



NASKAH AKADEMIK



PEMPEK PALEMBANG DARI INDONESIA SEBAGAI *INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE* (ICH) LIST UNESCO 2021

Disusun Oleh:

Tim Penyusun Naskah Akademik Usulan Warisan Budaya Takbenda berupa Makanan Pempek ke dalam ICH List UNESCO Tahun 2021

Koordinator: Kepala Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Provinsi Sumatera Selatan

Wakil Koordinator: Kepala Bidang Kebudayaan dan Pariwisata Provinsi Sumatera Selatan

Anggota:

1. Kepala Bidang Dokumentasi dan Publikasi Budaya Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Provinsi Sumatera Selatan
2. Kepala Seksi Nilai Budaya dan Bahasa Daerah Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Provinsi Sumatera Selatan
3. Dr. Dadang Hikmah Purnama, M.Hum (Akademisi Universitas Sriwijaya)
4. Dr. Dessy Misnawati, M.I.Kom (Akademisi Universitas Bina Darma)
5. Kms. A.R. Panji, S.Pd, M.Si (Akademisi UIN Raden Fatah)
6. Sumarni Bayu Anita, S.Sos, M.A (Komunitas Generasi Pesona Indonesia Sumatera Selatan)
7. Vebri Al Lintani, S.H (Komunitas Batanghari Sembilan)
8. Yenny Anggraini, S.H (Praktisi dari Pempek Cek Molek)
9. Helis Soleha, A.Md (Praktisi dari Pempek Honey)

**DINAS KEBUDAYAAN DAN PARIWISATA
PROVINSI SUMATERA SELATAN**

Jl. Demang Lebar Daun No.Kav 9, Lorok Pakjo, Kec. Ilir Bar. I, Kota Palembang, Sumatera Selatan 30151

NASKAH AKADEMIK



PEMPEK PALEMBANG DARI INDONESIA SEBAGAI *INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE* (ICH) LIST UNESCO 2021

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kota Palembang sebagai ibukota Provinsi Sumatera Selatan adalah kota metropolis yang dibelah oleh Sungai Musi dan sebagian besar rawa-rawa. Pembangunan fisik di Kota Palembang di usianya yang ke-1336 terus meningkat. Jembatan Musi yang awalnya hanya satu, yakni Jembatan Ampera (Musi 1), kini menjadi 4 ditambah Jembatan Musi 2, Musi 4, dan Musi 5. Keberadaan kereta api ringan atau *Light Rail Transit* (LRT) dan gedung-gedung menjulang juga menambah cantik kota yang zaman dahulu sangat terkenal dengan Kerajaan Sriwijaya-nya, sebuah kerajaan maritim yang mengandalkan kekuatan armada sungai dan lautnya. Tak pelak kehidupan urat nadi masyarakat Kota Palembang hidup dari sepanjang Sungai Musi yang kini masih menjadi kebanggaan masyarakatnya. Di tepi Sungai Musi inilah kebudayaan masyarakat tumbuh dan berkembang. Aktivitas perdagangan yang selalu ramai, termasuk kegiatan makan dan perkembangan budaya kuliner lokal yang dinamis terus membersamai riuhnya interaksi antar mereka.

Gambar 1.1 Kerajaan Sriwijaya (Ilustrasi)



Sumber: www.kakakpintar.com

Makanan dan manusia. Dua unsur yang tidak akan pernah dapat terpisahkan. Sama halnya dengan analogi mobil dan bahan bakar minyak (bbm) atau *handphone* dan baterai. Keduanya menunjukkan bahwa tanpa ketersediaan yang lain, maka yang lainnya menjadi tak berdaya. Menurut Abraham Maslow dalam Teori Kebutuhan Dasar Manusia, menyebutkan bahwa manusia mempunyai lima kebutuhan. Adapun lima kebutuhan ini membentuk tingkatan-tingkatan atau hirarki dari yang paling penting hingga yang tidak penting dan dari yang mudah hingga yang sulit untuk dicapai atau didapat. Motivasi manusia sangat dipengaruhi oleh kebutuhan mendasar yang perlu dipenuhi.

Adapun persoalan makan, dari lima tingkatan kebutuhan, yakni: kebutuhan fisiologis, kebutuhan keamanan dan keselamatan, kebutuhan sosial, kebutuhan penghargaan, dan kebutuhan aktualisasi diri, ia bahkan masuk di posisi pertama. Bahwa, kebutuhan manusia akan makanan (pangan) setara dengan kebutuhan manusia akan pakaian (sandang), rumah (papan), dan juga kebutuhan biologis, seperti buang air besar, buang air kecil, bernafas, dan lain sebagainya. Semakin ke sini, makanan nyatanya tidak menjadi unsur kebutuhan fisiologis semata. Dari perkembangan manusia itu sendiri, menjadikan makanan bahkan bisa masuk dalam tingkatan kelima dari hirarki Teori Kebutuhan Dasar Manusia, yakni kebutuhan aktualisasi diri. Dalam aktualisasi diri manusia tersebut akan tergambar ragam kebutuhan dan keinginannya untuk bertindak sesuka hati sesuai dengan bakat dan minatnya.

Filosofi awal "Makanan dan Manusia", kemudian menjadi "Pempek dan Orang Palembang, Sumatera Selatan, Indonesia". Sebuah tesis dasar yang kemudian menjadi alasan kuat mengapa naskah akademik ini disusun. Berdasarkan penelitian beberapa peneliti dari Kota Palembang yang semakin kuat dalam kurun 7 tahun terakhir, dan melihat fenomena perkembangan salah satu kuliner ikonik yang ada di Kota Palembang, yakni pempek, maka didapatkan sudut pandang tambahan bahwa makanan juga memiliki fungsi sebagai aktualisasi diri manusia atau identitas bagi manusia itu sendiri.

Pempek Palembang adalah kuliner kebanggaan orang Palembang. Dari kehidupan awal masyarakat yang hidup dari keberadaan Sungai Musi, beraktivitas

bahkan tinggal di tepi Sungai Musi maka perkembangan kuliner Pempek Palembang ini pun terus tumbuh. Kini penjualan pempek di Kota Palembang terus berkembang, mulai dari penjual pempek baki atau rantang di pasar, penjaja pempek dengan berjalan kaki, bersepeda, warung-warung di pusat atau sentra penjualan pempek hingga ke toko-toko (outlet) pempek yang telah memiliki merek (brand). Maka dengan semangat kebanggaan sebagai identitas bagi orang Palembang, Sumatera Selatan itulah, pempek yang kemudian telah diakui sebagai Kuliner Indonesia pada tahun 2014 melalui pengakuan sebagai Warisan Budaya Tak Benda (WBTB) Indonesia, ingin pula lebih lanjut untuk diakui dunia sehingga bermaksud untuk diajukan sebagai *Intangible Cultural Heritage (ICH) List UNESCO* Tahun 2021.

Gambar 1.2 Pempek Palembang



Sumber: www.genpi.co

1.2 Sejarah Awal dan Penamaan Pempek

Disadari bahwa sejarah kuliner pempek memiliki banyak makna filosofis dengan budaya material dan tradisi produksi yang dimiliki Kota Palembang Provinsi Sumatera Selatan ini sendiri. Dari definisi produksinya, pempek adalah produk pangan tradisional Indonesia yang terbuat dari bahan dasar ikan giling (belida, tenggiri, gabus), tepung sagu atau tapioka, garam dan air yang kemudian diuleni, lalu direbus atau digoreng, yang dimakan dengan dipadu atau dicocol dengan cuko. Cuko sendiri adalah saos pempek yang terbuat dari air, gula merah, cabe, bawang putih, dan garam serta bumbu-bumbu lain yang akan menambah kenikmatan menyantap pempek.

Namun mencari jejak sejarah pempek di Kota Palembang yang juga dikenal dengan Sungai Musi, Jembatan Ampera, Kerajaan Sriwijaya, Sriwijaya FC,

Songket Palembang, maupun ungkapan “Wong Kito” sebagai ciri khas lokalitasnya ini memang tidak mudah. Meski tidak mudah karena tidak ada bukti tertulis secara langsung, namun tetap bisa dirunut dengan melihat aspek gastronomi, gastro-geografi, dan gastro-historik terhadap pempek itu sendiri.

1.2.1 Gastronomi Pempek

Gastronomi Indonesia, demikian halnya dengan Palembang, diyakini terbentuk dari perpaduan budaya dan makanan antara pribumi (Nusantara), juga nonpribumi seperti bangsa India, Timur Tengah (Arab), Cina, dan Eropa (Portugis, Inggris dan Belanda). Bila menelusuri rekam jejak kuliner Palembang, bisa diawali dengan mengais perjalanan historis kuliner Nusantara. Sejak berabad-abad lalu Indonesia dikenal sebagai kawasan yang kaya rempah dan strategis karena berada di tengah rute perdagangan Timur Tengah dan Asia. Pedagang dari India adalah yang pertama mengunjungi Indonesia untuk berdagang. Nusantara kemudian menjadi pusat perkembangan ajaran Budhisme, mengundang para penjelajah Cina datang dan mengembangkan hubungan diplomatik serta perdagangan antarkerajaan. Perdagangan dengan Cina mulai surut seiring dengan kedatangan bangsa Eropa. Kota Palembang sendiri tercatat sebagai kota tertua di nusantara dengan latar belakang sejarah peradaban yang hebat dan dinamis. Pertama, masa Kerajaan Sriwijaya yang berjaya pada abad ke-7 sampai abad ke-13. Kedua, masa Kerajaan Palembang dari tahun 1455-1659. Disusul masa Kesultanan Palembang yang dimulai pada tahun 1666-1824. Lalu masuk ke masa Kolonial Belanda hingga masa kemerdekaan Republik Indonesia pada tahun 1945.

Menurut Joanna Hall Brierly (1994:30), Indonesia memainkan peran utama dalam rute perdagangan rempah-rempah dunia karena dianggap sebagai produsen utama rempah-rempah. Tanaman pala dan cengkeh banyak ditemukan di Kepulauan Maluku. Selain itu, lada yang dikenal sebagai bahan penguat rasa tertua di dunia dihasilkan di wilayah Jawa dan Sumatera. Namun di sisi lain, kedatangan bangsa asing ke Nusantara pun memiliki kontribusi yang besar dalam memperkaya cita rasa kuliner Indonesia. Diawali dengan Portugis yang menguasai Malaka tahun 1511, kemudian Inggris (EIC) tahun 1604 dan Belanda (VOC) dengan

Pieter Booth – JP Coen tahun 1602 membuat rute perdagangan rempah-rempah ke Nusantara pada awal abad 16 menjadi andil dalam dimulainya era eksperimen rasa dan interaksi budaya kuliner antara Eropa dan Indonesia.

Tabel 1. Rempah & Ekspansi Asing

Periode	Ekspansi Asing
Abad 1-7 M	Para Saudagar India
Abad 5-16 M	Hubungan Nusantara dengan Cina dan Arab
Abad 16-19 M	Eropa

Sumber: Anita (2014:89)

Perkembangan khazanah kuliner Indonesia tidak dapat dilepaskan dari persentuhannya dengan berbagai kebudayaan (Rahman, 2011:7). Masyarakat berada di antara dua kondisi: mempertahankan unsur budaya asli atau menerima unsur baru lalu menyesuaikannya ke dalam kebudayaan sendiri. Dalam hal ini, *local genius*¹ memegang peranan penting. Di Kota Palembang sendiri, babakan sejarah kuliner kota ini mengikuti perkembangan dari masa-masa kekuasaan yang silih berganti dengan berbagai sentuhan kebudayaan.

Silang pengaruh budaya masa-masa tersebut, terutama ketika hadirnya bangsa lain ke Palembang seperti India, Arab, Cina, dan kolonialisme Belanda serta kehadiran bangsa pribumi lain seperti Jawa. Hal ini juga yang menimbulkan terjadinya persentuhan budaya (*bazaar culture*) yang dimulai sejak abad ke-7 dan terus memuncak pada abad ke-18 ketika Kesultanan Palembang Darussalam berkuasa. Perpaduan budaya atau hibriditas Melayu Palembang, Jawa serta bangsa-bangsa lain tersebut dan pribumi sendiri mulai menggejala deras sejak abad ke-19, suatu perpaduan yang kemudian dikenal dengan istilah kebudayaan Palembang. Keberadaan budaya Palembang ini sendiri diakui saling membutuhkan, tergantung, dan menghidupi antarunsur.

Masuknya berbagai kebudayaan ke Palembang turut mempengaruhi seni arsitektur bangunan, mode pakaian, bahasa, serta tentu saja mewujud dalam kebudayaan makan yang belum mendapat banyak perhatian serius dalam

¹ Istilah *local genius* dirumuskan oleh H.G. Quaritch Wales yang didefinisikan sebagai: “the sum of the cultural characteristics which the vast majority of a people have in common as a result of their experiences in early life.” Dengan kata lain, *local genius* merupakan identitas atau kepribadian budaya (*cultural identity*) suatu bangsa yang mengakibatkan suatu bangsa mampu menyerap dan mengolah pengaruh kebudayaan yang datang dari luar wilayahnya sendiri, sesuai dengan watak dan kebutuhan pribadinya (Wales dalam Rahman, 2011:123)

pembahasan sejarah kuliner Indonesia, terlebih untuk kuliner Palembang. Buku *Rijsttafel Budaya Kuliner di Indonesia Masa Kolonial 1870-1942* karya Fadly Rahman (2011) sendiri lebih banyak membahas tentang budaya makan yang terjadi ketika masa kolonialisme di wilayah Jawa. Adapun *rijsttafel* ia maknai sebagai perpaduan budaya makan pribumi dan Eropa sebagaimana tampak dalam pelayanan dan tata cara makan serta jenis hidangannya. Sedangkan di Palembang, sejarah kuliner yang terjadi di sini tidak banyak melibatkan orang Eropa di dalamnya. Justru bangsa lain, seperti Cina (pempek), Arab (nasi kebuli/samin/minyak), dan India (martabak telur/HAR) yang datang sebagai pedagang ke Palembang lebih banyak memberikan pengaruh terhadap perkembangan kuliner di Palembang, yang diistilahkan Beb Vuyk (1987) sebagai “infiltrasi (penyusupan) kuliner” (Rahman, 2011:11).

Gambar 1.3 Skema Local Genius Kuliner di Palembang



Sumber: Anita (2014:90)

Makanan Cina sendiri sebenarnya sudah sejak lama ada di Indonesia. Salah satu bukti yang menunjukkan hal tersebut adalah eksistensi serta penggunaan bihun sejak zaman Majapahit dan dibuktikan dalam sebuah piagam berangka tahun 1391 M. Dalam piagam tersebut tercantum istilah hang laksa (pembuat bihun). Istilah laksa merujuk pada semacam bihun dan istilah tersebut sampai sekarang masih dipakai di kawasan Semenanjung Malaya. Beberapa contoh pengaruh makanan Cina lainnya juga dapat dilihat pada makanan yang tidak asing lagi bagi orang Indonesia, seperti bapau (*raubao*), bacang (*rouzang*), lumpia (*numbing*), baso (*rouso*), di samping jenis pelezat masakan seperti tauco dan kecap (Lombard, 2000:321). Kemungkinan besar pempek sebagai kuliner Palembang merupakan infiltrasi kuliner Cina atau “Chinesse taste” ke dalam selera makan orang Palembang.

Dinamika Palembang memang tak lepas dari kondisi geografis Palembang yang strategis. Kenyataan ini, menjadikan Kota Palembang sebagai kota tujuan para pelancong dari berbagai bangsa yang saling berpengaruh dalam pergaulan budaya. Maka tidak heran, dari dapur suku Palembang banyak melahirkan banyak ragam kebudayaan. Satu unsur kebudayaan yang menonjol di Palembang adalah kuliner. Disadari bahwa dari berbagai ragam kuliner yang khas dapat ditemui di Palembang, namun yang paling populer adalah pempek. Maka, sebagaimana paparan di atas, pempek sendiri ditengarai merupakan kuliner hasil akulturasi antara keturunan Cina yang ada di Kota Palembang dengan budaya lokal melalui perjalanan sejarahnya yang panjang. Namun secara tegas masyarakat Palembang menolak jika pempek disebut makanan yang berasal dari Cina karena memang faktanya tidak ada kuliner serupa Pempek Palembang tersebut di Cina (Tionghoa) dan hanya bermula di Kota Palembang meski kini pempek sudah menyebar ke berbagai pelosok nusantara bahkan internasional.

1.2.2 Gastro-Geografi Pempek

Jika ditelusuri asal usulnya, diduga makanan yang berbahan pokok sagu dan ikan ini sudah cukup lama dikelola di dapur masyarakat Palembang. Bahan sagu, telah disebutkan dalam Prasasti Talangtuo yang bertarikh tahun 684 M. Prasasti ini mencatat berbagai pohon, seperti aren, pinang, kelapa, sagu, bambu dan lain sebagainya dalam sebuah Taman Sriksetra, persembahan Raja Sriwijaya Dapuntahyang Srijayanasa. Walaupun sekarang bahan baku pempek digunakan tepung singkong atau tapioka, namun orang atau wong Palembang tetap menyebutnya sagu. Sedangkan bahan ikan yang berlimpah diambil dari sungai-sungai dan rawa-rawa di Palembang.

Ikan yang digunakan untuk pembuatan pempek awalnya adalah ikan Belida (*Notopterus chitala*). Namun perkembangan kreativitas orang Palembang, ikan yang digunakan untuk pembuatan pempek pun menjadi lebih bervariasi, seperti jenis ikan sungai yang lain, yakni ikan Gabus (*Channa striata*), ikan Putak (*Notopterus notopterus*), ikan Toman (*Channa micropeltes*), ikan Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*), dan ikan Bujuk (*Channa lucius*). Beberapa jenis ikan laut,

seperti ikan Tenggiri (*Cybium commersoni*), ikan Parang-parang (*Chirocentrus dorab*), dan ikan Kakap Merah (*Lutjanus argentimaculatus*) juga dijadikan bahan pembuatan pempek. Pada prinsipnya, semua ikan air tawar dan laut bisa dipakai untuk bahan membuat pempek tetapi ikan laut lebih amis baunya. Namun pada umumnya, untuk mendapatkan rasa pempek Palembang yang enak hanya akan menggunakan tiga jenis ikan, yakni Belida, Gabus, dan Tenggiri.

Keberadaan Sungai Musi yang membelah Kota Palembang sangat kaya akan ikan sebagai bahan baku utama pempek menjadikan makanan tradisional ini sangat bersifat gastro-geografi. Gastro-geografi yang merupakan turunan dari gastronomi (tata boga) ini sendiri memiliki definisi, yakni studi akan sifat-sifat bumi, vegetasi, iklim, air, dan lingkungan dan hubungannya dengan makanan dan minuman. Dalam bukunya *Asia Tenggara Dalam Kurun Niaga 1450-1680 Jilid 1: Tanah di Bawah Angin*, Anthony Reid (2011:33) mengatakan bahwa di Asia Tenggara, selain beras dan garam, ikan merupakan bahan makanan utama yang penting dan banyak diperdagangkan.

Gambar 1.4 Sungai Musi



Sumber: www.cnnindonesia.com

Namun meskipun mayoritas penduduk Asia Tenggara tinggal dekat laut atau sungai yang banyak ikannya, mereka tidak siap menerima ketidakpastian persediaan ikan segar akibat perubahan musim. Perdagangan ikan sehari-hari kebanyakan dalam bentuk yang sudah dikeringkan atau diasinkan, sehingga bisa selalu siap. Demikian halnya orang Palembang yang dengan Sungai Musinya sebagai pusat niaganya di masa lalu, juga menempatkan ikan sebagai bahan makanan yang lebih sering disantap ketimbang protein hewani lainnya. Ikan

menjadi menu utama masyarakat Kota Palembang. Selain digoreng, ikan bagi orang Palembang juga sering dimasak dengan variasi lain, seperti dipindang, dibrengkes, diasap, diasinkan, diasamkan, atau dibuat menjadi panganan baru, seperti pempek. Namun pempek tidak sempurna jika tidak ada cuko (semacam saus) ketika memakannya. Cuko yang berwarna hitam kecokelat-cokelatan terbuat dari air, gula merah, ebi (udang kering), cabai rawit tumbuk, bawang putih, dan garam. Keberadaan bahan dasar cuko ini juga menjadi gastro-geografis pempek, khususnya pohon aren sebagai penghasil gula merahnya.

1.2.3 Gastro-Historik Pempek

Gastro-historik adalah pengaruh antara manusia dan lingkungannya terhadap objek kajian tersebut, dalam hal ini pempek. Gastro-historik akan menelusuri setiap jejak yang ditinggalkan oleh manusia dari aktivitasnya di masa lampau mulai dari tulisan, teknologi, artefak, seni, fotografi, film, video, dan juga bentuk daerah. Seperti dalam hal sejarah atau asal-muasal pempek yang sesungguhnya masih terus dipertanyakan hingga saat ini. Ada beberapa cerita rakyat yang kemudian mendasari menjadi sejarah pempek itu sendiri.

1.2.3.1 Kelesan Sebagai Nama Awal Pempek

Pempek diyakini telah ada di Palembang sekitar abad ke-16 di masa pemerintahan Sultan Mahmud Badarudin II. Namun pempek di masa itu disebut dengan kelesan. Istilah kelesan sebagai panganan adat yang ada di dalam rumah limas inilah yang diyakini sudah ada sejak lama. Di masa Kesultanan Palembang, pempek disebut kelesan. Kelesan adalah panganan adat di dalam Rumah Limas yang mengandung sifat dan kegunaan tertentu. Dinamakan kelesan juga karena makanan ini dikeles atau ditekan-tekan di atas permukaan datar kemudian diolah agar tahan disimpan lama.

Kata kelesan kemudian menjadi tidak populer dan berubah menjadi pempek. Hal ini karena selain tahan disimpan lama, adonan pempek yang terbuat dari daging ikan giling dan tepung sagu itu juga melalui proses 'diempek-empekan' yang bermakna diuleni agar semua bahan tercampur baru kemudian

bisa dibentuk. Kata 'diempek-empekan' inilah yang kemudian menjadi dasar menjadi kata pempek untuk menamakan kuliner yang sedang dibuat tersebut. Dulu nama pempek juga sempat dikenal dengan tulisan lain, yakni 'empek-empek' dan 'mpek-mpek'. Namun seperti halnya masyarakat Palembang saat ini lebih sepakat dengan penyebutan atau kosa kata 'pempek'.

1.2.3.2 Tradisi Produksi Akulturasi Pempek

Tradisi produksi atau pembuatan pempek diyakini dipengaruhi oleh akulturasi masyarakat Palembang keturunan Cina (Tionghoa) yang tinggal di Palembang, khususnya di sepanjang Sungai Musi. Meski tak sama, ada kemiripan pengolahan dasar pempek dengan beberapa kuliner masyarakat Cina, yakni kamaboko, kekian, ngohiang, ataupun bakso ikan.

Gambar 1.5 Ragam Kuliner Mirip Pempek



Sumber: Anita (2014:5)

Menurut Andi (Agmasari, 2017), pempek akhirnya dijual komersial saat zaman kolonial. Pempek mulanya dibuat oleh orang asli Palembang. Setelah dibuat pempek dioper ke orang Cina untuk dijual. Orang Cina di Palembang saat itu terkenal sebagai ahli dagang. Tercatat pada tahun 1916, pempek mulai diajakan dengan penjual yang berjalan kaki dari kampung ke kampung, khususnya di kawasan keraton (Masjid Agung dan Masjid Lama Palembang). Nama pempek berasal dari sebutan pembeli kepada penjual kelesan. "Empek adalah sebutan bagi orang China yang menjajakan kelesan. Para pembeli yang biasa membeli kelesan, dan rata-rata anak muda sering memanggil penjual

kelesan dengan kalimat, 'Pek, empek, mampir sini!'," cerita Andi. Akhirnya panggilan pempek lebih populer dari kelesan dan bertahan sampai saat ini.

Hampir mirip dari sumber lain, yang menyatakan kata pempek berasal dari kata 'Apek'. Pada suatu masa, seorang apek atau lelaki tua keturunan Cina berusia 65 tahun yang tinggal di daerah perakitan, suatu kawasan rumah rakit di tepian Sungai Musi, merasa prihatin menyaksikan tangkapan ikan yang berlimpah di Sungai Musi yang belum seluruhnya dimanfaatkan dengan baik, hanya sebatas digoreng dan dipindang. Ia kemudian mencoba alternatif pengolahan lain, yakni mencampur daging ikan giling dengan tepung sagu sehingga menghasilkan makanan baru. Makanan baru itu kemudian ia jajakan bersama para apek lain dengan berkeliling kota. Oleh karena penjualnya dipanggil dengan sebutan: "Pek... Apek", makanan tersebut akhirnya dikenal sebagai pempek.

Gambar 1.6 Pempek Dijual Keliling oleh 'Empek/Apek'



Sumber: www.sripoku.com

Catatan sejarah lain, diketahui bahwa kira-kira pada tahun 1916 nama kelesan berubah menjadi pempek. Menurut RHM. Akib, dalam bukunya "Sejarah dan Kebudayaan Palembang: Rumah Adat Limas Palembang" yang diterbitkan pada 1975, pada tahun 1916-an ada seorang penjual Kelesan yang merupakan keturunan Tiong-Hwa yang tinggal di guguk (kampung kecil) Kraton di sekitar Masjid Agung, Kelurahan 19 Ilir Palembang, Sumatera Selatan. Panggilan terhadap penjual Kelesan ini adalah "Apek atau Empek". Ketika ada yang ingin membeli, orang-orang memanggil penjual Kelesan dengan panggilan "Pek.. Mpek", maka lama kelamaan makanan tersebut berubah menjadi sebutan Pempek. Anekdote lain mengapa menjadi Pempek, karena kalau tidak ada huruf M, maka kata ini menjadi sangat tidak sopan untuk diucapkan di tengah masyarakat

Palembang karena bermakna jorok. Sejak inilah pempek sebagai industri terus berkembang dari masa ke masa hingga ke masa sekarang.

1.3 Persebaran

1.3.1 Wilayah Persebaran Pempek

Wilayah persebaran pempek memang sangat luas, meliputi wilayah Sumatera Bagian Selatan (Sumbagsel), yakni Palembang, Bengkulu, Bangka Belitung, Jambi, dan Lampung. Bahkan sekarang pempek juga masuk ke wilayah luar dari Pulau Sumatera, seperti Jawa dan Kalimantan. Namun pada tulisan ini, wilayah dipusatkan pada Kota Palembang yang jadi kota asal dari pempek sendiri. Di Kota Palembang terdapat Sungai Musi yang berfungsi sebagai sarana transportasi dan perdagangan antar wilayah dan merupakan Kota Air. Adapun batas wilayah Kota Palembang, yakni:

- Sebelah Utara: Desa Pangkalan Benteng, Desa Gasing dan Desa Kenten, Kecamatan Talang Kelapa, Kabupaten Banyuasin
- Sebelah Selatan: Desa Bakung Kecamatan Inderalaya Kabupaten Ogan Ilir dan Kecamatan Gelumbang Kabupaten Muara Enim
- Sebelah Barat: Desa Sukajadi, Kecamatan Talang Kelapa, Kabupaten Banyuasin
- Sebelah Timur: Desa Balai Makmur, Kecamatan Banyuasin I, Kabupaten Banyuasin

Secara geografis wilayah Kota Palembang berada antara $2^{\circ} 52'$ - $3^{\circ} 5'$ LS dan $104^{\circ} 37'$ - $104^{\circ} 52'$ BT. Luas wilayah kota yang adalah $400,62 \text{ km}^2$ dengan ketinggian rata-rata 8 meter dari permukaan laut. Letak Kota Palembang cukup strategis karena dilalui oleh jalur jalan Lintas Pulau Sumatera yang menghubungkan antar daerah di Pulau Sumatera. Secara administratif, Kota Palembang memiliki 18 kecamatan dan 107 kelurahan (dari total 236 kecamatan, 386 kelurahan dan 2.853 desa di seluruh Sumatera Selatan). Pada tahun 2017, jumlah penduduknya sebesar 1.569.297 jiwa dengan luas wilayahnya $369,22 \text{ km}^2$ dan sebaran penduduk 4.250 jiwa/km^2 . Daftar kecamatan dan kelurahan di Kota Palembang adalah sebagai berikut:

Tabel 2. Daftar Kecamatan dan Kelurahan di Kota Palembang

Kecamatan	Jumlah Desa/Kelurahan
Alang-alang Lebar, Palembang	4
Bukit Kecil, Palembang	6
Gandus, Palembang	5
Ilir Barat I, Palembang	6
Ilir Barat II, Palembang	7
Ilir Timur I, Palembang	11
Ilir Timur II, Palembang	6
Ilir Timur III, Palembang	6
Jakabaring, Palembang	5
Kalidoni, Palembang	5
Kemuning, Palembang	6
Kertapati, Palembang	6
Plaju, Palembang	7
Sako, Palembang	4
Seberang Ulu I, Palembang	5
Seberang Ulu II, Palembang	7
Sematang Borang, Palembang	4
Sukarami, Palembang	7
TOTAL	107

Sumber : Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 137 Tahun 2017 tentang Kode dan Data Wilayah Administrasi Pemerintahan

Dari luas wilayah Kota Palembang inilah kemudian pempek dapat diketahui juga wilayah kebudayaannya. Dipahami bahwa budaya merupakan cara hidup yang terus berkembang yang dimiliki bersama bagi sekelompok orang dan diwariskan secara turun-temurun. Dalam hal ini pempek merupakan kebudayaan warisan nenek moyang orang Palembang yang diteruskan kepada anak cucu dan keturunannya. Maka dari itu, makanan sangat berkaitan dengan erat budaya di dalamnya meliputi identitas, hubungan sosial, kekerabatan dan lainnya. Adapun keberadaan Sungai Musi menjadi penghubung yang sangat kuat untuk kuliner pempek itu sendiri. Hal ini karena dari Sungai Musi sebagai sungai terpanjang di Pulau Sumatera inilah bahan dasar untuk membuat pempek diperoleh, yakni ikan.

Gambar 1.7 Kota Palembang dan Sungai Musinya



Sumber: www.properti.kompas.com

1.4 Kondisi Warisan Budaya Pempek Saat Ini

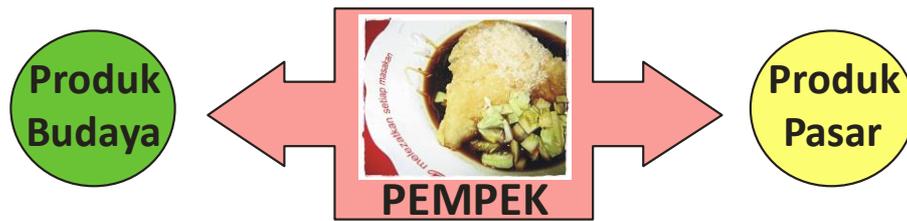
Kondisi warisan budaya pempek saat ini sangat luar biasa. Pempek menjadi suatu komoditas yang sangat penting, karena pempek tidak hanya sebagai produk budaya namun juga sebagai produk pasar bagi Kota Palembang.

1.4.1 Pempek Sebagai Produk Budaya

Sebagai produk budaya, pempek menjadi bagian *material culture* kebudayaan Palembang, yakni wujud benda yang biasanya merupakan hasil tingkah laku dan karya para pemangku kebudayaan yang bersangkutan, yang disebut para ahli sebagai kebudayaan fisik dan kebudayaan material (Hanafiah, 1995:1-2). Lebih jauh dari ranah sejarah, dari ranah sosiologi pempek sebagai produk budaya adalah dengan pemberian fakta bahwa pempek seringkali digunakan sebagai penghubung ikatan sosial bagi orang Palembang terhadap kenalan maupun keluarga mereka di wilayah lain.

Menurut Habson Kasubag Umum Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Palembang (dalam Anita, 2014:133), "Secara sosial, pempek bahkan bisa menjadi penghubung silaturahmi. Orang Palembang sering mengirimkan pempek ke kenalan atau keluarga mereka yang ada di luar Kota Palembang. Kuliner Palembang memang terus berkembang. *Image* masyarakat, khususnya turis terhadap pempek relatif baik. Bahkan pempek menjadi buah tangan untuk dibawa keluar Palembang. Kita berani mengatakan bahwa pempek sudah terkenal secara nasional." seperti yang tergambar dalam skema berikut:

Gambar 1.8 Skema *Pempek* Sebagai Produk Budaya vs Produk Pasar



Sumber: Anita, 2014:132

Pempek memang diterima dengan sangat baik oleh lidah orang Palembang. Pempek bagi orang Palembang secara fleksibel dapat dimakan kapan saja dan di mana saja. "Tiap istirahat pasti makan pempek, pernah jugo malem-malem kangen makan pempek. Sampe becarian kemano-mano, akhirnya dak kesampean. Jadi susah tiduk sampe pagi," kata Armawijaya, orang Palembang (Anita, 2014:131). Dari kebiasaan yang muncul dari keluarga, lalu ke ikatan teman, rekan bisnis, dan kenalan. Hal ini menunjukkan pempek menjadi budaya yang tidak bisa dipisahkan dengan kehidupan orang Palembang.

Tidak hanya menjadi makanan fisiologis semata, namun lebih dari itu. pempek bagi orang Palembang juga mengandung nilai-nilai kebersamaan, kebanggaan, dan jati diri. Sebagian besar orang Palembang juga sepakat jika mengamini pempek bisa menjadi alat pemersatu orang Palembang bahkan secara luas pempek juga dapat menjadi pemersatu untuk tingkat nasional. Selain sebagai pemersatu, pempek bagi orang Palembang juga dapat digunakan sebagai konstruksi dalam membangun identitas kelokalan mereka. Sebagaimana telah dipaparkan sebelumnya, pempek menjadi hal yang sangat dibanggakan oleh orang Palembang dan dengan pempek juga dapat membuat mereka semakin merasa "tinggi" ke-Palembang-annya.

1.4.2 Pempek Sebagai Produk Pasar

Pempek sebagai produk pasar, kemudian menjadi hal penting kedua bagi orang Palembang yang memang sulit untuk dipisahkan dengan pempek sebagai produk budaya. Dari ide awal sebagai oleh-oleh, pempek kemudian menjadi "Palembang yang bisa dibungkus" untuk bisa dibagi-bagi kepada orang lain yang ingin mengenalnya. Kuliner menjadi sebuah produk budaya yang istimewa karena tak hanya bisa dilihat, namun juga bisa dirasakan. Ketika pempek sudah masuk ke

dalam mulut seseorang, secara sosial ia tengah berusaha untuk mengenal lebih akrab lagi dengan Palembang. Namun tentu saja, pempek yang dimaksud adalah pempek yang dijual di toko atau restoran, yang bisa di-*packing*, yang dalam pengklasifikasiannya masuk dalam pempek kelas atas.

Pempek kelas ini juga yang mempengaruhi sekaligus mengidentifikasi pempek sebagai produk pasar. Dengan kata lain, saat ini wacana dominan yang melekat di masyarakat Palembang adalah bahwa pempek sebagai kuliner yang menampilkan ciri lokalitas Kota Pempek yang disajikan bersama cuko disadari memiliki nilai sosial yang tinggi bagi orang Palembang. Dari wacana makan pempek ini dapat disimpulkan bahwa pempek memberikan makna yang sangat tinggi dan cukup kompleks bagi orang Palembang. Pempek tak hanya sekedar makanan yang memiliki banyak varian dan dapat dimakan sepanjang waktu, tak hanya sekedar makanan yang harus ditemani cuko dan dapat dibeli di seluruh pelosok Kota Palembang, namun pempek juga adalah 'pembeda' yang memberikan batas identitas antara orang Palembang dengan orang non-Palembang.

1.4.3 Pempek Sebagai Identitas

Batasan identitas terlihat pada budaya yang berkenaan dengan cara pempek menggambarkan budaya sebagai ekspresi kultur dari kreativitas individual dan kolektif yang lahir dari kristalisasi pengalaman manusia hingga pada akhirnya kuliner pempek membentuk makna sebagai aktivitas produktif. Perubahan dari pempek dari proses konsumtif menjadi ke yang produktif. Artinya pempek saat ini bukan hanya makanan yang dimaknai sebagai kegiatan konsumtif saja tetapi telah berubah menjadi kegiatan produktif. Makanan memunculkan gagasan tentang nilai, moralitas, kepercayaan, aturan dan memberikan inspirasi.

Kuliner pempek mendorong masyarakat Palembang untuk mengembangkan pengetahuan dan berinovasi melalui budaya kulinernya. Pempek kemudian selalu dijadikan sebagai ikon yang menjadi pembeda dengan kota lain. Adapun salah satu contohnya dengan mengusung pempek pada penghargaan kota kreatif oleh Dinas Pariwisata Kota Palembang ke tingkat

nasional pada tahun 2019 ini. Palembang mendapat anugerah dari Badan Ekonomi Kreatif (Bekraf) sebagai kota kreatif terbaik di luar pulau Jawa. Menurut penilaian Bekraf, Palembang memiliki bidang ekonomi kreatif unggulan di bidang kuliner dan memiliki ekosistem ekonomi kreatif yang terbaik untuk berkembang. Satu unggulan teratas Palembang di bidang kuliner tentu saja pempek.

Gambar 1.9 Usung Pempek pada Penghargaan Kota Kreatif



Sumber: Dokumentasi Penyusun

Melalui pempek pula dibuktikan bahwa makanan menjadi daya produktif yang memberikan peradaban kuliner dalam menghadapi globalisasi. Sehingga pada tanggal 8 Agustus 2018 lalu pempek mampu menembus Rekor Dunia Muri Penyajian Pempek ber-SNI Terbanyak 18.818 Porsi di Benteng Kuto Besak, Palembang.

Gambar 1.10 Pempek Tembus Rekor Muri Tahun 2018



Sumber: Dokumentasi Penyusun

Menurut data tahun 2018 pempek yang keluar ke negara tetangga sekitar 7 ton. Data ini meningkat jika dibanding tahun 2016 yang hanya 6 ton. Perkembangan industri pempek makin maju dan menjanjikan, dan hal ini sekaligus menambah kuat aspek identitas yang dipegang oleh Kota Palembang sebagai Kota Pempek yang kemudian otomatis juga menjadi identitas kebanggaan masyarakat Kota Palembang itu sendiri khususnya, dan Indonesia umumnya. Hal ini pula yang memperkuat keinginan untuk menjadikan pempek sebagai identitas kuliner dari Negara Kesatuan Republik Indonesia itu sendiri untuk diakui oleh dunia melalui *Intangible Cultural Heritage (ICH) List UNESCO* Tahun 2021.

NASKAH AKADEMIK



PEMPEK PALEMBANG DARI INDONESIA SEBAGAI *INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE (ICH) LIST UNESCO 2021*

BAB II IDENTIFIKASI DAN DEFINISI YANG TERKANDUNG DALAM PEMPEK

2.1 Nilai, Makna dan Fungsi Pempek

Memahami nilai, makna dan fungsi pempek harus diawali dari mana ia dilahirkan. Pempek dilahiri oleh masyarakat Kota Palembang, orang atau wong Palembang, Suku Palembang. Suku Palembang sendiri adalah suku asli yang mendiami kota Palembang yang ada kaitan darah dengan Kesultanan Palembang. Umumnya orang-orang Palembang asli memiliki gelar kebangsawanan, seperti Raden (laki-laki) - Raden Ayu (perempuan), Masagus (laki-laki) - Masayu (perempuan), Kemas (laki-laki) - Nyimas (perempuan), dan Kiagus (laki-laki) - Nyayu (perempuan). Gelar menurun melalui garis orang tua laki-laki. Apabila perempuan Palembang menikah dengan laki-laki dari suku lain, maka gelar tidak dapat diturunkan.

Tabel 2.1 Struktur Masyarakat Palembang

Golongan	Gelar	
	Laki-laki	Perempuan
Raja	Sultan	Ratu
Bangsawan/ Elite/ Priyayi	Pangeran Raden (R) Masagus (Mgs)	- Raden Ayu (RA) Masayu (Msy)
Rakyat	Kiai Mas atau Kemas (Kms) Kiai Bagus atau Kiagus (Kgs)	Nyimas (Nym) Nyayu (Nyayu)
Rakyat Tanpa Gelar	Orang-orang Miji Orang-orang Senan	
Budak	Golongan paling rendah. Fungsi mereka lebih bersifat komoditi. Budak memang seorang abdi, tetapi dapat terjadi seseorang menjadi budak karena terlibat utang yang tidak lunas.	

Sumber: Anita (2014:52)

Pada masyarakat Palembang seorang ibu memiliki tugas dan fungsi yang sentral di dalam rumah. Oleh karena itu, rata-rata seorang ibu Palembang memiliki keahlian yang tinggi dalam memasak. Keahlian dan kebiasaan dalam memasak membuat seorang ibu menjadi kreatif. Di tangannya banyak tercipta kuliner seperti pempek. Pempek dan perilaku budaya makan pempek merupakan instrumen yang efektif dan kuat untuk dapat diterjemahkan ke dalam simbol ataupun lambang-lambang budaya, sosial, pengetahuan, nilai, norma, kepercayaan dan perilaku masyarakat Palembang, Sumatera Selatan. Disimpulkan bahwa eksplorasi budaya pempek dan kebiasaan makan dapat dimaknai dan dipersepsikan sebagai produk budaya, lingkungan, identitas, media komunikasi dan rasa komunitas. Hal ini merujuk bahwa pempek Palembang dari Indonesia sangat layak dijadikan sebagai *Intangible Cultural Heritage (ICH) List* UNESCO Tahun 2021.

2.1.1 Nilai-Nilai Pempek

Pempek yang memiliki makna dan simbolik nilai budaya kuliner ini merupakan rangkaian nilai-nilai budaya yang dapat berasal dari bahan, proses pembuatan, penyajian dan penyantapan sehingga melahirkan ideologi tersendiri. Pempek pada masyarakat Palembang memiliki fungsi majemuk, dimana pempek tidak hanya memiliki fungsi biologis, namun pempek juga memiliki fungsi sosial, budaya dan pengetahuan (Misnawati, 2018). Bila dilihat pempek memiliki makna sangat luas, pempek bukan hanya sekedar pemenuhan kebutuhan biologis, tetapi muatan sosial dan sistem budaya yang diwujudkan dalam bentuk, asal usul, cara makan, pantas dan tidak pantas, kombinasi makan, peralatan dan tata cara penyajiannya.

Maka pempek menjadi kuliner paling istimewa di hati Wong Kito sekaligus kuliner dari Kota Palembang yang paling terkenal di penjuru Nusantara. Bagi orang Palembang, saat mendengar kata "pempek" maka yang akan otomatis mereka rasakan, bayangkan, dan pikirkan adalah kenikmatan mengonsumsi pempek dan cukonya itu sendiri sekaligus visualisasi Kota Palembang yang terlintas di otak dan benak mereka. Keterkaitan yang sangat erat antara pempek dan Kota Palembang, dan orang Palembang itu sendiri.

2.1.1.1 Hakikat Hidup Manusia

Hakikat hidup manusia berkaitan dengan seperangkat gagasan atau konsep yang mendasar tentang manusia dan makna eksistensi manusia di dunia, antara lain berkenaan dengan konsep nilai yang dianggap sebagai sesuatu yang berharga, baik menurut standar logika, estetika, etika, agama dan hukum. Nilai ini menjadi acuan atau sistem keyakinan dalam kehidupan sosial. Nilai membantu manusia mengarahkan hidupnya. Nilai melandasi pembentukan dan pengembangan diri manusia, karena nilai merupakan sebuah daya yang mendorong tindakan manusia dan memberinya makna terhadap kehidupannya. Menurut Sumantri (2015), hakikat hidup ini ditentukan oleh cara pandang manusia terhadap "prinsip adanya" (*principe de'etre*), artinya bahwa ada seperangkat gagasan atau konsep tentang keberadaan manusia yang berupaya menemukan karakteristik mendasar tentang manusia dan secara prinsipil membedakan manusia dari makhluk hidup lainnya.

"Prinsip adanya" pempek bukan sekedar jenis makanan yang berfungsi untuk memenuhi kebutuhan biologis, tetapi juga memiliki nilai-nilai tertentu sesuai dengan gagasan dan konsepsinya tentang hidup. Nilai-nilai yang terkandung dalam pempek ini diantaranya mencerminkan hakikat hidup wong Palembang, terutama yang berhubungan dengan nilai keselarasan dan keharmonisan dalam hidup. Sebagaimana dikemukakan Purnama (2000), dalam struktur pemikiran wong Palembang tercermin orientasi nilai-nilai keserasian dan keselarasan atau keseimbangan dalam hidup. Nilai-nilai ini secara nirsadar mengatasi segala tindakan dan aktivitas orang Palembang.

Orientasi nilai hidup ini berkembang sesuai dengan pengalaman kesadaran atau refleksi sehari-hari dalam kehidupan wong Palembang sebagai hasil interaksi dengan lingkungannya, baik lingkungan alam, maupun lingkungan sosial budaya. Pempek adalah perwujudan bagaimana nilai-nilai tentang hakikat hidup wong Palembang dapat aktualisasikan dalam suatu produk kuliner. Produk pempek adalah hasil perpaduan yang harmoni antara cara pandang wong Palembang yang bersifat ekosentrisme, komunalisme, dan multikulturalisme. Perpaduan yang mencerminkan bagaimana kehidupan wong Palembang selalu menjaga keselarasan dan keharmonisan dengan lingkungan alam dan sosial budaya.

Pempek memberikan nilai, makna dan gagasan yang dalam kesehariannya memberikan simbol yang mengkomunikasi bagian-bagian dari budaya masyarakat Sumatera Selatan maupun Palembang. Seperti yang dikemukakan Misnawati (2019:5) dalam prakteknya makanan menjadi bagian dari kebudayaan yang memberikan simbol dan mengkomunikasikan nilai-nilai dan gagasan yang ada dalam kulinernya. Melalui budaya kuliner pempek dan kebiasaan makan pempek maka secara tidak langsung kita akan mengetahui keunikan dan karakteristik budaya kuliner pempek pada masyarakat Palembang. Karena pempek bukan hanya sebagai produk budaya yang menggambarkan lingkungan alam dimana makanan itu berasal. Tetapi melalui pempek menjadi identitas masyarakat Palembang dan Sumatera Selatan. Pempek menjadi media komunikasi bagi masyarakat Palembang. Seperti pendapat Misnawati (2017), pempek menjadi media komunikasi bagi masyarakat Palembang, pempek menjadi jamuan yang tidak pernah tinggal saat ada tamu-tamu negara datang, pempek menjadi buah tangan, pempek mudah didapatkan dimana saja di Kota Palembang, nikmat dimakan saat kapan dan di manapun.

2.1.1.2 Hakikat Hubungan Manusia dengan Sesamanya

Pempek juga menunjukkan nilai-nilai manusia sebagai individu dan sekaligus sebagai makhluk sosial. Manusia sebagai makhluk individu menunjukkan manusia memiliki keunikan dan karakteristik khas yang berbeda dengan makhluk hidup yang lain, karena memiliki akal budi. Karakteristik ini yang kemudian dinamakan kepribadian. Pempek merupakan representasi dari wong Palembang yang memiliki kepribadian menjunjung tinggi nilai-nilai kemanusiaan, yang mampu menjadi landasan dalam mengatur dan menjaga kelangsungan hidup umat manusia, sekaligus memulihkan berbagai masalah kemanusiaan yang ada. Cara mengolah, memasak, dan menyajikan pempek memerlukan suatu proses yang membutuhkan keterampilan khusus.

Dalam sebuah rumah seorang ibu sedang menggiling ikan dengan alat piri'an (berbentuk seperti mangkuk kuningan dengan lobang-lobang pada bagian bawahnya). Hasilnya daging ikan yang halus. Lalu ibu mencampurnya dengan bahan sagu. Di samping ibu, ada seorang perempuan membantu membuat bentuk

pempek dan kemudian merebusnya. Kemudian ibu membuat cuka. Proses pembuatan pempek dengan sempurna hingga pada tahap penyajian di atas meja dan disantap bersama oleh anggota keluarga. Dari ilustrasi ini tergambar bahwa pempek juga mengandung nilai-nilai hakikat tentang hubungan sosial. Manusia juga makhluk sosial yang tidak terlepas dari manusia lain. Peran seorang ibu menjadi sangat penting dalam menyiapkan tradisi makan di Palembang. Bagi orang Palembang seorang ibu harus pintar masak. Oleh karena itu, seorang ibu Palembang sangat kreatif dalam hal memasak. Dari tangannya tercipta banyak jenis makanan, diantaranya pempek, seperti juada 8 jam, maksuba dan lain sebagainya. Untuk jenis pempek saja muncul berbagai nama dan varian.

Demikian juga wong Palembang yang tidak terlepas dari ketergantungan dengan yang lain sebagai warga masyarakat, mulai dari lingkungan keluarga, lingkungan desa, bahkan lingkungan kota. Dengan demikian pempek adalah sumber bagi konstruksi identitas kultural sebagaimana orang Palembang menjalankan identitas kultural dan kompetensi kultural mereka untuk men-*decode* jenis pempek dengan cara tertentu. Pempek adalah sumber bagi konstruksi identitas kultural sebagaimana orang Palembang menjalankan identitas kultural dan kompetensi kultural mereka untuk men-*decode* jenis pempek dengan cara tertentu. Dari sini dipahami bahwa makanan mengalami pergeseran makna, bukan lagi sebagai kebutuhan pokok yang harus dipenuhi, namun lebih mengacu kepada gaya hidup yang diciptakan oleh masyarakat Kota Palembang. Pergeseran perilaku komunikasi budaya kuliner lokal mengalami penyesuaian dengan kultur dan masyarakat di Kota Palembang. Tujuannya agar dapat terus bertahan seiring dengan peradaban dunia kuliner.

Di masyarakat Palembang, pempek pun makin populer. Keberadaan pempek muncul pada hampir setiap kegiatan seremonial dan hari-hari istimewa seperti lebaran Idul Fitri. Pada saat lebaran Idul Fitri, kedudukan Pempek bahkan menggeser posisi ketupat yang secara tradisi menduduki posisi utama dalam sajian. Kalau dahulu, pempek hanya ditemui pada rumah wong Palembang asli, tetapi saat ini, pempek telah menjadi kesukaan umumnya penduduk Palembang dan menyebar ke wilayah Sumatera Bagian Selatan, seperti Provinsi Jambi, Bengkulu dan Lampung. Fenomena ini diperkirakan mulai terjadi setelah tahun

go-an. Saat ini nama pempek sudah tidak dapat lagi dipisahkan dengan nama Palembang. Apabila disebut nama Palembang, akan muncul bayangan pempek, sebaliknya jika disebut Pempek akan muncul kata Palembang. Artinya Pempek dapat dikatakan sudah menjadi ikon bagi Kota Palembang. Pempek sudah menjadi oleh-oleh utama jika anda datang ke Palembang.

2.1.1.3 Hakikat Hubungan Manusia dengan Lingkungan Alam

Pempek adalah produk makanan yang terbuat dari bahan olahan ikan dan sagu. Kedua bahan makanan tersebut banyak terdapat di lingkungan sekitar tempat wong Palembang hidup, yang terdiri dari sungai-sungai yang banyak ikannya. Demikian juga bahan sagu yang terbuat dari tepung tapioka, bahan dasar sagu ini banyak terdapat di kebun-kebun tempat hidup wong Palembang. Artinya, wong Palembang memanfaatkan sumber daya lingkungan yang tersedia agar dapat memberikan makanan bagi kehidupannya. Namun demikian, tidak semua jenis ikan dan sagu dapat dijadikan bahan dasar pembuatan pempek. Wong Palembang memiliki pilihan aspek-aspek lingkungan alam mana yang akan difungsikan dalam kehidupannya. Alam hanya menyediakan segala kebutuhan manusia, dan manusialah yang aktif untuk mengumpulkan serta memberdayakan alam.

Cara pandang ini menunjukkan bahwa hakikat hubungan manusia dengan lingkungan yang berlandaskan pada nilai-nilai harmoni dengan alam. Wong Palembang merupakan bagian yang tidak terpisahkan dengan lingkungan. Alam tidak hanya dipahami semata-mata sebagai objek fisik, ruang dan benda-benda, namun sebagai suatu lingkungan di mana manusia berada di dalamnya. Sumber daya lingkungan dapat dimanfaatkan untuk kehidupan manusia, tetapi lingkungan sekaligus juga merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari kehidupan manusia yang harus dipelihara demi kelangsungan kehidupan manusia itu sendiri.

Nilai-nilai ini juga tampak pada aktivitas makan pempek. Makan pempek merupakan penyatuan unsur-unsur dari lingkungan ke dalam tubuh manusia. Produk pempek yang memanfaatkan ketersediaan sumber daya lingkungan, seperti yang telah dikemukakan sebelumnya, kemudian diolah dan dikonsumsi oleh wong Palembang. Artinya, terdapat proses pertemuan antara *the other*

(lingkungan) dengan diri manusia. Apa yang dimakan dari luar diri manusia kemudian dijadikan sebagai bagian tubuh manusia. Makan pempek merupakan proses inkarnasi, yang mengubah elemen-elemen material lingkungan di luar diri manusia menjadi daging (tubuh) manusia. Dalam proses inkarnasi ini, terjadi peluruhan antara lingkungan dan diri manusia. Pempek merupakan perwujudan kedekatan relasinya dengan wong Palembang. Pempek bukan lagi sebatas objek, tetapi subjek, karena sudah menjadi bagian dari tubuh manusia. Pempek identik dengan wong Palembang, sebaliknya wong Palembang identik dengan pempek.

Aktivitas makan pempek adalah suatu proses yang diawali adanya jarak antara manusia dengan pempek. Pempek ada di luar diri manusia. Jarak ini menunjukkan bahwa pempek sebagai produk makanan belum menunjukkan hubungan yang dekat dengan manusia, karena manusia memposisikan dirinya sebagai subjek yang melihat pempek sebagai objek. Namun demikian, ketika manusia mulai mencium aroma pempek dengan cukanya, maka relasi antara manusia dengan pempek mulai dekat, karena pempek mulai dirasakan dan dinikmati tubuh manusia melalui proses aktivitas makan.

Sudah sejak lama, Palembang dikenal dengan kuliner lokalnya yaitu pempek, yang mencerminkan budaya maupun tradisi yang tersebar di berbagai daerah baik lokal maupun nasional bahkan internasional. Secara spesifik pempek merupakan budaya kuliner yang bercirikan kedaerahan, keanekaragaman dan jenis mencerminkan potensi alam daerah di Sumatera Selatan umumnya dan Palembang khususnya. Melalui kuliner pempek menjadi petunjuk tentang adanya budaya yang meliputi pengetahuan, komunitas, kelompok, sumber daya alam yang diwariskan dari generasi ke generasi, karena itu pempek dapat meringkas situasi, menunjukkan informasi, budaya nilai, makna dan interaksi sosialnya (Misnawati, 2017).

Pempek dalam produk budaya dibangun oleh masyarakat Sumatera Selatan khususnya Palembang sebagai penghubung ikatan sosial dengan alamnya dan kerabatnya. Ikatan sosial dengan alamnya merupakan potensi wilayah Palembang yang kaya akan sumber proteinnya seperti ikan, sayur dan masih banyak lagi. Ikan banyak menjadi komponen utama dalam masakan Palembang. Makna kekerabatan menjadi interalasi antara masyarakat satu dengan yang lain,

menjadi kreasi, hubungan sosial sebagai buah tangan dan makan bersama. Kebiasaan (praktek) makan *pempek* dapat berakibat pula pada kondisi gizi dan protein. Kebiasaan dilakukan secara berulang-ulang yang menjadi respon dari suatu perilaku. Jika kebiasaan adalah respon dari perilaku maka respon yang didapatkan dari perbuatan yang sama tidak akan sama karena perbuatan manusia dipengaruhi oleh pengetahuan dan pengalaman hidupnya.

2.1.2 Makna Filosofis Pempek

Motivasi tersebut didasari karena kuliner merupakan elemen budaya dari suatu bangsa yang sangat mudah dikenali sebagai identitas suatu masyarakat. Kuliner juga merupakan salah satu unsur budaya yang bisa menunjukkan adanya hubungan sosial. Sehingga beragamnya kuliner di Kota Palembang masing-masing memiliki makna filosofi pada makanan tersebut dalam tatanan budaya masyarakat Palembang. Masyarakat Palembang telah memiliki nilai khusus tersendiri terhadap kulinernya. Adapun nilai sejarah dan filosofis kuliner mampu menggambarkan kekayaan sumber daya pangan dan rempah-rempahnya.

2.1.2.1 Representasi Etika Sosial

Nilai-nilai yang terkandung pada pempek seperti dikemukakan pada uraian sebelumnya sebenarnya tidak terlepas dari makna-makna filosofis yang tercermin dari pempek, baik dilihat dari cara pembuatan, cara pengolahan, maupun penyajiannya. Makna-makna filosofis ini diantaranya berhubungan dengan cara pandang orang Palembang tentang tatanan sosial yang mengatur kehidupan sosial berdasarkan nilai-nilai yang diyakininya. Nilai-nilai tentang apa yang dianggap baik atau tidak baik yang diatur berdasarkan kebudayaannya, baik karena keberadaan sungainya atau karena pempek itu sendiri.

Riverine culture sendiri bagi masyarakat Palembang memang sangat kental. Selain toponim yang berhubungan dengan sungai, juga penggambaran karakter atau julukannya, sering dihubungkan dengan segala sesuatu yang berbau air. Salah satunya, sifat dan karakter manusia, yang dihubungkan dengan ikan. Berikut ini karakter Wong Palembang menurut Yudhy Syarofie (Anita, 2014:102-103) yang dianalogikan dengan ikan yang ada di perairan Sumatera Selatan, yakni:

1. Bungkuk Belido
Ini untuk menggambarkan orang yang tinggi libidonya. Ada kepercayaan, orang yang bentuk fisiknya bungkuk serupa belido (*Notopterus chitala*), punya hasrat seks yang tinggi. Sementara “bungkuk udang” dijuluki bungkuk udang.
2. Rasan Juara
Ini dipakai untuk menjuluki orang yang selalu punya rasan atau kehendak yang tidak benar. Penghubungan ini sesuai dengan sifat ikan juara (*Pangasius polyuranodon*), yang biasa hidup bergerombol, lalu berebut cepat saat ada sesuatu yang jatuh ke air. Sori, dak lemak nyebutnyo.
3. Kelakar Betok
Ini dipakai untuk menggambarkan pembicaraan yang sangat seru, tetapi tidak menghasilkan apa-apa. Ikan betok (*Anabas testudineus*) dikenal sebagai ikan yang hidup berkelompok di satu lubang. Apabila pemancing mendapatkan satu ekor betok, dipastikan dia akan mendapatkan “cs” si betok itu lebih banyak.
4. Pecak Sepat: Metu Denget, Tau-tau Mingsep
Artinya, “Seperti sepat, muncul sebentar, tahu-tahu menghilang (dengan cepat)”. Ini sesuai dengan sifat sepat (*Trichogaster trichopterus*), yang pada waktu tertentu (terutama saat terik) muncul di permukaan untuk mengambil oksigen, dan secara tiba-tiba menghilang, begitu dilihat orang.
5. Pencak seluang: Dah Keno Baru Buang
Karmina (pantun kilat) ini berarti, “(ibarat) Pecak seluang, sudah kena, baru mengelak”. Ini untuk menggambarkan orang-orang yang telmi (tahu kan, telmi?)
6. Gaji Toman
Menggambarkan orang yang berpenghasilan besar. Soalnya, ikan toman (*Channa micropletes*) dikenal sebagai ikan yang berlemak sangat banyak.

Dijelaskan kembali oleh Yudhy Syarofie bahwa analogi-analogi mengenai ikan di atas adalah makian “orang di Palembang” bukan “orang Palembang”. Makian ini muncul setelah terjadi interaksi dan asimilasi yang panjang antara wong Palembang dengan beragam etnis. Menurut Yudhy Syarofie, sesungguhnya orang Palembang tidak biasa berbicara kasar. Semua disampaikan dalam bentuk simbol, sindiran, pepatah, dan pantun.

Selain itu, dalam aspek mengkonsumsi pempek, disadari selalu dilengkapi dengan cukanya. Demikian juga sebaliknya, tidak mungkin orang minum cuka tanpa pempek. Bagi orang Palembang makan pempek tanpa cuka akan terasa hambar. Cuka akan senantiasa ada ketika pempek dihidangkan. Cuka ini rasanya asam, sepet, manis, dan pedas. Secara filosofi, rasa cuka pempek ini mencerminkan kehidupan manusia ini penuh dinamika. Perjalanan hidup manusia tidak selalu “manis”, tetapi juga bisa “sepet”, “asam”, atau “pedas”, tetapi manusia

dapat belajar dari pengalaman tersebut. Ketika manusia mampu mengelola berbagai rasa tersebut dalam kehidupannya, maka "rasa" itu akan menjadi suatu paduan yang memberikan makna kehidupan yang hakiki.

Pempek yang harus dilengkapi dengan cukanya ini juga mencerminkan filosofis tentang kesetiakawanan sosial, yaitu suatu nilai, sikap, dan tindakan masyarakat yang dilandasi pengertian, kesadaran, tanggung jawab, kesetaraan, dan partisipasi sosial. Orang Palembang tidak dapat minum cukanya saja, tetapi harus dilengkapi dengan pempek. Begitupun kehidupan manusia. Manusia tidak dapat hidup sendiri, tetapi harus berinteraksi sosial secara harmonis dengan orang lain yang berasal dari berbagai karakteristik sosial budaya manusia yang berbeda-beda. Dalam konteks ini kesetiakawanan sosial menjadi penting karena di dalamnya terkandung kebersamaan dan toleransi.

Makna kebersamaan dan toleransi ini juga muncul pada saat penyajian pempek, khususnya pada saat acara-acara seperti pernikahan. Cara penyajian pempek biasanya dihidangkan dalam suatu wadah yang diperuntukkan untuk 6 – 8 orang. Orang akan makan pempek bersama-sama dari wadah yang sudah dihidangkan dan setiap orang yang makan tersebut harus mempertimbangkan orang lain yang juga makan pempek dari wadah yang sama, sehingga tidak ada orang yang tidak dapat makan pempek karena kehabisan.

Pada saat makan pempek ini, biasanya pempek yang dihidangkan tidak pernah disisakan banyak atau sebaliknya tanpa tersisa lagi. Jika pempek yang dihidangkan tersebut tersisa banyak, maka tuan rumah akan menganggap bahwa pempek itu tidak enak. Sebaliknya, jika pempek itu habis tidak tersisa, maka akan dianggap rakus. Gambaran ini menunjukkan bahwa pada masyarakat Palembang ada etika sosial yang mengatur cara makan yang sesuai dengan kebudayaannya. Etika sosial ini berhubungan dengan nilai-nilai dan norma tentang bagaimana harus bersikap dan bertindak dalam suatu komunitasnya. Sikap dan tindakan ini sesuai dengan etika sosial yang berlaku pada komunitas sosial tersebut.

Pempek juga memiliki varian yang sangat beragam. Penamaan pempek akan menjadi berbeda ketika cara mengolahnya pun berbeda, tetapi pada dasarnya secara umum masih pempek. Berikut ini Filosofi Pempek yang juga banyak beredar di dunia maya, yakni:

Dienjuk kuah bening dio jadi tekwan dan model
Dienjuk santen kuning dio jadi celimpungan
Dienjuk santen merah dio jadi laksan
Dienjuk santen putih dio jadi burgo
Dienjuk telok trus ditunu dio jadi lenggang
Dienjuk cuko dan mie dio jadi rujak mie

Pempek dengan variasi cara pengolahannya ini mengandung makna filosofis yang berhubungan dengan kemampuan adaptif atau penyesuaian diri wong Palembang dengan lingkungan sosial budaya yang dihadapinya, tetapi identitas wong Palembang tetap terjaga. Hal ini tercermin dari ungkapan di atas. Cara pengolahan dan bentuk pempek bisa saja berbeda, bahkan namanya berubah, tetapi sejatinya tetaplah pempek yang terbuat dari hasil olahan yang berbahan dasar ikan dan sagu. Wong Palembang dapat saja berubah sebagai hasil adaptasi dengan kebudayaan masyarakat lain, tetapi perubahan tersebut tidak menghilangkan kebudayaan asalnya, sehingga jati diri sebagai wong Palembang tetap terpelihara.

Secara keseluruhan gambaran tentang makna-makna filosofis tersebut merepresentasikan etika sosial orang Palembang. Etika sosial ini berkenaan dengan nilai-nilai dan norma-norma sosial tentang bagaimana orang Palembang harus bertindak dalam kehidupan sosial sesuai dengan kebudayaannya. Kebudayaan menjadi cara hidup atau *way of life*. Kebudayaan sebagai cara hidup ini melandasi cara bertindak dan bertingkah laku melalui sistem pengetahuan yang dimilikinya dan membentuk suatu struktur. Struktur ini secara nirsadar berpengaruh terhadap segala tindakan manusia, termasuk dalam pengolahan makanan seperti pempek. Menurut Levi-Strauss (1969; 1973), struktur ini bersifat simbolik, yakni sesuatu yang dapat menjelaskan sesuatu yang lain menurut nilai-nilai budaya masyarakatnya dan memiliki makna-makna tersembunyi.

Pempek dengan berbagai jenis, ragam, bentuk dan cara pengolahannya yang terkadang rumit ini merupakan sistem simbol yang memiliki makna-makna tersembunyi sesuai dengan kebudayaan masyarakatnya. Makna-makna tersebut berhubungan dengan cara pandang masyarakat tentang dunianya. Oleh karena itu, pempek dapat dijadikan pintu masuk dalam memahami pandangan hidup masyarakat, baik secara mikrokosmos maupun makrokosmos dengan struktur

budaya yang melandasinya. Orientasi hidup manusia menentukan sikap, perilaku, dan keputusan-keputusan yang diambilnya dalam kehidupan

Pempek menjadi kebiasaan makan dalam kehidupan sehari-hari masyarakat Palembang. Makan pempek sebagai kegiatan yang ekspresif untuk memperkuat kembali hubungan-hubungan dengan kehidupan sosial. Habitusasi makan pempek mengacu pada aspek budaya makan yang mempengaruhi seseorang dalam pendistribusian makanan dalam hal ini kuliner lokal Palembang. Melalui faktor habituasi makan pempek untuk memenuhi kebutuhan akan makan, seseorang selalu bersikap, kepercayaan dan menilai makanan sesuai dengan pelajaran dan pengalaman yang diperoleh semasa kanak-kanak dan berlanjut hingga dewasa (Fakhrudin, 2009). Merujuk hal ini, maka pempek Palembang dari Indonesia sangat layak dijadikan sebagai *Intangible Cultural Heritage (ICH) List UNESCO 2021*.

2.1.2.2 Representasi Etika Lingkungan

Pempek bagi wong Palembang juga merepresentasikan nilai-nilai etika lingkungan yang merefleksikan tentang norma dan nilai, atau prinsip moral yg dikenal umum selama ini yang berhubungan dengan lingkungan hidup, termasuk cara pandang manusia dengan manusia dan tindakan yang bersumber dari cara pandang ini. Dalam pengertian ini, pempek merupakan perwujudan dari hubungan wong Palembang dengan lingkungan di mana dia hidup, yaitu lingkungan yang terdiri atas sungai-sungai. Orang Palembang hidup dengan menggantungkan hidupnya pada keberadaan sungai. Bahkan tempat tinggal atau rumah mereka juga berada di dekat sungai, baik dalam bentuk Rumah Rakit atau Rumah Panggung. Mereka juga memanfaatkan sumber daya sungai seperti ikan untuk pemenuhan kebutuhan sehari-hari.

Gambar 2.1 Rumah Rakit & Rumah Panggung di Pinggir Sungai Musi



Sumber: kotapalembang.blogspot.com

Representasi etika lingkungan di Kota Palembang dapat ditinjau dari sejarah bahwa sejak tahun 1823 ketika Kesultanan Palembang Darussalam dihapus oleh pemerintah Hindia-Belanda. Palembang sebagai ibukota Kesultanan Palembang Darussalam lalu dirombak secara total dari sisi penggolongan kotanya, yakni dibagi menjadi dua keresidenan besar dan pemukiman sebagai daerah Ilir dan Ulu. Pada awalnya wilayah pemukiman penduduk Palembang, di zaman kesultanan lebih dari sekedar pemukiman yang terorganisir. Pemukiman pada waktu itu adalah suatu lembaga persekutuan di mana patronage dan paternalis terbentuk akibat struktur masyarakat tradisional dan feodalistis. Keseluruhan sistem ini berada dalam satu lingkungan dan lokasi. Sistem ini dikenal dengan nama guguk. Setiap guguk mempunyai sifat sektoral ataupun aspiran. Sekedar untuk pengertian meskipun tidak sama, bentuk guguk (lembaga *patronage*) ini dapat dilihat dengan sistem gilda pada abad pertengahan di Eropa. Nama-nama guguk yang ada di Palembang (Humas Pemda Tk. II Palembang, 1991:42), yaitu:

- 1) Berdasarkan sektor usaha
 - Sayangan → tempat pandai atau pengrajin tembaga
 - Kapandean → tempat pandai besi
 - Pelengan → tempat pengrajin membuat minyak
 - Rendang → pembakaran
 - Kuningan → tempat pengrajin kuningan
- 2) Berdasarkan tempat tinggal atau kedudukan pejabat tinggi atau masyarakat
 - Kebumen → tempat tinggal Mangkubumi
 - Kedipan → tempat tinggal Dipati/Adipati
 - Ketandan → tempat tinggal tandha: Ki Pecat Tandha, petugas pajak atau pemegang perbendaharaan kesultanan
 - Kebangkan → tempat tinggal orang-orang Bangka
 - Kebalen → tempat tinggal orang-orang Bali
- 3) Berdasarkan fungsinya
 - Segaran → nama ini mengingatkan kita pada kota Trowulan (pusat Majapahit), yaitu suatu kolam besar bagaikan 'segara' (laut) untuk tempat menyegarkan diri
 - Penedan → tempat yang dipelihara atau tempat keindahan
 - Karang Waru → kumpulan pohon-pohon
 - Terusan → saluran, terusan

Setelah Palembang di bawah administrasi kolonial, maka oleh Regering Commisaris J.I Van Sevenhoven sistem perwilayahan guguk dipecah-belah. Pemecahan ini bukan saja memecah-belah kekuatan kesultanan, juga sekaligus

memecah masyarakat yang tadinya tunduk kepada sistem monarki, menjadi tunduk pada administrasi kolonial. Guguk dijadikan beberapa kampung yang sebagai kepalanya diangkatlah Kepala Kampung. Palembang pun dibagi menjadi dua wilayah yang berpatokan jelas dengan keterpisahkan kedua wilayah ini oleh Sungai Musi, yaitu Seberang Ulu dan Seberang Ilir dengan Demang sebagai kepala wilayahnya. Demang adalah orang pribumi yang tunduk kepada *controleur*. Kota Palembang pada waktu itu terdiri dari 52 kampung, yaitu 36 kampung berada di Seberang Ilir dan 16 kampung di Seberang Ulu. Kampung-kampung ini diberi nomor, yaitu dari nomor 1 sampai 36 Ilir untuk Seberang Ilir, sedangkan Seberang Ulu dari 1 sampai 16 Ulu. Pemberian nomor-nomor kampung ini penuh semangat pada awal pelaksanaannya, tetapi kemudian pembagian tidak berkembang malah menyusut. Pada tahun 1939 kampung tersebut menjadi 43 buah, yakni 29 kampung berada di Seberang Ilir dan 14 kampung berada di Seberang Ulu.

2.1.3 Makna dan Fungsi Sosial Pempek

Kebiasaan makan pempek tidak hanya sekedar mengatasi tubuh manusia saja, melainkan dapat memainkan peranan penting dan mendasar terhadap ciri-ciri dan hakikat budaya makan. Makan pempek merupakan pengalaman hasil belajar yang diperoleh masyarakat Palembang sejak kecil. Pengalaman makan pempek dibentuk karena pandangan pada masyarakat di Palembang pempek merupakan pola pangan yang bisa dimakan saat kapanpun. Peranan pempek dalam budaya sebagai aktivitas yang menonjol yang menentukan interaksi sosial yang berkaitan dengan adat tradisi dan budaya perilaku masyarakat Palembang. Selain itu kebiasaan masyarakat Palembang mengkonsumsi makanan lokal pempek secara tidak langsung menggambarkan bahwa makanan mengkomunikasikan karakteristik sosial masyarakat Palembang.

2.1.3.1 Simbol Kehidupan Sosial

Pempek menggambarkan representasi, regulasi, konsumsi dan produksi. Pemaknaan pempek merupakan representasi dan resistensi dari berbagai kalangan masyarakat. Kuliner mampu menunjukkan latar belakang sosial, ekonomi dan golongan konsumen. Perubahan sosial pada kuliner pempek di

Palembang memiliki nilai yang eksotis. Nilai eksotis pempek mempunyai ciri khas yang bernilai ekonomi, sosial dan budaya. Peranan pempek sebagai nilai jual guna peningkatan pendapatan ekonomi rumah tangga pada masyarakat Palembang di era globalisasi.

Secara kompleks, pempek sebagai produk pasar memang wajib dikonstruksi terlebih dahulu melalui model produksi, distribusi dan konsumsi. Dari identifikasi model ini, nyatanya pempek bagi wong Palembang memang menciptakan kelas-kelas yang berdampak pada perilaku mereka sendiri dalam mengkonsumsinya. Berdasarkan penelitian Anita (2014:137), adapun pempek kelas atas sebagai wacana dominan seringkali muncul sebagai “rupa” pempek yang layak dijadikan sebagai ikon kuliner Kota Palembang. Wacana itu dihadirkan melalui pengetahuan yang kemudian menjadi ajang kuasa kalangan tertentu.

Tabel 2.2 Perbedaan Kelas Pempek

FAKTOR	BAWAH	MENENGAH	ATAS
Tempat Jualan	<ul style="list-style-type: none"> • Sekolah • Kaki Lima • Sepeda • Panggul 	<ul style="list-style-type: none"> • Kantin Kantor • Toko Kecil • Pasar • Hypermarket 	<ul style="list-style-type: none"> • Toko Besar • Restoran • Mall • Hotel
Harga	Rp 500 – 1.000	Rp 1.000 – 3.000	Rp 3.000 ke atas
Bahan Ikan	Ikan Murah	Tenggiri Papan (Murah)	Belida, Gabus Tenggiri Mahal
Takaran Ikan	1 kg ikan : 1 kg sagu	1 kg ikan : $\frac{3}{4}$ kg sagu	1 kg ikan : $\frac{1}{2}$ kg sagu
Sasaran Pasar	Anak Sekolah Masyarakat Umum	Masyarakat Umum	Tamu Agung Turis/Pelancong
Rasa	Asal terasa ikannya Bahkan, tanpa ikan tidak apa-apa.	Nak lemak, nak murah.	Ikannya terasa. Pempeknnya enak Cukonya kental.

Sumber: Anita (2014:137)

Dari paparan tabel Perbedaan Kelas Pempek di atas terlihat bahwa pempek sendiri memang mengalami pembagian kelas, yakni kelas bawah, kelas menengah, dan kelas atas yang kemudian akan mempengaruhi siapa produsen sekaligus konsumennya. Faktor-faktor yang dilihat, yakni tempat jualannya, harganya, bahan ikannya, takaran ikannya, sasaran pasarnya, dan rasanya. Namun kenyataan ini sendiri menimbulkan pertarungan wacana bagi orang Palembang. Hal ini yang kemudian menguatkan bahwa selera memang bersifat subyektif.

Setiap orang memiliki standarisasi tertentu mengenai rasa dan pilihan makanan untuk dikonsumsi. Dari kesemuanya itu, dipahami bahwa pempek juga dapat menunjukkan sebagai symbol kehidupan sosial orang Palembang.

2.1.3.2 Kesadaran Kolektif dan Ikatan Kohesivitas Sosial

Kesadaran kolektif adalah suatu konsensus masyarakat yang mengatur hubungan sosial di antara anggotanya. Kesadaran kolektif sendiri muncul dari aktivitas manusia yang berkumpul membentuk kesatuan masyarakat yang saling melengkapi. Jika kesatuan masyarakat itu retak, maka kesadaran kolektif itu hilang. Kesadaran kolektif lah yang menyatukan setiap individu dan menambahkan peran mereka menjadi anggota masyarakat. Pempek menunjukkan kesadaran kolektif wong Palembang yang tidak terlepas dari kebiasaan yang ditularkan oleh para orang tua kepada anaknya. Sedangkan ikatan kohesivitas sosial, menurut Festinger, Schachter, and Back (1950) menjelaskan bahwa kohesivitas merupakan kekuatan sosial yang mampu menyatukan, dan mengikat individu untuk tetap berada didalam kelompok. Kelompok yang memiliki kohesivitas yang tinggi diyakini lebih bertahan lama daripada kelompok yang memiliki kohesivitas yang rendah. Myers (2010) juga menerangkan bahwa kohesivitas merupakan perasaan "*we feeling*" yang mempersatukan setiap anggota kelompok menjadi satu bagian.

Pada dasarnya para produsen pempek di Palembang tidak akan pernah kehilangan konsumen. Hal ini karena seluruh wong Palembang di Kota Palembang itu sendiri adalah sasaran pasar yang tidak akan pernah habis. Apapun kelas pempek yang dibuat, akan selalu ada konsumen yang akan menikmatinya. Konsumen pempek di Palembang memang tidak memandang usia, gender, agama, profesi, etnis, maupun posisi politik. Sasaran pasar di Tabel Pembedaan Kelas Pempek di atas sendiri pun hanya untuk membaginya secara umum. Suatu waktu, tiap-tiap kelas tersebut akan berpindah ke kelas lainnya. Hal ini karena semua tergantung selera konsumen. Namun untuk mereka yang dikategorikan tamu agung atau para pelancong di Palembang, selalu diarahkan untuk pertama kali menikmati pempek kelas atas yang biasa dijual di toko-toko pempek. Hal ini sebagaimana istilah, "Kesan pertama selalu menggoda. Selanjutnya terserah

Anda.” Oleh karena itu untuk mendapatkan pengalaman pertama yang baik, cobalah kategori pempek yang terbaik.

Contoh bentuk konsumsi pempek yang ditujukan untuk sasaran pasar kelas atas adalah penyajian pempek sebagai ikon kuliner Kota Palembang oleh pemerintah daerah setempat kepada para tamu agungnya. Presiden ke-6 Republik Indonesia Susilo Bambang Yudhoyono yang pernah bertugas di Palembang sebagai Panglima Kodam II/Sriwijaya pastinya tahu betul tentang pempek sebagai makanan khas dari Palembang. Namun tak pelak saat ia kembali berkunjung ke Palembang usai menghadiri HPN ke-64 di The Aryaduta Hotel, Selasa, 9 Februari 2010, SBY bahkan ikut menyaksikan cara pembuatan pempek ketika mengunjungi Pempek Pak Raden di Jl Radial Palembang (*Sriwijaya Post*, 9 Februari 2010). Begitu halnya ketika Dubes Amerika Serikat, Scott Marciel datang ke Palembang. Ketika dijamu makan di Gedung VVIP Bandara Internasional Sultan Mahmud Badaruddin II, ia pun diberikan menu makanan khas Palembang, seperti laksan, burgo, dan tekwan (*Sumatera Ekspres*, 3 Februari 2012).

Gambar 2.2 Scott Marciel Disuguhi Kuliner Khas Palembang



Sumber: kaskus.us

2.1.3.3 Solidaritas Sosial

Solidaritas sosial adalah perasaan emosional dan moral yang terbentuk pada hubungan antar individu atau kelompok berdasarkan rasa saling percaya, kesamaan tujuan dan cita-cita, adanya kesetiakawanan dan rasa sepenanggungan. Solidaritas merupakan hal yang penting dalam sebuah kelompok dan lingkungan masyarakat. Kehidupan yang terjadi pada individu berlangsung pada lingkungan masyarakat yang terbentuk karena adanya rasa solidaritas di dalam setiap individu dalam kelompok atau masyarakat. Pentingnya

solidaritas dalam kehidupan dalam perspektif sosiologi adalah untuk sebagai alat mencapai suatu tujuan dan keakraban dalam hubungan sosial setiap individu. Keakraban dalam suatu hubungan dapat membuat individu merasa nyaman dalam kelompok atau lingkungannya karena pada dasarnya solidaritas sendiri lebih mengarah pada keakraban dalam hubungan (Hasan, 2015).

Solidaritas sosial merupakan perasaan atau ungkapan dalam sebuah kelompok yang dibentuk oleh kepentingan bersama. Solidaritas sosial juga dipengaruhi interaksi sosial yang berlangsung karena ikatan kultural yang pada dasarnya disebabkan karena munculnya sentimen komunitas. Unsur-unsurnya menurut Redfield (dalam Laiya, 1983) meliputi seperasaan, yaitu karena seseorang berusaha mengidentifikasi dirinya dengan sebanyak mungkin orang dalam kelompok tersebut, sehingga kesemuanya dapat menyebutkan dirinya sebagai kelompok kami (warga), sepenanggungan, yaitu setiap individu sadar akan peranan dalam kelompok dan keadaan masyarakat sendiri sangat memungkinkan peran-perannya dalam kelompok yang dijalankan dan saling membutuhkan, yaitu individu yang tergantung dalam masyarakat setempat merasakan dirinya tergantung pada komunitasnya meliputi fisik maupun psikologis (Nasution, 2009).

Meski masyarakat Palembang diketahui memiliki darah panas, namun mereka juga memiliki keramah-tamahan dan sikap terbuka terhadap para tamu, sekalipun bangsa asing. Berbagai souvenir yang mengesankan untuk dibawa pulang seperti songket, kerajinan kayu, keramik, timah, batu-batu permata, bahkan makanan yang enak seringkali menjadi suatu hal yang wajib untuk dipersembahkan kepada para tamunya. Ada kebanggaan tertentu bagi mereka untuk memperkenalkan kebudayaan mereka kepada orang lain sebagai identitas yang membedakan mereka dengan tamunya tersebut. Bahkan mereka rela untuk mengeluarkan uang lebih demi gengsi dalam memberikan yang terbaik bagi tamunya. Oleh karena itu, jangan heran pula bila banyak orang Palembang yang sehari-harinya hanya mengkonsumsi pempek kelas bawah atau menengah, namun jika sudah berurusan untuk memberikan oleh-oleh kepada tamu agung mereka, maka mereka akan memberikan pempek dari kelas atas.

Rasa pempek merupakan kategori terakhir untuk membedakan kelas dari Tabel Pembedaan Kelas Pempek. Pada kelas bawah, rasa yang diberikan oleh

pempek dan cuko memang berbeda dengan kelas atas. Namun uniknya, orang Palembang tetap menganggapnya sebagai pempek Palembang yang tidak boleh dipinggirkan. Meski secara kontestasi, masih terus dikonstruksi apakah pempek kelas ini bisa dinyatakan sebagai pempek asli Palembang atau tidak.

Dari aspek rasa, nama-nama toko pempek akan bermunculan untuk kemudian bersaing menyatakan diri sebagai pempek yang paling enak. Namun semua memang kembali pada selera konsumen yang bersifat subyektif tadi karena di sini pempek tidak lagi menjadi produk budaya tapi sudah lebih menjadi produk pasar. Dari pemaparan mengenai pempek sebagai produk pasar kiranya juga patut mencermati satu-persatu mengenai keberadaan toko-toko pempek yang ada di Palembang. Toko-toko pempek ini sedikit banyak telah memberikan jasa yang tak ternilai dalam menghidupkan kebudayaan kuliner di Palembang. Adanya toko-toko pempek ini dengan rasa pempek-pempek mereka yang lezat ikut "melezatkan" nama Kota Palembang sehingga kemanapun orang Palembang pergi yang pertama kali akan disapa oleh lawan bicaranya pastilah, "Pempeknya mana?"

2.1.3.4 Gastrodiplomacy

Secara sederhana, gastrodiplomasi adalah "*the act of winning hearts and minds through stomachs*" (Rockower, 2012). Suatu negara menawarkan pesona kuliner mereka kepada audiensi lain, agar mereka *familiar* terhadap cita rasa suatu negara. Gastrodiplomasi juga menawarkan akses pragmatis bagi mereka yang tidak memiliki kesempatan untuk rekreasi, sehingga mereka tetap memiliki peluang untuk mempelajari kebudayaan lain melalui *sense of taste*. Di dalam tulisan yang berbeda dengan Rockower (2012), Pham (2013) mengklaim bahwa gastrodiplomasi adalah usaha praktik pemerintah dalam mengeksplorasi warisan kuliner nasional sebagai bagian daripada diplomasi publik untuk meningkatkan *national brand*.

Sementara gastronomi sebagai *the art of eating*, yakni perjamuan makanan yang dihubungkan dengan nilai-nilai kebudayaan. Sehingga penikmat kuliner bisa memahami bahwa kuliner juga memiliki unsur sejarah, nilai serta kebudayaan. Gastrodiplomasi merupakan diplomasi budaya yang menggunakan

makanan sebagai sarana untuk meningkatkan *brand awareness* bangsa. Gastrodiplomasi adalah instrumen untuk menciptakan pemahaman lintas budaya dengan harapan meningkatkan interaksi dan kerja sama internasional. Pempek menjadi sarana komunikasi non verbal yang sangat kuat untuk mengubah persepsi publik internasional dan mempromosikan negara di panggung global. Pendekatan kuliner pempek dapat merupakan daya tarik kuat untuk mengenal rasa makanan negara lain. Diplomasi ini dapat memberi gambaran budaya tentang makanan, bagaimana makanan tersebut dibuat, disajikan, dan menjadi simbol identitas budaya.

Hal ini juga menunjukkan bahwa bergesernya nilai-nilai dan fungsi pempek sebagai makanan tidak lagi dipandang sebagai nilai-nilai adat dan religi tetapi sudah berpindah ke konsep glokalisasi. Glokalisasi didefinisikan sebagai proses masuknya produk global dengan memperhatikan isu lokal yang ada. Perubahan yang dilakukan tidaklah selalu perubahan produk, kadang perubahan strategi pemasaran juga sudah cukup dalam menarik pasar baru dari masyarakat yang juga baru. Konsep glokalisasi terhadap kuliner pempek menjadi salah satu faktor penyebab masyarakat di Palembang merubah pola pikir mengedepankan industri kuliner pempek. Saat ini pempek ini telah berubah dari yang konsumtif menjadi ke yang produktif. Artinya pempek saat ini bukan hanya makanan yang dimaknai sebagai kegiatan konsumtif saja tetapi telah berubah menjadi kegiatan produktif. Makanan memunculkan gagasan tentang nilai, moralitas, kepercayaan, aturan dan memberikan inspirasi.

2.1.4 Makna dan Fungsi Ekonomi Pempek

2.1.4.1 Diversifikasi Pangan

Pempek mengandung energi sebesar 182 kilokalori, protein 9,2 gram, karbohidrat 27,8 gram, lemak 3,8 gram, kalsium 401 miligram, fosfor 116 miligram, dan zat besi 2,4 miligram. Selain itu di dalam pempek juga terkandung vitamin A sebanyak 13 IU, vitamin B₁ 0,16 miligram dan vitamin C 0 miligram. Kandungan zat tersebut diperoleh dari hasil penelitian terhadap 100 gram pempek, dengan jumlah yang dapat dimakan sebanyak 100%. Kandungan yang dimiliki pempek tersebut menunjukkan bahwa pempek memiliki tingkat kecukupan gizi yang

berimbang, sehingga dapat dijadikan makanan pokok alternatif sebagai salah satu bentuk diversifikasi pangan, yang dapat mengurangi ketergantungan terhadap makanan pokok tertentu.

Pempek tidak hanya disukai oleh wong Palembang sebagai “pemilik” pempek, tetapi juga banyak disukai oleh masyarakat di luar wilayah kebudayaan Palembang. Hasil penelitian Rozalena (2017) menunjukkan bahwa di Bandung, kedai-kedai pempek Palembang sudah sedemikian menggejala. Artinya, bahwa citra rasa pempek dapat diterima oleh masyarakat di luar wilayah kebudayaannya, sehingga pempek sangat *marketable*. Demikian juga di kota-kota lainnya, apalagi pempek juga bersifat *distinctive*, jenis makanan yang membuat orang yang pada awalnya belum pernah makan pempek, tetapi begitu mencoba langsung suka dan ketagihan, sehingga pempek mudah diterima masyarakat lain dan berkembang menjadi alternatif makanan, bukan hanya sekedar makanan camilan, tetapi juga makanan yang dapat dikonsumsi sebagai makanan pokok alternatif.

Selain untuk memenuhi kebiasaan makan pempek penduduk setempat, pempek juga merupakan makanan khas oleh-oleh Palembang. Oleh karena itu industri rumah tangga dan toko yang menjual pempek tersebar di mana-mana dengan berbagai nama dagang. Hal ini tidak terlepas dari permintaan pempek yang semakin meningkat, setidaknya 6-7 ton sehari pempek dikirim ke luar daerah, bahkan ke luar negeri. Pada saat menjelang lebaran, jumlahnya akan semakin meningkat dengan omzet ratusan juta bahkan milyaran. Di kota Palembang sendiri pempek merupakan hidangan yang biasa disantap setiap hari, baik pagi, siang, maupun sore atau malam. Menurut Astawan (2010), hasil penelitian menunjukkan bahwa sekitar 44,4–66,7% hotel, restoran, atau rumah makan di Palembang menghadirkan pempek dalam menu makanannya kepada para tamu. Pada saat ini diperkirakan persentasenya akan semakin meningkat.

Dengan demikian, pempek merupakan produk makanan khas Palembang yang dilihat dari sisi kecukupan gizi dan tingkat penerimaan dari masyarakat dapat dijadikan pilihan sebagai makanan pokok sebagai salah satu bentuk keanekaragaman pangan. Keanekaragaman pangan ini menjadi isu yang penting karena dapat mengurangi ketergantungan terhadap beras. Beras merupakan salah satu bahan makanan pokok Indonesia yang sebagian harus diimpor. Menurut

catatan BPS, pada tahun 2018 Indonesia masih mengimpor beras dari berbagai negara sebanyak 2,25 juta ton.

Keragaman pempek Palembang sendiri nyatanya tidak hanya pada satu varian saja. Lévi-Strauss berpandangan bahwa tidak ada masyarakat yang tidak mempunyai bahasa, maka tidak ada pula masyarakat yang kekurangan kuliner, termasuk orang Palembang dalam mengolah pempeknnya. Lévi-Strauss mengidentifikasi tiga proses memasak, yakni memanggang (*roasting*), merebus (*boiling*), dan pengasapan (*smoking*). Berangkat proses memasak Lévi-Strauss ini, hasil penelitian Sumarni Bayu Anita (2014:111-114) menunjukkan bahwa pempek diketahui memiliki hingga 29 varian, yakni:

A. 20 Varian Pempek

Pempek Besar

1. Pempek Lenjer
2. Pempek Kapal Selam

Pempek Kecil

1. Pempek Lenjer Kecil
2. Pempek Telur Kecil
3. Pempek Keriting
4. Pempek Pistel
5. Pempek Adaan
6. Pempek Tahu
7. Pempek Kulit

Pempek yang Dipanggang

1. Pempek Panggang
2. Pempek Lenggang
3. Otak-otak

Pempek Non Ikan

1. Pempek Dos Lenjer
2. Pempek Belah
3. Pempek Dos Telur Kecil
4. Pempek Dos Pistel
5. Pempek Dos Isi Udang
6. Pempek Dos Nasi
7. Pempek Udang
8. Pempek Gandum

B. 9 Varian Turunan Pempek Panganan Turunan Pempek

1. Rujak Mie
2. Model
3. Tekwan
4. Laksan
5. Celimpungan

Kemplang/Kerupuk

1. Kemplang Goreng
2. Kemplang Panggang
3. Kemplang Tunu
4. Kerupuk

Dari ke-20 varian pempek itu, dari proses yang dilalui sampai pempek tersaji, semuanya melalui proses dimasak yang dapat dibedakan menjadi proses memasak tanpa perantara dan memakai perantara (perlu wadah dan media). Lalu yang memakai perantara juga dibedakan berdasarkan medianya, yakni yang menggunakan minyak dan air. Untuk pengklasifikasian *pempek* berdasarkan proses memasaknya, berikut ini tabel yang mengidentifikasi 20 varian pempek:

Tabel 2.3 Klasifikasi *Pempek* Berdasarkan Proses Memasak

No.	Varian <i>Pempek</i>	Dengan Perantara				Tanpa Perantara
		Dengan Air		Dengan Minyak	Dengan Air & Minyak	Langsung Api
		Rebus	Kukus	Goreng	Rebus Lalu Goreng	Panggang
1	<i>Pempek</i> Lenjer	X			X	
2	<i>Pempek</i> Kapal Selam	X			X	
3	<i>Pempek</i> Lenjer Kecil	X			X	
4	<i>Pempek</i> Telur Kecil	X			X	
5	<i>Pempek</i> Keriting					
6	<i>Pempek</i> Pistel	X				
7	<i>Pempek</i> Adaan			X		
8	<i>Pempek</i> Tahu			X		
9	<i>Pempek</i> Kulit			X		
10	<i>Pempek</i> Panggang					X
11	<i>Pempek</i> Lenggang					X
12	Otak-otak					X
13	<i>Pempek</i> Dos Lenjer				X	
14	<i>Pempek</i> Belah				X	
15	<i>Pempek</i> Dos Telur Kecil				X	
16	<i>Pempek</i> Dos Pistel	X				
17	<i>Pempek</i> Dos Isi Udang	X				
18	<i>Pempek</i> Dos Nasi	X				
19	<i>Pempek</i> Udang		X			
20	<i>Pempek</i> Gandum	X				

Sumber: Anita, 2014:113-114

2.1.4.2 Ekonomi Kreatif

Ekonomi kreatif adalah konsep ekonomi yang berkembang berdasarkan pada aset kreatif yang berpotensi menghasilkan pertumbuhan dan perkembangan ekonomi. Dengan kata lain, konsep *creative economy* lebih mengedepankan kreativitas, ide, dan pengetahuan manusia sebagai aset utama dalam menggerakkan ekonomi. Konsep ini menunjukkan ekonomi kreatif sebagai kegiatan ekonomi dalam masyarakat yang menghabiskan sebagian besar waktunya untuk menghasilkan ide, tidak hanya melakukan hal-hal yang rutin dan berulang. Karena bagi masyarakat ini, menghasilkan ide merupakan hal yang harus dilakukan untuk kemajuan.

Industri pempek merupakan salah satu kuliner Palembang yang menunjukkan gaya hidup yang dikreasikan menjadi suatu model kuliner yang menonjolkan keunikan dan kekhasan melalui sajian panganan atau makanan yang bernilai ekonomis sebagai hasil dari inovasi, sehingga menciptakan nilai tambah lebih tinggi, dan pada saat yang bersamaan ramah lingkungan serta menguatkan citra dan identitas budaya Palembang.

Bentuk dan cara pengolahan pempek semakin bervariasi dengan berbagai inovasi yang dilakukan oleh pengusaha. Kalau selama ini hanya dikenal pengolahan sebatas dari olahan dari ikan dan tepung tapioka dengan variasi telur atau tahu, tetapi pada saat ini banyak berkembang model pempek yang isinya berupa keju, sosis, bahkan warna pempek pun bisa berwarna-warni. Pempek berkembang menjadi sebuah industri yang banyak melibatkan mulai dari UMKM sampai dengan industri yang lebih besar yang melibatkan banyak tenaga kerja. Pempek sebagai industri ekonomi kreatif ini telah menunjukkan sebagai penopang pertumbuhan ekonomi di Palembang. Menurut Ganjar (2015), industri pempek telah memberikan kontribusi bagi pendapatan sebesar 45% dari pendapatan Kota Palembang.

Sentra-sentra pempek Palembang bagi para pelaku UMKM kemudian dikembangkan di lokasi-lokasi seperti di Jalan Depaten Baru Ilir dan Mujahidin Jeramba Karang Ilir, yang dikenal kemudian dengan 'Kampung Pempek 26 Ilir' dan juga Kampung Kapitan. Di sentra-sentra berdiri jajaran kios-kios yang menjual berbagai macam pempek dan kemplang, dan makanan khas Palembang lainnya.

Pempek menjadi cara produktif dan kreatif kita untuk memahami dan memaknai kenyataan hidup. Makanan mendorong kita untuk berefleksi dan dengan cara memperkaya pengetahuan kita lewat berbagai sudut pandang seperti pengusaha pempek telah mengubah interior tempat makannya menjadi sebuah ruangan yang bernuansa harmoni, menarik, dengan berbagai fasilitas, seperti wifi, kolam renang, ruang santai dan lainnya. Seperti gambar berikut:

Gambar 2.3 Pengembangan Ruang Konsumsi Pempek



Sumber: Dokumentasi Penyusun

Budaya makan pempek di Palembang sudah banyak dipengaruhi oleh budaya global. Sekarang makan pempek tidak perlu datang ke Kota Palembang cukup dengan pesan dan dianter melalui agen pengiriman. Dengan globalisasi dimana suatu proses dimana masyarakat dunia menjadi semakin terhubung (*interconnected*) satu sama lain. Kemudian budaya makan pempek dahulunya menggunakan tangan sekarang menggunakan garpu. Kemudian dalam produksinya pempek telah banyak menggunakan nama-nama yang baru seperti pempek rainbow, pempek isi keju, pempek isi kentang. Pempek dengan menyesuaikan dengan zaman. Glokalisasi yang terjadi pada setting tempat dan pada proses konsumtif ke produktif ini bisa dikatakan menjadi perkembangan positif ke arah kreatif di masyarakat Palembang.

2.1.4.3 Brand Equity dan Brand Loyalty

Istilah "Pempek Palembang" menjadi kekuatan merek tersendiri bagi para pengusaha yang membuka usaha pempek di luar kota, seperti Jakarta, Yogyakarta, Surabaya, dan Bandung. Hasil penelitian Rozalena (2017) menunjukkan bahwa penggunaan istilah "Pempek Palembang" selalu melekat pada merek dagang mereka sebagai kekuatan *brand equity* mereka, yang dapat menarik pelanggan terutama bagi pelanggan yang memiliki loyalitas terhadap

pempek asli dari Palembang. Tidak hanya memunculkan kata Palembang, seringkali juga para pengusaha menambahkan lokasi tempatnya, seperti Pempek Palembang 10 Ulu.

Gambar 2.4 Restoran Pempek Ny. Kamto di Yogyakarta



Sumber: www.wisatakuliner.com

Pengusaha pempek yang berjualan di luar asalnya merasa perlu untuk meningkatkan *brand equity* ini sebagai jaminan untuk memperoleh pelanggan yang loyal untuk mengkonsumsi pempek sebagai mana rasa aslinya. Sebagaimana dikemukakan Roadbent, Bridson, Ferkins, & Rentschler (2010) pelanggan akan memegang teguh dan komitmen untuk membeli kembali atau berlangganan untuk suatu produk atau jasa secara konsisten di masa depan, sehingga menyebabkan pembelian merek yang berulang, meskipun pengaruh situasional dan upaya pemasaran berpotensi beralihnya perilaku.

Penguatan *brand equity* pempek asli Palembang dengan menambahkan merek dagang mereka dengan Palembang atau cabang dari lokasi warung pempek yang terkenal di Palembang memberikan nilai tambah yang diberikan kepada produk dan jasa. Nilai ini bisa dicerminkan dalam bentuk cara seorang konsumen dalam berpikir, merasa, dan bertindak terhadap merek, harga, pangsa pasar, dan profitabilitas yang dimiliki perusahaan.

2.1.5 Makna dan Fungsi Budaya Pempek

Masyarakat Palembang seperti etnik yang lainnya memiliki makanan khas yang melegenda. Masyarakat Palembang memanfaatkan bahan yang ada di sekitarnya seperti ikan yang berlimpah ruah di Sungai Musi sebagai bahan dasar dan tepung sagu. Lalu, cukonya yang terbuat dari gula aren, di mana tanaman ini

banyak ditemukan di Sumatera selatan. Makna simbolik pempek merupakan bagian representasi simbol identitas masyarakat Palembang dan budaya etnis baik secara nasional maupun internasional. Pempek menjadi media dan tradisi budaya yang dilakukan secara turun temurun. Pempek merupakan produk budaya yang dibangun oleh masyarakat Palembang secara berkelanjutan. Pempek tidak hanya mencerminkan *intraculturally*, tetapi mencerminkan pertukaran komunikasi antar budaya. Pempek sebagai simbol sosial pada masyarakat Palembang, seperti digambarkan pada gambar berikut:

Gambar 2.5 Esensi Budaya Kuliner Pempek



Sumber: Misnawati (2017)

2.1.5.1 Pengetahuan Budaya dan Keterampilan Kolektif

Pempek dengan berbagai variasi bentuk, cara mengolah, memasak, dan menyajikannya menunjukkan bentuk pengetahuan lokal (*local knowledge*) wong Palembang tentang sistem klasifikasi makanan yang terbuat dari bahan utama olahan daging ikan dengan tepung tapioka atau sagu. Sistem pengetahuan ini merupakan hasil interaksi dengan lingkungan di mana mereka tinggal. Pengetahuan ini melekat pada diri wong Palembang yang menghasilkan dan menggunakannya, serta ditransmisikan secara lisan secara turun menurun, sehingga menjadi sistem pengetahuan budaya yang dimiliki secara bersama secara kolektif oleh masyarakat Palembang.

Wong Palembang memiliki sistem penamaan pempek yang sangat beragam berdasarkan bentuk, cara pembuatan, cara pengolahan, dan cara

memasaknya. Meskipun bahan dasarnya utamanya adalah sama, tetapi ketika bentuk dan pengolahannya berbeda, maka namanya pun menjadi berbeda. Misalnya, tekwan adalah nama makanan sejenis pempek yang memiliki bentuk bulat kecil-kecil yang disajikan dengan menggunakan kuah; tetapi namanya akan berbeda menjadi model ketika bentuknya adalah buai diisi tahu dan digoreng. Model ini disajikan dengan kuah yang sama seperti pada kuah tekwan. Sistem taksonomi pempek ini merupakan perwujudan pengetahuan budaya wong Palembang ini yang diidentifikasi berdasarkan hasil adaptasi dengan lingkungan alam atau lingkungan sosial di mana mereka hidup.

Wong Palembang, khususnya perempuan atau *wong ruma* akan dididik sejak kecil untuk dapat memiliki ketrampilan membuat pempek. Perempuan Palembang atau *wong ruma* akan merasa malu jika tidak memiliki ketrampilan dalam membuat pempek. Ketrampilan ini diwariskan dari satu generasi ke generasi lainnya melalui proses internalisasi, eksternalisasi, dan sosialisasi, sehingga menjadi ketrampilan kolektif yang dimiliki secara bersama dan menjadi bagian kebudayaan yang tidak terpisahkan dengan kehidupan masyarakat Palembang dan menjadi identitas budaya wong Palembang.

Berikut ini penjelasan aspek penamaan pempek dan karakteristiknya yang diambil dari penelitian Anita (2014:116-125), yaitu:

1. Pempek Besar

Ada dua yang digolongkan sebagai pempek besar, yakni pempek lenjer dan pempek kapal selam. Kedua pempek ini merupakan pempek yang istimewa. Boleh jadi keduanya merupakan asal mula pempek sebelum muncul jenis pempek lain maupun turunan panganan yang terbuat dari adonan dasar pempek yang lain.

<p>Pempek Lenjer</p> 	<p>Pempek lenjer (panjang 15 cm dan diameter 4 cm) adalah "The Mother of Pempek". Ini karena dari pempek lenjer dapat dibuat berbagai macam jenis pempek lain. Pempek lenjer dipotong kecil, ditambah telur dan diwadahi dengan daun pisang maka jadi pempek lenggang instan. Pempek lenjer diiris memanjang ditambah kuah santan jadi celimpungan. Pempek lenjer dipotong lalu diberi mie jadilah rujak mie. Selain itu adonan pempek lenjer merupakan adonan dasar pempek. Disebut pempek lenjer karena ia dibuat lonjong memanjang yang kata orang Palembang seperti lenjeran-lenjeran (silinder).</p>
---	---

	<p>Karena besar dan panjang, cara menikmati pempek lenjer, setelah direbus, dipotong 8 baru digoreng. Karena bahannya yang murni adonan ikan untuk pempek, maka rasa ikannya terasa khas.</p>
<p>Pempek Kapal Selam</p> 	<p>Jenis pempek sebesar kepalan tangan orang dewasa ini berisi satu butir telur utuh ayam atau bebek. Jadi, dari adonan dasar pempek yang sama dengan pempek lenjer, dibentuk cekung sehingga ketika telur dipecahkan, semua isi telur dapat masuk ke dalam adonan pempek dan ditutup lagi namun tidak bocor. Penamaan kapal selam berasal dari keunikan ketika merebus pempek ini, yakni ketika memasukkan pempek pertama kali ke dalam panci berisi air. Syarat merebus pempek adalah airnya tidak boleh sedikit, dengan kata lain pempek harus tenggelam di dasar panci. Tanda bahwa pempek tersebut sudah matang adalah saat si pempek naik ke atas permukaan air dan mengapung. Jadi tenggelam kalau belum masak, mengapung kalau sudah masak. Kata orang Palembang, seperti kapal selam, bisa tenggelam dan mengapung. Maka, jadilah namanya pempek kapal selam. Selain itu saat disajikan, makanan yang serupa dengan kapal selam itu selalu terendam cuco, memang mirip kapal yang tengah tenggelam dalam air.</p>

2. Pempek Kecil

Ada tujuh jenis pempek yang digolongkan sebagai pempek kecil, yakni lenjer kecil, telur kecil, keriting, pistel, adaan, tahu, dan kulit. Tujuh pempek ini merupakan varian pempek yang umumnya ada di toko-toko pempek yang mengaku menjual varian pempek lengkap. Jika satu jenis saja tidak ada, maka boleh diragukan keotentikan toko pempek ini sebagai toko pempek yang mampu menghadirkan pempek-pempek kecil secara lengkap. Jika kita memesan pempek kecil di toko pempek yang ada di Palembang, cukup pesan pada pelayannya "Saya pesan pempek kecil." Pelayan akan datang dengan piring berisi 10 buah pempek kecil yang terdiri dari berbagai varian dengan mangkuk kecil dan sebotol cuco. Untuk menikmati pempek ini adalah dengan mencocol pempek ke dalam mangkuk kecil yang sudah diisi cuco sambil sesekali menghirup cukonya langsung dari mangkuk. Biasanya harga pempek-pempek ini dipukul rata, jadi untuk menghitungnya sang pelayan akan melihat piring tadi untuk menghitung berapa sisa pempek yang belum dimakan.

Hal ini sangat berbeda jika kita membeli pempek kecil di luar Palembang. Pempek kecil biasanya dibuat bagai pempek besar yang dimakan satu pempek

satu piring. Jadi, bila biasanya dalam sekali makan pempek adaan di Palembang bisa sampai menghabiskan lima pempek, namun jika membelinya di Yogyakarta misalnya, cukup dengan satu pempek saja. Cara makannya pun menjadi sangat berbeda. Orang yang bukan orang Palembang tidak mengenal istilah “Ngirup Cuko”, padahal di sinilah letak istimewanya makan pempek Palembang. Guruhnya rasa ikan yang kemudian berbalas dengan rasa pedasnya cuko menjadi sebuah perpaduan yang tak bisa digambarkan dengan kata-kata. Akan sangat tidak “kena” jika kemudian makan pempek kecil menggunakan sendok dan garpu seperti sedang makan steak. Ada idiom kecil tentang ini, bahwa jika ingin sedikit memahami orang Palembang, maka belajarlah dulu cara makan pempeknnya.

<p>Lenjer Kecil</p> 	<p>Pempek ini serupa dengan pempek lenjer namun ukurannya mini. Jadi, bila pempek lenjer besar biasanya bisa dipotong hingga 8 bagian, pempek lenjer kecil ini cukup satu bagiannya.</p>
<p>Pempek Telur Kecil</p> 	<p>Bentuk pempek ini mirip pempek kapal selam namun ukurannya lebih kecil. Bedanya lagi, telurnya tidak satu telur utuh, namun telur mentah yang sudah dikocok terlebih dahulu baru dimasukkan ke dalam adonan pempeknnya.</p>
<p>Pempek Keriting</p> 	<p>Bentuknya seperti bola mie keriting. Pembuatannya paling sulit karena harus dipirik menggunakan alat pirikan dan pempek ini juga satu-satunya pempek yang dibuat dengan cara dikukus/disteam. Biasanya, orang tua di Palembang akan membelikan pempek ini untuk anak-anak mereka yang masih balita.</p>
<p>Pempek Pistel</p> 	<p>Pempek pistel/kates ini bentuknya mirip kue pastel. Berisi tumisan pepaya muda dan ebi yang dimasak dengan santan, beserta bawang merah, bawang putih, lada dan garam. Menyantapnya bisa dengan direbus atau digoreng. Tidak semua toko pempek menjual pempek varian ini, mungkin karena berbahan isi sayuran sehingga tidak tahan lama.</p>
<p>Pempek Adaan</p> 	<p>Pempek adaan juga suka disebut pempek bulat. Pempek ini langsung digoreng tanpa harus direbus terlebih dahulu. Adonannya ditambah santan dan bawang, sehingga rasanya gurih khas santan dan wangi.</p>
<p>Pempek Tahu</p> 	<p>Pempek tahu merupakan pempek hasil perpaduan antara pempek dan tahu. Namun di sini tahu bukan sebagai isian. Mirip seperti siomay tahu, tahu diletakkan sebagai pembungkus pempek yang kemudian digoreng lagi.</p>
<p>Pempek Kulit</p>	<p>Sesuai namanya, pempek kulit terbuat dari kulit ikan, yakni sisa-sisa ikan yang dagingnya telah dibuat pempek jenis</p>

	<p>lainnya. Namun, meski berasal dari bagian ikan yang awalnya dikira tidak berguna lagi, rasanya tidak kalah nikmat dengan pempek yang lain. Sebelum dicampurkan ke dalam adonan, kulit ikan ini dihancurkan. Baru kemudian, adonannya ditambahkan telur agar lebih lembut. Usai adonan diolah, pempek dibentuk bulat pipih lalu digoreng. Kerenyahan pempek ini menjadi pilihan utama bagi mereka yang lebih suka akan panganan yang digoreng ketimbang direbus.</p>
---	--

3. Pempek Yang Dipanggang

<p>Pempek Panggang</p> 	<p>Pempek panggang/tunu adalah pempek yang usai dibentuk bulat, langsung dipanggang. Jika sudah masak, maka pempek dibelah dan diisi ebi, kecap manis dan cabe rawit yang ditumbuk. Biasanya pempek ini menjadi ukuran pintar tidaknya seseorang dalam membuat pempek. Karena dengan tidaknya adonan tersentuh minyak, maka kita bisa merasakan apakah pempek tersebut amis ikan atau tidak. Jika amis, bisa dipastikan terdapat kesalahan dalam pembuatannya.</p>
<p>Pempek Lenggang</p> 	<p>Pempek Lenggang merupakan pempek yang dicampur dengan telur bebek yang kemudian diletakkan di daun pisang yang sudah dibentuk seperti wadah kotak dan dibakar. Bisa juga digoreng namun dengan cara pengolahan yang sedikit berbeda. Pempek lenggang goreng berasal dari pempek lenjer yang dipotong kecil-kecil lalu disatukan dengan telur kocok lalu digoreng. Meski sama-sama enak, namun pempek lenggang panggang ini lebih populer.</p>
<p>3) Otak-otak</p> 	<p>Otak-otak merupakan pempek yang dibungkus daun pisang seperti lempur dan dipanggang. Dewasa ini, otak-otak banyak ditemui di berbagai kota di Indonesia. Bahkan salah satu tempat makan sekelas Es Teler 77 pun memiliki menu Otak-otak di dalamnya. Namun bila di Palembang teman makan otak-otak adalah cuko, di tempat lain diganti saus kacang atau sambal merah pedas.</p>

4. Pempek Non Ikan

Bila tidak ada ikan bukan berarti Wong Kito tidak bisa membuat pempek. Sebagaimana terminologi nama pempek yang kedua di atas, asalkan adonan itu dimpek-mpekan jadilah dia pempek. Namun juga tetap tidak bisa keluar dari definisi selanjutnya bahwa yang disebut pempek adalah panganan yang dimakan dengan cuko. Pempek non ikan ini ada delapan jenis, yakni:

1) Dos Lenjer		5) Dos Isi Udang	
2) Belah		6) Dos Nasi	
3) Dos Telur Kecil		7) Pempek Udang	
4) Dos Pistel		8) Pempek Gandum	

Pempek dos adalah pempek tanpa bahan dasar ikan, hanya sagu dan vetsin. Aktifitas ketika menggoreng yang kadang memercikkan minyak panas dan mengeluarkan bunyi "doss", menjadikan pempek ini dinamakan pempek dos. Pempek dos merupakan tiruan pempek kecil. Tanpa penggunaan ikan di dalamnya, menjadikan harga pempek ini jauh lebih murah ketimbang harga pempek ikan. Adapun pempek udang adalah pempek dengan bahan dasar udang dan sagu, warnanya agak kemerahan dan asalnya dari Sungsang. Sedangkan pempek gandum atau yang juga disebut godo-godo ini adalah pempek tanpa bahan dasar ikan, dan sagu diganti dengan terigu atau gandum.

5. Panganan Turunan Pempek

Sebagian pengamat kuliner mengatakan bahwa sesungguhnya panganan turunan pempek inilah sebenarnya baru terjadi percampuran kebudayaan antara Cina dan Palembang, khususnya untuk jenis Celimpungan dan Laksan. Hal ini karena masuknya santan yang asli Nusantara ke dalamnya. Panganan turunan ini jugalah yang sering menjadi bagian tata upacara di adat istiadat Palembang. Kelima jenis panganan turunan pempek ini sering dijadikan sebagai menu makan untuk acara pembubaran panitia pernikahan. Panganan-panganan ini dinilai tidak terlalu berat namun tetap bisa membuat kenyang orang yang memakannya.

1) Tekwan 	Mirip bakso ikan yang kemudian ditambahkan kaldu udang sebagai kuah, serta soun dan jamur kuping sebagai pelengkap.
---	---

<p>2) Model</p> 	<p>Mirip tekwan tetapi bahan dasar daging ikan dan sagu dibentuk menyerupai pempek tahu kemudian dipotong kecil-kecil dan ditambah kaldu udang sebagai kuah serta soun sebagai pelengkap. Ada 2 jenis model, yakni Model Ikan dan Model Gandum.</p>
<p>3) Laksan</p> 	<p>Berbahan dasar pempek lenjer tebal, dipotong melintang dan kemudian disiram kuah santan pedas.</p>
<p>4) Celimpungan</p> 	<p>Mirip laksan, hanya saja adonan pempek dibentuk mirip tekwan yang lebih besar dan disiram kuah santan.</p>
<p>5) Rujak Mie</p> 	<p>Perpaduan pempek lenjer yang dipotong-potong, tahu goreng, mie kuning, kecambah, ketimun, ebi, disiram cuco dan ditaburi kemplang merah.</p>

6. Kemplang dan Kerupuk

Kemplang dan kerupuk merupakan turunan pempek yang terakhir. Sebuah proses kuliner yang cukup panjang untuk kemudian bisa menghasilkan panganan ini. Sama seperti membuat pempek awalnya, kemplang maupun kerupuk harus diolah, baru dibentuk, direbus dan dikeringkan di bawah terik matahari, lalu digoreng atau dipanggang. Ide pembuatan kemplang/kerupuk ini juga yang kemudian mendasari munculnya pempek instan yang dikeringkan dan banyak dijual di pasaran untuk oleh-oleh. Ada banyak jenis dari kemplang atau kerupuk ini sendiri. Namun bila ingin dipersempit klasifikasinya, ada empat jenis utama, yakni Kemplang Goreng, Kemplang Panggang, Kemplang Tunu, dan Kerupuk.

Gambar 2.6 Berbagai Variasi Kemplang



Sumber: Anita (2014:125)

2.1.5.2 Identitas Budaya

Secara keseluruhan pempek juga dapat menyimbolkan identitas etnik Palembang. Simbol-simbol ini dikonstruksi dan direkonstruksi dengan sebuah pola makna dan signifikansi sesuai dengan ruang dan waktu. Pempek, terutama pada cukanya, memiliki karakteristik fisik dari bahan makanan yang dapat menjadi lambang identitas etnis melalui karakteristik rasa yang khusus. Karakteristik rasa ini juga dapat ditemukan pada masakan khas Palembang lainnya, seperti masakan pindang.

Pempek identik dengan wong Palembang, artinya dapat dikatakan pempek merupakan identitas budaya wong Palembang, yang lahir pada masyarakat kebudayaan Palembang. Pempek tidak lagi sekedar bahan makanan yang semata-mata untuk memenuhi kebutuhan biologis, tetapi pempek sudah menjadi suatu kebudayaan yang diturunkan dari pola-pola tingkah laku secara sosial sebagai hasil penyesuaian diri dengan lingkungan yang dihadapinya. Dalam pengertian ini, pempek memiliki simbol atau identitas kolektif wong Palembang, yang memiliki makna-makna tertentu sesuai dengan cara berpikir masyarakatnya. Pempek bukan sekedar makanan, tetapi sudah menjadi masakan. Pempek sebagai masakan yang membutuhkan suatu proses mulai dari memilih bahan, mengolah, memasak, dan menyakikan tidak lagi berdasarkan naluri biologis manusia, tetapi sudah menjadi bagian dari kebudayaan.

Pempek adalah konsep budaya, yang berarti berkaitan dengan kepercayaan, pantangan, aturan, teknologi, dan sebagainya yang tumbuh dan berkembang dalam kebudayaan masyarakat Palembang, sehingga menjadi ciri khas masyarakat tersebut dan yang membedakan dengan masyarakat lainnya. Pempek tidak terlepas dari penanda yang dilekatkan pada pempek tersebut yang dihubungkan dengan tanda lain, sehingga menyimbolkan makna-makna tertentu. Pada dasarnya cara membuat, mengolah, memasak, dan menyajikan pempek, serta memakannya adalah "teks" yang terdiri dari elemen-elemen yang saling berkaitan, sehingga membentuk sebuah "teks" yang berisi pesan-pesan tertentu atau ide-ide tertentu secara sosial.

Pesan-pesan tersebut berhubungan jati diri wong Palembang yang tidak terlepas dari cara pandang tentang dunianya dan bagaimana cara

pandangan tersebut diorganisasikan dan digunakan dalam kehidupannya sehari-hari. Pempek sebagai makanan telah menjadi identitas budaya *wong* Palembang. Berger (2005:108) bahkan menunjukkan bahwa makanan tidak hanya dapat dijadikan identitas budaya. Lebih jauh lagi, ia mengklasifikasikan makanan sebagai identitas nasional, sejajar dengan bendera, simbol, arsitektur, dan musik.

Makna dan simbol yang melekat pada pempek tidak begitu saja muncul, tetapi melalui proses kehidupan yang panjang, yang dikonstruksi dan direkonstruksi sesuai dengan konteks sosial budaya yang melingkupinya. Proses pembentukan ini berhubungan secara timbal balik dengan pola perilaku konsumsi mereka. Pempek makanan tradisional (kuliner lokal) yang dipengaruhi oleh kebiasaan makan masyarakat dan menyatu dalam sistem sosial budaya masyarakat di Sumatera Selatan khususnya Palembang. Masyarakat Palembang dalam kesehariannya menyantap pempek, saat kapan dan di manapun. Pempek dan budaya menunjukkan keterkaitan melalui pengalaman, cita rasa, sosial dan budaya yang tidak terlepas dari pengaruh perilaku manusia dan kebudayaan.

Makanan memiliki makna simbolik berdasarkan hubungan dengan pengalaman yang bermakna budaya. Bagaimana makan dan makanan menjadi kebiasaan memberikan kontribusi pada pengembangan transmisi budaya. Budaya membentuk nilai esensial pada makanan (pempek), tetapi ada kalanya nilai makanan terbentuk karena makanan itu sendiri. Seperti pemahaman makan pempek bagi masyarakat Palembang memperlihatkan bahwa pempek memiliki aktivitas simbolik tersendiri bagi masyarakat Palembang. Pempek menjadi prioritas, pempek merupakan kekuasaan terkuat yang menentukan perbedaan dan identitas.

Secara budaya pempek menggambarkan identitas lokal suatu pendukung budaya yang mencirikan lingkungan dan kebiasaan. Pempek bermakna simbolis terhadap tingkah laku masyarakat Kota Palembang dalam aktivitas kesehariannya. Dalam pandangan sosial kuliner (makanan) pempek bukan hanya sebagai sumber pemenuhan nutrisi, tetapi kuliner (makanan) memiliki nilai relasi dengan alam sekitar, nilai hidup, nilai karya, nilai ruang atau waktu, dan nilai relasi dengan sesama (Misnawati, 2017:345). Makanan menggambarkan budaya serta ekspresi kultur dari kreativitas individual dan kolektif yang lahir dari kristalisasi

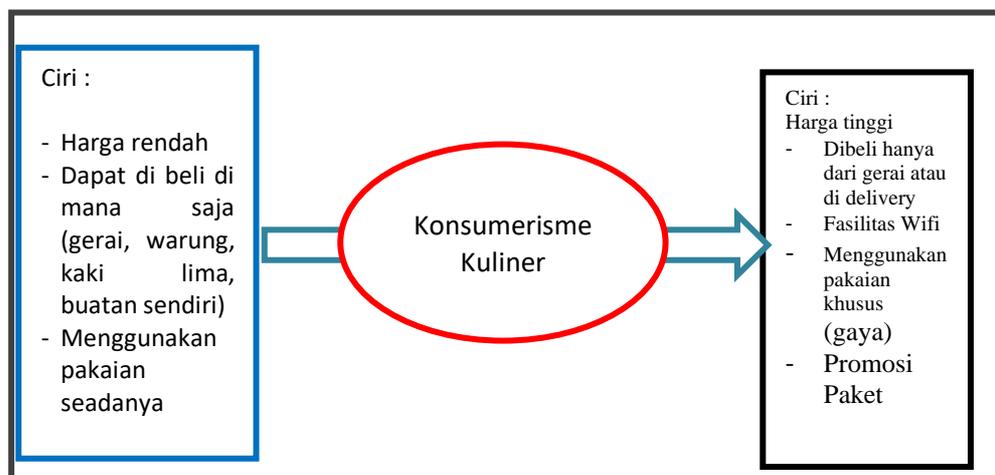
pengalaman manusia hingga pada akhirnya membentuk identitas etnis sebagai suatu pendukung budaya yang mencirikan lingkungan dan kebiasaan.

2.1.5.3 Kearifan Lokal

Kearifan lokal merupakan kebijaksanaan hidup yang berlandaskan pada sistem nilai budaya suatu masyarakat, yang terwujud dalam kebiasaan-kebiasaan masyarakat yang memiliki pemahaman yang sama mengenai sesuatu, baik dalam bentuk sistem artefak material maupun sistem nilai/gagasan. Pempek menunjukkan kuliner tradisional yang memiliki nilai-nilai kearifan lokal sebagai produk tradisi *wong ruma* dalam mengisi waktu senggangnya untuk membuat makanan dengan memanfaatkan sumber daya yang tersedia di lingkungan sekitarnya. Pempek juga sebagai makanan pokok yang berbasis pada sumber pangan lokal menumbuhkan kemandirian pangan pada masyarakat Palembang yang berpengaruh pada munculnya ketahanan pangan dan mengurangi ketergantungan terhadap makanan pokok lain.

Kreativitas budaya memberikan pada masyarakat Palembang sehingga mampu menghasilkan berbagai varian baru baik dan pembentukan citra dan simbolisasi budaya mewah dalam makanan dan penyajiannya dilakukan melalui penciptaan ruang-ruang dan acara-acara yang diinginkan. pempek merupakan media penting dalam upaya manusia berhubungan satu sama lain. Seperti tergambar dalam bagan berikut:

Gambar 2.7 Makan Sebagai Bentuk Konsumerisme

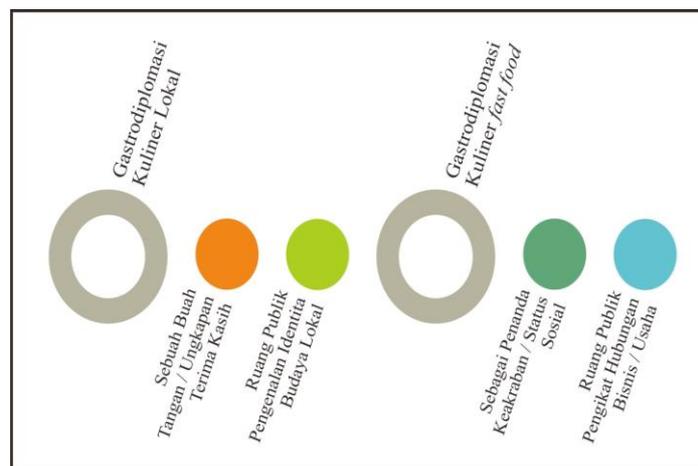


Sumber: Misnawati (2017:265)

2.2 Peran Pemangku Kepentingan Terhadap Pempek

Pempek menjadi alat komunikasi sebagai alat bagi manusia untuk mengarahkan atau mengatur manusia lain dalam suatu relasi sosial. Misalnya penjamuan makanan di istana gubernur sebagai suatu cara untuk menjalin relasi persahabatan demi keuntungan bisnis (secara simbolis atau strategis), ketimbang memuaskan selera atau memenuhi kebutuhan fisiologis tubuh. Kemudian pempek semenjak dahulu sebagai salah satu oleh-oleh atau buah tangan yang menjadi kekhasan dari daerah Palembang. Kecenderungan memberi buah tangan di Indonesia merupakan bagian dari sopan santun dan juga bagian dari ungkapan terimakasih kepada seseorang, dan dengan kayanya kebudayaan Indonesia menjadikan kebiasaan memberi kuliner khas sebagai penghargaan dan identitas budaya. Sedangkan gerai-gerai kuliner lokal dalam *gastrodiplomasi* digunakan hanya untuk memperkenalkan dan menciptakan pengenalan terhadap identitas seseorang. Seperti tampak pada bagan berikut:

Gambar 2.8 Kuliner sebagai Gastrodiplomasi



Sumber: Misnawati (2017)

2.3 Tranmisi dan Cara Pewarisan Pengetahuan dan Keterampilan Pempek

2.3.1 Internalisasi

Orang Palembang sangat dekat dengan pempek dan sangat membudaya dalam kehidupan mereka sehari-hari. Sejak kecil pempek diperkenalkan di rumah oleh ibu, ditemui di kantin sekolah, kampus, kantor dan pasar. Pempek juga dengan mudah dijumpai di sepanjang jalan di Palembang, di toko-toko, di

emperan, dan ada juga yang menjual dengan cara berjalan masuk ke perkampungan sambil bersepeda, sambil membawa rantang, atau sambil membawa bakul. Ketika lebaran atau natalan tiap-tiap rumah juga akan menyajikan pempek, bahkan di pesta pernikahan dan perjamuan tamu kehormatan juga ada pempek di pilihan makanan selingannya. Pempek bagi Wong Palembang boleh dikata sangat intim hubungannya

Pempek memang diterima dengan sangat baik oleh lidah orang Palembang. Pempek bagi Wong Kito secara fleksibel dapat dimakan kapan saja dan di mana saja. "Tiap istirahat pasti makan pempek, pernah jago malem-malem kangen makan pempek. Sampe becarian kemano-mano, akhirnyo dak kesampean. Jadi susah tiduk sampe pagi," kata Armawijaya, orang Palembang (dalam Anita, 2014:131).

Pempek menegaskan identitas budaya masyarakat Palembang (Anita, 2014). Melalui makan dan kebiasaan makan menjadi bagian dari siapa dan mengikat kita dan keluarga kita dalam nilai-nilai budayanya. Pempek merupakan tradisi konsumsi oleh masyarakat Kota Palembang. Kebiasaan makan pempek yang tidak mengenal waktu, tempat dan cara mendapat makanannya menunjukkan juga bahwa kuliner lokal pempek ini sudah terintergrasi dengan diri individu masing-masing. Sejak kecil para orang tua masyarakat Palembang mengenalkan kuliner pempeknya. Seperti gambar berikut:

Gambar 2.9 Internalisasi Pempek



Sumber: Dokumentasi Penyusun

Makan dan perilaku makan bukanlah bawaan sejak lahir tetapi merupakan proses hasil belajar. Pengalaman makan pempek merupakan pengalaman

pembelajaran apa yang diterima masyarakat sejak kecil. Kebiasaan makan (*food habit*) sebagai kebiasaan suatu kelompok sebagai refleksi dari cara suatu kebudayaan menetapkan standar perilaku individu dalam kelompoknya dalam hubungannya dengan makanan, sehingga kelompok tersebut memiliki pola makan (*food pattern*) yang umum. Menurut Asih (2010:38) "Kebiasaan adalah perbuatan sehari-hari yang dilakukan secara berulang-ulang dalam hal yang sama, sehingga menjadi adat kebiasaan (budaya) dan ditaati oleh masyarakat".

2.3.2 Sosialisasi

Masyarakat Palembang memaknai pempek sebagai budaya yang memberikan nilai, pengetahuan dan perilaku konsumsi. Nilai kuliner pempek sebagai budaya yang dilakukan secara turun temurun sehingga menghasilkan pengetahuan mulai dari cara memilih bahan makanan, mengolah dan menyajikan. Pempek akan menjadi lebih nikmat jika dimakan bersamaan dengan menyeruput cukonya. Perilaku menyeruput cuko, menjadi penciri bahwa masyarakat tersebut merupakan masyarakat Palembang yang bukan pendatang. Dengan demikian pempek (makanan) menjadi medium (jembatan) yang lewatnya orang akan menyatakan sesuatu dengan diri mereka (Misnawati, 2017:317). Selain itu juga *pempek* merupakan produk budaya yang mampu menggambarkan perubahan yang ada sejalan perkembangan zaman dan bersifat lintas budaya. Proses transmisi makna dalam pempek dapat membentuk rasa komunitas.

2.3.3 Enkulturasasi

Pempek adalah sumber bagi konstruksi identitas kultural sebagaimana orang Palembang menjalankan identitas kultural dan kompetensi kultural mereka untuk men-*decode* jenis *pempek* dengan cara tertentu. Ruang, sebagaimana dikatakan Massey (1994), bukanlah ruang "kosong" melainkan diproduksi secara kultural oleh relasi sosial (Barker, 2009:293). Jadi, ruang rumah, bangsa, kelas, ruang depan, dan lain-lain dikonstruksi di dalam dan melalui relasi sosial dan disemaikan dengan komitmen emosional agar ruang menjadi tempat. Perbedaan antara ruang dan tempat, menurut Silverstone (1994), ditandai dengan perasaan (Barker, *Ibid.*). Jadi, tempat adalah ruang yang diisi dengan pengalaman, memori,

kehendak dan hasrat manusia yang bertindak sebagai pemberi tanda penting identitas individu dan kolektif. Di Palembang, pempek dapat ditemukan di mana-mana. Bisa diproduksi sendiri di rumah atau dengan membelinya untuk alasan selera atau kepraktisan.

Berikut ini visualisasi pempek untuk memperkuat gambaran mengenai hal itu (Anita, 2014:152-154):

1. Pempek Kantin Sekolah



2. Pempek Gerobak/Kaki Lima



3. Pempek Mamang Sepeda



4. Pempek Rantang



5. Pempek Pasar



6. Pempek Toko Kecil



7. Pempek Hypermarket



8. Pempek Restoran



Selain tempat-tempat jualan *pempek* yang dilakukan secara konvensional seperti di atas, dewasa ini juga banyak berkembang penjualan pempek secara *online*. Beberapa situs website yang melayani penjualan pempek secara *online* dengan sangat mudah ditemukan. Sebelumnya, paket pempek ini sering dikeluhkan karena tidak tahan lama atau 3 hari telah berubah. Namun kini, pempek dapat dikirimkan melalui beberapa jasa ekspedisi yang hanya menghabiskan waktu satu hari.

Gambar 2.10 Pempek dan Masyarakat Palembang di Benteng Kuto Besak



Sumber: kotapalembang.blogspot.com

NASKAH AKADEMIK



PEMPEK PALEMBANG DARI INDONESIA SEBAGAI *INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE* (ICH) LIST UNESCO 2021

BAB III UPAYA PELESTARIAN WARISAN BUDAYA TAK BENDA (WBTB) PEMPEK PALEMBANG

Sebagaimana yang telah kita ketahui bahwa Pempek Palembang telah menjadi Warisan Budaya Takbenda (WBTB) Indonesia Tahun 2014. Saat itu ada 6 Warisan Budaya Takbenda Sumatera Selatan yang telah menjadi Warisan Budaya Takbenda Indonesia, yaitu: Pempek Palembang, Tari Gending Sriwijaya, Rumah Limas, Rumah Ulu, Guritan, dan Irama Batanghari Sembilan.

3.1 Perlindungan Pempek

Upaya Perlindungan Pempek yang telah dan sedang dilakukan oleh Pemerintah Provinsi Sumatera Selatan adalah:

1. Workshop Budaya Pempek oleh Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Provinsi Sumatera Selatan Tahun 2010;
2. Festival Kuliner Pempek yang diselenggarakan oleh Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Provinsi Sumatera Selatan pada Festival Sriwijaya setiap tahunnya;
3. Festival Kuliner Pempek yang diselenggarakan oleh Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Palembang pada Festival Kemilau Palembang dalam rangka hari jadi Kota Palembang setiap tahunnya;
4. Festival Kuliner Pempek yang diselenggarakan oleh Dinas Perindustrian dan Perdagangan Provinsi Sumsel pada Sumatera Selatan Expo setiap tahunnya;
5. Festival Kuliner Pempek yang diselenggarakan oleh Dinas Perindustrian

- dan Perdagangan Kota Palembang pada Sriwijaya Expo setiap tahunnya;
6. Cooking class bagi anak yang dilakukan oleh anggota asosiasi pengusaha pempek Palembang Tahun 2017 sampai sekarang;
 7. Cooking class bagi wisatawan yang dilakukan oleh anggota asosiasi pengusaha pempek Palembang;
 8. Pasar pempek dan kopi di pedestrian Sudirman setiap malam minggu yang diikuti oleh 40 brand pempek Palembang;

Adapun hambatan dalam upaya perlindungan Warisan Budaya Takbenda Pempek ini adalah keterbatasan dana/anggaran dari Pemerintah Provinsi Sumatera Selatan.

3.2 Pengembangan Pempek

Inisiatif yang telah dan sedang dilakukan dalam upaya pengembangan dan pelestarian Pempek Palembang oleh komunitas, kelompok, dan individu adalah:

1. Ibu Sumarni Bayu Anita, S.Sos, M.A, peneliti kuliner Pempek Palembang untuk Thesis kelulusannya dari S2 Kajian Budaya dan Media Universitas Gajah Mada Yogyakarta Tahun 2012 dan penelitian ini dipublikasikan menjadi buku berjudul *Pempek Palembang Mendeskripsikan Identitas Wong Kito Melalui Kuliner Lokal Kebanggaan Mereka* Tahun 2014 oleh Penerbit LeutikaPrio, Yogyakarta dengan No. ISBN: 978-602-225-816-2. Buku tersebut dilaunching di Aula Ismail Djalili STISIPOL Candradimuka Palembang, 5 Juni 2014.

Gambar 3.1 Launching Buku Pempek Palembang Tahun 2014



Sumber: Dokumentasi Penyusun

- Ibu Sumarni Bayu Anita, S.Sos, M.A melakukan bedah buku Pempek Palembang di Palembang Indah Mall (PIM) yang diselenggarakan oleh Toko Buku Gramedia pada 8 Juli 2014.

Gambar 3.2 Bedah Buku Pempek Palembang di PIM



Sumber: Dokumentasi Penyusun

- Ibu Sumarni Bayu Anita, S.Sos, M.A berbicara tentang Pempek Palembang di Sriwijaya TV pada 2 Oktober 2014.

Gambar 3.3 Narasumber Pempek Palembang di Sriwijaya TV



Sumber: Dokumentasi Penyusun

- Ibu Sumarni Bayu Anita, S.Sos, M.A berbicara tentang Pempek Palembang di Komunitas Kompasiana Palembang (Kompal) pada 30 Juli 2016.

Gambar 3.4 Narasumber Pempek Palembang di Kompal



Sumber: Dokumentasi Penyusun

5. Ibu Dr. Desy Misnawati, peneliti kuliner dalam disertasi yang berjudul *Kuliner sebagai Simbol Komunikasi dari Pasca FIKOM Universitas Padjadjaran Bandung tahun 2017*;
6. Palembang Icon sebagai salah satu Mall terbesar di Kota Palembang juga telah menyelenggarakan Festival Pempek Palembang setiap tahun sejak tahun 2015 sampai sekarang;

Gambar 3.5 Pempek Festival di Palembang Icon (16 Oktober 2016)



Sumber: Dokumentasi Penyusun

7. Adanya Asosiasi Pengusaha Pempek Palembang yang berupaya melestarikan Pempek Palembang Tahun 2018;
8. Ada lebih dari 1000 brand Pempek Palembang di Sumatera Selatan yang akan terus bertambah setiap tahunnya;
9. Ada kampung atau sentra produksi pempek, contoh Kampung Pempek Sekanak dan Kampung Pempek 26 Ilir dari Tahun 2000;

Gambar 3.6 Salah Satu Toko Pempek di Kampung Pempek Sekanak



Sumber: www.idntimes.com

10. Ada inovasi pempek dengan ragam rasa, bentuk dan warnanya, contohnya pempek keju, pempek sosis, pempek kentang, pempek tabok, pempek branak dan pempek warna warni, dan lain-lain.

3.3 Pemanfaatan Pempek

Saat ini perlindungan atas pemanfaatan Warisan Budaya Takbenda Pempek yang telah diselenggarakan secara informal dan nonformal adalah:

1. Sosialisasi proses pembuatan Pempek Palembang untuk turis lokal dan asing di gerai ataupun outlet Pempek Palembang;
2. Proses pembuatan pempek di 10 Ulu, 26 Ilir, dan 27 Ilir Palembang;
3. Proses pembuatan pempek di Kampung Kapitan Palembang.
4. Sosialisasi pemerintah tentang penggunaan pempek Palembang yang dikuatkan dengan surat edaran Gubernur Sumsel No. 016/SE/PERIND/2019.

3.4 Rencana Aksi Untuk Pelestarian Pempek

Rancangan Rencana Aksi oleh Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Provinsi Sumatera Selatan adalah :

1. Workshop Kreasi Pempek Palembang;
2. Workshop Manajemen Pempek Palembang;
3. Dan Lain-lain.

Rancangan Rencana Aksi oleh Pelaku Usaha dan Komunitas adalah :

1. Membuat Kampung Pempek lebih masif;
2. Membuat Komunitas Penyuka Pempek.

NASKAH AKADEMIK



PEMPEK PALEMBANG DARI INDONESIA SEBAGAI *INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE* (ICH) LIST UNESCO 2021

BAB IV KONTRIBUSI PEMPEK DALAM PELESTARIAN INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE

Berikut ini kontribusi Pempek Palembang dari Indonesia dalam upaya pelestarian *Intangible Cultural Heritage* (ICH) yang kemudian akan didaftarkan dalam list UNESCO 2021, yaitu:

4.1 Visibilitas dan Kesadaran Nilai-nilai Penting Pempek

*Dak mungkin wong Palembang kalo dak seneng makan pempek.
Makanan pokok wong Palembang itu iyolah pempek.
--Sultan Iskandar Mahmud Badaruddin—*

Aspek visibilitas dan kesadaran nilai-nilai penting pempek merupakan fokus pada hubungan antara orang-orang Palembang dengan pempek itu sendiri. Adapun teorinya, berangkat dari rumusan Kathryn Woodward tentang identitas yang dibentuk lewat 'penandaan perbedaan' sehingga membentuk sistem penggolongan yang setidaknya menjadi dua kelompok yang saling berlawanan—wong Palembang dan dengan wong non-Palembang dan pemikiran Mary Douglas mengenai penciptaan 'orang dalam' dan 'orang luar' serta konstruksinya dalam struktur sosial. Sehingga *frame* bahasan ini adalah bahwa antara pempek dan wong Palembang tercipta ikatan kuat yang saling memiliki. "Dak mungkin wong Palembang kalo dak seneng makan pempek. Makanan pokok wong Palembang itu iyolah pempek," menjadi kalimat identitas yang kerap kali muncul laksana segurat

hukum alam yang akan selalu dikenakan bagi mereka yang mau dikatakan sebagai wong Palembang.

Gambar 4.1 Pempek: Ikon Kuliner Kota Palembang



Sumber: Anita (2014:147)

Adapun visibilitas dan kesadaran yang muncul di tengah masyarakat Kota Palembang akan nilai-nilai penting pempek adalah:

1. Pempek Sebagai Konstruksi Identitas Kultural Wong Kito

Memakan pempek membentuk dan dibentuk oleh berbagai identitas kultural. Pempek adalah sumber bagi konstruksi identitas kultural sebagaimana orang Palembang menjalankan identitas kultural dan kompetensi kultural mereka untuk men-decode jenis pempek dengan cara tertentu. Ketika pempek mulai menasional bahkan mengglobal, maka tempat pempek dalam pembentukan identitas etnis dan identitas nasional semakin menunjukkan arti pentingnya. Arti penting pempek tidak terletak pada makna tekstual dan interpretasinya, melainkan pada tempatnya di dalam ritme dan rutinitas kehidupan domestik maupun publik sehari-hari. Makan pempek, terutama, adalah sesuatu yang umum orang Palembang lakukan di ruang domestik tertentu, seperti ruang keluarga, atau ruang publik tertentu, seperti kantin sekolah. Maka, bagaimana pempek mengkonstruksi orang Palembang dalam hal ini dilihat pada ruang tempat pempek dimakan, dengan menyatakan antara ruang, aktivitas dan konstruksi identitas. Hal ini sebagaimana difokuskan terutama kepada hubungan antara ritual, ruang di mana mereka makan pempek dengan produksi identitas kultural.

2. Pempek Bagi Wong Kito: Pendefinisian Ulang dan Reproduksi

Pempek sebagai identitas Wong Kito juga dapat ditinjau melalui bagaimana mereka melakukan pendefinisian ulang dan reproduksi atas pempek melalui pernyataan dalam bentuk simbol, gambar, atau pantun yang dapat dilihat dari kreatifitas mereka mengubah lagu mengenai Pempek Kapal Selam sebagaimana di bawah ini. Dari syair lagu Pempek Kapal Selam tersebut sangat terlihat bentuk identifikasi dari identitas yang sangat membedakan antara wong Palembang dengan yang bukan wong Palembang. Kalimat pertama yang diawali "Wong asing pacak heran, Kapal Selam pacak dimakan" jelas menunjukkan bahwa perbedaan yang paling nyata antara wong Palembang dengan yang bukan wong Palembang adalah kebiasaan makannya. Namun, kalimat yang kemudian berupa ajakan "Datang bae ke Palembang" merupakan bentuk kompromi Wong Palembang untuk memperkenalkan pempek ke masyarakat luas. "Pempek Kapal Selam, makanan ciri Palembang" jelas langsung menyatakan bahwa pempek adalah ikon kuliner kota ini. Begitu yakinnya wong Palembang akan kuliner kebanggaan mereka ini sehingga selalu memastikan bahwa siapapun yang memakannya akan ketagihan. Sebuah bentuk konstruksi identitas wong Palembang yang sangat gamblang yang dalam hal ini diwakili oleh sebuah jenis makanan kudapan ringan yang bernama pempek.

Lagu Pempek Kapal Selam

Wong asing pacak heran,
Kapal Selam pacak dimakan
Sebab di sano dak katek
Terjadi pecak di sini

Kalau awak pengen tau
Datang bae ke Palembang
Liat sehari banyak nian
Dimakanin Wong Palembang

Kalau memang belum tau
Siapo bae pasti heran
Tapi kalau awak tau
Awak pacak ketagihan

Reff:
Pempek Kapal Selam
Makanan ciri Palembang
Di jeronyo isi telok
Dimakannyo campur cuko

Pempek Kapal Selam
Terkenal di mano-mano
Kalau makan samo cuko
Alangkah lemak rasonyo

(Lagu Pempek Kapal Selam)

(Orang asing bisa heran)
(Kapal Selam bisa dimakan)
(Sebab di sana tidak ada)
(Terjadi seperti di sini)

(Kalau kamu ingin tahu)
(Datang saja ke Palembang)
(Lihat sehari banyak sekali)
(Dimakan orang Palembang)

(Kalau memang belum tahu)
(Siapa saja pasti heran)
(Tapi kalau kamu tahu)
(Kamu bisa ketagihan)

(Reff:)
(Pempek Kapal Selam)
(Makanan ciri Palembang)
(Di dalamnya isi telur)
(Dimakannya campur cuko)

(Pempek Kapal Selam)
(Terkenal di mana-mana)
(Kalau makan sama cuko)
(Alangkah enak rasanya)

Menurut Appadurai dan Hannerz (sebagaimana dikutip dalam Abdullah, 2010:43) bahwa keberadaan seseorang dalam lingkungan tentu di satu pihak mengharuskan penyesuaian diri yang terus-menerus untuk dapat menjadi bagian dari sistem yang lebih luas. Namun di lain pihak, identitas asal yang telah menjadi bagian sejarah kehidupan seseorang

tidak dapat ditinggalkan begitu saja, bahkan kebudayaan asal cenderung menjadi pedoman dalam kehidupan di tempat yang baru. Apa yang dikatakan Appadurai dan Hannerz itu juga terjadi terhadap Wong Palembang dengan kotanya, dan pempek sebagai kuliner khas mereka menjadi salah satu "pedoman" yang harus selalu dipegang dalam hidup mereka.

4.2 Dampak yang Diharapkan

Dari visibilitas dan kesadaran nilai-nilai penting pempek, maka dampak yang diharapkan adalah berusaha untuk mempatenkan pempek sebagai makanan khas Palembang harus segera dilakukan. Tentunya tidak hanya pempek saja, namun juga seluruh makanan tradisional yang ada di Palembang. Berikut ini poin-poin yang harus dicatat mengapa orang Palembang wajib hukumnya untuk melestarikan pempek dan dampaknya:

- 1) Ibu yang memegang peranan penting dalam keluarga perlu lebih sering menghadirkan pempek dalam upaya menjaga keberlangsungan tradisi.
- 2) Pempek merupakan hasil dialog kuliner antara Indonesia (Palembang) dengan bangsa lain (Cina) dan telah menjadi bagian dari tradisi keluarga Indonesia sejak tahun 1600-an.
- 3) Dengan melestarikan pempek, berarti ikut memberi dukungan pada produksi dalam negeri dan menambah kekuatan lokal.
- 4) Pempek menjadi bukti nyata perkembangan budaya, tradisi dan kuliner di Indonesia umumnya dan Palembang khususnya.
- 5) Keinginan memasak pempek yang telah menjadi tradisi kuliner berumur ratusan tahun ini perlu terus dikembangkan lagi.

4.3 Penghormatan Keanekaragaman Budaya dan Kreativitas Manusia

Penghormatan keanekaragaman budaya dan kreativitas manusia, khususnya mengenai pempek merujuk tentang adanya resistensi kepribadian yang begitu besar bagi Wong Palembang terhadap pempek yang dijual di luar Palembang. Bila kita memperhatikan pusat-pusat kuliner yang menjajakan

makanan khas daerah tertentu, seperti halnya pempek seringnya diberikan embel-embel tambahan kata "asli". Hal ini biasanya terjadi di kota yang memang bukan dari asal makanan itu sendiri. Sebenarnya bila ditelusuri lebih lanjut, ada tiga hal yang menjadi dasar kata-kata asli ini patut ditambahkan. Pertama, si penjual atau orang yang membuat pempek adalah orang yang berasal dari Palembang. Kedua, bahan-bahan yang digunakan untuk membuat pempek dan cuko itu sendiri asli didatangkan dari Palembang. Lalu ketiga, standar pengolahan pempek yang lazim seperti yang dilakukan oleh orang Palembang terhadap pempek sekaligus cukonya. Sehingga kalau ternyata minimal dari satu hal ini tidak ada, maka seyogyanya belum atau bahkan tidak layak si penjual pempek itu menambahkan kata asli di merk dagangnya.

Pada akhirnya, tim penyusun naskah akademik ini berharap bahwa atas pengakuan pempek di kancah internasional maka akan tercipta penghormatan terhadap keanekaragaman budaya dan kreatifitas manusia dengan poin-poin sebagai berikut:

- 1. Orang Palembang adalah Pembuat Pempek Pertama**

Hal pertama yang berkaitan dengan orangnya langsung bertindak sebagai subyek yang langsung terlibat dalam penciptaan suatu produk budaya yang dalam hal ini adalah pempek. Banyak pihak, terutama orang Palembang sendiri yang menyangsikan bila pempek buatan orang luar Palembang rasanya tidak se enak buatan orang Palembang asli. Meski hal ini memang bukan suatu hal yang dapat dipastikan kebenarannya seratus persen. Untuk mampu membuat pempek dan cuko yang enak membutuhkan keterampilan dan pengetahuan. Cukup banyak orang Palembang asli yang tidak bisa membuat pempek, oleh karena itu mereka lebih memilih untuk membelinya. Praktis dan dijamin enaknya menurut selera mereka masing-masing. Meski sedikit banyak memiliki nuansa etnosentris, namun kenyataan di lapangan pada umumnya memang demikian. Setiap orang memang bisa membuat pempek, namun untuk mendapatkan citarasa yang benar-benar seperti pempek Palembang, baik untuk kelas bawah, menengah, atau atas, tetap tidak mudah.

Hal ini sangat dimungkinkan karena lidah orang Palembang yang sudah terbiasa dengan pempek dan cukonya sedari kecil tentu akan sangat selektif ketika harus merasakan pempek dan cuko buatan di luar wilayah masa kecilnya. Sebuah tulisan dari Ilyani Sudarjat di kompasiana.com yang bertajuk "*Pempek Indonesia di Kairo Ternyata Digemari Bule Juga*" (2011) nyatanya juga melibatkan orang Palembang yang membuatnya. Ia menulis, bahwa di Kairo ada sebuah warung Indonesia di pingir jalan dan pengunjungnya sangat ramai yang bernama Warung Ampera. Di sini yang terkenal adalah pempeknya dan yang membuatnya asli mahasiswa Al Azhar asal Palembang. Namun pelanggannya bukan orang Indonesia, Malaysia atau Thailand saja, tetapi juga banyak bule dari Eropa.

2. **Bahan Baku Pempeknya Berasal Dari Palembang**

Hal kedua, berkaitan dengan bahan baku yang digunakan untuk membuat pempek dan cukonya. Bukan hal yang berlebihan bila untuk menghasilkan citarasa yang mirip maka bahan-bahan yang digunakan pun harus mirip. Hal ini alih-alih ditengarai oleh bahan-bahan yang digunakan untuk mengolah pempek dan cuko itu sendiri. Faktor alam tempat bahan-bahan itu diolah akan ikut mempengaruhi citarasa dari makanan tersebut, termasuk pempek. Bila bahan utama untuk pempek nyatanya cukup mudah diperoleh di pasaran nasional, seperti ikan Tenggiri atau ikan Gabus, tetapi tidak dengan pembuatan cukonya. Memang ada bumbu-bumbu khas yang membuat cuko Palembang sulit ditiru.

3. **Standar Pengolahannya Sama Seperti Pempek di Palembang**

Adapun hal ketiga adalah standar pengolahan atau cara membuat pempek yang kemudian juga berimbas pada penampilan yang berbeda dan penambahan bahan-bahan yang seharusnya tidak perlu untuk ditambahkan. Banyaknya varian pempek saat ini adalah suatu hal yang bagus namun kadang kekreatifitasan tersebut tak urung membuat heran wong Palembang sendiri. Meski ada pihak yang menyatakan tidak masalah

bila saat ini terjadi perkembangan kreatifitas dalam pengolahan pempek asalkan pempek tetap diakui sebagai trade mark wong Palembang. Namun tak pelak, ada pula suara yang dengan keras menyatakan untuk disebut sebagai pempek Palembang haruslah yang bentuk, rasa, dan penampilannya sama persis seperti pempek yang dijual di Palembang.

Mendukung atau tidak mendukung berkembangnya rasa maupun varian pempek dewasa ini adalah sebuah pilihan yang sulit. Namun keaslian memang akan ditunjukan pada bentuk-bentuk pempek yang sudah melalui periodisasi yang cukup lama sehingga sudah sangat akrab di lidah penikmatnya. Meski memang tidak ada standar pembuatan pempek karena selain resep pempek ini sendiri belum dipatenkan dan setiap orang Palembang memiliki resep turunan keluarga sendiri-sendiri. Namun berikut ini standar resep pempek dan cukonya:

Resep Dasar Pempek Palembang



Bahan:

500 gram daging ikan tenggiri/gabus/belida giling
10 sendok makan air es/dingin
150 gram tepung sagu/tapioka
2 sendok teh garam
1/2 sendok teh vetsin

Cara Membuat:

1. Keluarkan daging ikan giling dari freezer, cairkan.



2. Masukkan air es, vetsin, dan garam. Aduk sampai lengket.



3. Tambahkan tepung sagu atau kanji sedikit demi sedikit sambil diuleni/diuli hingga tidak menempel lagi ditangan.



4. Uleni adonan sampai rata.



5. Ambil sedikit adonan dasar dan dibentuk sesuai dengan jenis pempek.



6. Pempek siap dimasak.

Resep Cuko Pempek



Bahan:

- 500 gram gula merah/gula aren warna coklat tua
- 50 gram asam jawa
- 4 sendok teh cuka putih/cuka dixi (untuk mengawetkan)
- 5 gelas air
- 5-8 siung bawang putih, cincang halus atau tumbuk
- 2 sendok makan ebi dihaluskan
- 20-30 buah cabai rawit, dihaluskan
- 1 sendok makan tongcai berikut tangkainya, cincang/giling halus
- 1-2 sendok teh garam (d disesuaikan)

Cara Membuat:

1. Didihkan air dan gula merah, asam jawa, air, dan cuka dengan api kecil, setelah gula larut, angkat lalu saring.



2. Masukkan bawang putih, ebi, cabai rawit, garam, dan tongcai.



3. Masukkan cabai, garam. Sebaiknya sambil dicicip, disesuaikan dengan selera. Didihkan kembali lalu angkat. Sajikan dengan irisan mentimun.

NASKAH AKADEMIK



PEMPEK PALEMBANG DARI INDONESIA SEBAGAI *INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE* (ICH) LIST UNESCO 2021

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Pempek yang disajikan bersama cuko disadari memiliki nilai sosial yang tinggi bagi Wong Palembang. Tidak hanya menjadi makanan fisiologis semata, namun lebih dari itu. Pempek bagi Wong Palembang juga mengandung nilai-nilai kebersamaan, kebanggaan, dan jati diri. Sebagian besar Wong Kito atau orang Palembang juga sepakat jika mengamini pempek bisa menjadi alat pemersatu Wong Kito bahkan secara luas pempek juga dapat menjadi pemersatu untuk tingkat nasional. Dari pemahaman ini dan paparan pada Bab I hingga Bab IV pada Naskah Akademik **PEMPEK PALEMBANG DARI INDONESIA SEBAGAI *INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE* (ICH) LIST UNESCO 2021**, maka dapat ditarik kesimpulan dan saran, yaitu:

5.1 Kesimpulan

Adapun kesimpulan dari paparan naskah akademik ini adalah:

1. Pempek merupakan makanan asli dari Palembang, Sumatera Selatan, Indonesia dengan sejarah, perkembangan, dan inovasi secara terus-menerus oleh orang Palembang itu sendiri sebagai pencipta budaya kuliner kotanya.
2. Berdasarkan penelitian terakhir oleh Anita (2014), pempek sendiri mengalami perkembangan yang pesat hingga dapat diklasifikasikan menjadi 29 varian yang terdiri atas: 12 varian pempek ikan (2 Pempek Besar: Pempek Lenjer dan Pempek Kapal Selam; 7 Pempek Kecil: Pempek Lenjer Kecil, Pempek Telur Kecil, Pempek Keriting, Pempek Pistel,

Pempek Adaan, Pempek Tahu, dan Pempek Kulit; dan 3 Pempek Yang Dipanggang: Pempek Panggang, Pempek Lenggang dan Otak-otak), 8 varian pempek non ikan (Pempek Dos Lenjer, Pempek Belah, Pempek Dos Telur Kecil, Pempek Dos Pistel, Pempek Dos Isi Udang, Pempek Dos Nasi, Pempek Udang, dan Pempek Gandum), 5 varian makanan turunan pempek tingkat pertama (Rujak Mie, Model, Tekwan, Celimpungan, dan Laksan), dan 4 varian kemplang/kerupuk sebagai makanan turunan pempek tingkat kedua. Kenyataan ini menunjukkan bila Wong Palembang sangat produktif dalam menciptakan pempek itu sendiri, bahkan dewasa ini banyak jenis-jenis pempek kreasi lain di luar yang telah diklasifikasikan di atas.

3. Pempek memiliki tempat sebagai makanan yang menjadi identitas nasional yang dalam hal ini menjadi identitas kultural atau ikon kuliner khususnya bagi masyarakat Kota Palembang. Bahkan bagi Wong Palembang, pempek tak hanya menjadi ikon kuliner semata tapi lebih dari itu. Pempek seolah menjadi simbol kebanggaan identitas yang terus dikonstruksi wong Palembang.
4. Bentuk-bentuk konstruksi itu hadir dalam keseharian mereka, sekaligus dinyatakan dalam bentuk lagu, humor, tulisan atau membuat dan memakan pempek tersebut secara langsung. Boleh jadi, karena pempek ini juga Wong Palembang akan hidup tanpa dihalangi sekat-sekat strata sosial.
5. Pempek sebagai produk budaya sekaligus sebagai produk pasar bisa menjadi identitas pemersatu, disatukan oleh rasa, tidak hanya oleh orang Palembang sendiri bahkan oleh orang yang bukan Palembang yang ingin ikut melebur ke dalamnya.

5.2 Saran

Dari kesimpulan di atas, maka saran yang kami ajukan adalah:

1. Melalui pempek ini, sosialisasi mengenai Wong Palembang dan pempeknya yang dapat ditempuh dengan terus mengembangkan usaha pempek di seluruh wilayah Indonesia. Munculnya keraguan tentang

keaslian pempek Palembang dapat diatasi dengan (1) penjual atau orang yang membuat pempek adalah orang yang berasal dari Palembang; (2) bahan-bahan yang digunakan untuk membuat pempek dan cuko itu sendiri asli didatangkan dari Palembang; dan (3) standar pengolahan atau cara membuat pempek yang menggunakan kelaziman seperti yang dilakukan oleh orang Palembang terhadap pempek sekaligus cukonya.

2. Untuk memperkuat seluruh paparan di atas, setelah memperoleh pengakuan secara nasional, maka diperlukan pengakuan secara internasional pula sehingga pempek Palembang dari Indonesia diajukan sebagai *Intangible Cultural Heritage (ICH) List UNESCO* Tahun 2021.



DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, Irwan. 2010. *Konstruksi dan Reproduksi Kebudayaan*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Agmasari, Silvita. 4 April 2017. *Unik, Nama Asli Pempek dan Asal Usulnya*.
<https://palembang.tribunnews.com/2017/04/04/unik-nama-asli-pempek-dan-asal-usulnya>. (diakses tanggal 1 Juli 2019).
- Anita, Sumarni Bayu. 2014. *Pempek Palembang Mendeskripsikan Identitas Wong Kito Melalui Kuliner Lokal Kebanggaan Mereka*. Yogyakarta: LeutikaPrio.
- Brierly, Joanna Hall. 1994. *The Story of Indonesia's Spice Trade*. Oxford University Press.
- Festinger L, Schachter S, Back K. 1950. *Social pressures in informal groups: A study of human factors in housing*. Stanford, CA: Stanford University Press.
- Hanafiah, Djohan. 1995. *Melayu-Jawa Citra Budaya dan Sejarah Palembang*. Jakarta: PT RajaGrafindo Persada.
- Humas Pemerintah Daerah Tingkat II Kotamadya Palembang. 1991. *Petunjuk Kota Palembang*. Palembang: PD Prima.
- Laiya, B. 1983. *Solidaritas Kekeluargaan Dalam Salah Satu Masyarakat Desa Di Nias – Indonesia*. Jakarta: Gadjah Mada University Press.
- Levi-Stauss, Claude. 1963. *Structural Anthropology*. New York: Anchor Books.
- Lombard, Denys. 2000. *Nusa Jawa: Silang Budaya Kajian Sejarah Terpadu Bagian II: Jaringan Asia* (Judul asli: *Le Carrefour Javanais; Essai d'histoire globale II. Les reseaux asiatiques*). Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Misnawati, Dessy. 2017. *Kuliner Sebagai Simbol Budaya (Studi Etnografi Komunikasi Kuliner Lokal dan Fast Food pada Masyarakat di Kota Palembang)*. Disertasi. Bandung: Pascasarjana Universitas Padjajaran.
- Misnawati, Dessy. 2018. *Gastrodiplomacy Kuliner dan Pengembangan Potensi Ekonomi Kreatif pada Masyarakat Kota Palembang*. Universitas Bina Darma Palembang.
<http://www.binadarma.ac.id>

- Misnawati, Dessy. 2019. *Kajian Simbolisme Kuliner Mpek Mpek Dalam Interaksi Sosial Masyarakat Palembang*. Jurnal Vokasi Indonesia. <http://jvi.ui.ac.id>.
- Myers, David. 2010. *Psikologi Sosial*. Jakarta: Salemba Humanika.
- Pham, M. J. 2013. "Food as Communication: A Case study of South Korea's Gastrodiplomacy." *Journal of International Service*, 1-22. <https://thediplotatistdotcom.wordpress.com/2013>. Retrieved, Sabtu, 20 Juli 2019.
- Purnama, Dadang Hikmah. 2000. "Rumah Limas dan Struktur Pemikiran Orang Palembang." *Tesis*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Rahman, Fadly. 2011. *Rijsttafel Budaya Kuliner di Indonesia Masa Kolonial 1870-1942*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Reid, Anthony. 2011. *Asia Tenggara Dalam Kurun Niaga 1450-1680 Jilid 1: Tanah di Bawah Angin*. Jakarta: Yayasan Pustaka Obor Indonesia.
- Rockower, P. S. 2012. Recipes for gastrodiplomacy. *Place Branding and Public Diplomacy*, 8(3), 235– 246.
- Rozalena, Agustin. 2017. "Makna Simbolik Komunikasi Merek Kuliner Khas Palembang di Bandung." *MediaTor*, Vol 10 (2), Desember 2017, 257-267. <https://ejournal.unisba.ac.id/index.php/mediator/article/view/3197>. Retrieved, Minggu 21 Juli 2019.
- Sudardjat, Ilyani. 22 September 2011. *Pempek Indonesia di Kairo Ternyata Digemari Bule Juga*. <<http://wisata.kompasiana.com/kuliner/2011/09/22/pempek-indonesia-di-kairo-ternyata-digemari-bule-juga/>> (diakses 2 Januari 2012).
- Sumantri, Muhammad S. 2015. *Hakikat Manusia dan Pendidikan*. <https://repository.ut.ac.id/4028/1/MKDK4001-M1.pdf>. Retrived, Sabtu 20 Juli 2019.

