



Historical Traces and Cultural Values of Palembang's Traditional Culinary Heritage as an Indonesian Cultural Icon

Anastasia Clarisa Sadono
Universitas Negeri Jakarta

Corresponding Author: Anastasia Clarisa Sadono
anastasiacclarisa11@gmail.com

ARTICLE INFO

Kata Kunci: Culinary, Pempek, Palembang, Traditional, Cultural

Received : 17 April

Revised : 20, May

Accepted: 21, June

©2023 Sadono: This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Atribusi 4.0 Internasional](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



ABSTRAK

This research aims to explore the history and cultural value of Pempek, a traditional Palembang food which has become an icon of Indonesian culture using qualitative literature study methods. Through a historical and ethnographic approach, this study reveals the origins of Pempek, the development of the recipe, and its role in the lives of the people of Palembang. This research also highlights the contribution of Pempek in strengthening local and national cultural identity. It is hoped that the research results will increase appreciation of Pempek as a culinary heritage, encourage the preservation of culinary traditions, and provide insight into the tourism industry and cultural education in Indonesia. This research contributes to cultural preservation and strengthening national identity through understanding and appreciation of traditional culinary heritage.

Pempek: Jejak Sejarah dan Nilai Budaya Warisan Kuliner Tradisional Palembang sebagai Ikon Budaya Indonesia

Anastasia Clarisa Sadono
Universitas Negeri Jakarta

Corresponding Author: Anastasia Clarisa Sadono
anastasiaclarisa11@gmail.com

ARTICLE INFO

Kata Kunci: Kuliner, Pempek, Palembang, Tradisional, Budaya

Received : 17 April
Revised : 20, Mei
Accepted: 21, Juni

©2023 Sadono: This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Atribusi 4.0 Internasional](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



A B S T R A K

Penelitian ini bertujuan mengeksplorasi sejarah dan nilai budaya Pempek, makanan tradisional Palembang yang telah menjadi ikon budaya Indonesia dengan metode kualitatif studi pustaka. Melalui pendekatan historis dan etnografis, studi ini mengungkap asal-usul Pempek, perkembangan resep, serta peranannya dalam kehidupan masyarakat Palembang. Penelitian ini juga menyoroti kontribusi Pempek dalam memperkuat identitas budaya lokal dan nasional. Hasil penelitian diharapkan dapat meningkatkan apresiasi terhadap Pempek sebagai warisan kuliner, mendorong pelestarian tradisi kuliner, dan memberikan wawasan bagi industri pariwisata serta pendidikan budaya di Indonesia. Penelitian ini berkontribusi pada pelestarian budaya dan penguatan identitas bangsa melalui pemahaman dan apresiasi terhadap warisan kuliner tradisional.

PENDAHULUAN

Sejak dahulu hingga sekarang, kuliner menjadi bidang yang telah dipeluk erat dan diperdalam karena telah menjadi aspek kehidupan yang diperlukan di setiap zaman. Kuliner menjadi aspek kehidupan yang diperuk erat dan tetap bertahan menjadi kebutuhan primer manusia. Makanan juga memiliki kemampuan untuk mencerminkan nilai-nilai yang dipegang oleh suatu kelompok masyarakat. Misalnya, penggunaan bahan-bahan organik atau penerapan metode memasak yang ramah lingkungan dapat mencerminkan kesadaran akan pentingnya keberlanjutan dan kesehatan.

Makanan memiliki peran sebagai sarana untuk menyampaikan identitas budaya dari suatu wilayah atau komunitas. Berkaitan dengan kuliner, kuliner Indonesia juga menjadi aspek yang perlu dipertahankan dalam melestarikan budaya Indonesia. Beribu variasi hidangan dari berbagai provinsi Indonesia menjadi salah satu kekayaan yang patut dibanggakan dari negara kita. Hidangan lokal tidak hanya berfungsi sebagai sumber nutrisi, melainkan juga sebagai representasi dari identitas, sejarah, dan prinsip budaya yang dimiliki.

Kuliner merupakan aspek budaya yang berperan sebagai identitas yang mencerminkan ciri khas suatu kelompok, sehingga mudah dikenali oleh masyarakat. Kuliner memainkan peran penting dalam pembentukan unsur-unsur budaya dan menunjukkan hubungan sosial yang terjalin di dalamnya. Relasi sosial dapat tercermin melalui apa yang kita makan, dengan siapa, dan bagaimana cara penyajiannya. Indonesia memiliki ragam kuliner yang menjadi bagian dari identitas budaya, termasuk kuliner khas Palembang, Sumatera Selatan.

Kuliner Palembang memiliki kekhasan dan karakteristiknya sendiri. Tiap wilayah memiliki kuliner yang dapat dibedakan berdasarkan rasa, tampilan, dan bahan-bahan yang digunakan, yang mencerminkan asal daerahnya masing-masing. Kuliner bukan hanya sekedar makanan, melainkan juga bagian dari warisan budaya yang menarik karena sensasi dan keunikan yang ditawarkannya. Selain sebagai sumber gizi, kuliner juga merupakan bagian penting dari budaya lokal yang perlu dilestarikan. Kuliner tidak hanya sekedar makanan, tetapi juga memiliki nilai tradisi dan warisan budaya bagi masyarakat Indonesia.

Salah satu contohnya adalah pempek, hidangan khas Palembang yang terbuat dari campuran tepung sagu dan ikan giling. Beberapa makanan khas Palembang adalah pempek, pindang, engkak, kojo, nasi minyak, dan lainnya. Kuliner Palembang, seperti kuliner kota-kota besar lainnya di Jawa, memiliki cita rasa yang asin, asam, pedas, dan kaya rempah-rempah. Makanannya juga berkuah jernih, seperti pindang, tekwan, molang, dan lain lain.

Palembang menawarkan beragam hidangan tradisional yang menarik. Bagi para pecinta kuliner, Palembang merupakan salah satu tujuan yang tak boleh dilewatkan. Pempek, sebagai makanan khas Palembang, telah menjadi simbol yang sangat terkenal, sehingga tak heran jika pempek sering kali diidentikkan dengan kota Palembang. Keberadaan pempek telah menjadi bagian integral dari kehidupan kota ini, baik dari segi sejarah maupun perkembangannya, sehingga dikenal tidak hanya di tingkat lokal tetapi juga di

daerah lain. Pempek dengan mudah ditemukan di setiap sudut kota Palembang, dan mewakili simbol dan makna yang dalam sebagai bagian dari tradisi dan kebiasaan adat masyarakat.

Hidangan ini juga berfungsi sebagai lambang dan representasi dari identitas serta budaya Palembang, serta sebagai media untuk mengenalkan warisan lokal kepada masyarakat. Pempek juga menjadi bisnis yang populer di kalangan berbagai lapisan masyarakat. Pedagang pempek dapat ditemukan tidak hanya di Palembang tetapi juga di luar kota. Ketika orang mendengar kata “pempek”, biasanya langsung mengaitkannya dengan Palembang. Oleh karena itu, pempek dapat dianggap sebagai ikon dari kota Palembang. Dengan dukungan dari pemerintah dan kemajuan teknologi, peran pempek sebagai lambang dari kota Palembang semakin diperkuat.

Catatan sejarah kuliner menemukan bahwa pempek Palembang adalah tradisi budaya masyarakat Palembang dan Sumatera Selatan secara keseluruhan. Pada versi tertua, dahulu masyarakat mengetahui cara mengolah ikan dan tepung sagu menjadi makanan, dan makanan itu disebut kelesan. Nama, peralatan yang digunakan untuk membuat pempek, dan variasi dan jenis pempek menunjukkan bahwa terdapat perubahan dalam eksistensinya. Pada awalnya, pempek dibuat untuk konsumsi rumah tangga atau sebagai bekal untuk perjalanan, pedagang dan prajurit kerajaan.

Pada masa itu, pempek tidak dijual untuk uang, tetapi untuk kelesan. Inventarisasi yang dikumpulkan membagi pempek menjadi 3 komponen. Aspek pertama berkaitan dengan proses pembuatan, sedangkan aspek kedua berkaitan dengan cara penyajian dan aspek ketiga dari Bahan yang digunakan. Pembagian ini dilakukan karena pempek memiliki banyak jenis dan rasa, yang membuatnya diterima oleh semua orang, tidak hanya di Palembang atau Sumatera Selatan.

TINJAUAN PUSTAKA

Makanan khas daerah menurut Syamsul Rahman dalam Pengembangan Industri Kuliner Berbasis Makanan Tradisional Khas Sulawesi, dapat didefinisikan sebagai hidangan yang sudah lazim dikonsumsi selama beberapa generasi. Makanan ini dipersiapkan dengan memperhatikan preferensi manusia, sejalan dengan keyakinan keagamaan masyarakat setempat, dan menggunakan bahan-bahan pangan serta rempah-rempah yang tersedia di wilayah tersebut. Menurut ahli lain, makanan khas daerah adalah makanan yang terkait erat dengan suatu wilayah dan diwariskan dari generasi ke generasi berikutnya tanpa mengurangi atau menambahkan apa yang sudah ada. Makanan lokal biasanya merupakan salah satu identitas.

Menurut Ginsu Nurmansyah, Nunung Rodliyah, dan Recca Hapsari dalam bukunya yang berjudul “Pengantar Antropologi: Sebuah Ikhtisar Mengenal Antropologi”, konsep budaya atau kebudayaan berasal dari bahasa Sansekerta, “buddhayah”, bentuk jamak dari “buddhi” (budi atau akal), yang mencakup segala hal yang terkait dengan budi dan akal manusia. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, budaya didefinisikan sebagai “pikiran; adat istiadat: menyelidiki bahasa dan sesuatu tentang kebudayaan yang sudah

berkembang (beradab, maju); serta sesuatu yang sudah menjadi kebiasaan dan sulit diubah”.

Palembang, yang juga dikenal sebagai pusat kegiatan, warisan budaya, dan tempat bertemunya berbagai etnis di Sumatera Selatan, memiliki beragam hidangan tradisional. Kemajuannya tidak hanya terbatas pada penggunaan sehari-hari di rumah, melainkan juga untuk keperluan seremonial, keagamaan, dan sejenisnya. Makanan tradisional Palembang kini tersedia di warung-warung di pinggir jalan atau bahkan di restoran khusus yang menjajakannya. Beberapa jenis telah mengalami kemajuan pesat karena pemasaran yang lebih luas, tetapi masih ada beberapa yang belum dipasarkan secara teratur (Efrianto, 2014).

Sejak zaman Sriwijaya dan sebagai ibukota provinsi, Palembang telah menjadi rumah bagi berbagai suku atau etnis dari dalam negeri maupun dari luar negeri. Di antara individu-individu tersebut terdapat warga Tionghoa dari daratan China, keturunan India, orang Arab dari wilayah Timur Tengah, Hindustan dari tanah India dan Pakistan, masyarakat Jawa, Sunda, Padang, Bugis, Batak, dan Melayu. Tak hanya itu, suku-suku asli Sumatera Selatan seperti Ogan, Komering, Semendo, Pasemah, Gumay, Lintang, Musi Rawas, dan Meran juga turut hadir. Kehadiran keragaman etnis di Palembang dapat mempengaruhi proses sosial dan dinamika masyarakat, baik secara positif maupun negatif. Selama proses dinamika sosial ini mampu memperkuat solidaritas sosial melalui penerapan nilai-nilai yang sama dalam masyarakat sebagai landasan kesamaan pemahaman untuk menghadapi keragaman sosial. Hal ini yang menciptakan hadirnya akulturasi dalam kuliner Indonesia seperti pempek.

Perbedaan dalam rasa, rupa, dan bahan suatu hidangan dapat menjadi cerminan dari suatu daerah. Kuliner adalah warisan budaya yang sangat diminati karena memiliki ciri khas dan memori tersendiri. Kuliner, atau makanan, merupakan bagian dari tradisi budaya bangsa Indonesia yang harus dijaga dan dilestarikan untuk memajukan pariwisata Indonesia. Kuliner harus dijaga agar tetap ada agar tidak hilang keberadaannya, bukan hanya sebagai makanan, tetapi juga sebagai sajian yang memiliki tradisi warisan budaya masyarakat Indonesia. Seperti halnya Palembang, yang memiliki banyak makanan tradisional untuk penduduknya. Pempek Palembang disajikan dengan saus hitam yang disebut cuko dibuat dari gula merah, udang ebi, cabe rawit, bawang putih, asam jawa, dan garam (Yenni et al., 2020)

METODOLOGI

Metode penelitian yang digunakan dalam jurnal ini adalah metode kualitatif yaitu studi pustaka. Metode ini melibatkan pengumpulan dan analisis data dari berbagai sumber literatur yang relevan, seperti buku, artikel jurnal, dokumen sejarah, dan sumber-sumber tertulis lainnya.

Peneliti menelaah dan menyintesis informasi yang ditemukan untuk mendapatkan pemahaman mendalam mengenai sejarah, perkembangan, dan nilai budaya pempek sebagai warisan kuliner tradisional Palembang. Dengan pendekatan ini, peneliti mampu menggali informasi secara komprehensif

tentang bagaimana pempek berkembang dari masa ke masa, serta peran dan maknanya dalam budaya masyarakat Palembang dan Indonesia secara umum

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Makanan khas Palembang yang paling terkenal di Indonesia adalah pempek. Makanan ini tercipta dari berbagai cerita dan latar belakang dalam penyajiannya. Masyarakat Palembang mengembangkan pempek menjadi berbagai jenis dengan mengubah isian dan bahan tambahan lain seperti telur ayam, kulit ikan, tahu, dan bahan dasar lainnya. Makanan ini terbuat dari daging ikan dan sagu. Karena hal ini, pempek Palembang dikenal memiliki banyak nama dan berbagai rasa. Salah satu komponen pengembangan wisata budaya adalah kuliner, yang memberikan kekuatan pada sebuah destinasi, termasuk Palembang. Palembang memiliki budaya yang sangat kaya, mulai dari kebiasaan, pakaian, hingga hidangan makanan. Salah satu makanan khas Palembang adalah pempek, yang merupakan hasil akulturasi budaya lokal dan keturunan peranakan Cina yang tinggal di kota tersebut.

Sejarah Terciptanya Pempek

Makanan tradisional dari wilayah Indonesia seperti Palembang juga terus berkembang dalam bentuk, variasi, dan cara penyajiannya, yang selalu terhubung dengan beragam aspek kehidupan manusia ketika disantap (Oktaria et al., 2022). Perkembangan kuliner di Palembang dimulai pada masa hubungan dagang antara Kerajaan Sriwijaya dan Dinasti Tang sekitar tahun 683-740 Masehi atau abad ke-7 M. Saat itu, Sriwijaya mengirimkan utusan dan memberikan upeti kepada Dinasti Tang sebagai tanda persahabatan, yang kemudian dibalas dengan pengiriman utusan dari Dinasti Tang ke Sriwijaya.

Akibatnya, hubungan diplomatik resmi terbentuk di bidang perdagangan. Sriwijaya mulai mengeksport barang-barang seperti rempah-rempah, cendana, kapur barus, dan kayu hitam, sementara Cina mengirim produk seperti bunga mawar, bumbu masakan, wangi-wangian, dan obat-obatan ke Sriwijaya. Kerjasama antara Dinasti Tang dan Kerajaan Sriwijaya membawa banyak perantau Tionghoa ke Palembang. Pada masa pemerintahan Sultan Mahmud Badaruddin II di Kesultanan Palembang Darussalam pada abad ke-16 Masehi, perantau Tionghoa datang membawa budaya asing, yang kemudian berakulturasi dengan budaya lokal, termasuk dalam kuliner. Salah satu hasil akulturasi ini adalah makanan yang sekarang dikenal sebagai pempek.

Pada permulaannya, hidangan pempek Palembang dikenal dengan sebutan Kelesan. Asal-usul nama ini merujuk pada proses pemadatan saat pembuatan pempek. Nama Kelesan kemudian berganti menjadi "lenjer", yang dianggap sebagai prototipe dan varian awal dari pempek Palembang. Pempek terdiri dari campuran tepung sagu dan daging ikan. Berdasarkan catatan prasasti Talang Tuo, masyarakat Palembang telah memiliki pengetahuan tentang pohon sagu sejak masa kejayaan kerajaan Sriwijaya.

Sampai akhirnya kelesan disebut pek-pek atau apek, yang merupakan panggilan untuk pria tua atau paman dalam bahasa Tionghoa. Pada tahun 1617, seorang pria tua Tionghoa yang tinggal di dekat tepian Sungai Musi

melihat potensi ikan melimpah yang belum dimanfaatkan dengan baik oleh penduduk setempat, yang biasanya hanya menggoreng atau memindang ikan. Apek tersebut mencoba cara baru dengan mencampur gilingan ikan dengan sagu atau tepung tapioka, menghasilkan makanan baru.

Makanan yang dihasilkan kemudian disajikan oleh apek tersebut dengan bersepeda keliling kota. Dari panggilan "pek... apek..." kepada penjual ikan gilingan campur sagu ini, makanan tersebut akhirnya dikenal dengan nama pempek atau empe-empek.

Kemunculan pempek di Kota Palembang berkaitan erat dengan sejarahnya, yang berasal dari beberapa sumber informasi. Menurut hasil penelitian dari Pusat Penelitian Arkeologi Nasional dan Balai Arkeologi Palembang, pempek sudah ada sejak zaman Kerajaan Sriwijaya sekitar zaman 600M. Hal ini dibuktikan melalui prasasti Talang Tuo yang menunjukkan bahwa tanaman sagu sudah dikenal oleh masyarakat Palembang pada masa itu. Selain itu, ada informasi lain yang menyatakan bahwa pempek merupakan karya budaya dari masyarakat Kayu Agung, salah satu suku yang gemar berdagang.

Informasi tambahan tentang munculnya pempek di Palembang adalah merupakan hasil budaya masyarakat Sumatera Selatan secara keseluruhan, dan Palembang secara khusus, yang dapat dilihat dari pekerjaan yang dilakukan oleh penduduknya. Di masa Kesultanan Palembang, orang bekerja sebagai petani, menangkap ikan, mengumpulkan hasil hutan dan tambang, dan berdagang. Topografi wilayah Kesultanan Palembang yang banyak dialiri oleh sungai-sungai besar dan kecil, rawa-rawa, dan laut dan selat sangat terkait dengan munculnya kelompok masyarakat yang bekerja sebagai penangkap ikan.

Batanghari Sembilan adalah nama sungai besar di daerah Palembang. Dengan demikian, Kesultanan Palembang menjadi sangat kaya dari hasil perikanannya. Sungai-sungai Palembang menghasilkan berbagai jenis ikan, termasuk tapa, lemak, lais, tembakang, patin, bandeng, kluyu, pareh, datum, belida, sagaret, arok, toman, tongkol, delak, buju, lele, juara, blutulang, dan tebangkang. Lemak, lais, patin, janggutan, delek, dan kali adalah ikan yang paling populer. Informasi menunjukkan bahwa beberapa ikan yang disebutkan adalah ikan sungai. Itu juga sebabnya pembuatan pempek sudah ada sejak zaman kesultanan Palembang, karena sagu sudah ada sejak zaman Sriwijaya dan memiliki banyak bahan baku seperti ikan. Karena populasi ikan belida yang sangat besar di Sungai Musi pada saat itu, orang biasanya menggunakan ikan belida untuk membuat pempek. Ini terus menjadi bahan baku pempek hingga hari ini.

Pempek dituliskan sebagai adaptasi lokal dari kue ikan Tiongkok (鱼饼) yang telah ada selama lebih dari 4.000 tahun di Tiongkok menurut cerita rakyat tradisional Tiongkok. Meskipun tepung terigu digunakan untuk membuat kue ikan di Tiongkok, tepung sagu digunakan untuk membuat Pempek di Indonesia karena sagu adalah tanaman asli Indonesia dan negara ini tidak menanam gandum (Surya et al., 2023).

Bahan Pembuatan Pempek

Pempek terbuat dari sagu dan ikan sehingga lezat dan kaya protein dan karbohidrat. Dengan kandungan protein yang tinggi ini, makanan ini menjadi sumber protein yang sangat baik bagi orang dewasa dan anak-anak. Bahkan pempek kapal selam dan pempek tahu memiliki nilai gizi yang lebih tinggi, karena keduanya memiliki telur dalam hidangannya. Pempek banyak mengandung zat gizi dan senyawa fungsional antara lain protein, karbohidrat, vitamin E, lemak, dan mineral. Ikan merupakan komponen penting makanan manusia, menyediakan protein dengan semua yang diperlukan asam amino, lipid dengan asam lemak omega-3, dan vitamin dan mineral lainnya (Wargadalem et al., 2023).

Ikan belida (*Notopterus chitala*) sebenarnya adalah ikan yang digunakan untuk membuat pempek. Namun, karena ikan-ikan purba yang hidup di Sungai Musi semakin langka, ikan yang Jenis ikan yang digunakan untuk membuat pempek juga semakin beragam. Ini termasuk 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 juga digunakan untuk membuat pempek. Ini termasuk ikan tenggiri (*Cybiium commersoni*), ikan parang-parang (*Chirocentrus dorab*), dan ikan kakap merah (*Lutjanus argentimaculatus*). Semua ikan bisa digunakan untuk membuat pempek, tetapi ikan laut lebih amis. Namun, hanya tiga jenis ikan yang biasanya digunakan untuk membuat pempek Palembang yang enak: Belida, Gabus, dan Tenggiri.

Sagu adalah pati yang diekstraksi dari empulur, atau jaringan inti bunga sagu, tanaman asli Asia Tenggara. Sagu lebih disukai dalam pembuatan Pempek dibandingkan dengan jenis tepung atau tepung lainnya (misalnya tepung terigu, tepung tapioka dari singkong, atau jagung dari jagung) karena memberikan tekstur yang lebih lembut dan kenyal pada adonan Pempek. Terkadang tepung terigu juga ditambahkan untuk memperbaiki tekstur adonan pempek, terutama jika adonan terlalu lembek dan tidak bisa dibentuk. Garam dan penambah rasa (monosodium glutamat/MSG) biasanya ditambahkan untuk memperkaya cita rasa pempek. Baking powder yang mengandung natrium bikarbonat (NaHCO_3) juga sering ditambahkan untuk memperbesar volume adonan saat menggoreng, sehingga menghasilkan pempek yang lebih besar.

Kuah cuko adalah bagian penting dari hidangan Pempek. Kuah ini adalah saus asam manis berwarna gelap yang terbuat dari gula palem, bawang putih, cuka, dan garam. Secara tradisional, cabai merah giling juga dimasukkan ke dalam kuah cuko memberikan sedikit rasa pedas karena sebagian besar orang Indonesia suka makan makanan pedas. Namun, untuk mengakomodasi sebagian orang yang menginginkan kuah cuko yang tidak pedas dan tidak bisa menyantap sambal pedas, cabai merah giling sering dipisahkan sebagai sambal.

Jenis dan Variasi Pempek

Tak hanya memiliki rasa yang lezat, pempek memiliki berbagai jenis bentuk dan variasi yang dapat dinikmati oleh masyarakat. Terciptanya berbagai jenis

pempek datang dari ciri khas bentuk, rasa, bahan pangan dan cerita dibalik terbentuknya pempek itu sendiri. Pengelompokkan pempek berdasarkan bentuknya antara lain :

1. Pempek Kelesan dan Pempek Lenjer

Bentuk dan model pertama pempek adalah pempek kelesan, asumsi yang didukung oleh bentuk dan model pempek yang hanya berbentuk bulatan kecil yang melebar atau ceper. Bentuk pempek ini agak pipih karena istilah Palembang "kelesan" berarti "di tekan-tekan". Pada masa lalu, masyarakat Palembang menyantap pempek sebagai bekal untuk perjalanan jauh oleh para pedagang dan kerajaan.

2. Pempek Telok (Telur)

Dalam proses pembuatan, pempek telok atau telur menambahkan telur. Sebutir telur dapat digunakan untuk membuat 2-4 buah pempek. Sebelum dimasukkan ke dalam adonan pempek terlebih dahulu, bab telur harus dipecah dan dimasukkan ke dalam gelas.

3. Pempek Kapal Selem

Pempek kapal "selem" adalah jenis pempek yang diisi dengan telur dan dimasukkan ke dalam adonan. Menurut kisah asal usul, proses pembuatan pempek kapal "selem" terjadi karena pempek tenggelam ketika dimasukkan ke dalam air perebusan dan baru naik ke permukaan ketika matang. Akibatnya, masyarakat mengenal pempek kapal "selem" sebagai "pempek telok besar", dan ukurannya berbeda dari pempek lainnya.

4. Pempek Tahu

Proses penamaan pempek tahu tidak dapat dipisahkan dari kehadiran tahu di dalamnya. Pempek tahu merupakan salah satu pengembangan kreativitas dari bentuk pempek.

5. Pempek Lenggang

Pempek lenggang memiliki proses pemasakan yang tidak direbus melainkan dipanggang. Adonan pempek dimasukkan ke dalam daun pisang yang dibentuk kotak. Kemudian keduanya dibakar sampai matang. Asal usul Nama "lenggang" berasal dari fakta bahwa selama proses membuat pempek, produsen harus membolak balik pempek di atas bara api. Adegan ini disebut "lenggang".

6. Pempek Tunu/ Panggang

Dibandingkan dengan jenis pempek lainnya, pempek tunu atau panggang dibuat agak keras saat dibuat dan menjadi bulat seperti bola pancing, kemudian di tekanan ringan. Terlebih dahulu, pempek harus dibakar sebelum disajikan kepada penggemarnya.

7. Pempek Kelesan Kerupuk

Pempek kelas kerupuk berbentuk seperti kerupuk Palembang dan berbeda dari jenis pempek lainnya. Dinamakan pempek kelesan kerupuk karena prosesnya memerlukan cetakan agar adonannya dapat diubah menjadi seperti kalasan kerupuk.

8. Pempek Adaan /Cetilan

Pempek jenis ini berasal dari kebiasaan masyarakat Palembang yang senang makan pempek setiap saat. Setelah adonan terbentuk, pempek diambil sedikit-sedikit, yang dalam bahasa Palembang disebut cetilan. Adonan di cetilan dimasukkan ke dalam minyak yang telah dipanaskan.

9. Pempek Tulang

Dalam proses pembuatannya, pempek tulang memiliki tambahan bahan tulang ikan. Rasa dan nama pempek dipengaruhi oleh komponen tulang ikan tersebut.

10. Pempek Kulit

Pempek kulit hampir sama secara konsep dengan pempek tulang, satu-satunya hal yang membedakan mereka adalah bahan penambahnya. Pempek tulang diberi tambahan pangan yaitu tulang ikan, sedangkan pempek kulit menggunakan kulit ikan yang menjadi penambahnya memberikan rasa dan nama pempek.

11. Pempek Pistel

Pempek pistel adalah pempek dengan model dan bentuk yang mirip dengan pastel. Pempek pistel biasanya diisi dengan papaya, sedangkan kue pastel biasanya diisi dengan mie. Nama dan model pengemasan mirip dengan kue pastel karena kemiripan ini.

12. Pempek Belah

Nama "pempek belah" berasal dari fakta bahwa saat dibuat, pempek harus dibelah terlebih dahulu sebelum dihidangkan.

Jenis Pempek Lainnya Berdasarkan Bahan Dasar :

1. Pempek Gendum

Pempek gendum adalah jenis pempek yang dibuat dengan bahan dasar gandum. Gandum berfungsi sebagai pengganti tepung sagu, hal itulah yang membuat pempek ini disebut "pempek gandum". Jenis pempek ini dapat berupa lenjer, adaan, atau apa pun, tetapi yang membedakannya dari yang lain adalah ada gandum di dalamnya.

2. Pempek Udang

Pempek udang menggunakan udang sebagai bahan tambahan saat membuatnya, yang membuatnya lebih dikenal dengan nama pempek udang. Seiring perkembangan zaman, udang sering digunakan untuk menggantikan ikan dalam pempek.

3. Pempek Dos

Dalam pembuatan pempek dos tidak menggunakan ikan, hanya tepung yang diolah dan dibentuk seperti pempek yang digunakan untuk membuat pempek ini. Seiring dengan harga ikan yang meningkat dan kesulitan untuk mendapatkan ikan, masyarakat Palembang mencari alternatif agar tetap dapat menikmati pempek meski dengan bahan yang terbatas. Kata "dos" berasal dari suara yang dihasilkan saat menggoreng pempek ini.

4. Pempek Nasi

Pempek nasi dibuat dengan nasi sebagai pengganti tepung sagu atau ikan, yang memberi nama pempek ini pempek nasi.

Nilai dan Budaya Pempek

Pempek Palembang memiliki banyak nutrisi. Karena hal ini, pempek menjadi makanan harian masyarakat Palembang. Karena pempek adalah makanan selingan, orang-orang di Palembang selalu makan dan menjualnya. Pempek dianggap sebagai makanan pembuka (*appetizer*) di restoran. *Appetizer* adalah jenis makanan panas atau dingin yang disajikan pada permulaan urutan makanan lengkap.

Pempek telah menjadi bagian integral dari kehidupan masyarakat Palembang. Kini banyak warga Palembang yang menjadikan pempek sebagai pengganti nasi atau sarapan pagi jelas. Pempek adalah salah satu bentuk kebudayaan yang berhubungan dengan nilai-nilai, dan mempunyai arti bagi masyarakat yang mendukungnya. Arti penting atau nilai dari pempek dapat terlihat dari bahan-bahan dan peralatan yang digunakan untuk membuatnya, serta makna simbolik yang terkandung di dalamnya.

Pada akhirnya, penelitian menunjukkan bahwa pempek telah menjadi ciri khas kota Palembang, khususnya, dan Sumatera Selatan secara keseluruhan. Nilai-nilai yang ditemukan selama pembuatan pempek sangat berharga dan dapat digunakan sebagai contoh dan tuntunan bagi semua orang. Menurut Efrianto dkk. dalam bukunya yang berjudul "Pempek Palembang", nilai-nilai budaya yang terdapat dalam proses pembuatan pempek Palembang antara lain :

1. Nilai Kejujuran

Kejujuran sangat penting dalam segala hal, termasuk membuat pempek. Takaran bahan-bahan dan prosedur yang diperlukan untuk setiap adonan selama proses pembuatan pempek. Jika ada perubahan, seperti takaran bahan yang tidak seimbang, atau perubahan dalam proses pembuatannya, rasa pempek akan buruk atau tidak pas. Oleh karena itu, seberapa jujur proses pembuatan pempek sangat mempengaruhi kualitas pempek yang dihasilkan.

2. Nilai Sosial

Hal ini terkait dengan pempek karena munculnya rasa solidaritas di antara orang-orang yang mengelola bisnis pempek, pekerja yang bekerja untuk membuatnya, dan sesama pengusaha pempek. Pempek sudah terkenal di banyak tempat di luar Sumatera Selatan, menjadikannya ciri khas Palembang dan diberikan sebagai oleh-oleh kepada mereka yang pulang dari kota.

3. Nilai Kesehatan

Tepung sagu, ikan, telur, dan bahan lain adalah bahan utama pempek Palembang. Dari perspektif ilmu kesehatan, bahan-bahan tersebut sangat penting bagi tubuh, terutama bagi anak-anak. Jika asupan gizi yang diperlukan tidak terpenuhi, pertumbuhannya akan melambat dan kecerdasannya akan menurun.

4. Nilai ekonomis

Pertumbuhan makanan lokal pempek karena masyarakat lokal mengonsumsi pempek setiap hari dan permintaan wisatawan untuk makanan dan minuman lokal telah menyebabkan pertumbuhan jenis makanan yang menggabungkan makanan lokal dan internasional fusion, gaya dan jenis kuliner yang berbeda, sehingga dapat mensejahterakan kehidupan masyarakat lokal Palembang.

5. Nilai kolektif

Pempek Palembang adalah ekspresi kearifan lokal, budaya, dan tradisi yang dimanifestasikan melalui penghargaan makanan. Banyak tempat di Palembang yang menjual pempek,

Elemen lain yang dapat terlihat dari sebuah pempek Palembang adalah fungsi pempek sebagai bagian kehidupan masyarakat di Palembang, antara lain :

1. Sebagai Hidangan Sehari-hari dalam Memenuhi Gizi

Pempek mengandung ikan yang sangat baik dalam memenuhi kebutuhan protein tubuh. Di Palembang, pempek sangat lazim dihidangkan pada setiap waktu makan, seperti saat sarapan, makan siang atau sekedar cemilan

2. Sebagai Sajian dalam Acara atau Upacara Adat

Pempek kerap kali dihidangkan dalam acara resepsi pernikahan. Tidak hanya di daerah Palembang tetapi juga daerah lainnya.

3. Sebagai Identitas daerah/bangsa

Pempek telah lama menjadi ikon makanan tradisional dari daerah Palembang. Ketika seseorang berjumpa dengan pempek maka mereka akan teringat dengan kota Palembang.

4. Sebagai Potensi Usaha

Pelestarian makanan tradisional tidak akan ada habisnya. Pempek sebagai makanan yang dapat dinikmati oleh mayoritas orang dapat menjadi peluang dalam bisnis kuliner. Bahkan pempek dapat diolah dan dijual secara Internasional agar semakin banyak orang memandang budaya dan kuliner Indonesia.

Filosofi Pempek

Secara filosofis, Pempek mengandung empat nilai humanistik yang mencerminkan cara hidup masyarakat Sumatra Selatan. Pertama, tekstur pempek yang kenyal mengingatkan kita bahwa hidup harus dinamis dan fleksibel, terutama dalam menghadapi perubahan dan beradaptasi dengannya. Kedua, rasa pempek yang kompleks melambangkan keseimbangan hidup. Pempek memang kaya akan rasa, mulai dari rasa asin dan umami ikannya hingga rasa kuah cuko yang manis, pedas, dan asam. Semua rasa ini ada secara harmonis dan tidak saling mengalahkan. Dengan demikian, aspek ini mencerminkan keseimbangan hidup yang akan mengarah pada kehidupan yang harmonis.

Ketiga, kualitas Pempek mewakili kredibilitas. Tampaknya primitif untuk memilih ikan berkualitas tinggi untuk dijadikan bahan utama Pempek. Penjual pempek harus konsisten dalam memproduksi pempek dengan kualitas yang baik untuk mendapatkan kepercayaan konsumen dan menjaga kredibilitasnya.

Aspek ini mengandung filosofi untuk selalu melakukan yang terbaik dan menjunjung tinggi integritas dalam hidup. Terakhir, kisah lokal tentang Pempek yang diciptakan oleh seorang lelaki tua Tionghoa yang memperhatikan ikan-ikan terbuang yang tidak terjual mengajarkan kita untuk menjadi kreatif dan berani (Surya et al., 2023).

Pempek di Era Modern

Seturut berkembangnya zaman, populasi di Palembang menjadi semakin beragam, mendorong masyarakat untuk memproduksi pempek dengan tujuan komersial. Pempek adalah karya budaya yang berasal dari masyarakat Sumatera Selatan, khususnya Palembang. Etnis Tionghoa menjadi pelopor dalam mengubah pempek dari makanan rumahan menjadi produk bernilai ekonomi tinggi. Pada abad ke-20, pempek telah dikenal oleh masyarakat kota Palembang dan sekitarnya sebagai makanan yang diperjualbelikan dan menjadi komoditas, meskipun pempek telah ada jauh sebelum itu (Syarifuddin et al., 2022).

Pempek kini semakin berkembang dari segi rasa, warna, maupun cara penyimpanan. Dengan berkembangnya teknologi, pempek bahkan kini hadir dalam bentuk *frozen* agar bisa bertahan lebih lama. Bahkan kini terdapat pempek yang dicampurkan dengan pewarna alami seperti bayam, buah bit, atau wortel sebagai inovasi agar lebih menarik dan tetap dilestarikan di masyarakat. Sensasi kuliner pempek Palembang, yang dapat dinikmati dengan berbagai macam cara penyajian, baik goreng maupun rebus, memungkinkan para pecinta pempek di mana pun untuk meminimalkan stres karena jarak dan waktu yang terbatas. Sejak lama, hubungan antara Palembang dan pempek telah terukir dalam sejarahnya dan terus ditingkatkan untuk menjadi kota wisata (Ningrum & Arrianie, 2019).

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

Pempek merupakan makanan tradisional yang memiliki nilai sejarah, budaya, dan sosial yang mendalam di Palembang, Sumatera Selatan. Dalam perkembangannya, pempek menjadi simbol identitas kuliner Palembang yang mencerminkan keanekaragaman budaya dan kekayaan alam daerah tersebut, terutama ikan sungai Musi. Dari segi nilai budaya, pempek tidak hanya sekadar makanan, tetapi juga bagian penting dari tradisi dan kehidupan sehari-hari masyarakat Palembang. Pempek sering disajikan dalam berbagai acara adat, perayaan keluarga, dan sebagai sajian khas yang menggambarkan keramahan serta keakraban warga setempat. Selain itu, pempek juga memiliki nilai ekonomi yang signifikan, dengan industri pempek menjadi salah satu penopang ekonomi lokal yang mampu menciptakan lapangan kerja dan mendukung perekonomian masyarakat.

Upaya pelestarian budaya pempek harus terus didukung, baik oleh pemerintah daerah maupun komunitas lokal. Program-program edukatif seperti festival makanan, *workshop* memasak, dan pengenalan sejarah pempek di sekolah-sekolah dapat membantu menjaga keberlangsungan tradisi ini. Penelitian lebih lanjut mengenai sejarah, nilai budaya, dan aspek sosiologis pempek perlu terus dilakukan. Dokumentasi yang baik mengenai resep tradisional, teknik memasak, dan cerita-cerita lokal terkait pempek akan menjadi warisan berharga bagi generasi mendatang.

PENELITIAN LANJUTAN

Untuk penelitian selanjutnya, penting untuk lebih mendalami aspek historis dan sosiokultural pempek dengan pendekatan multidisipliner yang melibatkan sejarah, antropologi, dan studi budaya. Penelitian lebih lanjut tentang variasi regional dan inovasi pempek dapat memberikan wawasan tentang adaptasi dan evolusi kuliner ini dalam berbagai konteks sosial dan ekonomi.

Selain itu, studi komparatif dengan makanan tradisional dari daerah lain di Indonesia atau bahkan internasional dapat memperkaya pemahaman tentang posisi pempek dalam lanskap kuliner global. Peneliti juga dapat mengeksplorasi dampak ekonomi dari industri pempek terhadap perekonomian lokal, serta menganalisis peran teknologi dan digitalisasi dalam pemasaran dan distribusi pempek. Dengan demikian, penelitian yang komprehensif dan terintegrasi akan memberikan kontribusi signifikan terhadap pelestarian dan pengembangan pempek sebagai warisan budaya yang berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Efrianto, Zusneli Zubir, & M. (2014). *Pempek Palembang*. Padang : Balai Pelestarian Nilai Budaya Padang.
- Gunsu Nurmansyah, Nunung Rodliyah, & Recca Ayu Hapsari. (2019). *PENGANTAR ANTROPOLOGI: Sebuah Ikhtisar Mengenal Antropolog*. AURA CV. Anugrah Utama Raharja .
- Kartika, Titing, & Zulkifli H. (2019). THE CULINARY DEVELOPMENT OF PEMPEK AS A GASTRONOMIC TOURIST ATTRACTION IN PALEMBANG, SUMATERA SELATAN. *Tourism Scientific Journal*,4 (2). <https://doi.org/10.32659/tsj.v4i2.60>

- Ningrum, D. P., & Arrianie, L. (2019). POTENSI KULINER PEMPEK DALAM MEMBANGUN IKON KOTA PALEMBANG. *Mediakom: Jurnal Ilmu Komunikasi*, 3(2), 187–196. <https://doi.org/10.35760/mkm.2019.v3i2.2245>
- Oktaria, F. D., Idris, M., & Suriadi, A. (2022). TINJAUAN HISTORIS AKULTURASI BUDAYA DALAM KULINER PALEMBANG SEBAGAI SUMBER PEMBELAJARAN SEJARAH. *Kalpataru: Jurnal Sejarah Dan Pembelajaran Sejarah*, 8(1). <https://doi.org/10.31851/kalpataru.v8i2.8962>
- Rahman, Syamsul. (2020) *Pengembangan Industri Kuliner Berbasis Makanan Tradisional Khas Sulawesi*. Yogyakarta: Deepublish
- Sauky, M., & Misnawati, D. (2023). Potensi Daya Tarik Gastronomi Wisata Kuliner sebagai Faktor Kunci dalam Mengembangkan Pariwisata Kuliner Pempek 26 Ilir Palembang. *Da'watuna: Journal of Communication and Islamic Broadcasting*, 4(2), 888–892. <https://doi.org/10.47467/dawatuna.v4i2.5254>
- Surya, R., Destifen, W., Nugroho, D., & Stephanie. (2023). Pempek: Traditional fishcake dish from South Sumatra, Indonesia. *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 57–76. <https://doi.org/10.20956/canrea.v6i1.964>
- Syarifuddin, Arfilla, D., & Fadilla. (2022). Eksistensi Kuliner Pempek sebagai Icon Kota Palembang (Studi Sejarah dan Budaya). *Rihlah: Jurnal Sejarah Dan Kebudayaan*, 10(02), 133–144. <https://doi.org/10.24252/rihlah.v10i01.35146>
- Wargadalem Farida R. (2021). *PEMPEK SEBAGAI IDENTITAS PALEMBANG*. Palembang : Bening media Publishing.
- Wargadalem, F. R., Wasino, & Yulifar, L. (2023). Pempek Palembang: history, food making tradition, and ethnic identity. *Journal of Ethnic Foods*, 10(1), 45. <https://doi.org/10.1186/s42779-023-00209-z>

Yenny, Anggraini, Ratu Mutialela, & Caropeboka. (2020). KULINER PEMPEK PALEMBANG SEBAGAI EKSISTENSI BUDAYA PANGAN LOKAL DAN DIPLOMASI MENUJU GLOBALISASI. Masters thesis, Universitas Bina Darma.