PERKEMBANGAN *HOME INDUSTRY* PEMPEK KELILING DI KELURAHAN 20 ILIR D-II PADA (TAHUN 2005-2019) SUMBANGAN MATERI MATA KULIAH KEARIFAN LOKAL DAERAH SUMATERA SELATAN

SKRIPSI

OLEH

M. Alfandi Gusti Cahyo
Nomor Induk Mahasiswa 06041381621037
Program Studi Pendidikan Sejarah
Jurusan Pendidikan Ilmu Pengetahuan sosial

FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN

UNIVERSITAS SRIWIJAYA

2021

PERKEMBANGAN *HOME INDUSTRY* PEMPEK KELILING DI KELURAHAN 20 ILIR D-II PADA (TAHUN 2005-2019) SUMBANGAN MATERI MATA KULIAH KEARIFAN LOKAL DAERAH SUMATERA SELATAN

SKRIPSI

oleh

M. Alfandi Gusti Cahyo

NIM: 06041381621037

Program Studi Pendidikan Sejarah

Mengesahkan:

Pembimbing I	Pembimbing II
Dr. Farida, M.Si.	Dra. Yunani, M.Pd.
NIP. 196009271987032002	NIP. 195603101986032005

Mengetahui:

Ketua Jurusan	Koordinator Program Studi,
Dr. Farida, M.Si.	Dr. Syarifuddin, M.Pd.
NIP. 196009271987032002	NIP. 198411302009121004

KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN UNIVERSITAS SRIWIJAYA JURUSAN PIPS FKIP

Perkembangan *Home Industry* Pempek Keliling Di Kelurahan 20 Ilir D-II Pada (Tahun 2005-2019) Sumbangan Materi Mata Kuliah Kearifan Lokal Daerah Sumatera Selatan

SKRIPSI

Oleh

M. Alfandi Gusti Cahyo

NIM: 06041381621037

Program Studi Pendidikan Sejarah

Telah diujikan dan lulus pada :

Hari : Jum'at

Tanggal : 26 Februari 2021

TIM PENGUJI

1. Ketua : Dr. Farida, M.Si.

2. Sekretaris : Dra. Yunani, M.Pd.

Palembang, Maret 2021

Mengetahui,

Koordinator Prodi Pendidikan Sejarah

Dr. Syarifuddin, M.Pd.

NIP.198411302009121004

PERKEMBANGAN *HOME INDUSTRY* PEMPEK KELILING DI KELURAHAN 20 ILIR D-II PADA (TAHUN 2005-2019) SUMBANGAN MATERI MATA KULIAH KEARIFAN LOKAL DAERAH SUMATERA SELATAN

SKRIPSI

oleh

M. Alfandi Gusti Cahyo

NIM: 06041381621037

Program Studi Pendidikan Sejarah

Disetujui untuk diajukan dalam Ujian Akhir Program Sarjana

Pembimbing I	Pembimbing II
Dr. Farida, M.Si.	Dra. Yuhani, M.Pd.
NIP. 196009271987032002	NIP. 195603101986032005

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Sejarah

Dr. Syarifuddin, M.Pd.

NIP. 198411302009121004

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : M. Alfandi Gusti Cahyo

NIM : 06041381621037

Program Studi : Pendidikan Sejarah

menyatakan dengan sungguh-sungguh bahwa skripsi yang berjudul "Perkembangan *Home Industry* Pempek Keliling Di Kelurahan 20 Ilir D-Ii Pada (Tahun 2005-2019) Sumbangan Materi Mata Kuliah Kearifan Lokal Daerah Sumatera Selatan" ini adalah benar-benar karya saya sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan dan pengutipan dengan cara yang tidak sesuai dengan etika keilmuan yang berlaku sesuai dengan Peraturan Menteri Pendidikan Nasional Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2010 tentang Pencegahan dan Penanggulangan Plagiat di Perguruan Tinggi. Apabila di kemudian hari, ada pelanggaran yang ditemukan dalam skripsi ini dan/atau pengaduan dari pihak lain terhadap keaslian karya ini, saya bersedia menanggung sanksi yang dijatuhkan kepada saya.

Demikianlah pernyataan ini dibuat dengan sungguh-sungguh tanpa pemaksaan dari pihak manapun.

Palembang, Januari 2021
Yang membuat pernyataan

METERAI TEMPEL
TGL 20
6000
ENAM RIBU RUPIAH

M. Alfandi Gusti Cahyo
NIM. 06041381621037

PRAKATA

Skripsi dengan judul "Perkembangan *Home Industry* Pempek Keliling Di Kelurahan 20 Ilir D-Ii Pada (Tahun 2005-2019) Sumbangan Materi Mata Kuliah Kearifan Lokal Daerah Sumatera Selatan" disusun untuk memenuhi salah satu syarat memeroleh gelar Sarjana Pendidikan (S.Pd.) pada Program Studi Pendidikan Pendidikan Sejarah, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sriwijaya. Dalam mewujudkan skripsi ini, penulis telah mendapatkan bantuan dari berbagai pihak.

Oleh sebab itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada Ibu Dr. Farida, M.Si dan Ibu Dra. Yunani, M.Pd. sebagai pembimbing atas segala bimbingan yang telah diberikan dalam penulisan skripsi ini. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada Dr. Hartono, M.A. Dekan FKIP Unsri, Dr. Farida, M.Si. Ketua Jurusan Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial, Bapak Dr. Syarifuddin, M.Pd. Koordinator Program Studi Pendidikan Sejarah yang telah memberikan kemudahan dalam pengurusan administrasi selama penulisan skripsi ini. Ucapan terima kasih juga ditujukan kepada Bapak Drs. Supriyanto, M.Hum. Bapak Drs. H. Alian, M.Hum. Ibu Dra. Sani Safitri, M.Si. anggota penguji yang telah memberikan sejumlah saran untuk perbaikan skripsi ini. Lebih lanjut penulis juga mengucapkan terima kasih kepada Universitas Sriwijaya yang sudah membuka peluang beasiswa yang sangat bermanfaat ketika menempuh pendidikan.

Akhir kata, semoga skripsi ini dapat bermanfaat untuk pembelajaran bidang studi pendidikan sejarah dan pengembangan ilmu pengetahuan, teknologi, dan seni.

Palembang, Januari 2021

Penulis

M. Alfandi Gusti Cahyo

HALAMAN PERSEMBAHAN

Bismillahirrahmanirrahim

Dengan mengucap syukur, segala puji bagi Allah Swt, Tuhan semesta alam serta shalawat dan salam kepada suri tauladan umat manusia, Nabi Muhammad SAW.

Skripsi ini ku persembahkan kepada :

- Kedua orang tua ku tersayang, Ibu Amilah dan Ayah Kusnadi yang selalu memberikan doa, dukungan dan segala yang terbaik untukku selama menempuh pendidikan hingga selesai. Terima kasih atas semua yang telah diberikan kepadaku.
- Kedua saudariku, Ayuk Ria, Ayuk Dede. Terima kasih atas dukungan dan doa yang diberikan selama ini.
- Terima kasih kepada dosen pembimbingku, Ibu Dr. Farida, M.Si. dan Ibu Dra. Yunani, M.Pd. yang telah meluangkan waktu untuk memberikan ilmu, nasehat, dan membimbing penulisan skripsi hingga selesai dengan baik.
- Bapak/Ibu Dosen Pendidikan Sejarah Universitas Sriwijaya, terima kasih telah mendidik dan membimbingku selama ini.
- Terima kasih kepada dan admin Prodi Sejarah Kelas Palembang Ibu Tesi
- Terima kasih kepada pemilik usaha industri rumah tangga pempek di Kelurahan 20 Ilir D-II Bapak Rasmin, Sukimin, Sugiono dan penjual pempek yakni Bapak Abdullah dan Feri atas informasi dan bantuannya selama penelitian.
- Terima kasih kepada Bapak Iman Setiawan, telah membantu dalam melengkapi informasi seputaran makanan pempek.
- Teman-temanku tersayang, Meidy, Gilang, Diyah, Ria, dan Mariya. Terima kasih atas kebersamaan yang tak terlupakan.
- Teman-temanku Sesama Anggota BEM KM FKIP UNSRI Korwil PLG

periode 2017/2018. Terima kasih atas kebersamaan yang tak terlupakan..

- Teman-teman seperjuangan di Pendidikan Sejarah angkatan 2016. Terimakasih telah bersama dalam suka dan duka di bangku perkuliahan.
- Teman seperjuangan PA Bu Farida, Diki, Arif, Rizki, Nadia, Ani, Dery dan Gilang. Terima kasih atas kebersamaan dan bantuan selama ini.

MOTTO

"Jika dirimu tidak mau mengambil resiko dalam hidupmu, maka dirimu tidak akan dapat menciptakan masa depanmu sendiri" -Monkey D. Luffy

"Malam berganti pagi. Bila musim dingin berakhir, musim semi yang hangat akan tiba. Begitu seterusnya akan silih berganti. Asal mau berusaha. Tidak selalu hal buruk yang akan terjadi" –Doraemon

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL

HALAMAN PENGESAHAN

PERNYATAAN

PRAKATA

HALAMAN PERSEMBAHAN

DAFTAR ISI i

DAFTAR TABEL iv

DAFTAR LAMPIRAN v

ABSTRAK vii

ABSTRACT viii

BAB I PENDAHULUAN 1

1.1.Latar Belakang 1
1.2.Rumusan Masalah 5
1.3.Batasan Masalah 5
1.4.Tujuan Penelitian 6
1.5.Manfaat Penelitian 7

BAB II TINJAUAN PUSTAKA 8

2.1.Makanan Tradisional 8
2.2.Pengertian Perkembangan 9
2.3.Pengertian Industri 10
2.4.Sejarah Pempek..... 11

2.5.Sejarah Masuknya Orang-orang Jawa di Palembang..... 13
2.6.Sejarah Awal Orang-orang dari Jawa di Kelurahan 20 Ilir D-II..... 14
2.7.Macam-Macam Pempek 16
2.8.Bahan Baku Pembuatan Pempek 22
2.9.Bahan Baku Pembuatan *Cuko* Pempek..... 25
2.10.Proses Pembuatan Pempek 25
2.11.Kondisi Geografis Kecamatan Kemuning Kota Palembang 33
2.12.Keadaan Demografi kecamatan Kemuning 35
2.13.Kondisi Geografis Kelurahan 20 Ilir D-II 36
2.14.Keadaan Demografi Kelurahan 20 Ilir D-II 37
2.14.1. Kependudukan dan Ketenagakerjaan di Kelurahan 20 Ilir D-II 38

BAB III METODOLOGI PENELITIAN 40

3.1.Metode Penelitian 40
3.2.Langkah-langkah Penelitian 41
3.2.1. Heuristik 42
3.2.2. Kritik Sumber 43
3.2.2.1. Kritik Intern 43
3.2.2.2. Kritik Ekstern 44
3.2.3. Interpretasi 45
3.2.4. Historiografi 46
3.3.Pendekatan 47
3.3.1. Pendekatan Geografi 47
3.3.2. Pendekatan Sosiologi 47
3.3.3. Pendekatan Ekonomi 48
3.4.Sumbangan Materi Sejarah Kearifan Lokal Daerah Sumatera Selatan..... 48

BAB IV PEMBAHASAN 50

4.1. Perkembangan Industri Pempek di Kelurahan 20 Ilir D-II..... 50

4.1.1. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Perkembangan Industri Pempek di Kelurahan 20 Ilir D-II 61
4.1.1.1. Modal Pembuatan Pempek 61
4.1.1.2. Pemasaran Makanan Pempek 63
4.1.1.3. Sistem Upah Penjual 71
4.2. Pengaruh Industri Pempek Terhadap Kehidupan Sosial dan Ekonomi Pedagang Pempek Di Kelurahan 20 Ilir D-II 74
4.2.1. Pengaruh Industri Pempek Terhadap Kehidupan Sosial 74
4.2.2. Pengaruh Industri Pempek Terhadap Kehidupan Ekonomi 76
4.3. Sumbangan Materi 81

BAB V PENUTUP 85

5.1. Kesimpulan 85
5.2. Saran 86

DAFTAR PUSTAKA 88
LAMPIRAN 92

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Luas Wilayah Kecamatan Kemuning Menurut Kelurahan Tahun 2019 35
Tabel 2.2. Jumlah Penduduk Kecamatan Kemuning Tahun 2005-2019 36
Tabel 2.3. Jumlah Penduduk Kelurahan 20 Ilir D-II Menurut Jenis Kelamin dan Kepadatan Penduduk (Ha) Pada Tahun 2005-2019 38
Tabel 4.1. Daftar Jumlah Kendaraan Sepeda Motor Yang Digunakan Untuk Berjualan Pempek Tahun 2005-2019 52
Tabel 4.2. Daftar Jenis-jenis Pempek Yang Di Jual Tahun 2005-2019 53
Tabel 4.3. Daftar Jenis Ikan yang di Gunakan Sebagai Bahan Dasar Pempek Tahun 2005-2019 55
Tabel 4.4. Jumlah Pemilik Usaha Pempek di Kelurahan 20 Ilir D-II Tahun 2005-2019 56
Tabel 4.5. Daftar Jumlah Daging Ikan yang di Gunakan Sebagai Bahan Dasar Pempek Tahun 2005-2019 58
Tabel 4.6. Daftar Jumlah Tenaga (Pekerja) Penjual Pempek Keliling Tahun 2005-2019 60
Tabel 4.7. Jumlah Modal Usaha per Bulan Tahun 2005-2019 63
Tabel 4.8. Wilayah Pemasaran Pempek Tahun 2005-2019 67
Tabel 4.9. Rata-Rata Pendapatan Usaha Industri Pempek Rumahan Tahun 2005-2019 68
Tabel 4.10. Rata-Rata Hasil Produksi Makanan Pempek per Minggu Tahun 2005-2019 70
Tabel 4.11. Perkembangan Upah Penjual Pempek 73
Tabel 4.12. Kenaikan Harga Pempek Tahun 2005-2019 77
Tabel 4.13. Daftar Jenis Pempek dan Harga Pempek dari tahun 2005-2019 78

DAFTAR LAMPIRAN

1. Usul Judul Skripsi 93
2. Persetujuan Seminar Proposal Penelitian 94
3. Tabel Perbaikan Seminar Usul Penelitian 95
4. Bukti Perbaikan Proposal Penelitian 97
5. Halaman Pengesahan Seminar Proposal 98
6. SK Pembimbing 99
7. Kartu Bimbingan Skripsi Pembimbing 1 101
8. Kartu Bimbingan Skripsi Pembimbing 2 105
9. Persetujuan Seminar Hasil Penelitian 107
10. Tabel Perbaikan Seminar Hasil Penelitian 108
11. Bukti Perbaikan Makalah Hasil Penelitian 110
12. Halaman Pengesahan Seminar Hasil Penelitian 111
13. Persetujuan Ujian Akhir Program 112
14. Tabel Perbaikan Skripsi 113
15. Bukti Perbaikan Skripsi 115
16. Izin Jilid Skripsi 116
17. Surat Penelitian Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kota Palembang 117
18. Surat Penelitian Dinas Perindustrian Kota Palembang 118
19. Surat Penelitian Dinas Kebudayaan Kota Palembang 119
20. Surat Penelitian Dinas Pariwisata Kota Palembang 120
21. Surat Penelitian Dinas Koperasi Kota Palembang 121
22. Surat Penelitian Kecamatan Kemuning 122
23. Surat Penelitian Kelurahan 20 Ilir D-II 123
24. Surat Rekomendasi Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kota Palembang 124

25. Surat Keterangan Dinas Pariwisata Kota Palembang 126
26. Surat Keterangan Dinas Kebudayaan Kota Palembang 127
27. Surat Keterangan Dinas Perindustrian Kota Palembang.....128
28. Surat Penelitian Dinas Koperasi Kota Palembang 131
29. Surat Rekomendasi Kecamatan Kemuning.....132
30. Surat Keterangan Kecamatan Kemuning 133
31. Daftar Narasumber 134
32. RPS Mata Kuliah Kearifan Lokal Daerah SUMSEL 135
33. Angket Penelitian 140
34. Peta Wilayah Kelurahan 20 Ilir D-II 142
35. Dokumentasi Penelitian.....143

ABSTRAK

Penelitian ini berjudul "Perkembangan *Home Industry* Pempek Keliling di Kelurahan 20 Ilir D-II pada (Tahun 2005-2019) Sumbangan Materi Mata Kuliah Kearifan Lokal Daerah Sumatera Selatan". Adapun permasalahan pada penelitian ini adalah bagaimana perkembangan industri pempek di Kelurahan 20 Ilir D-II tahun 2005 hingga tahun 2019 dan pengaruh industri pempek terhadap kehidupan sosial dan ekonomi pedagang pempek di Kelurahan 20 ilir D-II. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui perkembangan industri pempek di Kelurahan 20 ilir D-II tahun 2005 hingga tahun 2019 dan pengaruhnya terhadap kehidupan sosial dan ekonomi pedagang pempek di Kelurahan 20 ilir D-II. Penelitian ini menggunakan metode historis dengan teknik pengumpulan data melalui wawancara dan observasi . Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa industri pempek di Kelurahan 20 Ilir D-II mengalami perkembangan. Dimulai pada saat pemilik usaha telah merubah untuk membuat pempek dan merubah kendaraan untuk menjual pempek dengan menggunakan sepeda motor pada tahun 2005, kemudian menggunakan jenis ikan lain pada tahun 2007, merubah ukuran pempek serta pemanfaatan teknologi ditahun 2010, dan dari tahun 2012 sampai tahun 2019 pemilik usaha berinovasi pada jenis pempek, kemudian mengurangi jumlah daging ikan yang digunakan, serta menaikkan harga jual pempek. Dalam segi perekonomian, pemilik usaha dan penjual mengalami peningkatan pendapatan. Pendapatan pemilik usaha mencapai Rp.3.000.000 - Rp.4.000.000 per bulan. Sedangkan perajin Rp.385.000 - Rp.525.000 per minggu dan mampu memenui kebutuhan sehari-hari. Dalam segi sosial munculnya rasa saling menghormati dan membantu antara masyarakat perantau atau pendatang dengan masyarakat asli di Kelurahan 20 Ilir D-II.

Kata kunci: *Industri Rumah Tangga Pempek, Sosial, Ekonomi*

Pembimbing 1,	Pembimbing 2,
Dr. Farida, M.Si	Dra. Hj. Yunani, M.Pd
NIP. 196009271987032002	NIP. 195603101986032005

Mengetahui,

Kordinator Program Studi Pendidikan Sejarah

Dr. Syarifuddin, M. Pd

NIP. 198411302009121004

ABSTRACT

This research entitled "Development of Mobile Pempek Home Industry in Kelurahan 20 Ilir D-II Year (2005-2019) Material Contribution of Local Wisdom Subject in South Sumatra Region". The problem in this research is how the development of the mobile pempek home industry in Kelurahan 20 Ilir D-II from 2005 to 2019 and how the influence of the pempek industry on the socio-economic life of pempek traders in Kelurahan 20 Ilir D-II. The objectives of this research is to determine the development of the pempek industry in Kelurahan 20 Ilir D-II from 2005 to 2019 and its impact on the socio-economic life of pempek traders in Kelurahan 20 Ilir D-II. This study uses historical methods by collecting data techniques through interviews and observations. The results of this research indicate that the pempek home industry in Kelurahan 20 Ilir D-II has grown. Starting when the owner of pempek trader changed his business and changed his vehicle to sell pempek by using a motorcycle in 2005, then used the other types of fish in 2007, changing the size of the pempek and the used of technology in 2010, and still being his owner from 2012 to 2019. There are many development through pempek selling business, such as the innovation of pempek type, reducing the use of fish meat, and increasing the selling price of pempek. Economically, business owners and sellers experience increased income. The business owner's income reaches Rp. 3,000,000 - Rp. 4,000,000 per month. Meanwhile, the craftsmen are Rp. 385,000 - Rp. 525,000 per week and is able to fullfilled their daily needs. In the social aspect, there is mutual respect and help between newcomers and the indigenous people in Kelurahan 20 Ilir D-II.

Keywords : *Pempek Home Industry, Social, Economy*

Advistor I,	Advistor II,
Dr. Farida, M.Si	Dra. Hj. Yunani, M.Pd
NIP. 196009271987032002	NIP. 195603101986032005

Knowing,

Coordinator Of Historical Education Study Program

Dr. Syarifuddin, M. Pd

NIP. 198411302009121004

BAB I
PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kebudayaan yang tumbuh dan berkembang di Indonesia adalah hasil dari kebiasaan dan perilaku dalam masyarakat yang membudayakannya secara terus menerus. Seiring terjadinya perkembangan, unsur-unsur serta susunan budaya dalam masyarakat akan berubah, dan mengalami perkembangan, mendapat penambahan, sekaligus penyempurnaan sesuai dengan kebutuhan masyarakat dan perkembangan zaman. Perwujudan dari kebudayaan yang diciptakan dan dihasilkan oleh manusia sebagai makhluk yang berbudaya yaitu berupa benda-benda yang bersifat nyata serta perilaku, dimana semuanya ditujukan untuk membantu manusia dalam melangsungkan kehidupan didalam bermasyarakat (Widiastuti, 2013:9; Soepono, 2004:xi). Koentjaraningrat (1998:4) berpendapat bahwa terdapat tujuh unsur kebudayaan yang merupakan budaya universal (*cultural universals*) yaitu bahasa, sistem mata pencarian hidup atau ekonomi, teknologi, religi, organisasi sosial, sistem pengetahuan, dan kesenian. Seluruh dari tujuh unsur budaya ini mengalami perkembangan seiring berjalannya waktu dan dipengaruhi oleh peran bangsa asing yang datang ke wilayah Indonesia.

Bangsa asing yang datang ke Indonesia menjalin hubungan perdagangan melalui jalur laut yang sudah ada sejak awal abad masehi, bangsa asing tersebut adalah Cina, India, Arab, dan juga dearah-daerah di Barat. Dengan adanya hubungan dagang antara bangsa asing dengan Indonesia tersebut mempengaruhi perkembangan budaya lokal yang ada secara turun temurun (Leirissa, 1996:16; Sutardi, 2009:9).

Kebudayaan dapat dipengaruhi oleh faktor hubungan perdagangan, penyebaran agama dan lainnya yang menyebabkan terjadinya proses akulturasi dan asimilasi. Hal ini dapat dilihat dalam kehidupan keseharian seperti agama, kebiasaan, tradisi, adat istiadat, mata pencaharian, kesenian yang sesuai dengan ciri khas suku-suku tersebut. Persebaran kebudayaan yang masuk hingga

dipelosok wilayah Indonesia menambah kekayaan budaya yang ada (Widiastuti, 2013:8).

Sumatera Selatan, yang berpusat di Palembang merupakan daerah yang strategis sejak zaman Sriwijaya dengan Selat Malaka yang merupakan jalur dagang internasional dari Asia Timur ke Asia Barat dan Eropa. Jalur dagang internasional yang selama lima belas abad memiliki arti penting bagi masyarakat Sumatera Selatan sehingga dalam kurun waktu tersebut membuat banyak bangsa asing yang datang dan menjalin hubungan dengan masyarakat lokal sehingga terjadinya perkembangan budaya (Leirissa, 1996:17). Selain itu letak geografis juga menjadi faktor penting dalam perkembangan budaya yang berbeda dibandingkan daerah-daerah lain di Indonesia. Kota Palembang sebagai pusat peradaban di Sumatera Selatan makin berkembang diberbagai bidang, akibat proses akulturasi selama berabad-abad (Abdullah, 1985:3).

Berkembangnya Kota Palembang sejak zaman Sriwijaya hingga kini, tidak dapat dilepaskan dari interaksi dagang dengan berbagai bangsa baik asing (Cina, India, Belanda, Inggris, dan lainnya) maupun Nusantara (Jawa, Melayu, Bugis, dan lainnya). Semua itu membawa pengaruh dalam budaya sehingga terjadi akulturasi budaya baik yang material maupun immaterial. Dari ketujuh unsur kebudayaan, maka sistem mata pencaharian atau ekonomi menduduki posisi yang sangat sentral, karena menyangkut hajat hidup orang banyak. Di dalam sistem mata pencaharian trsebut terdapat makanan yang merupkan bagian dari “material culture” yakni kebudayaan yang berwujud benda. Mengapa makanan dapat masuk kedalam tujuh unsur kebudayaan itu dikarenakan makanan yang kita makan menekankan jati diri antara kita sebagai manusia, yakni budaya *(culture)* dan makanan yang bersifat alamiah *(nature).* Makanan merupakan cara yang sangat umum untuk mengubah sesuatu yang alamiah menjadi budaya. Selain untuk menentukan jati diri dari suatu etnik yang berbeda disetiap daerah, makanan juga berfungsi sebagai bahasa yang dari makanan itu kita bisa berbicara mengenai identitas kita dan dari mana kita berasal, dan juga makanan bisa dijadikan penentu identitas lain yang berkaitan dengan gender (Anita, 2014:12 dan 20).

Jika berbicara mengenai makanan tradisional, Kota Palembang banyak memiliki makanan tradisional seperti Pindang Ikan Patin, Pindang Tempoyak Ikan Patin, Model Ikan, Tekwan, Celimpungan, Laksan, dan Pempek (A. Efrianto, dkk, 2014: 24). Untuk makanan yang berbahan dasar ikan diluar Palembang diantaranya ada Bagar Asam dari Bengkulu (Soepono, 2004:19). Kebanyakan makanan khas Palembang berbahan baku ikan dikarenakan penduduk Kota Palembang salah satu sumber mata pencahariannya adalah menangkap ikan dan Kota Palembang memiliki wilayah yang banyak dilalui oleh sungai-sungai yang besar dan kecil sehingga sangat banyak dan melimpah hasil perikanannya (Wargadalem, 2017:28-29). Salah satu makanan tradisional Kota Palembang yang paling terkenal adalah pempek. pempek merupakan makanan tradisional Palembang yang terbuat dari ikan dan sagu. Jenis-jenis ikan yang menjadi bahan baku pempek adalah ikan Belida, tetapi bisa juga ikan Gabus, Tenggiri, dan Kakap Merah (Anita, 2014:4; Sahli, 2017:510)

Sejarah muncul dan berkembangnya pempek di Kota Palembang ada beberapa informasi yang menyebutkan mengenai kapan pempek pertama kali muncul dan hadir dalam kehidupan masyarakat Palembang. Penjelasan pertama mengatakan bahwa pempek telah hadir sejak zaman Kerajaan Sriwijaya yakni sekitar abad VII. Penjelasan tersebut diperkuat dengan berdasarkan pada prasasti Talangtuo yang mengatakan bahwa tanaman sagu sudah dikenal oleh masyarakat Palembang sejak abad ke-VII. Setelah dilakukannya penelitian oleh Pusat Penelitian Arkeologi Nasional dan Balai Arkeologi Palembang ditempat yang menjadi lokasi penemuan prasasti Talang Tuo terdapat sisa-sisa tanaman yang berupa bambu dan palem-paleman. Didalam temuan itu diantaranya terdapat tanaman sagu yang dikenal masyarakat Palembang dengan sebutan rembio atau rumbio. Informasi lain yang menjelaskan mengenai munculnya pempek di Palembang adalah karena pempek merupakan sebuah karya budaya masyarakat di Palembang dan dapat dilihat dari mata pencaharian penduduk Palembang yakni salah satunya sebagai penangkap ikan. Informasi tersebut menegaskan bahwa hadirnya pempek dalam masyarakat Palembang adalah upaya yang dilakukan oleh masyarakat Palembang dalam memanfaatkan ikan yang banyak ada di Sungai

Musi serta pohon sagu yang banyak tumbuh dan ditanam disepanjang Sungai Musi (Effrianto, dkk, 2014:2, 29-30).

Semakin berkembangnya zaman menyebabkan jumlah orang yang tinggal di Palembang semakin banyak dan beragam kemudian menyebabkan munculnya orang yang memproduksi pempek untuk diperjualbelikan kepada orang lain. Dalam periode inilah orang etnis Tionghoa (apek) muncul sebagai orang yang memproduksi pempek untuk diperjualbelikan kepada orang lain. Jadi pempek merupakan hasil karya budaya penduduk Palembang yang berasal dari makanan konumsi rumah tangga kemudian berubah menjadi makanan yang bernilai ekonomi dan bisa diperdagangkan. Hal tersebut membuktikan bahwa sejak awal abad ke-20 pempek sudah diperdagangkan di Kota Palembang. Selain itu seiring penerimaan masyarakat terhadap pempek yang semakin meluas membuat banyak orang-orang di Palembang memproduksi dan menjual pempek juga bertambah (Anita, 2014:2; Effrianto, dkk, 2014:33) Termasuk juga orang-orang perantau dari jawa yang mencari sumber kehidupan di Palembang dengan berdagang atau berjualan dengan membuka usaha dibidang makanan yakni industri pempek.

Industri pempek yang didirikan oleh orang-orang perantau dari jawa di Kelurahan 20 Ilir D-II ini termasuk dalam industri rumah tangga yang mana menurut Pujoalwanto (2014:216) memerlukan tenaga kerja satu sampai empat orang dan mempunyai ciri modal yang sangat sedikit dan terbatas, pemilik atau pengelola industri biasanya kepala rumah tangga, dan tenaga kerja merupakan anggota keluarga serta tetangga sekitar dan juga termasuk didalam Industri Kecil Menengah (IKM).

Dalam proses perkembangannya industri pempek yang didirikan oleh orang Jawa ini pada awalnya hanya satu rumah ditahun 1995 tetapi lambat laun semakin berkembang dan maju hingga sekarang sekitar tujuh sampai delapan rumah yang bertahan untuk berdagang pempek (Wawancara dengan Bapak Sugiono, 15 September 2019) dan hal itu sejalan dengan pengertian perkembangan menurut Susanto (2014:19), yang mengatakan perkembangan adalah proses yang dialami oleh setiap mahluk hidup dimasyarakat.

Untuk usaha pengolahan makanan pempek ini sudah pernah diteliti dengan judul "Prospek Pengembangan Usaha Pengolahan Pempek Palembang" karya Theresia Dwi Suryaningrum dan Ijah Muljanah dalam penelitian ini didapatkan hasil yakni adanya prospek yang positif ketika mengelola usaha pempek di Palembang.

Berdasarkan latarbelakang tersebut akan dilakukan penelitian mengenai industri pempek yang didirikan oleh orang Jawa dan akan dilaksanakan di Kelurahan 20 Ilir D-II Kecamatan Kemuning Kota Palembang agar masyarakat kota Palembang lebih tahu ternyata ada juga etnis bukan asli Palembang yang ternyata untuk memenuhi kebutuhan hidupnya dengan membuka industri pempek dan juga sekaligus melestarikan serta menjaga pempek sebagai warisan budaya dan makanan tradisional khas Palembang. Oleh karena itu penelitian ini berjudul "Perkembangan *Home Industry* Pempek Keliling di Kelurahan 20 Ilir D-II pada (Tahun 2005-2019) Sumbangan Materi Mata Kuliah Kearifan Lokal Daerah Sumatera Selatan".

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah ditulis diatas, yang menjadi pokok permasalahan dalan skripsi ini yang akan dibahas adalah:

1. Bagaimana perkembangan industri pempek di Kelurahan 20 ilir D-II tahun 2005 hingga tahun 2019?
2. Apa pengaruh industri pempek terhadap kehidupan sosial dan ekonomi pedagang pempek di Kelurahan 20 ilir D-II?

1.3. Batasan Masalah

Agar didalam pembahasan ini mudah diuraikan secara jelas dan tidak terjadi kerancuan maka itulah perlu adanya pembatasan dalam membahas suatu masalah. Oleh karena itu penulis perlu membatasi ruang lingkup kajiannya. Ruang lingkup ini meliputi:

1. Skup Tematikal

Skup ini merupakan pembatasan agar dalam penulisan tidak keluar dari tema yang telah ditetapkan sebelumnya. Dalam penelitian ini, penulis mengangkat tema mengenai Perkembangan Industri Pempek di Kelurahan 20 Ilir D-II. Sehingga penulis hanya berfokus dalam pembahasan mengenai perkembangan serta pengaruh industri pempek di 20 Ilir D-II. Hal ini dikarenakan perkembangan indusri pempek dapat memberikan dampak pada perekonomian dan kehidupan sosial masyarakat atau pedagang pempek di Kelurahan 20 ilir D-II.

2. Skup Spasial

Skup Spasial merupakan pembatasan wilayah yang menjadi objek dan peristiwa yang akan terjadi. Dalam penulisan ini, lokasi tempat penelitian adalah di Palembang yaitu di Kelurahan 20 Ilir D-II tepatnya di Jl. Pelita, Lr. Ali Akip, Sekip Ujung.

3. Skup Temporal

Skup Temporal berkaitan dengan kurun waktu kapan peristiwa itu terjadi. Dalam penelitian ini penulis akan membatasi waktunya yaitu dari tahun 2005 sampai dengan tahun 2019 karena didalam durasi atau jangka waktu tersebut industri pempek di Kelurahan 20 Ilir D-II mulai berkembang. Hal ini ditandai pada tahun 2005 mereka sudah mulai menggunkan kendaraan bermotor yang tadinya hanya berjualan menggunkan sepeda kemudian sampai tahun 2019 dimana usaha mereka sudah banyak mengalami perkembangan dan perubahan atau inovaasi yang maju.

1.4. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan umum dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui perkembangan industri pempek di Kelurahan 20 ilir D-II tahun 2005 hingga tahun 2019.

2. Untuk mengetahui pengaruhnya terhadap kehidupan sosial dan ekonomi pedagang pempek di Kelurahan 20 ilir D-II.

1.5. Manfaat Penelitian

Di dalam menulis penelitian ini, penulis mengharapkan hasil penelitian ini dapat bermanfaat untuk

1. Dapat digunakan sebagai referensi pembelajaran sejarah dibidang perekonomian bagi Program Studi Pendidikan Sejarah Universitas Sriwijaya.
2. Bagi lembaga agar penelitian ini nantinya dapat digunakan sebagai referensi untuk penulisan selanjutnya yang relevan.
3. Bagi para pemilik usaha pempek agar penelitian ini dapat digunakan sebagai sarana untuk menjadikan usaha mereka lebih teratur dan mengerti tentang pempek sebagai makanan khas Kota Palembang.
4. Bagi masyarakat agar penelitian ini dapat menambah wawasan mereka lebih dalam lagi mengenai makanan khas yang ada di Palembang.

DAFTAR PUSTAKA

Abdullah, Makmun, dkk. 1985. *Kota Palembang Sebagai "Kota Dagang dan Industri"*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.

Abdurrahman, Dudung. 1999. *Metode Penelitian Sejarah*. Jakarta: Logos Wacana Ilmu.

Achroni, Dawud. 2017. *Belajar Dari Makanan Tradisional Jawa.* Jakarta Timur: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.

Afandi, Achmad. 2019. *Buku Ajar Pendidikan Dan Perkembangan Motorik.* Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia.

Akib. 1956. *Buku Peringatan Lima Puluh Tahun Kota-Pradja Palembang.* Palembang: Rhama Publishing House.

Anita, Sumarni Bayu. 2014. *Pempek Palembang: Mendeskripsikan Identitas Wong Kito Melalui Kuliner Kebanggan Mereka.* Yogyakarta: Leutikaprio.

Badan Pusat Statistik Kota Palembang. 2007. *Kecamatan Kemuning Dalam Angka 2007.* Palembang: BPS.

Badan Pusat Statistik Kota Palembang. 2008. *Kecamatan Kemuning Dalam Angka 2008.* Palembang: BPS.

Badan Pusat Statistik Kota Palembang. 2009. *Kecamatan Kemuning Dalam Angka 2009.* Palembang: BPS.

Badan Pusat Statistik Kota Palembang. 2010. *Kecamatan Kemuning Dalam Angka 2010.* Palembang: BPS.

Badan Pusat Statistik Kota Palembang. 2011. *Kecamatan Kemuning Dalam Angka 2011.* Palembang: BPS.

Badan Pusat Statistik Kota Palembang. 2013/2014. *Kecamatan Kemuning Dalam Angka 2013/2014.* Palembang: BPS.

Badan Pusat Statistik Kota Palembang. 2015. *Kecamatan Kemuning Dalam Angka 2015.* Palembang: BPS.

Badan Pusat Statistik Kota Palembang. 2016. *Kecamatan Kemuning Dalam Angka 2016.* Palembang: BPS.

Badan Pusat Statistik Kota Palembang. 2017. *Kecamatan Kemuning Dalam Angka 2017.* Palembang: BPS.

Badan Pusat Statistik Kota Palembang. 2018. *Kecamatan Kemuning Dalam Angka 2018.* Palembang: BPS.

Badan Pusat Statistik Kota Palembang. 2019. *Kecamatan Kemuning Dalam Angka 2019.* Palembang: BPS.

Badan Pusat Statistik Kota Palembang. 2020. *Kecamatan Kemuning Dalam Angka 2020.* Palembang: BPS.

Badan Pusat Statistik Kota Palembang. 2006. *Kota Palembang Dalam Angka 2005/2006.* Palembang: BPS.

Badan Pusat Statistik Sumatera Selatan. 1996. *Profil Kependudukan Provinsi Sumatera Selatan 1995*. Palembang: BPS.

Daliman, A. 2018. *Metode Penelitian Sejarah*. Yogyakarta: Ombak.

Damsar. 2015. *Pengantar Sosiologi Politik*. Jakarta: Kharisma Putra Utama.

Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan RI. 1995. *Proses dan Strategi Adaptasi Warga Masyarakat Transmigran di Desa Makarti Jaya Sumatera Selatan.* Jakarta: CV. Eka Putra

Efrianto, dkk. 2014. *Pempek Palembang.* Padang: Balai Pelestarian Nilai Budaya (BPNB) Padang.
Efrianto, dkk. 2014. *Pempek Palembang.* Padang: Balai Pelestarian Nilai Budaya (BPNB) Padang.
Hartinah, Siti. 2011. *Pengembangan Peserta Didik*. Bandung: PT. Refika Aditama.

Hastuti, 2006. *Dinamika Konsep Dan Pendekatan Geografi*. Jurnal Geomedia, 4(2).

Irwanto, Dedi & Alian Sair. 2014. *Metodologi dan Historiografi Sejarah (Cara Cepat Menulis Sejarah)*. Yogyakarta: Eja Publisher.

Koentjaraningrat. 1998. *Pengantar Antropologi II.* Jakarta: PT. Rineka Cipta.

Krismawati, Yeni. 2014. *Teori Psikologi Perkembangan Erik H. Erikson dan Manfaatnya Bagi Tugas Pendidikan Kristen Dewasa Ini*. KURIOS: Jurnal Teologi dan Pendidikan Agama Kristen, 2(1).

Kuntowijoyo. 1994. *Metodologi Sejarah*. Yogyakarta: PT Tiara Wacana Yogya.

Leirissa, R. Z., dkk. 1996. *Sejarah Perekenomian Indonesia*. Jakarta: Proyek Inventansasi dan Dokumentasi Sejarah Nasional.

Milhania, Rumaysha. 2017. *Kuliner Indonesia Barat*. Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.

Mindarti, Lely Indah. 2016. *Aneka Pendekatan Dan Teori Dasar Administrasi Publik*. Malang: UB Press.

Notosusanto, Noegroho. 1985. *Mengerti Sejarah*. Jakarta: UI Press.

Pram. 2013. *Suku Bangsa Dunia Dan Kebudayaanya*. Jakarta: Cerdas Interaktif (Penebar Swadaya Grup).

Pujoalwanto, Basuki. 2014. *Perekonomian Indonesia: Tinjuan Historis, Teoritis, Dan Empiris.* Yogyakarta: Graha Ilmu.

Sahli, Yovita Permata. 2014. *Prospek Pengembangan Industri Makanan Olahan Pempek Palembang Di Kota Pekanbaru*. Jurnal JOM Fekon, 4(1).

Shareia, Bubaker F. 2015. *Theories of Development*. International Journal of Language and Linguistics, 2(1).

Sit, Masganti. 2012. *Perkembangan Peserta Didik*. Medan: Perdana Publishing.

Soepono, Sri Saadah, dkk. 2004. *Ensiklopedi Makanan Tradisional Indonesia (Sumatera).* Kementerian Kebudayaan Dan Pariwisata, Jakarta.

Suryaningrum, Theresia Dwi dan Ijah Muljanah. 2009. *Prospek Pengembangan Usaha Pengolahan Pempek Palembang.* Jurnal Squalen. 4(1).

Susanto, Achmad. *Perkembangan Anak Usia Dini: Pengantar Dalam Berbaagai Aspeknya*. Jakarta: Kharisma Putra Utama.

Sutardi, Tedi. 2009. *Antropologi: Mengungkap Keragaman Budaya*. Jakarta: Pusat Perbukuan Departemen Pendidikan Nasional.

Syarifuddin, Didin dkk. 2018. *Memaknai Kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung*. Jurnal Abdimas Bsi, 1(1).

Tyas, Agnes Siwi Purwaning. 2017. *Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris.* Jurnal Pariwisata Terapan (JPT), 1(1).

Wargadalem, Farida R. 2017. *Kesultanan Palembang dalam Pusaran Konflik (1804-1825).* Jakarta: Kepustakaan Populer Gramedia (KPG).

Widiastuti. 2013. *Analisis SWOT Keragaman Budaya Indonesia.* Jurnal Ilmiah WIDYA. 1(1).

Jurnal Internasional

Munawarah, Zakiatul, dan M. Sabri. 2016. *Making A Profile Book About Malay Traditional Food And Drinks Of Bengkalis.* Jurnal Inovish, 1(2).