buah kuini yang musiman.”

- Peran Masyarakat dan Pemerintah

Tanggung jawab utama dalam menjaga kelestarian minuman ini berada di tangan masyarakat, khususnya melalui pelestarian resep dan narasi budaya secara turun-temurun. Upaya adaptasi melalui inovasi oleh para pelaku kuliner juga menjadi langkah penting dalam mempertahankan eksistensinya. Selain itu, dukungan dari pemerintah melalui pengakuan formal terhadap nilai budaya minuman ini sangat berperan. Seperti dicatat oleh Kemdikbud (2021), “Upaya ini telah terwujud melalui penetapan Air Laksemene Mengamuk Kabupaten Lingga sebagai Warisan Budaya Takbenda Indonesia pada tahun 2021.” Dengan sinergi antara masyarakat dan lembaga negara, Laksamana Mengamuk memiliki peluang besar untuk tetap hidup dan relevan dalam lintas generasi, serta menjadi kebanggaan kuliner khas daerah Riau.

KESIMPULAN

Laksamana Mengamuk tidak sekadar hadir sebagai minuman tradisional, tetapi juga memuat makna budaya yang dalam dan bernilai historis. Berasal dari sebuah kisah rakyat yang penuh emosi, minuman ini menjelma menjadi simbol kebudayaan masyarakat Melayu Riau. Penggunaan buah kuini sebagai bahan utama memperlihatkan pemanfaatan hasil alam secara arif, sekaligus memperkuat nilai kebersamaan, terutama saat disajikan di bulan suci Ramadhan.

Keberadaannya yang telah diakui sebagai bagian dari Warisan Budaya Takbenda (WBTB) Indonesia mempertegas pentingnya menjaga dan melestarikan minuman ini di tengah derasnya arus globalisasi. Laksamana Mengamuk mencerminkan bahwa warisan budaya bukan sekadar cerita masa lalu, melainkan sesuatu yang terus hidup dan diwariskan dari satu generasi ke generasi berikutnya—menggabungkan narasi lokal, cita rasa khas, serta nilai-nilai sosial dalam satu sajian yang penuh makna.

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, Fatmawati. (2017). *Menjelajah Kuliner Tradisional Riau*. Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Amanda, N. R., & Yasnel, Y. (2025). Kreasi Masakan Orang Melayu. *Multidisciplinary Indonesian Center Journal (MICJO)*, 2(1), 509–519. <https://doi.org/10.62567/micjo.v2i1.440>
- Dinas Kebudayaan Provinsi Kepulauan Riau (Disbud Kepri). (2016, 8 Agustus). *Es Laksamana Mengamuk*. Diakses dari <https://disbud.kepriprov.go.id/es-laksamana-mengamuk/>
- Edison, E., & Lestari, R. (2020). Konsep Makanan Halal Dan Thoyyib Dalam Tradisi Masyarakat Melayu Riau. *Fikri: Jurnal Kajian Agama, Sosial Dan Budaya*, 247–257. <https://doi.org/10.25217/jf.v5i2.1169>
- Education, L. (2024). *J-LELC*. 4, 11–19.
- Emelia, T. W., Utara, M. S., & Tamiang, M. (2025). *TAMIANG*. 6(1), 2930–2938.
- Indonesia.go.id. (2019, 21 Oktober). *Mengusir Dahaga dengan Es Laksamana Mengamuk*. Diakses dari <https://indonesia.go.id/kategori/pariwisata/1244/mengusir-dahaga-dengan-es-laksamana-mengamuk>
- Iqbal, M. (2017, September). *Mengamuk di Kebun Kuini Karena Istri Dibawa Lari, Ini Kisah Dibalik “Laksamana Mengamuk.”* *Tribun Pekanbaru*.
- Jamil, O.K. Nizami. (2010). *Masakan Khas Melayu Riau*. Pekanbaru: Lembaga Adat Melayu Riau.
- Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan (Kemdikbud). (2021). *Air Laksemene Mengamuk Kabupaten Lingga. Warisan Budaya Takbenda Indonesia*. Diakses dari <https://budaya.data.kemdikbud.go.id/wbtb/objek/AA001341>
- Menara.co.id. (2024, 15 September). *Es Laksamana Mengamuk, Budaya dalam Segelas Kesegaran*. Diakses dari <https://menara.co.id/es-laksamana-mengamuk-budaya-dalam-segelas-kesegaran/>
- Putri, Meisya Indhani. (2023). *Puding Laksamana Mengamuk Dari Minuma*
- Suhaini Md Noor, & Mohd Faizal Musa. (2021). Fungsi Makanan dalam Interaksi Sosial Masyarakat Melayu: Satu Kajian Teks Cerita Rakyat *The Function of Food in Social Interaction: A Folklore Text Study*. *International Journal of the Malay World and Civilisation*, 9(2), 59–67. <https://doi.org/10.17576/jatma-2021-0902-06>.