

# EKSISTENSI KULINER PEMPEK SEBAGAI ICON KOTA PALEMBANG ( STUDI SEJARAH DAN BUDAYA )

*Syarifuddin, Dinda Afrilla, Fadila*

Universitas Sriwijaya

Email: [syarifuddin@fkip.unsri.ac.id](mailto:syarifuddin@fkip.unsri.ac.id),

[Dindafrillaabot@gmail.com](mailto:Dindafrillaabot@gmail.com) ,

[fdila1501@gmail.com](mailto:fdila1501@gmail.com)

## Abstract

One form of local wisdom in Palembang is the culinary. The most famous culinary in the Palembang city is pempek. Pempek culinary can be used as the identity of the Palembang city. Pempek Palembang has great potential for culinary business and must be preserved. Pempek Palembang is very famous for its specialties, with the basic ingredients for making it are fish meat and sago which are in accordance with the natural resources that exist in the city of Palembang. Pempek Palembang is served with a black sauce known as cuko. Pempek culinary as Palembang icon can be seen from the existence of the pempek culinary where the pempek culinary is in great demand among the people of South Sumatra and outside the region. Pempek culinary as icon of Palembang city, when people know pempek culinary they know Palembang city. The method used in this study is a qualitative descriptive method, where in this method there are several stages of data collection by means of interviews, observations, and documentation. The purpose of this study is to provide understanding/knowledge to the people of Palembang city that culinary can be an identity, heritage, and pride of the community. This can make pempek culinary an icon of the city of Palembang. space between lines.

**Keywords:** Pempek culinary, existence, icon of Palembang

## Abstrak

Salah satu bentuk kearifan lokal di Palembang adalah kulinernya. Kuliner yang sangat terkenal di kota Palembang adalah pempek. Kuliner pempek bisa dijadikan identitas Kota Palembang. Pempek Palembang mempunyai peluang besar untuk usaha kuliner dan wajib dilestarikan. Pempek Palembang sangat terkenal dengan keistimewaannya, dengan bahan dasar pembuatannya adalah daging ikan dan sago yang sesuai dengan sumber alam yang ada di Kota Palembang. Cara penyajian pempek Palembang yaitu disajikan dengan saus hitam yang dikenal dengan sebutan cuko. Kuliner pempek sebagai icon Palembang ini dapat dilihat dari eksistensi kuliner pempek tersebut dimana kuliner pempek banyak diminati kalangan masyarakat Sumatera Selatan Maupaun di luar daerah. Kuliner pempek sebagai icon kota Palembang, saat orang mengenal kuliner pempek mereka tahu kota Palembang. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode sejarah, dimana dalam metode ini terdapat beberapa tahap pengumpulan data antara lain heuristi. Tujuan penelitian ini adalah untuk memberi pemahaman/pengetahuan pada masyarakat kota Palembang bahwa kuliner bisa mejadi identitas, warisan, dan kebanggaan masyarakat. Hal ini bisa menjadikan kuliner pempek sebagai icon kota Palembang.

**Kata kunci:** Kuliner pempek, eksistensi, icon

## Pendahuluan

Kearifan lokal telah diyakini oleh masyarakat disuatu daerah. Kearifan lokal dapat dijadikan sebagai karakteristik yang diakui penduduk setempat. Kearifan lokal merupakan identitas budaya yang di gunakan masyarakat setempat untuk memenuhi kebutuhan hidup

(Pornpimon, 2014). Kearifan lokal dilakukan secara turun temurun, selalu mengalami perubahan seiring waktu dan perkembangan diterima oleh setiap generasi. Kearifan lokal bisa berkaitan dengan khas budaya lokal, kota Palembang memiliki kekayaan budaya seperti kuliner pempek (Vitasurya, 2016). Berdasarkan pernyataan yang dikemukakan oleh Quaritch Wales mengenai kearifan lokal (local genius) adalah suatu pengalaman masyarakat atau bangsa di masa lalu merupakan suatu keseluruhan ciri-ciri kebudayaan (Brata, 2016).

Kuliner termasuk kedalam kearifan lokal, Kuliner sendiri adalah bagian dari budaya yang dijadikan sebagai identitas yang sangat mudah dikenali masyarakat. Dengan adanya kuliner terbentuk salah satu unsur dari budaya dan menunjukkan adanya keterkaitan sosial. Suatu relasi sosial dimaknai apa saja yang kita makan, dengan siapa serta penyajiannya menunjukkan peranan penting dalam memaknai relasi sosial (Sri, 2018). Indonesia memiliki beragam kuliner yang bisa dijadikan identitas budaya, salah satunya kuliner khas kota Palembang, Sumatera Selatan. Pempek merupakan makanan khas kota Palembang yang bahan dasar terbuat dari campuran tepung sagu dengan ikan giling.

Terdapat beberapa informasi mengenai sejarah kemunculan pempek di Palembang. Salah satunya adalah sekitar abad ke VII yaitu sejak zaman masa kerajaan Sriwijaya pempek sudah bisa ditemukan. Pernyataan bahwa tanaman pohon sagu sudah dikenal oleh masyarakat Palembang pada abad VII yang terdapat di dalam isi prasasti Talang Tuo. Pada Prasasti ini juga menyatakan bahwa pada saat itu penduduk sudah mengenal makanan yang berbahan dasar sagur campur ikan (Syarifuddin, 2020). Hal ini juga terlihat dari hasil penelitian Arkeologi Nasional dan Balai Arkeologi Palembang. Di mana tempat penemuan prasasti Talang Tuo, tim menemukan sisa-sisa tanaman seperti bambu dan pohon palem. Di antara tumbuhan tersebut adalah pohon sagu yang banyak ditumbuhi yang dikenal dengan nama Rembia atau Rembia oleh masyarakat Palembang (Efrianto, 2014).

Menurut sejarawan Palembang Amin Kuliner Pempek ini mulai mengalami perkembangan pada tahun 1980 (Amin, 06/09/2021). Pada tahun 1980 juga ditunjukkan bahwa persentase hotel dan restoran di Palembang yang menyajikan pempek berkisar antara 44,4% hingga 66,7% (Astawan, 2010). Menjelang lebaran peminat kuliner pempek mengalami peningkatan, bisa dilihat dari pengiriman kargo Bandara Internasional Sultan Mahmud Badaruddin II berupa paketan makanan pempek, ada beribu butir pempek dikirim untuk para orang asli Palembang yang ada di perantauan (Anita, 2014). Bahkan pempek mencatat rekor pengiriman terbanyak mencapai 7 ton perharinya. Hal ini membuat kuliner Pempek banyak diminati di berbagai kalangan masyarakat di daerah Sumatera Selatan, Indonesia bahkan luar negeri. Di tengah kota Palembang terdapat pusat penjualan kuliner pempek, yang dinamai kampung pempek 26 Ilir.

Kampung pempek 26 Illir ini sangat menarik para wisatawan untuk berkunjung untuk menikmati beragam pempek Palembang baik dari daerah Palembang maupun luar Sumatera Selatan. Dengan letaknya strategis di tengah kota membuat menarik para wisata kuliner. Sebagai sebuah warisan makanan daerah yang turun temurun, Pempek Palembang menjadi identitas "Wong Kito Galo" yang dimana untuk sekarang menikmati pempek berbagai macam varian cita rasa, bentuk, olahan. Hal ini membuat pempek banyak diminati (Puspita, 2019). Kuliner pempek bisa menjadi ikon kota Palembang dan bisa menjadi kuliner go Internasional. Untuk penelitian mengenai kuliner pempek ini sudah dilakukan beberapa peneliti.

Penelitian Ningrum dan Arriane sebelumnya juga membahas tentang kuliner pempek tahun 2020 bertajuk "Potensi Wisata Kuliner Pempek di Era Digital", membangun ikon kota Palembang. Kesimpulan dari penelitian Ningrum dan Arriane adalah pendirian wisata kuliner dapat menjadi daya tarik tersendiri bagi *stakeholders* pariwisata. Kota Palembang memiliki peluang besar dalam produksi dan pemasaran pempek kuliner, karena makanan tradisional unggulan berpotensi menembus pasar lokal dan global di era industri 4.0 dengan bantuan media sosial yang memiliki segala tantangannya, sehingga hal tersebut dapat mendorong terhadap peningkatan kesejahteraan masyarakat Palembang serta dapat mempertahankan potensi wisata daerah melalui kuliner pempek yang bisa dijadikan sebuah ikon di kota Palembang.

Penelitian sebelumnya oleh Yenny Angraini dan Ratu Mutialela pada tahun 2020 berjudul "Kuliner Pempek Palembang Sebagai Eksistensi Budaya Pangan Lokal dan Diplomasi Menuju Globalisasi". Dari penelitian tersebut didapat bahwa pempek sebagai kuliner menjadi simbol makanan yang mencerminkan suatu kebiasaan dalam masyarakat, internalisasi, budaya, dan identitas sehingga mempunyai sifat-sifat sosial yang terkandung dalam warga sekitar Palembang. Kuliner dengan ciri khasnya sendiri memiliki produksi dan ekspresi budaya dengan makna filosofis dan nilai sejarah masakan, kelimpahan makanan dan rempah-rempah di Indonesia, dan perkembangan kehadiran kuliner lokal dalam budaya global. Kuliner adalah representasi keseharian dan budaya warga Palembang. Adanya makanan Pempek ini menunjukkan adanya hubungan sosial dengan pemahaman budaya kuliner Palembang. Pempek, makanan khas Palembang, digunakan sebagai simbol sosial dan media komunikasi.

Demikian penelitian ini akan difokuskan pada eksistensi atau keberadaan kuliner pempek di kota Palembang yang bisa dijadikan sebagai Icon kota Palembang. Tentunya keberadaan kuliner pempek ini mengalami perkembangan, mulanya hanya dikonsumsi untuk makanan di rumah sekarang dijadikan usaha kuliner pempek yang banyak digemari.

Adanya perubahan nama pada pempek dan bahan pembuatannya, kuliner pempek tidak hanya di kenal Sumatera Selatan. Tujuan penulisan penelitian ini ialah untuk memahami eksistensi kuliner pempek dari mulai di kenal masyarakat sampai sekarang dan menjadikan kuliner pempek sebagai icon kota Palembang.

#### Kesimpulan dan Saran

Dalam penulisan dan penelitian sejarah tentunya dilakukan penelitian ilmiah. Oleh karena itu metode penelitian ini menggunakan metode penelitian sejarah. Metode sejarah adalah metode penelitian dan penulisan sejarah yang menerapkan prosedur, metode, atau teknik yang sistematis menurut kaidah kaidah ilmu sejarah. (Daliman, 2012).

Dalam penelitian menggunakan metode historis ada empat tahap yaitu: pertama, tahap heuristik, peneliti mencari sumber-sumber terkait dengan topik penelitian. Kedua, kritik sumber merupakan kegiatan meneliti sumber, jejak dan informasi. Dalam kritik sumber ini peneliti tidak langsung menerima sumber tetapi harus ada kritik yang dilakukan peneliti. Kritik sumber ada kritik internal dan eksternal. Ketiga, Interpretasi adalah tahap menafsirkan fakta-fakta yang ada dan kemudian memberikan makna serta keterkaitan dari fakta-fakta asli yang diperoleh. Keempat, Historiografi, tahap kegiatan historiografi tahapan yang dilakukan dengan penulisan. Hasil tafsiran atas fakta-fakta yang didapat kemudian ditulis berupa suatu kisah sejarah yang selaras ( Herlina, 2020).

Penelitian ini dilakukan selama delapan pertemuan perkuliahan mata kuliah pengembangan penelitian sejarah lokal. Memilih wilayah Palembang sebagai tempat penelitian. Peneliti juga melakukan wawancara kepada beberapa sejarawan kota Palembang. Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan sosiologis. Pada pendekatan sosiologis, yang mana dalam pendekatan ini terkuak aspek-aspek sosial berdasarkan peristiwa yang ditelaah dalam mengungkapkan peristiwa masa lalu. Sejarah sosial sendiri membahas mengenai kelompok sosial yang bertindak, kemudian jenis keterkaitan sosial, konflik berdasarkan kepentingan, pelapisan sosial dan peranan (Irawan, 2014).

#### Hasil dan Pembahasan

##### Sejarah Pempek

Palembang merupakan ibu kota, kota yang dimana induk kegiatan sosial ekonomi di daerah Sumatera Selatan. Kota Palembang ialah satu dari kota terbesar yang ada di daerah Sumatera Selatan dan merupakan sebuah kota tertua di Indonesia yang memiliki cerita sejarahnya yang panjang (Makmun, 1984). Dengan hal ini salah satu yang membuat kota Palembang menarik dikunjungi. Kota Palembang kayak akan sejarah dan kearifan lokalnya.

Salah satunya dalam bidang kuliner, memiliki keragaman kuliner seperti pempek, celimpungan, laksan, burgo, pindang dan lainnya. kuliner yang banyak di minati di kalangan masyarakat bahkan luar Sumatera Selatan adalah Kuliner pempek.

Pempek Palembang sendiri perlu terus dipertahankan karena sebagai salah satu warisan budaya bangsa. Apalagi pada periode ini, sejumlah besar produk budaya dari daerah lain dipajang di ruang yang tersebar di luar negeri. Oleh karena itu, tidak mengherankan bahkan di negara maju Beragamnya fasilitas serta fasilitas yang dimiliki memudahkan untuk mematenkan segala bentuk kekayaan budaya, termasuk yang berasal dari tempat lain. Untuk mengatasi hal tersebut, kita perlu melestarikan budaya yang ada dengan cara mendokumentasikan dan mempelajarinya.

Terdapat beberapa informasi mengenai sejarah pempek di kota Palembang. Pertama yaitu informasi yang menyatakan jikalau pempek sudah biala ditemukan sejak zaman kerajaan Sriwijaya yaitu pada abad ke VII. Pernyataan tersebut diperkuat oleh adanya prasasti Talang Tuo, Disebutkan bahwa tanaman sagu sudah dikenal masyarakat kota Palembang pada abad ke-7. Berdasarkan temuan Balai Penelitian Arkeologi Nasional dan Balai Arkeologi Palembang di lokasi ditemukannya Prasasti Thalang Tuo, juga ditemukan sisa-sisa tumbuhan seperti pohon palem dan bambu dari situs ini. Di samping pohon aren terdapat tanaman sagu yang oleh masyarakat Palembang dikenal dengan nama Lembio atau Rumbio (Efrianto, 2019).

Bertentangan dengan cerita rakyat, budayawan Palembang Yudi Charofiyeh percaya bahwa Pempek mulai dikenal pada tahun 1920-an, lebih tepatnya setelah abad ke-17, pada masa pemerintahan Sultan Mahmud Badaruddin II dari Kesultanan Palembang Darussalam mengatakan itu di dalam. Saat itu, orang Tionghoa perantauan diperbolehkan masuk ke wilayah Palembang, tetapi tidak diperbolehkan tinggal di daratan. Mereka hanya diperbolehkan tinggal di atas rakit di Severan Ur, bukan di Severan Iril yang diperuntukkan bagi bangsawan Palembang (Kartika, 2019).

Dengan kesibukan masyarakat Palembang, pempek hanya dibuat untuk kebutuhan rumah tangga. Hal tersebut dikarenakan masyarakat Palembang terlalu sibuk jika harus memproduksi pempek untuk diperdagangkan. Peluang tersebut dilihat oleh seorang apek atau pria tua keturunan Tionghoa sebagai potensi besar yang sangat menguntungkan (Efrianto, 2014). Ia merasakan sangat disayangkan jika sumber daya ikan yang melimpah di daerah perakitan dekat Kawasan Sungai Musi tidak dimanfaatkan secara efisien. Kemudian ia menemukans ebuah ide bagaimana cara mengolah ikan-ikan tersebut menjadi sebuah makanan baru yang luar biasa, bukan hanya sekedar ikan goreng atau ikan pindang,

dengan mencampurkan ikan yang sudah digiling dan tepung sagu. Makanan tersebut diujarkannya keliling kota bersama apek-apek lainnya, sehingga terkenal dengan nama Pempek. (Kartika, 2019)

Seiring Perkembangan zaman membuat orang yang mendiami Palembang semakin beragam, sehingga mendorong mas yarakat Palembang untuk memproduksi pempek dengan tujuan komersil. Pempek merupakan sebuah karya budaya yang lahir dari masyarakat Sumatera Selatan khususnya Palembang. Sedangkan etnis Tionghoa hadir sebagai pelopor pempek dari makanan yang di produksi dalam rumah menjadi sebuah makanan yang bernilai ekonomi tinggi. Hal ini, bisa kita lihat pada abad XX pempek sudah dikenali oleh masyarakat kota Palembang dan sekitarnya, sebagai makanan yang diperjualbelikan dan sebagai komoditi Sedangkan makanan pempek ini telah hadir sebelum itu.

### **Eksistensi Kuliner Pempek Palembang**

Kebudayaan jika dilihat dari eksistensinya bagi manusia memiliki tiga bentuk yaitu sebagai suatu hasil yang penggunaannya dari pemikiran manusia, aktivitas manusia, dan terakhir berupa benda. Ketiga bentuk wujud kebudayaan tersebut mempunyai nilai yang berharga bagi kehidupan Kuliner merupakan unsur budaya nasional yang diakui sebagai identitas masyarakat. Kuliner juga merupakan suatu unsur dari sebuah budaya dengan menunjukkan adanya sebuah hubungan sosial. Anna meigis menunjukan bahawa kuliner merupakan hasil bentuk budaya yang mengeksplorasi bagaimana makanan dipahami sebagai alat yang menyatukan masyarakat yang berbeda, baik filosofis maupun mistis, dalam satu kehidupan. (Utamai, 2018). Sumatera Selatan tepatnya di kota Palembang memiliki banyak kuliner. Kuliner yang terkenal pempek. Pempek Palembang telah menjadi identitas lokal 'Wong Kito Galo', sehingga digunakan dengan rasa yang berbeda sebagai warisan makanan lokal yang diturunkan dari generasi ke genera ( Dyaloka, 2019).

Menurut sejarawan Palembang mang Amin, berdasarkan eksistensinya, pempek ini sudah lama ada dan dikonsumsi oleh masyarakat tetapi untuk kapan awal pempek ini dikonsumsi belum diketahui pasti kapan awal keberadaan kuliner pempek ini. Karena belum ada tulisan mengenai kapan awal adanya pempek (Amin, 06 september 2021). Pempek awalnya makanan yang dikonsumsi rumahan tidak untuk di jualbeli. Kuliner pempek ini ada, dapat dilihat dari kota Palembang yang sungainya mempunyai kekayaan alam seperti ikan. Ikan adalah bahan utama pembuatan pempek. dengan kondisi alam yang mendukung dan manusia yang berpikir maju untuk mengelolah ikan sebagai makanan pempek yang digemari oleh semua kalangan ( Anita, 2014).



**Gambar 1:** Penutup Makanan yang terbuat dari sisik ikan  
Sumber: Dokumentasi Pribadi

Bisa kita ketahui gambar diatas, bahwa kota Palembang kaya akan dengan sumber daya alam terutama ikan. Dilihat dari tutup makanan yang dilapisi dengan sisik ikan, hal ini terjadi karena berlimpahnya ikan membuat masyarakat berpikir untuk mengolah sisik menjadi tutup makanan. Menurut sejarawan Mang Amin pempek ini mengalami perkembangan pesat itu pada tahun 1980 dimana pempek sudah banyak ditemui kota Palembang dan menjadi mata pencaharian masyarakat kota Palembang (Amin, 06/09/2021).

Kuliner Pempek merupakan masakan khas Palembang yang banyak diminati tidak hanya dari daerah sekitarnya tetapi juga dari luar, dan disukai oleh semua kalangan. Hal ini dikarenakan keberadaan kuliner pempek semakin hari semakin berkembang. Sejak 2013, Pempek mulai dikenal di negara-negara ASEAN seperti Malaysia, Singapura dan Thailand, dengan volume penjualan bulanan 8 ton. Pempek terdaftar sebagai warisan budaya takbenda berdasarkan Keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 270/P/2014 tentang Penetapan Warisan Budaya Takbenda Indonesia.

Usaha kuliner pempek memiliki prospek menjanjikan untuk jangka waktu lama. Dengan peluang pasar yang tidak menyurutkan pengusaha terjun ke dunia bisnis kuliner, yang dimana banyaknya penggemar kuliner pempek. Melihat semakin meningkatnya permintaan pasar membuat bisnis kuliner bukan hanya sebagai selingan tetapi sebagai penopang utama dalam perekonomian masyarakat Palembang. bisnis kuliner ini juga tidak membutuhkan modal yang besar dan dilakukan dengan manajemen yang sederhana (Yovita, 2017). Jadi dapat diketahui bahwa eksistensi kuliner pempek selalu mengalami perkembangan dari masa ke masa di kota Palembang.



Gambar 2. salah satu usaha pempek di Palembang “Pempek Lala”  
Sumber: Dokumentasi Pribadi

### Kuliner Pempek Sebagai Icon Kota Palembang

Kuliner (makanan) di Palembang memiliki keunikan dan ciri khas tersendiri. Setiap daerah memiliki kuliner dengan ciri khas dan keunikan tersendiri yang bisa dibedakan dari segi rasa, bentuk, dan bahan yang menandakan daerahnya. Kuliner merupakan sebuah warisan budaya yang cukup banyak diminati yang dimana memiliki suatu sensasi dan keunikan tersendiri. Kuliner juga merupakan budaya lokal yang perlu dijaga agar kelestariannya dapat terjaga dengan baik. Kuliner bukan hanya sebagai makanan saja, tetapi kuliner merupakan sebuah sajian yang memiliki sebuah nilai tradisi warisan budaya pada masyarakat Indonesia. Seperti kota Palembang yang memiliki beragam kuliner tradisional.

Bagi pecinta wisata gastronomi, Palembang menjadi salah satu destinasi yang wajib dikunjungi. Pempek merupakan sebuah icon kota Palembang. Dimana pun orang memakan pempek pasti identiknya dengan kota Palembang, dikarenakan pempek sudah sangat melekat di Palembang yang bisa dilihat dari asal-usul pempek dan perkembangannya sehingga tidak hanya dikenal oleh penduduk lokal saja melainkan daerah lain. Pempek sendiri dapat dengan mudah ditemukan di setiap Kota Palembang.

Kuliner yang terkenal di kota Palembang adalah pempek. Kuliner pempek itu sendiri memiliki simbol dan makna sebagai tradisi dan adat kebiasaan. Pempek merupakan kuliner lokal yang dapat dijadikan tanda dan ikon masyarakat Palembang, serta dapat menjadi media komunikasi pengenalan identitas dan budaya daerah. Kuliner Pempek juga merupakan suatu bidang usaha yang banyak digemari dan diminati semua kalangan. Bisa dilihat dari keberadaan penjual kuliner pempek itu sendiri dimana pempek ini tidak hanya berkembang di kota Palembang melainkan diluar daerah kota Palembang. Saat orang mendengarkan kata pempek selalu identik dengan makanan khas kota Palembang. Hal ini kuliner Pempek bisa dijadikan ikon kota Palembang. Dengan peran pemerintah dan kemajuan teknologi sebagai penunjangnya (Dyaloka, 2019).

Makanan khas Palembang yaitu pempek, pada tahun 2013 sudah *go internasional* ke negara-negara ASEAN seperti Malaysia, Singapura dan Thailand dengan volume



pencapaian 8 ton per bulan. dan Kuliner pempek pada tahun 2016 mendapatkan citra yang baik, dimana kuliner pempek tersebut masuk dalam daftar pemenang Anugerah Pesona Indonesia yang diselenggarakan oleh Kementerian Pariwisata. Hal tersebut sangat membanggakan sekali karena salah satu kuliner khas Sumsel, yaitu makanan pempek merupakan sebuah hidangan makanan tradisional yang berasal dari kota Palembang menjadi sebuah makanan terpopuler di Indonesia oleh Kementerian Pariwisata, hal ini menjadi sebuah kabar baik bagi promosi kuliner pempek itu sendiri (Maspril, 2016)

Pada 17 Oktober 2017, UNESCO mengusulkan Pempek Palembang Cuisine menjadi warisan budaya takbenda kelas dunia sebagai bentuk perlindungan dan pelestarian budaya kuliner Indonesia yang berasal dari Palembang (KLT BNS Palembang, Tahun 2018). Kota Palembang sukses menarik perhatian dunia internasional dengan menjadi tuan rumah ASEAN GAMES 2018. Hal ini sangat membanggakan bagi kota Palembang. Dimana makanan yang paling di minati pada ASEAN GAMES adalah kuliner pempek, hal ini menandakan bahwa kuliner pempek layak menjadi makanan yang go Internasional dengan citarasa yang khas berasal dari kota Palembang (Dyaloka, 2019).

### Tabel

**Tabel 1.** Nama Tempat / Restoran Populer Penjual Kuliner Pempek Di Kota Palembang.

No	Nama Tempat / Restoran Populer
1	Pempek Pak Raden
2	Pempek Candy
3	Pempek Noni 168
4	Pempek Beringin
5	Pempek Lala 26 Ilir
6	Pempek Vicko
7	Pempek Lince

*Sumber (Observasi Kuliner)*

*Gambar*



Gambar 3. Pempek  
Sumber : Wawancara, 2021



Gambar 2 Iseran adalah alat menghancurkan makanan

### **Simpulan dan Saran**

Eksistensi pempek Palembang sendiri mengalami perkembangan, bisa kita lihat dari awalnya Cuma di jadikan makanan konsumsi rumahan bisa di jadikan peluang usaha bagi masyarakat kota Palembang. untuk sistem penjualnya dari berjualan keliling yang bisa dibandingkan dengan masa sekarang sudah banyak alternatif penjualan pempek seperti mendirikan toko dan restoran. Adanya kemajuan teknologi juga mempengaruhi eksistensi kuliner pempek, dimana berjualan online melalui sosial media Seperti Instagram, facebook, dan media sosial yang lain. Kuliner pempek di Palembang ini tidak hanya kalangan tua saja yang menggemari kuliner pempek namun dikalangan muda bahkan semua kalangan sangat senang makan pempek karena citarasanya.

Kuliner Pempek sudah menjadi bagian budaya dan sejarawan masyarakat Palembang, untuk itu peran pemerintah dalam membangun kuliner pempek sebagai ikon kota Palembang dengan mendirikan Asosiasi Pengusaha Pempek Palembang yang diketuai ibu Yeni Anggreani serta adanya pembanguna wisata kuliner pempek Palembang yang dinamai kampung pempek 26 ilir.

Kuliner pempek yang memiliki citarasa yang khas tersendiri yang menandakan kuliner pempek itu merupakan dari kota Palembang. Dimana perkembangan yang terus baik

membuat kuliner pempek bisa dikenal oleh seluruh Indonesia bahkan Manca Negara. Dengan hal ini kuliner pempek bisa dijadikan sebagai ikon kota Palembang.

## Daftar Pustaka

### Buku:

- Anita, Sumarni. 2014. *Pempek Palembang: Mendeskripsikan Identitas Wong Kito Melalui Kuliner Lokal Pempek Kebanggaan Mereka*. Yogyakarta, Leuhkaprio
- Efianto. 2014. *Pempek Palembang Makanan Tradisional Dari Kota Palembang Provinsi Sumatera Selatan*. Padang, Bali Pelestarian Nilai Budaya Palembang.
- Mahmun, 1984. *Kota Palembang Sebagai "Kota Dagang Dan Industri" Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan Direktorat Sejarah Dan Nilai Tradisional Proyek Inventarisasi Dan Dokumentasi Sejarah Nasional 1984/1985*
- Daliman, (2012). *Metode Penelitian Sejarah*. Yogyakarta, Ombak
- Herlina, (2020). *Metode Sejarah*. Bandung, Satya Historika

### Jurnal:

- Abbas, Irawan. (2014). Memahami Metodologi Sejarah Antara Teori dan Praktek. *Jurnal Etnohistori*, 1 (10)
- Brta, bagus. (2016). Kearifan Lokal Budaya Perikat Identitas Bangsa. *Jurnal Bakti Saraswati* Vol. 05 No. 01. : 9-16
- C. Pornpimon, dkk, Strategy challenges the local wisdom applications sustainability in schools, in: *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, vol. 112, 2014, pp. 626
- Rahman. 2018. Kuliner sebagai identitas keindonesiaan. *Jurnal Sejarah* vol. 2 no. 1, 2018, pp. 43-63.
- Kartika, Titing. 2019. The Culinary Development of Pempek as a Gastronomic Tourist Attraction in Palembang, Sumatera Selatan. *Tourism Scientific Journal*, 4 (2), 211-233
- Puspita Ningrum, Dyaloka. (2019). Potensi wisata Kuliner Pempek di era Digital Dalam Membangun Ikon Kota Palembang. *Mediakom: Jurnal Ilmu Komunikasi*, 3 (2)
- Syarifuddin, (2020). Cuisine as Cultural Identity of Palembang Residents. *Advances in Social Science, Education and Humanities Research*, Vol. 513
- Utami, Sri. (2018). Kuliner Sebagai Identitas Budaya: Perspektif komunikasi Lintas Budaya. *Journal of Strategic Communication*, 8 (2), 36-44
- Vitasurya. 2016. Local wisdom for sustainable development of rural tourism, case on Kalibiru and Lopati village, province of Daerah Istimewa Yogyakarta, in: *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, vol. 216 no. 6, 2016, pp. 97-108
- Yovita Permata Sahli. (2017). Prospek Pengembangan Industri Makanan Olahan Pempek Palembang di Kota Pekanbaru. *JOM Fekon*, vol. 4 no. 1 : 505-
- Milles, M. B., & Huberman, A. M. (2009). *Analisis Data Kualitatif*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Munandar. 2013. *Nasionalisme Dan Identitas Komunitas Perbatasan: Studi Kasus Pada Komunitas Desa Sebunga-Sajingan Besar Kabupaten Sambas Kalimantan Barat*. Depok: FISIP Universitas Indonesia.

### Skripsi, Disertasi dan Tesis:

- Riana. (2006). *Pengembangan Teknologi Pengolahan Bahan Dasar Pempek cepat Saji dan Analisis Finansial Usahanya*. Tesis Program Pascasarjana Universitas Sriwijaya.
- Anggraini, dkk. 2020. *Kuliner Pempek Palembang Sebagai Eksistensi Budaya Pangan Lokal dan Diplomasi Menuju Globalisasi*. Masters Thesis, Universitas Bina Dharma

### Website:

- Rahmahdhani, Prio. (2020). *Perlindungan Produk Makanan Khas Indonesia melalui Pelindungan Indikasi Geografis atau Indikasi Asal - Pempek Palembang*. Retrieved Desember 2020, from lipi web site: <https://intipdaqu.inovasi.lipi.go.id/blog/post/2020-12-30-Perlindungan-Produk-Makanan-Khas-Indonesia-melalui-Pelindungan-Indikasi-Geografis-atau-Indikasi-Asal-Pempek-Palembang>
- KLT BNS Palembang. (2018). 5 Alasan Pempek Layak Mendunia. 26 September 2018, <https://bsn.go.id/main/berita/detail/9679/5-alasan-pempek-sangat-layak-mendunia>

Maspril. (2021). Pempek Dikukuhkan Jadi Hidangan Tradisional Terpopuler di Indonesia. Retrieved 20 September 2016, From Repbulika.co.id web site: <https://www.republika.co.id/berita/ods2to328/pempek-dikukuhkan-jadi-hidangan-tradisional-terpopuler-di-indonesia>

**Wawancara:**

Amin. (2021). Eksistensi Kuliner Pempek sebagai Icon Kota Palembang. Wawancara pribadi: 6 September 2021, kediaman Mang Amin Palembang. ( sejarawan Palembang )

Firman. (2021). Eksistensi Kuliner Pempek sebagai Icon Kota Palembang. wawancara pribadi: 25 Agustus 2021, Toko Pempek Lala Kampung Pempek 26 Ilir Palembang ( pemilik Usaha Pempek lala )