

KULINER MELAYU DI SUMATERA SELATAN

Maryamah, Universitas Islam Negeri Raden Fatah Palembang

Suci Ramadhona, Universitas Islam Negeri Raden Fatah Palembang

E-mail: *sucirdhn14@gmail.com*

Zahratul Zannah, Universitas Islam Negeri Raden Fatah Palembang

Zelvi Anggraini, Universitas Islam Negeri Raden Fatah Palembang

Turi Indah Ilbari, Universitas Islam Negeri Raden Fatah Palembang

Abstract

Cuisine is an essential aspect of cultural heritage, carrying historical value and serving as a marker of local identity. Palembang is widely recognized for its distinctive culinary tradition, particularly pempek, which is not only a well-known dish but also a symbol embedded in the cultural practices of its people. This article examines the role of cuisine in shaping cultural identity, social differentiation, and economic sustainability, with a specific focus on pempek. Employing a qualitative descriptive approach and literature analysis, this study explores how pempek has evolved from an exclusive royal dish to a widely consumed culinary staple, transcending social and economic classes. Additionally, this research highlights the ritualistic aspects of pempek consumption, its symbolic meanings, and its contribution to the construction of Palembang's cultural identity. The findings indicate that pempek functions as both a culinary artifact and a cultural marker, reinforcing social identity within the broader discourse of tourism and Indonesia's culinary diversity. Moreover, the economic impact of pempek is evident in its role within home-based industries and micro-enterprises that sustain local livelihoods. The preservation of traditional cuisine, therefore, is not merely an act of cultural conservation but also a strategic effort to promote regional tourism and economic resilience.

Keywords: cuisine, cultural identity, pempek Palembang, culinary heritage, social differentiation, local economy

Abstrak

Kuliner merupakan bagian dari warisan budaya yang memiliki nilai historis dan identitas lokal. Kota Palembang dikenal dengan kuliner khasnya, salah satunya adalah pempek, yang tidak hanya menjadi ikon kuliner tetapi juga memiliki makna simbolik dalam tradisi Masyarakat Palembang. Artikel ini membahas peran kuliner sebagai Identitas budaya, diferensiasi sosial, serta dampak ekonominya, dengan fokus pada pempek Palembang. Melalui pendekatan kualitatif deskriptif dan analisis literatur, penelitian ini mengungkap bagaimana pempek berkembang dari makanan istana menjadi hidangan rakyat yang dapat dinikmati semua kalangan. Selain itu, penelitian ini menyoroti keunikan dalam

Kuliner Melayu di Sumatera Selatan

penyajian dan konsumsi pempek, serta peranannya dalam membangun identitas kuliner Palembang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pempek bukan sekedar makanan, tetapi juga simbol budaya yang memperkuat identitas Masyarakat Palembang dalam konteks pariwisata dan keberagaman Indonesia. Lebih lanjut, pempek berkontribusi terhadap perekonomian lokal melalui industri rumahan dan usaha mikro yang menampung mata pencarian banyak Masyarakat. Oleh karena itu, pelestarian kuliner tradisional seperti pempek menjadi penting untuk mempertahankan identitas budaya serta meningkatkan sektor pariwisata dan ekonomi daerah.

Kata kunci: Kuliner, identitas budaya pempek Palembang, warisan budaya, ekonomi lokal

Pendahuluan

Kuliner adalah bagian integral dari suatu budaya dan mencerminkan cara hidup Masyarakat. Makanan tradisional seringkali dibuat dengan resep yang diwariskan turun-menurun dan menggunakan bahan-bahan lokal yang khas. Dengan adanya kuliner terbentuk salah satu unsur dari budaya dan menunjukkan adanya keterkaitan sosial. Suatu relasi sosial dimaknai apa saja yang kita makan, dengan siapa serta penyajiannya menunjukkan peranan penting dalam memaknai relasi sosial (Sri,2018), Indonesia memiliki beragam kuliner yang bisa dijadikan identitas budaya, salah satunya kuliner khas kota Palembang, Sumatera Selatan. Pempek merupakan makanan khas Palembang yang memiliki varian yang di mana setiap varian memiliki karakteristik dan cita rasa yang unik. Beberapa varian pempek juga memiliki cara penyajian yang berbeda-beda. Bahkan cita rasa yang diciptakan juga berbeda. Namun

kuah yang digunakan masih sama yaitu kuah cuko dengan rasa yang pedas, manis dan asam menyegarkan. Varian yang tersaji dalam pempek juga menjadi cerminan kreativitas kuliner masyarakat Palembang dalam mengolah bahan lokal menjadi hidangan yang nikmat dan beragam (Vanesa Adisa, 2024), Terdapat beberapa informasi mengenai sejarah kemunculan pempek di Palembang. Salah satunya adalah sekitar abad ke VII yaitu sejak zaman masa kerajaan Sriwijaya pempek sudah bisa ditemukan. Pernyataan bahwa tanaman pohon sagu sudah dikenal oleh masyarakat

Palembang pada abad VII yang terdapat di dalam isi prasasti Talang Tuo. Pada Prasasti ini juga menyatakan bahwa pada saat itu penduduk sudah mengenal makanan yang berbahan dasar sagu campur ikan (Syarifuddin, 2020).

Hal ini juga terlihat dari hasil penelitian Arkeologi Nasional dan Balai Arkeologi Palembang. Di mana tempat

penemuan prasasti Talang Tuo, tim menemukan sisa-sisa tanaman seperti bambu dan pohon palem. Di antara tumbuhan tersebut adalah pohon sagu yang banyak ditumbuhi yang dikenal dengan nama Rembia atau Rembia oleh masyarakat Palembang (Efrianto, 2014). Menurut sejarawan Palembang Amin Kuliner Pempek ini mulai mengalami perkembangan pada tahun 1980 (Amin, 06/09/2021). Pada tahun 1980 juga ditunjukkan bahwa persentase hotel dan restoran di Palembang yang menyajikan pempek berkisar antara 44,4% hingga 66,7% (Astawan, 2010). Menjelang lebaran peminat kuliner pempek mengalami peningkatan, bisa dilihat dari pengiriman kargo Bandara Internasional Sultan Mahmud Badaruddin II berupa paketan makanan pempek, ada beribu butir pempek dikirim untuk para orang asli Palembang yang ada di perantauan (Anita, 2014). Bahkan pempek mencatat rekor pengiriman terbanyak mencapai 7 ton perharinya. Hal ini membuat kuliner Pempek banyak diminati di berbagai kalangan masyarakat di daerah Sumatera Selatan, Indonesia bahkan luar negeri. Di tengah kota Palembang terdapat pusat penjualan kuliner pempek, yang dinamai kampung pempek 26 Ilir. Kampung pempek 26 Ilir ini sangat menarik para wisatawan untuk berkunjung untuk menikmati beragam pempek Palembang baik dari daerah

Palembang maupun luar Sumatera Selatan.

Dengan letaknya strategis di tengah kota membuat menarik para wisata kuliner. Sebagai sebuah warisan makanan daerah yang turun temurun, Pempek Palembang menjadi identitas "*Wong Kito Galo*" yang dimana untuk sekarang menikmati pempek berbagai macam varian cita rasa, bentuk, olahan. Hal ini membuat pempek banyak diminati (Puspita, 2019). Kuliner pempek bisa menjadi ikon kota Palembang dan bisa menjadi kuliner *go Internasional*. Untuk penelitian mengenai kuliner pempek ini sudah dilakukan beberapa peneliti. Dari hasil penelitian di atas menunjukkan bahwa kuliner sebagai suatu budaya yang khas dan sudah di wariskan turun menurun menggunakan bahan khas. Dengan adanya kuliner di suatu budaya menyebabkan kekuatan sosial yang baik dalam lingkungan salah satunya yang di sebutkan diatas adalah kuliner khas kota Palembang yaitu pempek. Pempek merupakan makanan khas kota Palembang yang memiliki ciri khas yang unik. Mulai dari cita rasa, varian dan kuah yang sering sekali di sebut cuko dengan rasa, pedas, manis, dan asam yang menyegarkan. Pempek mempunyai sejarah tersendiri pada sejak zaman masa kerajaan Sriwijaya pempek sudah bisa ditemukan bahwa tanaman pohon sagu sudah dikenal oleh masyarakat Palembang VII yang terdapat, di dalam isi prasasti Talang Tuo.

Metode

Jenis penelitian menggunakan kualitatif deskriptif dan penelitian Sejarah. Mulai dari mengumpulkan data, data yang ada diklarifikasi berdasarkan arsip, jurnal, buku, koran sezaman, dan koran. Arsip diperoleh dari Lembaga penyimpanan arsi resmi yaitu Arsip Nasional republik Indonesia (ANRI), contohnya ANRI, Bundel Palembang No. 62.2; ANRI, Bundel Palembang No. 62.7; ANRI Bundel Palembang No. 15.7, untuk selanjut ditelaah satusatu untuk mengambil bagian yang relevan. Kajian kepustakaan dilakukan terhadap jurnal-jurnal dan buku-buku yang membahas tentang makanan tradisional secara umum dan bahasan pempek secara khusus. Koran-koran berupa Java Gouvernement Gazette, 2 Mei 1812 No. 10. Data *on-line* diperoleh dari TEMPO.CO, Kompas.com, sindonews.com, palembang.tribunnews.com, www.telkom di gitalsolution.com, viva.com.id, sumatra.bisnis.com, www.infopublik.id, kkp.go.id, infosumsel.id, rri.co.id, www.republika.co.id, dan lainnya. (Farida, 2013)

Hasil dan Pembahasan

Hasil di sajikan dalam bentuk deskriptif dan gambar yang berisi informasi esensial hasil riset. Analisis dan interpretasi hasil ini diperlukan sebelum di bahas

Makna Kuliner dalam budaya lokal

Kuliner merupakan elemen budaya dari suatu bangsa yang sangat mudah dikenali sebagai identitas suatu masyarakat. Kuliner merupakan salah satu unsur dari budaya dan menunjukkan adanya hubungan sosial. Apa yang kita makan, dengan siapa kita makan, dan bagaimana penyajian makanan menunjukkan peranan yang penting dalam memaknai relasi sosial. Makan adalah bentuk dasar dari semua transaksi dengan pihak lain dan setiap pertukaran obyek (Woodward [ed.], 1999:31). Dalam hal ini saya sependapat pada ungkapan bahwa setiap negara, bahkan setiap kelompok masyarakat memiliki kuliner sesuai dengan selera masing-masing dan sesuai dengan kondisi alamnya. Secara spontan pikiran kita akan mengarah pada suatu makanan spesifik bila menyebut selera makan tertentu. Seperti yang kita ketahui kuliner sumatra selatan, seperti pempek yang telah menjadi simbol khas Sumatra Selatan (Palembang) tidak hanya menjadi ikon Kuliner tetapi juga memiliki makna simbolik dalam tradisi Masyarakat Palembang. Lebih lanjut, Anna Meigs menunjukkan bahwa kuliner adalah hasil konstruksi budaya yang mengeksplorasi bagaimana makanan dan makan dipahami sebagai alat yang menyatukan beragam organisme, baik fisiologis dan mistis,

dalam kehidupan tunggal (Meigs, 1997: 95-106).

Pempek sebagai Warisan Budaya Palembang

Pempek telah ada sejak zaman Sultan Mahmud Badaruddin II masih berkuasa atau tepatnya di abad ke-16. Di masa kesultanan Palembang saat itu, mulanya pempek disebut dengan kelesan, yang artinya tahan jika disimpan dalam waktu lama. Pada awalnya, kelesan dibuat oleh orang asli Palembang namun dijual oleh pedagang berkebangsaan Tionghoa yang telah menetap di Palembang. Para pembeli, yang kebanyakan adalah anak muda Palembang, biasanya memanggil pedagang Tionghoa yang berjualan kelesan dengan sebutan 'empek'. Karena hal itulah, nama kelesan berganti pempek dan akhirnya menjadi nama kuliner khas Palembang ini hingga sekarang. (Majella,2024). Berbicara tentang sejarah kemunculan pempek di Kota Palembang terdapat beberapa informasi yang menjelaskan tentang kapan pempek pertama kali hadir dalam kehidupan masyarakat di Palembang. Informasi pertama menyatakan bahwa Pempek sudah ada sejak zaman masa kerajaan Sriwijaya yaitu sekitar abad VII. Pendapat ini didukung didasarkan pada prastasi Talangtuo yang menyatakan bahwa tanamam sagu telah dikenal oleh masyarakat Palembang pada abad ke VII. (Efrianto, 2014). Jenis-jenis pempek Palembang: Pempek kapal selam, Pempek Lenjer, Pempek Adaan.

Pempek Kapal Selam, Pempek kapal selam ini dinamakan demikian karena bentuk yang besar dan berisi telur ayam di dalamnya. Telur yang ada juga tampak menyelam dalam adonan pempek yang mirip dengan sebuah kapal selam yang menyelam di bawah permukaan air. Pempek ini dapat dilihat dari bentuknya yang oval dan lebih besar dibandingkan dengan jenis pempek varian lainnya. Ukurannya yang besar ini juga menyerupai kapal selam. Kemudian isian telur juga menjadi salah satu alasan nama kapal selam disematkan pada pempek ini.

Pempek Lenjer. Pempek ini dinamakan demikian karena bentuknya yang panjang dan silinder. Dalam bahasa Palembang lenjer memiliki arti panjang. Tidak hanya itu, bentuk yang memanjang dan silinder tersebut menjadikan pempek ini terkenal dengan nama lenjer dan diingat banyak orang. Selain itu bentuk yang sederhana dan dasar juga menjadikan pempek ini menjadi pempek yang paling mudah dalam membentuknya. Tidak seperti pempek kapal selam yang harus menggunakan ketelitian dalam membuat dan membentuknya. Pempek lenjer memang hanya dibuat memanjang dan mengikuti pola yang sudah ada. Pempek lenjer juga fleksibel, karena dalam pembuatannya sering dijadikan sebagai dasar pembuatan pempek lainnya. Namun, dalam kualitas rasa dan tekstur pempek ini memiliki kekenyalan yang merata dan cita rasa ikan yang lebih mendominasi pada

setiap suapan pempek. Walaupun demikian nama pempek lenjer memang sangat mendeskripsikan bentuk yang memanjang dari pempek. Memudahkan orang dalam mengenali dan mengingat pempek ini. Pempek lenjer juga menjadi salah satu varian yang paling dikenal dan dipilih banyak orang karena tekstur tanpa isiannya yang khas.

Pempek Adaan, Pempek Adaan dinamakan demikian karena bentuk yang ada pada pempek. Bentuk pempek adaan ini bulat dan padat. Istilah ini digunakan untuk menggambarkan bentuk yang tidak terlalu panjang dan besar, tetapi lebih mengarah ke bulat dan padat. Tidak hanya itu, pempek ini juga memiliki tekstur yang kompak. Di mana tekstur ini mengarah pada proses pembuatan pempek adaan dengan memberikan tekstur yang lebih padat dan kenyal dibandingkan dengan beberapa varian pempek lainnya. Pempek ini dibuat dengan adonan yang dicampur dengan ikan dan tepung sagu kemudian dibentuk dan digoreng.

Cara Penyajian dan konsumsi pempek

Pempek umumnya disajikan dengan cuko, kuah pedas berwarna hitam pekat. Kuah hitam ini terbuat dari asam jawa, cabe rawit, bawang putih dan gula batok. Jika ingin mendapatkan tekstur asin gurih bisa tambahkan tongcai di dalamnya. Penyajian yang saya jumpai, pempek yang sudah digoreng lalu dipotong-potong, dan masih hangat diletakkan di piring, ditaburi potongan timun, dikasih mie,

dan dituangi cuko. Cara memakan pempek yang benar adalah dengan menggunakan mangkuk kecil sebagai tempat cukonya (cuka dalam bahasa Indonesia) lalu pempek dicocolkan. Cuko kemudian diseruput untuk menambah nikmatnya rasa.

Simpulan

Pempek bukan sekadar makanan khas, tetapi juga merupakan warisan budaya yang memiliki makna mendalam dalam identitas masyarakat setempat. Keunikan pempek tidak hanya terletak pada rasanya yang khas, tetapi juga pada variasinya, seperti pempek kapal selam, lenjer, dan adaan, yang masing-masing yang memiliki ciri khas tersendiri. Dengan demikian, pempek tidak hanya menjadi ikon kuliner Palembang, tetapi juga berkontribusi terhadap pelestarian budaya dan penguatan identitas daerah. Pelestarian juga membantu sektor ekonomi di sebuah lingkungan hidup dan juga pelestarian wisata lokal.

Daftar Rujukan

- Efrianto. (2014). *Prasasti Talang Tuo dan jejak budaya kuliner Palembang abad VII*. Palembang: Penerbit Sriwijaya Heritage.
- Farida, S. N. (2013). *Analisis kualitas pelayanan dengan metode SERVQUAL pada PT Pegadaian UPC Pakem Yogyakarta*. Jurnal Penelitian Pendidikan, 6(1), 1-14.
- Majella. (2024). *Sejarah pempek dan perkembangannya di Palembang*.

- Palembang: Penerbit Kuliner Nusantara.
- Meigs, A. (1997). *Food as a cultural construction: The symbolism of eating in different societies*. *Journal of Anthropological Perspectives*, 3(2), 95-106.
- Syarifuddin, D. A., & Fadila. (2022). *Eksistensi kuliner pempek sebagai ikon kota Palembang (Studi sejarah dan budaya)*. Rikhlah: *Jurnal Sejarah dan Kebudayaan*, 10(2), 133-145.
- Vanesa, A. (2024). *Pempek: Makanan khas Palembang*. Yogyakarta: CV Andi Offset.
- Woodward, I. (1999). *Understanding material culture*. London: Sage Publications.