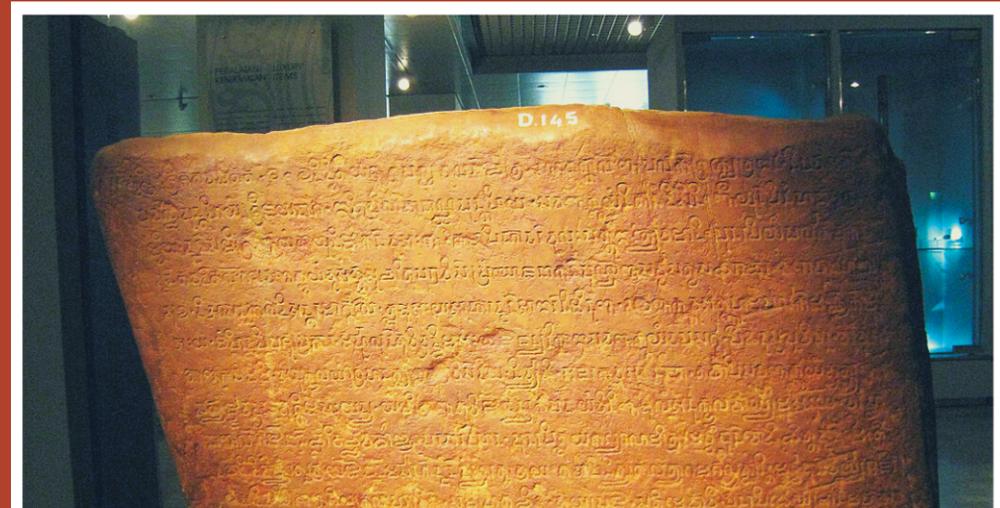


Tentang Penulis



Dr Farida R. Wargadalem adalah dosen di FKIP Universitas Sriwijaya. Sejak tahun 2013-2018, 2018-2023 juga menjadi Ketua Umum Masyarakat Sejarawan Indonesia (MSI) Cabang Sumatera Selatan. Fokus penelitian pada Kesultanan Palembang, Megalitik Pasemah, Sriwijaya dan pendidikan. Buku yang telah diterbitkan diantaranya Kesultanan Palembang dalam Pusaran Konflik (1804-1825), Diaspora Zuriat Kesultanan Palembang di Maluku, Sejarah Lokal Sumatera Selatan, dan lainnya.



PEMPEK SEBAGAI IDENTITAS PALEMBANG

Farida R. Wargadalem

PEMPEK SEBAGAI IDENTITAS PALEMBANG



Farida R. Wargadalem

Palembang sebagai Identitas Palembang
copyright © Oktober 2021

Penulis : Farida R. Wargadalem
Editor : Riswan Jaenudin
Setting Dan Layout : Ardatia Murty
Desain Cover : Nur Sharfina Aprilianti

Hak Penerbitan ada pada © Bening media Publishing 2021
Anggota IKAPI No. 019/SMS/20
Hakcipta © 2021 pada penulis
Isi diluar tanggung jawab percetakan

Ukuran 14,8 cm x 21 cm
Halaman : xii + 92 hlm

Hak cipta dilindungi Undang-undang
Dilarang mengutip, memperbanyak dan menerjemahkan
sebagian atau seluruh isi buku ini tanpa izin tertulis dari Bening
media Publishing

Cetakan I, Oktober 2021



Jl. Padat Karya
Palembang – Indonesia
Telp. 0823 7200 8910
E-mail : bening.mediapublishing@gmail.com
Website: www.bening-mediapublishing.com

ISBN : 978-623-6991-71-8

PRAKATA

Syukur alhamdulillah penulis panjatkan kehadiran Allah SWT, yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya, sehingga buku berjudul “Pempek sebagai Identitas Palembang” ini dapat diselesaikan dan diterbitkan. Ucapan terima kasih disampaikan kepada semua pihak yang telah banyak membantu memberikan dukungan pada penulisan buku ini.

Buku ini mencoba mengangkat pempek dari sudut sejarah dan perkembangannya hingga kini, kontribusi pempek dalam meningkatkan perekonomian keluarga, bahkan dapat menjadi pendapat utama, serta memberikan lapangan kerja bagi sebagian masyarakat di Kota Palembang dan kota-kota lainnya di Indonesia. Pempek semakin berkembang dan merambah ke Asia Tenggara dan dunia. Saat ini tengah diperjuangkan agar menjadi warisan dunia melalui United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO).

Ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya saya tujukan kepada Bapak Dr Abdurrakhman, M.Hum yang telah bersedia memberikan Kata Pengantar pada buku ini. Ucapan yang sama saya sampaikan kepada Bapak Riswan Jaenuddin, M.Pd yang telah bersedia mengedit buku ini sehingga lebih mudah dicerna oleh para pembaca. Terima kasih yang setinggi-tingginya kepada Bapak Vebri Al-Lintani yang telah berkontribusi dalam memberikan data sebagai budayawan yang memang menekuni kuliner tradisional ini. Penghargaan yang saya haturkan kepada Bapak Abdul Rozik pemilik Pempek Sentosa, Bapak Muslim pemilik Pempek Flamboyan, Ibu Mila pemilik Pempek Kemas, Pempek Bude, Ibu Dr Nyimas Umi Kalsum, M.Hum,

dan masih banyak lagi yang tidak dapat disebutkan satu persatu, mulai dari penjual ikan dan dagingnya, bahan-bahan untuk pempek, proses pembuatan hingga penjualan. Hanya kepada Allah memohon agar Bapak/Ibu dan saudara-saudara semua diberikan keberkahan atas semua kebaikan yang telah diberikan kepada saya.

Semoga buku ini dapat menambah khazanah perbendaharaan kita dalam terus melengkapi kebutuhan akan literasi khususnya tentang pempek. Kritik dan masukan sangat diharapkan kepada semua pihak demi lebih baiknya isi buku ini. Untuk itu saya haturkan terima kasih yang sebesar-besarnya. Akhirnya izinkan saya menyampaikan pantun “Seberang ulu seberang ilir//Dihubungkan Jembatan Ampera//Makan pempek “dak perlu mikir”//*ngighup cuko* membuat mata terbuka//”.

Palembang, Oktober 2021

Farida R. Wargadalem

KATA PENGANTAR

Pempek sudah melegenda sejak ratusan tahun lalu, dan menjadi *icon* Kota Palembang, identitas Palembang dengan segala cerita dibaliknya. Namun kajian yang mengangkat tema pempek dalam sebuah buku akademis jarang kita temui. Buku ini satu diantara yang mencoba mengangkat tema itu. Berbeda dengan napa yang sudah dikisahkan dalam media-media sosial hanya menyentuh aspek kuliner, cita rasa yang khas dengan membawa kultur daerah Palembang.

Buku ini tidak hanya membahas pempek semata makanan tradisional yang mempertahankan keaslian daerah asalnya Palembang. Menariknya di buku ini pada bab II dan bab III dibahas juga sejarah Pempek yang menyatu dengan sejarah Palembang, karena makanan yang satu ini kuat landasan sejarahnya yang bermula dari prasasti peninggalan Sriwijaya, Talang Tuo (684 masehi) yang menginformasikan keberadaan pohon-pohon enau, sagu, kelapa dan pohon-pohon lainnya sebagai hadiah dari raja Sriwijaya yang pemurah kepada rakyatnya. Pohon-pohon tersebut merupakan penghasil bahan dasar kelesan (sagu dan enau menghasilkan tepung, sedangkan gula merah dari enau dan kelapa yang disebut *gulo* abang bahan utama dalam pembuatan *cuko*) yang kemudian bernama pempek.

Pada bab III, selain menceritakan hubungan pempek dengan kerajaan Sriwijaya, diceritakan juga keberadaan Kesultanan Palembang dan perkembangannya hingga munculnya budaya Kelesan dalam masyarakat Palembang. Palembang yang merupakan induk dari wilayah Sumatera Selatan adalah kelanjutan dari “Kesultanan Palembang”. Wilayah ini terhubung dengan sungai *Batanghari Sembilan* yang berinduk ke Sungai Musi sebagai sungai terbesar di Sumatera. Sungai-

sungai inilah yang memenuhi kebutuhan masyarakat Palembang yang setiap saat dapat memanfaatkan apa yang ada di sungai tersebut untuk memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari.

Banyaknya ikan yang dengan mudah di peroleh di sungai-sungai dan ketersediaan tepung sagu serta bahan *cuko* yang melimpah, mendorong masyarakat untuk berkreaitivitas memanfaatkan hasil alam untuk membuat makanan yang dapat memenuhi kebutuhan sehari-hari. Salah satunya adalah *kelesan*. *Kelesan* dibuat untuk memenuhi kebutuhan pangan yang mencukupi kebutuhan gizi, mulai dari karbohidrat, protein dan mineral lainnya, sehingga masyarakat tercukupi kebutuhan gizi dengan baik. Sisa *kelesan* yang tidak habis dimakan, diawetkan dengan cara diiris dan dijemur untuk dijadikan kemplang (kerupuk). Kebutuhan hidup, kreativitas dan ketersediaan alam menjadi satu kesatuan yang membawa pada pemenuhan dan pengembangan hidup masyarakat pendukungnya. Pada bagian akhir bab III dibahas proses peralihan dari kelesan ke Pempek, seperti yang kita nikmati saat ini.

Pada Bab IV dibahas mulai dari kategori pempek, mulai dari bahan baku, ukuran, variasi dan cara membuatnya serta makanan turunan dari pempek. Selain itu dibahas juga dampak pempek dalam menopang perekonomian masyarakat dan sebarannya saat ini, kita dapat menemukan makanan pempek hampir di seluruh wilayah Nusantara

Pada bagian akhir buku ini diceritakan tradisi *ngupi* yang merupakan pendukung utam berkembangnya *kelesan*. *Ngupi* merupakan tradisi makan diantara waktu makan utama (Makan siang dan makan malam). *Ngupi* biasanya dilakukan bersama-sama keluarga dan kerabat. Ketersediaan bahan-bahan di dapur diolah sedemikian rupa, menghasilkan makanan yang dengan cepat, mudah dan murah, maka terciptalah makanan *kelesan* yang kemudian menjadi pempek. Biasanya *cuko* sudah tersedia

karena tahan lama atau jika sangat mendesak dapat juga dibuat *cuko ada'an*. Sebuah produk yang dengan cepat dapat dibuat dan menghasilkan “rasa” yang sesuai yang diinginkan yaitu rasa gurih, asam, asin dan pedas dalam satu kesatuan. Tradisi Ngupi dengan makan kelesan pada perkembangannya menjadi “industri” yang dijual secara terbatas oleh orang-orang Cina yang dipanggil “apek.apek” pada awal abad 20, sehingga menjadi kebiasaan panggilannya menjadi “pempek”.

Dalam 20 tahun terakhir, industri pempek terus berkembang ke seluruh Nusantara dan ke negeri Jiran, terutama di wilayah Asia Tenggara. Pempek juga sudah tercatat menjadi Warisan Budaya Tak benda (WBTb) sejak tahun 2014 dan beberapa kali masuk Museum Rekor Indonesia (MURI) maupun dunia. Sejak tahun 2017 telah dilakukan upaya untuk mendapatkan pengakuan sebagai warisan dunia dari UNESCO.

Selamat menikmati isi buku yang mencoba mengangkat pempek secara akademik dengan mengedepankan aspek historisnya, dan perkembangannya hingga kini sembari Ngupi dan ngemil makanan yang menjadi identitas Palembang.

Palembang, Oktober 2021

Dr. Abdurrahman

DAFTAR ISI

Prakata	iii
Kata Pengantar	v
Daftar Isi	ix
Daftar Gambar	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Fokus Kajian	4
1.3 Tujuan dan Manfaat.....	5
1.4 Batasan Kajian.....	6
1.5 Metode	6
1.6 Sistematika Penulisan.....	8
BAB II KOTA PALEMBANG DAN SUMATERA	
SELATAN	11
2.1 Asal Nama Palembang.....	11
2.2 Letak Geografis Palembang.....	13
2.3 Letak Geografis Sumatera Selatan	14
2.4 Sungai-Sungai dan Potensinya	15
BAB III SRIWIJAYA KESULTANAN PALEMBANG DAN	
KESEJAHTERAAN RAKYATNYA	21
3.1 Prasasti-Prasasti Sriwijaya.....	21
3.2 Hubungan Pempek dengan Sriwijaya	24
3.3 Kesultanan Palembang.....	27
3.4 Perkembangan Kesultanan Palembang dan Keberadaan Klesan	29
3.5 Dari <i>Kelesan</i> menjadi Pempek	34
BAB IV KATEGORI PEMPEK DAN PROSES	
PEMBUATAN.....	37
4.1 Bahan Baku	37

4.2 Ukuran.....	40
4.3 Variasi.....	41
4.4 Cara Membuat dan Menyajikannya.....	43
4.5 Pengembangan (Turunan) Pempek.....	57
4.6 Meningkatkan Perekonomian Keluarga	62
4.7 Pempek Makin Meluas ke Berbagai Penjuru Nusantara	70
BAB V PEMPEK SEBAGAI IDENTITAS PALEMBANG ...	73
5.1 Tradisi <i>Nginum</i>	73
5.2 Perkembangan Mutakhir dan Penghargaan terhadap Pempek.....	76
BAB VI KESIMPULAN.....	83
DAFTAR PUSTAKA.....	87

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1	Prasasti Talang Tuo	22
Gambar 2	Ikan yang Sudah dibuang tulangnya dan alat penggiling	39
Gambar 3	Daging Ikan Giling	39
Gambar 4	Variasi Pempek	43
Gambar 5	Pempek Tunu/ Panggang	43
Gambar 6	Pempek Lenggang	43
Gambar 7	Mesin mengolah daging ikan	44
Gambar 8	Mencampur daging ikan olahan dengan sagu	44
Gambar 9	Proses Pembuatan Pempek Lenjer	45
Gambar 10	Lenjer Kecil	45
Gambar 11	Lenjer Besar	46
Gambar 12	Proses Pembuatan Cuko	46
Gambar 13	Cuko Siap dimakan dengan pempek	46
Gambar 14	Adonan Pempek Tahu dan hasilnya	47
Gambar 15	Adonan Pempek Tahu	47
Gambar 16	Pempek Ada'an	47
Gambar 17	Alat Piri'an	48
Gambar 18	Cara Menggunakan Alat Piri'an	48
Gambar 19	Pistel	48
Gambar 20	Pempek Pistel	48
Gambar 21	Lenggang Tunu	49
Gambar 22	Lenggang Goreng	49
Gambar 23	Proses Pembuatan Pempek Kapal Selam	50
Gambar 24	Hasil Pembuatan Pempek Kapal Selam	50
Gambar 25	Pempek Telok Kecil	50
Gambar 26	Pempek Tunu	51
Gambar 27	Pempek Belah/Isi	51

Gambar 28	Rujak Mie	52
Gambar 29	Daging Ikan Untuk Pempek Kulit	53
Gambar 30	Pempek Kulit	53
Gambar 31	Model	59
Gambar 32	Tekwan	60
Gambar 33	Celimpungan	61
Gambar 34	Laksan	62
Gambar 35	Pusat Jajanan Pempek	64
Gambar 36	Penjualan Pempek	66
Gambar 37	Penjualan Pempek	66
Gambar 38	Pempek Lenggang Terbesar di Dunia	81

BAB I

PENDAHULUAN



1.1. Latar Belakang

Makanan mempunyai peran penting dalam semua aspek kehidupan manusia, bagian dari pola siklus hidup. Makanan juga mampu mengikat satu kelompok dengan kelompok lainnya. “Rasa” menautkan yang jauh jadi dekat, sehingga seolah tak terpisah oleh ruang dan waktu. Dengan demikian, makanan dengan cita rasanya yang khas menjadi bagian dari kebudayaan (Utami 2018). Begitu pula halnya makanan tradisional yang mempertahankan keaslian daerah asalnya, sebab senantiasa berkaitan erat dengan lingkungan dan sumber daya alam yang diterima secara turun temurun. Otomatis berbeda dengan produk pangan lainnya. Makanan tradisional mempunyai sejarah yang panjang, dan biasanya dimasak dengan cara sederhana. Produk ini penting sebagai upaya mempertahankan produk lokal, bahkan menjadikannya sebagai “benteng” dalam menghadang produk global yang sangat masif masuk, dan menjadi bagian dari makanan yang disukai oleh masyarakat, khususnya golongan muda. Produk global adalah bagian dari globalisasi yang kini tengah berlangsung merupakan sebuah proses yang meliputi berbagai dimensi (politik, ekonomi, budaya, Institusionalisasi institusi, dan lingkungan), sehingga globalisasi memasuki semua lini (Tomlinson, 2007; Kuhnlein & Receveur 1996).

Produk pangan tradisional diolah dan diproduksi secara alami, dengan cita rasa yang unik, produk warisan leluhur dengan ciri-ciri khusus baik secara fisik, kimia, maupun organoleptik. Ciri-ciri tersebut melekat pada makanan tradisional dari berbagai daerah di Indonesia, begitu pula jika berbicara tentang makanan tradisional Sumatera Selatan Indonesia khususnya Palembang yaitu pempek. Jenis makanan yang satu ini adalah makanan tradisional yang paling terkenal di daerah ini, sehingga Palembang identik dengan pempek, begitu pula sebaliknya. Bagi orang Palembang khususnya dan Sumatera Selatan umumnya, serta perantau orang Palembang di luar kota ini, atau orang-orang luar yang datang, mukim di Palembang memakan makanan tradisional pempek seolah “tanpa waktu”. Pempek dimakan kapan pun dan di manapun tanpa rasa bosan sedikit pun. Inilah uniknya pempek. Makanan ini tersedia dari pagi hingga malam dan pagi kembali di berbagai lokasi di Kota Palembang, mulai dari kelas “kaki lima” hingga rumah makan atau restoran besar.

Terkenalnya makanan ini tidak hanya lokal tapi juga sudah menasional bahkan mendunia¹. Pempek adalah

¹ Hasil wawancara dengan Bapak Abdul Rozik (8 Agustus 2021) seorang pengusaha pempek senior, menyatakan bahwa karyawannya sering kali mengirimkan paket pempek ke berbagai kota di Indonesia dan Asia Tenggara. Bahkan menurutnya ada cerita seorang warga negara Canada kembali ke negara dari Palembang membawa satu paket pempek. Tanpa disadari bule tersebut, kotak yang berisi pempek terjatuh sehingga terlihat pempek, dan secara spontan beberapa orang berteriak “pempek”. Ini sebuah bukti bahwa makanan kas Palembang juga sudah dikenal diberbagai belahan dunia. Dikenalnya teknologi vacuum dalam upaya memperpanjang

2 | *Farida. R. Wargadalem*

penganan khas Indonesia yang banyak dikirim ke luar negeri. Berdasarkan data dari Kementerian Perindustrian tercatat sebanyak enam ton pempek diekspor ke negara-negara di kawasan Asia Tenggara. (TEMPO.CO, 25 Agustus 2015, diakses 10 September 2021, pk 12.00). Seseorang atau kelompok berkunjung ke Palembang biasanya pempek dijadikan incaran untuk dimakan, dan kembali ke kota/daerah asalnya dengan membawa pempek sebagai buah tangan. Ketika tiba di daerahnya dengan membawa oleh-oleh pempek, maka kerabat, teman atau siapapun yang menerimanya akan bertanya “bawa oleh-oleh dari Palembang kan?” Begitu pula sebaliknya. Sering pula orang-orang dari berbagai kota memesan pempek untuk acara keluarga atau dimakan sendiri, juga orang-orang Palembang seringkali mengirimkan pempek kepada keluarga, sahabat, rekan sejawat ke berbagai kota di Indonesia bahkan ke luar negeri. Ini semua bukti bahwa makanan khas dari Palembang ini sangat identik dengan Palembang (Afriani, Lestari, dan Herpandi 2015).

Sebagai makanan tradisional, pempek telah menjadi bagian penting dari identitas budaya, sejarah, geografis dan gaya hidup masyarakat di Palembang Selatan Sumatera. Pempek sebagai makanan tradisional hingga kini tetap eksis bahkan makin marak diperjualbelikan hingga manca negara. Rasa spesifik yang dihasilkan oleh suatu makanan tradisional, seperti pempek misalnya lebih diminati oleh banyak konsumen, dibandingkan dengan makanan

usia pempek, juga memberi peluang pempek dapat dibawa ke mana-mana dalam waktu hingga satu minggu.

konvensional lainnya karena mampu membawa memori pada masa lalu (Elizabeth 2006; <https://nasional.kompas.com/read/2009/04/04/07510623/~Travel~Food%20Story?page=all>; sindonews.com/berita/1442132/29/kisah-kelesan-sultan-badaruddin-ii-dan-pempek).

1.2. Fokus Kajian

Makan tradisional menyangkut “rasa” yang menghubungkan memori para penikmatnya. Pempek menjadi identitas Palembang, mengapa demikian? Fakta ini harus ditelusuri dari mana akarnya. Ternyata bergerak dari kondisi alam yang menyediakan semua kebutuhan dasar dari pembuatan pempek. Sungai Musi dengan anak-anak sungainya berkontribusi besar dalam menyediakan ikan yang melimpah. Alam Sumatera Selatan yang kaya dengan beragam tumbuh-tumbuhan, flora dan fauna menjadikan wilayah ini tak pernah atau sulit dilanda kemiskinan karena semua sudah tersedia. Sejarah mencatat bahwa bukti tertua tentang kekayaan dan ketersediaan bahan baku pempek sudah ada sejak masa Sriwijaya dalam Prasasti Talang Tuo (684 masehi). Inilah yang mendasari bagaimana kelesan yang berubah nama menjadi pempek, makanan tradisional yang tidak dapat dipisahkan dari kehidupan masyarakat sehari-hari. Ketika Zaman Kesultanan Palembang beragam makanan dikembangkan, dan secara bertahap menjadi makanan rakyat. Pempek mendapat posisi yang strategis karena pada perkembangannya penduduk khususnya para ibu rumah tangga secara kreatif “mengolah” berbagai

macam bahan-bahan dapur sehingga menjadi “pempek” dengan *cuko* sebagai pendampingnya.

Tulisan ini bermaksud untuk memotret secara lebih mendalam makanan pempek sebagai makanan yang paling diminati, sehingga menjadikan pempek sebagai identitas kota ini. Untuk itu permasalahan dalam buku ini adalah “bagaimana perkembangan pempek dari masa ke masa”. Permasalahan ini akan dijabarkan dalam bentuk pertanyaan-pertanyaan berikut:

- a) Bagaimana hubungan antara alam Sumatera Selatan dengan kehadiran pempek?
- b) Bagaimana sejarah perkembangan pempek dari masa Sriwijaya, Kesultanan Palembang hingga kini?
- c) Mengapa pempek menjadi identitas Palembang?

1.3. Tujuan dan Manfaat

Tujuan dari penulisan ini adalah sebagai berikut:

- a) Memberikan gambaran secara umum tentang sejarah pempek.
- b) Mengungkapkan perkembangan pempek dari masa Sriwijaya hingga kini
- c) Menjelaskan mengapa pempek menjadi identitas Palembang

Manfaat dari peini adalah:

- a) Melengkapi historiografi sejarah lokal Palembang khususnya bidang kuliner pempek.
- b) Menjadi referensi bagi semua pihak yang berminat pada penelitian dan pengembangan pempek selanjutnya.

1.4. Batasan Kajian

Penelitian ini dibatasi oleh tematis, spasial dan temporal. Batasan tematis adalah tentang pempek sebagai bagian tidak terpisahkan dari Palembang dan Sumatera Selatan. Itulah sebabnya pempek menjadi “identitas” bagi Kota Palembang. Batasan spasialnya adalah Provinsi Sumatera Selatan dengan fokus Kota Palembang.

Kajian ini mencoba melihat pempek mulai dari Sriwijaya, berlanjut ke masa Kesultanan Palembang hingga kini. Semua itu dalam upaya melihat “benang merah” yang menghubungkan satu dengan yang lain. Selama dua puluh tahun terakhir, perkembangan pempek sangat pesat. Berbagai even olahraga Nasional dan internasional dan dukungan semua pihak dengan mengikuti berbagai lomba dengan membawa pempek sebagai icon dan hebatnya semuanya berhasil dengan baik. Perkembangan pempek juga cukup signifikan di kota-kota di Indonesia, sehingga penjualan pempek meningkat tajam, sekaligus membuat pempek semakin dikenal di Nusantara. Ekspor yang cukup tinggi di Asia Tenggara juga sangat menopang pempek semakin dikenal, sehingga pempek “mendunia”.

1.5. Metode

Membedah pempek sebagai indentitas menggunakan metode penelitian sejarah. Mulai dari mengumpulkan data hingga rekonstruksi. Semua itu terdiri dari empat tahapan, yaitu mengumpulkan sumber (*heuristik*), melakukan kritik terhadap sumber, melakukan interplasi dan yang terakhir adalah melakukan

rekonstruksi (Pranoto 2010). Tahap *heuristik* merupakan tahap pertama, yang ditandai dengan adalah tahap penelusuran dan pengumpulan data. Data yang ada diklasifikasi berdasarkan arsip, jurnal, buku, koran sezaman, koran, dan hasil wawancara. 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 satu-satu 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.telkomdigitalsolution.com, viva.com.id, sumatra.bisnis.com, www.infopublik.id, kkp.go.id, infosumsel.id, rri.co.id, www.republika.co.id, dan lainnya. Semuanya berkontribusi memberikan data yang sangat bermanfaat dalam penelitian ini. Jika ANRI berkaitan dengan sejarah masa lalu, maka berbagai media *on-line* menyajikan berita seputar pempek komtemporer. Penelitian lapangan juga sangat menunjang dalam upaya mengumpulkan data. Penelitian ini ditujukan pada pelaku-pelaku usaha pempek, baik yang masih skala kecil maupun besar. Riset ini dilengkapi pula dengan wawancara dengan berbagai pihak yang mengetahui dan memahami pempek, dan pelaku usaha pempek.

Menurut Pranoto (2010) bahwa “bekal utama seorang peneliti sejarah adalah sifat tidak percaya terhadap semua sumber sejarah...peneliti sejarah mengejar kebenaran (*truth*). Oleh sebab itu, semua data yang masuk wajib dikritisi, baik eksternal maupun internal. Eksternal dilakukan guna memastikan fisik dari data yang ada, sedang kritik internal adalah untuk menguji kredibilitas sumber dan relevansinya dengan penelitian terhadap pempek ini. Kedua poin tersebut penting dilakukan demi mendapat data yang valid. Setelah kritik sumber dilewati, maka tahap berikutnya adalah melakukan interpretasi. Tahap penting berikutnya dalam penelitian dan penulisan sejarah adalah Interpretasi. Pada tahap ini dilakukan dalam upaya menguak makna apa yang terkandung dari data yang telah terkumpul. Menguak makna menjadi sangat penting, sebab melalui “makna” inilah muncul fakta sejarah (Bunzl 1997). Beragam fakta yang telah tersedia dianalisis dan ditafsirkan untuk menjadi landasan dalam melakukan rekonstruksi. Tahap terakhir ini dilakukan penyusunan fakta yang ada, dan menghubungkannya satu sama lainnya, sehingga menjadi sebuah karya sejarah ilmiah.

1.6. Sistematika Penulisan

Buku ini terdiri dari lima bab. Bab pertama memuat pendahuluan, yang terdiri dari latar belakang, fokus kajian, tujuan dan manfaat, batas Kajian, metode, dan sistematika penulisan. Bab kedua, membahas tentang gambaran umum Kota Palembang dan Provinsi Sumatera Selatan, terdiri dari asal nama Palembang, letak geografis Palembang, letak geografis Sumatera Selatan, sungai-sungai dan potensinya.

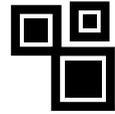
Bab tiga membahas mengenai kerajaan Sriwijaya, kesultanan Palembang dan kesejahteraan penduduk. Bahasannya meliputi prasasti-Prasasti Sriwijaya, hubungan pempek dengan Sriwijaya, Kesultanan Palembang, perkembangan Kesultanan Palembang dan keberadaan *kelesan*, dari *kelesan* menjadi pempek.

Bab ke empat yaitu kategori pempek dan proses pembuatan. Pada bagian ini membahas bahan baku, ukuran, variasi, cara membuat dan menyajikannya, pengembangan (turunan) pempek, dan meningkatkan perekonomian keluarga. Bab lima membahas Pempek sebagai identitas Palembang. Bagian ini memaparkan tentang tradisi *ngnum*, dan perkembangan mutakhir dan penghargaan terhadap pempek. Bab terakhir adalah kesimpulan.

BAB II

KOTA PALEMBANG DAN SUMATERA

SELATAN



2.1. Asal Nama Palembang

Nama asli Kota Palembang adalah 'Palimbang' (Bahasa Jawa) yang berarti "tanah yang senantiasa digenangi oleh air". Kondisi tersebut disebabkan kota ini terletak di dataran rendah berupa endapan lumpur (tanah tertinggi adalah Bukit Siguntang yang tingginya hanya sekitar 26 meter dari permukaan laut/dpl²) karena tanah di sekitar ibu kota Palembang terdiri atas endapan lumpur. Ditinjau dari asal kata, Palembang terdiri dari dua suku kata, yakni *pa* (awalan) atau menurut dialek lokal disebut *pe* dan *lembang*. *Pa* atau *Pe* menunjukkan tempat dan *lembang* berarti air yang merembes. Dengan demikian, Palembang dapat diartikan sebagai suatu tempat yang digenangi air. Seorang komisararis Belanda, van Sevenhoven mengatakan, bahwa kata Palembang berasal dari akar kata *lemba* yang berarti tanah yang dihanyutkan ke tepi. Semuanya menggambarkan Palembang sebagai kota yang senantiasa digenangi oleh air, karena secara rutin kota ini

² Kondisi Palembang yang digenangi air rawa dan anak-anak sungai. Rata-rata tanah Palembang berada di ketinggian 10—26 meter dari permukaan laut, pengaruh pasang surut mencapai 3-4 meter sehingga seringkali merendam bagian rendah di dalam kota, terutama di kawasan pinggiran.

mengalami pasang surut satu kali dalam sehari dari bulan Mei hingga November dengan ketinggian 10-16 kaki (Sevenhoven, 1971; Veth, 1869). *Lembang/Limbang* juga bermakna mencuci/mengayak atau mengalir, maksudnya mencuci/*melimbang* emas, dengan awalan 'pa' yang berarti 'tempat'. Jadi, Palembang/Palimbang adalah tempat mencuci emas di masa lalu. Disebutkan bahwa dahulu di Bukit Siguntang dekat sungai terdapat tambang emas³. Hal ini terbukti dari berbagai hasil ekskavasi dan lokasi sekitarnya oleh Balai Arkeologi Palembang dan Pusat Penelitian Arkeologi Nasional dan lembaga lainnya ditemukan beragam bentuk emas. Dari berbagai pendapat tersebut lahir nama Palembang, dengan luas mencapai 80-an mil pada awal abad 19 (*Java Gouvernement Gazette*, 2 Mei 1812 No. 10).

Palembang berada pada posisi ujung delta Sungai Musi, yang merupakan lahan keras terakhir sebab lokasi dari muara ke pedalaman sebelum Palembang adalah lahan-lahan yang senantiasa dilanda banjir. Itulah sebabnya, Palembang adalah tempat pertama yang memungkinkan berdirinya candi-candi di tanah-tanah yang agak tinggi, sedangkan penduduk pendukung budaya tersebut mukim di pinggiran sungai. Sejak awal dibangunnya kota Palembang, telah ditata sedemikian rupa berdasarkan konsep *makro kosmos* dan *mikro kosmos*. Kedua konsep tersebut disejajarkan dan terjalin hubungan yang harmonis. Itulah sebabnya, tempat-tempat yang lebih

³ Pada masa Sriwijaya, emas adalah salah satu komoditas paling mahal selain damar (Manguin 2014).

tinggi dibangun candi atau wihara juga makam. Sedangkan pemukiman penduduk dengan rumah-rumah panggungnya berada di pinggir sungai. Seberapa besar atau luas Palembang sebagai ibukota kerajaan Sriwijaya ketika itu? Disebutkan bahwa wilayahnya membentang dari bagian hilir di sekitar Sabo Kingking (Prasasti Telaga Batu) sebagai pusat pemerintahan ke hulu hingga Bukit Siguntang (Prasasti Bukit Siguntang) sebagai pusat keagamaan. Inilah gambaran tentang Kota Palembang pada masa Kerajaan Sriwijaya abad 7-12. (Manguin 2014; Utomo 2012).

2.2. Letak Geografis Palembang

Geografi Kota Palembang berada pada garis Bujur Timur 104° - 105° , dan Lintang Selatan $2^{\circ},45'$ — $3^{\circ},15'$. Kota ini beriklim tropis. Dari bulan Agustus hingga April angin bertiup dari Barat Daya dan Barat Laut yang menyebabkan arus sungai-sungai (*Batanghari Sembilan*) di Sumatera Selatan mengalir deras ke muara. Jarak Palembang ke muara Sungai Musi (Sungsang) sekitar 85 kilometer. Saat ini dapat ditempuh sekitar dua jam dengan menggunakan *speetboat*. Sedangkan, bulan Mei hingga Juni terjadi sebaliknya yaitu angin bertiup dari arah Tenggara dan Timur, sehingga arus menjadi ke *uluan* (pedalaman). Akibatnya air dari hulu melambat menuju hilir (muara). Daerah perbukitan terdapat di bagian barat laut (mulai dari Bukit Siguntang), dan dataran rendah serta rawa-rawa di lingkungan kotanya. Palembang dibagi oleh Sungai Musi. Pada masa pemerintahan kolonial Belanda, mereka membuat kebijakan berupa menetapkan kota ini menjadi

“seberang ulu dan seberang ilir” yang dibelah Sungai Musi. Memaknai konsep “seberang ulu dan ilir” tidak sama dengan konsep “ulu dan iliran” yang sudah ada sejak awal Kesultanan Palembang, sebab “seberang ulu” berada pada posisi selatan, dan “seberang ilir” pada bagian utara. (Wargadalem 2017; Purwanti 2004).

Saat ini batas-batas wilayah Kota Palembang adalah sebelah Utara, Timur dan Barat berbatasan dengan Kabupaten Banyuasin. Sebelah Selatan dengan Kabupaten Muara Enim dan Ogan Ilir. Kota dengan luas wilayah 400,61 km persegi. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2012-2013 jumlah penduduk di Kota Palembang mencapai 1.7 juta jiwa. Beragam suku berbaur di kota tertua di Indonesia ini, diantaranya Suku Palembang, suku Komering, Suku Pasemah, Suku Lintang, Suku Ogan dan Suku Musi. Suku-suku pendatang diantaranya Suku Jawa, Minangkabau, Madura, Bugis, Melayu, dan Banjar. Sedangkan, Etnis keturunan terdiri dari Tionghoa, Arab, India, juga Indo Eropa. Khusus Suku Palembang (*Wong Palembang*) yang berada di Kota Palembang merupakan masyarakat inti kota Palembang dengan ciri kebudayaan tersendiri. Uniknya istilah “Wong” yang bermakna orang, hanya dipakai di kota Palembang. Kata ini merupakan kata serapan dari bahasa Jawa.

2.3. Letak Geografis Sumatera Selatan

Saat ini adalah salah satu dari banyak provinsi yang ada di Indonesia, dengan ibukotanya Palembang. Nama Palembang identik dengan Kesultanan Palembang (abad

17-19). Wilayah kesultanan ini membentang dari barat hingga perbatasan dengan Bengkulu, selatan dengan Lampung, utara dengan Jambi dan timur dengan Selat Karimata, laut Natuna dan laut Jawa, karena Bangka-Belitung juga bagian dari kerajaan ini hingga tahun 2000. Kini provinsi ini berbatasan dengan Provinsi Lampung di selatan, Provinsi Bengkulu di barat, Provinsi Bangka-Belitung di timur, dan Provinsi Jambi di utara. Geografi Provinsi Sumatera Selatan dengan ibu kotanya Palembang berada pada posisi 1° - 4° LS dan 102° - 106° BT, dengan total luas wilayah 91.806,36 kilometer. Batas-batas wilayah Provinsi Sumatera Selatan adalah sebelah utara dengan Provinsi Jambi, sebelah timur dengan Provinsi Bangka Belitung, sebelah selatan dengan Provinsi Lampung, dan sebelah barat dengan Provinsi Bengkulu. Provinsi ini dilalui *Batanghari Sembilan*, sebuah istilah yang bermakna bahwa di daerah ini terdapat sembilan sungai dengan induknya Sungai Musi. Ke sembilan sungai tersebut adalah Sungai Rupit, Sungai Bliti, Sungai Rawas, Sungai Komerling, Sungai Ogan, Sungai Musi, Sungai Klingi, Sungai Lakitan, dan Sungai Batang Ari Leko. Sebagai sungai terpanjang di Sumatera Sungai Musi mencapai 720 kilometer. (Laporan Jurnalistik Kompas 2010; Faille P. Roo de la 1971).

2.4. Sungai-Sungai dan Potensinya

Sungai-sungai besar dan dalam di Sumatera Selatan tersebut, menghasilkan ikan-ikan yang sangat beragam dan banyak jumlahnya. Jejak sejarah masih dapat dilihat hingga kini, yaitu perkampungan penduduk (dikenal dengan nama

dusun) berada di sepanjang pinggiran sungai. Sesuai dengan letak geografisnya maka mata pencaharian penduduk umumnya adalah mencari ikan dan bertanian-berkebun. Semuanya memberikan kehidupan yang layak bagi mereka secara turun temurun. *Batanghari Sembilan* sebagai sembilan sungai besar menghasilkan ikan yang sangat banyak. Sebagaimana termaktub di dalam arsip Belanda abad 19 (ANRI, Bundel Palembang No. 62.2) ditemukan nama-nama ikan aneh tidak ditemukan lagi saat ini, diantaranya *sagaret, arok, pareh, kluyu, dulum, jangutan, dan kali*. Ikan-ikan yang juga disebutkan dan masih kenal hingga kini adalah blidah (belida), delak (gabus), toman, tongkol, bandeng, lemak, patin, lele, juara (juaro), buju, tapa, lais, lemak, tebakang, dan blutulang. Tentunya hanya sebagian dari nama-nama ikan yang berhasil mereka catat. Meskipun demikian, tetap memberikan informasi yang sangat penting tentang keberadaan ikan-ikan di sungai-sungai Sumatera Selatan. Palembang sebagai pusat peradaban dari masa ke masa dengan bermuaranya anak-anak Sungai Musi, memberi peluang makin banyak ikan ditemukan di sini. Apalagi di kota ini terkenal dengan anak-anak sungainya yang berjumlah puluhan banyaknya. Sungai adalah jalan raya, hubungan antar-rumah dan kampung dihubungkan oleh perahu-perahu yang bergerak dari satu lokasi ke lokasi lainnya. Bahkan, jalan dan gang yang saat ini berupa daratan, ternyata dahulunya adalah anak-anak sungai. Hal tersebut masih dapat dibuktikan kini di kawasan “seberang ilir dan seberang ulu” Palembang. Anak-anak sungai tersebut juga menghasilkan ikan yang

dapat dipancing, dijala atau alat penangkap ikan lainnya (Wargadalem, 2017:28-29; Wawancara dengan Ari, 4 April 2021).

Sungai-sungai di Sumatera Selatan (Musi, Rawas, Rupit, Lematang, Komering, Ogan, dan lainnya) juga menghadirkan fenomena unik setiap tahunnya, yaitu ketika musim penghujan berakhir pada kisaran bulan April – Juni. Dalam waktu sekitar dua bulan ikan-ikan kecil seperti seluang (*Rasbora Argrytaenia*). Ikan-ikan hasil tetasan di hilir bergerak melawan arus *mudik* (bergerak) ke hulu sungai dikenal dengan nama “ikan/*iwak* mudik” (Bahasa Komering disebut “kamudik”). Ikan-ikan tersebut ditangkap dengan berbagai alat seadanya, seperti *pesap* (jaring), *tangkal*, *tangguk*, dan lainnya. Jumlah tangkapan yang sangat banyak itu, dijual langsung kepada pembeli yang sudah menunggu atau dibuat *kelesan/pempek* juga dengan bahan yang sama diiris tipis-tipis, dijemur, selanjutnya dapat digoreng atau dipanggang menjadi *kemplang*. Cara lain untuk mengawetkan ikan-ikan tersebut adalah dibuat *bekasam, rusip*. *Bekasam* dibuat dengan cara mencampurkan nasi, dan garam ke dalam ikan-ikan yang sudah dibersihkan, dan disimpan di dalam panci (*gentong*) dan ditutup rapat. *Rusip* adalah sistem lain dalam pengawetan yaitu dengan cara nasi dalam jumlah tertentu di jemur dan disangrai. Selanjutnya digiling/*blender* tidak terlalu halus. Nasi kering olahan tersebut dicampurkan ke dalam ikan-ikan kecil yang sudah siap diolah, dan ditambahkan garam dalam jumlah cukup banyak. Terakhir disimpan di panci yang sudah disiapkan dan ditutup rapat.

(Ikanedi2020,<https://daerah.sindonews.com/read/58089/720/fenomena-ikan-mudik-rezeki-tahunan-cegat-migrasi-ikan-ke-hulu-sungai-1591236368>). Sistem pengawetan di atas mampu mengawetkan ikan-ikan tersebut dalam kurun waktu yang lama hingga tahunan dengan menghasilkan rasa dan aroma yang khas, dan siap dimasak beragam lauk makan yang lezat.

Sesuai letak geografisnya, kawasan pantai timur Sumatera Selatan dan Pulau Sumatera secara umum kurang layak jika dijadikan areal pertanian karena banyak lahan gambut. Itulah sebabnya di wilayah barat, di lembah-lembah Bukit Barisan (500 dpl) pertanian dan perkebunan berkembang dengan baik, sehingga kebutuhan hasil pertanian khususnya beras dan produk perkebunan dipenuhi oleh kawasan barat (*uluan*) (Reid, 2011). Meskipun demikian, disekitar kota Palembang banyak dihasilkan sagu. Ini pula yang menyebabkan sagu menjadi makanan pokok masyarakat pada waktu itu. Selain itu, juga terdapat tanaman padi di lahan-lahan basah (Manguin 2014). Dengan demikian, sungai-sungai dengan ikan-ikannya, dan tersedianya sagu yang melimpah, memberi peluang bagi penduduk Palembang untuk berkreasi membuat makanan guna memenuhi kebutuhan pangan mereka.

Jika dikaitkan dengan situs-situs Sriwijaya di Palembang, jelas terlihat bahwa daerah ini memegang peranan penting dalam mengontrol seluruh jaringan perairan sungai di Sumatera Selatan (Ibukota kerajaan Sriwijaya berada pada posisi yang sangat strategis karena

dua dari *Batanghari Sembilan* yaitu Sungai Komering dan Sungai Ogan bermuara di Sungai Musi tepat di Kota Palembang, sedangkan sungai-sungai lainnya bermuara di Sungai Musi). Dengan demikian, kota ini berada pd titik penting aliran Sungai Musi dan anak-anak sungainya. Ekonomi Sriwijaya berkembang pesat dengan berdagang dengan berbagai bangsa khususnya Cina. Perekonomian yang berkembang ini menyebabkan lahirnya kelompok arsitokrat yang memungkinkan mereka mendirikan bangunan-bangunan monumental khususnya di bidang keagamaan (bangunan Buddha dapat dilihat dari bangunan-bangunan candi atau hanya strukturnya saja di Palembang, Kabupaten Musi Rawas, Jambi, Riau, Sumatera Barat dan Sumatera Utara) dan candi-candi bercorak Hindu sebagaimana yang terdapat di Bumiayu Kabupaten Penukal Abab Lematang Ilir Sumatera Selatan. Palembang sebagai ibukota kerajaan adalah penampung produk *uluan*, diantaranya kemenyan. Disebutkan bahwa damar yang diperoleh dari *Styrax benzoin* adalah produk dagang yang paling berharga, begitu pula dengan emas. (Manguin 2014).

BAB III

SRIWIJAYA KESULTANAN PALEMBANG

DAN KESEJAHTERAAN RAKYATNYA



3.1. Prasasti-Prasasti Sriwijaya

Keberadaan Kerajaan Sriwijaya di Palembang, dapat ditelusuri dari prasasti Kedukan Bukit tak jauh dari Bukit Siguntang Palembang yang berangka tahun 682 masehi. Prasasti ini memuat “perjalanan suci” Dapunta Hyang Sri Jayanasa dengan membawa banyak tentara yang berjalan lewat jalur sungai dan darat, untuk selanjutnya mendirikan “wanua”. Pendirian *wanua* bermakna mendirikan kerajaan atau kedatuan yaitu Sriwijaya. Selanjutnya, raja mendirikan taman-taman sebagai hadiah kepada rakyatnya. Pendirian taman-taman tersebut termaktub di dalam Prasasti Talang Tuo tahun 684 masehi di daerah Talang Kelapa Palembang. Disebutkan pembangunan Taman *Criksetra* memuat beragam tanaman pepohonan yang sangat bermanfaat bagi kebutuhan rakyat. Lebih lanjut dituliskan

“... semoga segala yang ditanam di sini, pohon kelapa, pinang, aren, sagu dan bermacam-macam pohon, buahnya dapat dimakan, demikian pula bambu *haur*, *wuluh* dan *puttum*, dan sebagainya; dan semoga juga taman-taman lainnya dengan

bendungan-bendungan dan kolam-kolamnya, dan semua amal yang saya berikan, dapat dipergunakan untuk kebaikan semua makhluk...” (Coedes 2014)

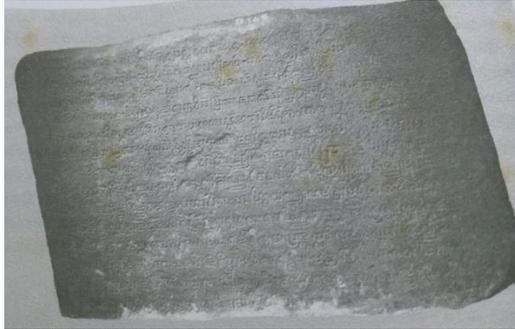


Foto 1. Prasasti Talang Tuo (Foto dari buku Kedatuan Sriwijaya karangan Coedes, 2014)

Dari prasasti di atas jelas terlihat kebaikan hati raja Sriwijaya bagi rakyatnya dan semua makhluk. Beberapa catatan dapat diambil dari sebagian isi prasasti di atas, diantaranya adalah keberadaan pohon sagu, aren dan kelapa. Dari pohon sagu dan aren dapat dihasilkan tepung yang disebut sagu. Tepung inilah yang dijadikan makanan pokok, selain beras. Sedangkan dari pohon aren dan kelapa dihasilkan gula (gula aren dan gula kelapa dikenal dengan nama “gula merah” atau *gulo abang*). Bendungan-bendungan dan kolam-kolam menghasilkan air dan ikan-ikan yang melimpah. Artinya kebutuhan utama penduduk sudah terpenuhi dengan baik, apalagi ditambah dengan pohon-pohon lainnya yang akan memberikan kemakmuran.

Sriwijaya juga meninggalkan prasasti-prasasti lainnya di Palembang, yaitu Prasasti Telaga Batu, Bukit Siguntang, Pagaralam yang memuat tentang jabatan-jabatan dalam kerajaan tersebut, persumpahan, dan perang. Luasnya wilayah Sriwijaya juga dibuktikan dengan prasasti Kota Kapur di Pulau Bangka (684 masehi), Karang Berahi di Jambi, Palas Pasemah dan Bungkok di Lampung, Ligor (Thailand), dan India. Sriwijaya juga disebut-sebut dalam Berita Cina. Pada 671 I-Tsing singgah di Sriwijaya dalam perjalanannya menuju India. Disebutkan bahwa Sriwijaya adalah pusat pembelajaran agama Buddha dan Bahasa Sansekerta. Sriwijaya juga berkali-kali mengirimkan utusan ke negeri Cina. Tidak hanya dengan Cina, Sriwijaya juga menjalin hubungan baik dengan Nalanda India, yang ketika itu merupakan pusat agama Buddha di India dan dunia. Luasnya hubungan Sriwijaya dengan berbagai bangsa di dunia (lihat Berita Arab) menggambarkan kebesaran Sriwijaya yang dikenal sebagai kerajaan maritim pertama di Nusantara. Abad 11 Sriwijaya mengalami kemunduran akibat serangan kerajaan Chola India, sehingga pusat perdagangan dunia berubah dari selat Malaka (Kedah) ke Aceh (Pasai). Dalam kondisi demikian tidak menyurutkan Sriwijaya sebagai kerajaan besar, terbukti jalur laut terus berkembang hingga abad 14. Namun, bagaimana pun makin melemahnya Sriwijaya tak terelakkan hingga diduduki Majapahit pada 1377 masehi. (Coedes 1968; Miksic 2013).

Mundur dan diduduki pihak lain apakah menyebabkan ibu kotanya pindah dari Palembang? Woelter

berpendapat bahwa ibukota berpindah ke Jambi, tapi pendapat ini dibantah oleh Miksic (2013). Menurutnya “tidak semudah itu pusat pemerintahan bisa pindah” sebab Palembang memiliki segalanya sebagai pusat kerajaan yang ideal. Jika ada kalimat indah “tiada peradaban Mesir tanpa Sungai Nil”, maka hal yang sama dapat dilekatkan pada Palembang “tiada peradaban Sriwijaya tanpa Sungai Musi”. Jadi, Sungai Musi adalah penentu segalanya. Musi melegenda dari generasi ke generasi. Lebih lanjut Miksic menyatakan bahwa pendapat di atas didukung dengan fakta bahwa sejak abad 7 Jambi sudah menjadi bagian Sriwijaya. Jadi, Palembang tetap menjadi ibukota hingga dikuasai Majapahit.

Inilah gambaran Palembang dengan sungai Musinya. Sungai terbesar dan terpanjang di Sumatera ini telah memberikan segalanya bagi penduduknya. Kebesaran Sriwijaya, kekayaan dan kejayaan Kesultanan Palembang telah membuktikan semua itu, walaupun akhirnya harus terpaksa berada di bawah kendali kolonial Belanda, Inggris dan Jepang. Palembang tetap menjadi kota penuh dinamika, dengan segala pesona yang dimilikinya, diantaranya adalah kuliner.

3.2. Hubungan Pempek dengan Sriwijaya

Bagaimana mungkin mengaitkan pempek hingga ke Sriwijaya, yang jaraknya lebih dari 1300 tahun. Mungkinkah itu? Berdasarkan tulisan sebelumnya tentang Kerajaan Sriwijaya yang menyejahterakan rakyat sesuai Prasasti Talang Tuo. Dengan gamblang tertera bahwa

kebutuhan utama pempek (sagu dan aren) telah termaktub di dalam prasasti itu. Alam yang kaya memberikan peluang kepada manusia pendukungnya untuk melakukan kreativitas demi kelangsungan hidupnya. Prasasti Talang Tuo ditemukan di daerah Talang Tuo (diberi nama sesuai tempat prasasti ditemukan). Di lokasi tersebut telah dilakukan penelitian dan ekskavasi. Hasilnya menunjukkan bahwa dari uji serbuk sari (*pollen analysis*) yang merupakan hasil endapan di dalam tanah, ternyata lahan di sana adalah tanah yang ditumbuhi bermacam-macam tumbuhan seperti yang disebutkan di dalam prasasti. Bahkan saat ini masih ada jenis tumbuhan seperti familia *Palmae*, *Graminae* dan *Annonaseae* (Coedes, 1968; Utomo, Djohan Hanafiah dan Hasan Muarif Ambary, 2012; Wolters, 1967).

Pohon sagu dan aren termasuk kelompok *palmae*. Keduanya menghasilkan “tepung sagu”. Pohon-pohon tersebut hingga kini tetap ada di daerah ini khususnya pohon aren. Pohon aren/enaau adalah pohon multi manfaat. Dari batang pohonnya dapat dijadikan tiang rumah, dan bagian dalamnya dibuat tepung. Daunnya dibuat sabut, dan sabut hitamnya dibuat beragam kerajinan tangan (alas kaki, sapu, tali) bahkan alat penyaring air. Pohonnya menghasilkan air yang dikenal dengan nama air nira (bahasa lokal disebut *kabung*), dimasak dalam jangka tertentu hingga mengental dan menjadi gula aren/gula merah. Tepung sagu/aren dan gula aren adalah bahan dasar pembuatan pempek dan *cuko*. Meskipun saat ini

pempek dibuat menggunakan tepung tapioka, namun masyarakat tetap menyebutnya dengan nama “sagu”.

Selain gula merah dari aren, gula juga dapat diperoleh dari pohon kelapa, sedangkan gula aren/gula kelapa menjadi bahan penting dalam pembuatan *cuko* (kuah untuk memakan pempek). Keberadaan *cuko* menjadi sangat penting karena merupakan satu kesatuan yang tak terpisahkan dari pempek itu sendiri, sehingga muncul istilah “*cuko dan becuko tengah duo*” yang artinya harga jual pempek baik pakai *cuko* atau tidak tetap sama. Istilah yang hidup dalam masyarakat ini menandakan betapa *cuko* menentukan suatu makanan disebut pempek atau bukan. Dua bahan dasar pembuatan pempek yang terdiri dari tepung sagu, dan gula merah tersedia melimpah di daerah ini. Bahan dasar lainnya adalah ikan (bahasa Palembang disebut *iwak*). Beragam *iwak* (sungai, lebak dan laut) dapat digunakan untuk membuat pempek. Secara turun temurun umumnya menggunakan *iwak belido* (belida). Sayangnya sudah sejak lama ikan belida sudah langka, sehingga beralih menggunakan beragam ikan-ikan yang mudah didapatkan dengan harga terjangkau⁴. Kerusakan alam dan keserakahan manusia membawa

⁴ Saat ini masyarakat lebih banyak menggunakan ikan gabus (*Channa striata*), ikan putak (ikan ini berwarna hitam, termasuk ke dalam jenis ikan belida), ikan sepat siam (*trichogaster pectoralis*), ikan toman (*channa micropeltes*), dan ikan bujuk (*channa lucius*). Ikan laut yang paling banyak dipakai adalah ikan tenggiri (*cybium commersoni*), ikan parang-parang (*chirocentrus dorab*), dan ikan kakap merah (*lutjanus argentimaculatus*). (Anita 2014; Efrianto, Zusneli Zubir dan Maryetti 2014).

bencana bagi makin berkurangnya ikan-ikan di sungai, danau dan laut.

3.3. Kesultanan Palembang

Keterkaitan makanan khas ini dengan kerajaan dan Kesultanan Palembang, dapat dirunut dari akarnya yang menunjukkan bahwa jika pada masa Sriwijaya adanya bukti tertulis tentang keberadaan bahan pokok untuk pempek, yang tentunya pemenuhan bahan baku ini memberi peluang untuk dimanfaatkan secara maksimal. Fakta tersebut makin berkembang dan mendapatkan bentuknya pada kerajaan dan Kesultanan Palembang. Kesultanan Palembang adalah kelanjutan dari Kerajaan Palembang yang lahir pada pertengahan abad 16 hingga pertengahan abad 17. Kerajaan Palembang memberi pondasi kuat bagi kelahiran dan kemajuan Kesultanan Palembang. Secara genealogis dan hierarkis menurunkan semua itu kepada Kesultanan Palembang. Perang Palembang tahun 1659 melawan *Vereenigde Oost Indhische Compagnie* (VOC) yang ditandai dengan dibakarnya Keraton *Kuto Gawang* dan mundurnya Pangeran Side Ing Rajek ke Indralaya (Raja yang melarikan diri) dan wafat di dusun Saka Tiga⁵.

⁵ Saka Tiga berarti tiga tiang adalah kondisi pembangunan rumah yang diperuntukkan bagi raja Palembang (Sido Ing Rajek) yang mundur ke *uluan* akibat kalah perang melawan VOC. Ketika tiang bangunan rumah tersebut baru berdiri sebanyak tiga tiang, raja telah meninggal dunia. Itulah sebabnya lokasi makam diberi nama dusun Sakotigo/Sakatiga Kabupaten Ogan Ilir Sumatera Selatan. Lokasi makam berdampingan dengan pemakaman umum yang muncul kemudian dengan konstruksi bangunan mirip candi.

Di atas puing-puing kehancuran Palembang, Kimas Hindi yang merupakan adik dari Pangeran Sido Ing Rajek membangun kembali Palembang. Secara bertahap Palembang bangkit. Salah satu strategi yang dibangun oleh Kimas Hindi adalah membuka perdagangan yang seluas-luas bagi bangsa asing. Sedangkan dengan VOC penguasa ini juga menjalin hubungan yang erat. Upaya gigih yang luar biasa dengan dukungan penuh golongan bangsawan dan rakyat Palembang, maka kerajaan ini berhasil pulih dan mengembangkan diri. Secara *de Jure* Palembang berada dalam naungan Kerajaan Mataram (Abdullah 1996), sehingga salah satu target yang ingin dicapai oleh Kimas Hindi adalah lepas dari ke vazalan tersebut. Strategi lainnya adalah merubah bentuk kerajaan menjadi kesultanan dengan menempatkan agama Islam sebagai agama negara. Keberhasilan tersebut berhasil dicapai berkat kegigihan Kimas Hindi dan dukungan semua pihak, namun di sisi lain keinginan lepas dari Mataram juga ditopang kondisi Mataram ketika itu tengah mengalami kemunduran, serta sikap acuh yang ditunjukkan oleh penguasa Mataram ketika penguasa Palembang mengirimkan sepuluh kapal. Pengiriman tersebut dalam rangka membantu Mataram yang tengah menghadapi pemberontakan yang dilancarkan oleh Trunojoyo tahun 1677. "Penghinaan" tersebut berakibat Palembang memutuskan hubungan secara sepihak dengan Mataram. Ini bermakna Palembang melepaskan diri dari ke vazalan Mataram. Inilah yang menandai kemandirian penuh Palembang dan berdirilah Kesultanan Palembang, dan Kimas Hindi bergelar Sultan

Abdurahman Kholifatul Mukminin Sayyidul Imam hingga 1702. (Woelders 1975; Faille, 1971).

3.4. Perkembangan Kesultanan Palembang dan Keberadaan *Klesan*

Pondasi kuat yang telah dibangun oleh Sultan Abdurahman dilanjutkan oleh penerusnya, yaitu Sultan Muhammad Mansur (1702—1714), Sultan Komaruddin (1714—1724), dan Sultan Mahmud Badaruddin I (1724—1757). Pada masa sultan yang ketiga ini Palembang mencapai puncak kejayaannya. Hal ini tidak dapat dilepaskan dari ditemukan dan dikembangkannya timah. Jika sebelumnya Palembang banyak menghasilkan lada dan hasil hutan lainnya, maka pada masa pemerintahan Sultan Badaruddin I, dengan produksi timah yang merupakan timah terbaik di dunia berhasil melambungkan Kesultanan Palembang menjadi kerajaan kaya di Dunia Melayu, sebagaimana disitir Raffles.⁶ Kekayaan yang luar biasa ini Sultan membangun keraton *Kuto lamo*, Masjid Sultan, dan pemakaman permanen *di kawah Tekurep* (Faille, 1971) yang merupakan kompleks pemakaman raja-raja

⁶ Ketika Inggris berketetapan hati untuk menguasai Indonesia (Nusantara), maka strategi disusun dengan sebaik-baiknya. Gubernur Jenderal Lord Minto menempatkan Raffles di Penang Malaysia dengan posisi sebagai Ajun Sekretaris, dengan tugas “memuluskan” penaklukan atas Batavia yang ketika itu adalah pusat pemerintahan Belanda di Indonesia. Langkah yang diambil Raffles adalah melakukan pendekatan terhadap raja-raja Melayu. Menurutnya Sultan Palembang adalah kerajaan yang sangat kaya. Mendekati, mempengaruhi Sultan Badaruddin II agar mau melepaskan diri Belanda adalah langkah jitu, untuk selanjutnya “menguasai” Palembang. (Wargadalem 2017).

Palembang yang sebelumnya tersebar, karena terbatasnya lahan yang cukup tinggi di ibukota kerajaan. Ketiga bangunan tersebut merupakan bangunan pertama yang terbuat dari batu, sebab semua bangunan terbuat dari kayu dan bertiang, dan sebagian lainnya tinggal di rakit-rakit Sungai Musi. Sultan juga mengeluarkan mata uang sendiri yang dikenal dengan nama *picis/pitis* yang bahan dasarnya dari timah.

Kerajaan yang kaya ini dilanjutkan oleh keturunannya, yaitu Sultan Ahmad Najamuddin I (1757--1776), diikuti oleh Sultan Muhammad Bahauddin (1776—1804), dan Sultan Mahmud Badaruddin II. Palembang banyak mengukir sejarah tentang kegelimangan kekayaan dengan ekspor utama timah, diikuti lada, damar, damar wangi, gambir, tembakau, gula aren, kayu laka dan lainnya. Tambang juga cukup menonjol yaitu emas pasir, sulfur, besi dan baja. Palembang juga mengeksport berbagai barang kerajinan tangan (kain, baju), tembaga olahan, tembikar, kuningan, dan lainnya. Sementara impor ketika itu diantaranya adalah garam, bahan makanan, benang emas, wol, sutera, kain linen, teh, kertas, keramik Cina, kain linen, wol, senapan dan lainnya. Maraknya ekspor dan impor menunjukkan betapa dinamisnya perekonomian Kesultanan Palembang. Berkembang budaya keraton dengan beragam pernik dan simbol-simbolnya yang termanifestasi pada busana kebesaran sultan dan bangsawan hingga pada elit tradisional di *marga-marga*, besar perahu, dengan variasi warna pada dayung, mode busana dan penutup kepala (*kopiyahi*), regalia kerajaan,

bahasa dan simbol-simbol lainnya. (ANRI, Bundel Palembang No. 62.7; ANRI Bundel Palembang No. 15.7, Sevenhoven 1971). Dari sini tentunya berkembang pula kuliner yang tumbuh subur di keraton. Hal ini dapat dibuktikan dengan makanan yang hingga kini citarasa yang sangat nikmat dengan bahan baku yang cukup “mahal”⁷ tampak pada *juada* (bue basah besar) seperti *bolu lapan jam*, *enggak ketan*, *enggak kecot*, *dadar jiwo*, *mana sahmin*, *maksuba*, *bolu kojo*, *lapis puan*, *bolu lapis*, *srikayo*, dan masih banyak lagi untuk perayaan hari-hari besar Islam (Idul Fitri dan Idul Adha) pernikahan atau sunatan. Selain itu, tentunya berkembang pula berbagai kreatifitas dalam membuat beragam makanan yang mengalir atau secara bertahap tersebar makanan-makanan tersebut dari keraton ke masyarakat awam.

Di sisi lain, alam menyediakan ikan yang melimpah dari Sungai Musi dan anak-anak sungainya. Ditambah pohon aren/enau dan sagu menyediakan tepung sagu, aren dan kelapa juga menghasilkan gula merah (*gulo abang*). Ketiga bahan utama ini menjadi poin penting dalam mengolah *kelesan* dengan *cukonya*. Kapan pastinya makanan ini hadir ditengah masyarakat Palembang, belum ditemukan sumber yang valid. Jika dirunut dari isi Prasasti Talang Tuo yang menyebutkan bahan dasar pempek sudah

⁷ Fakta ini dapat dibuktikan melalui diaspora zuriat Palembang di Maluku hingga Papua. Di Kaimana terdapat tokoh masyarakat Raden Soelaiman Hasanoesi yang menyebarkan Islam dengan mendirikan sekolah-sekolah Islam dan partai Islam. Di sana tokoh dan keluarganya juga memperkenalkan makanan Palembang khususnya “bolu dapan Jam” (Rosmaida dan Farida 2014).

termaktub di dalamnya. Apakah lantas dapat dinyatakan bahwa pempek sudah ada sejak Sriwijaya? Sekalipun membutuhkan penelitian lebih lanjut, ada baiknya diangkat cerita tentang budaya mencampur tepung sagu dengan ikan yang sudah ada sejak zaman Sriwijaya. Hasil dari campuran tersebut dijadikan bekal ketika berperang (lihat Prasasti Bukit Siguntang yang membahas tentang peperangan). Pernyataan ini diungkap oleh Bapak Ali Mansyur (seorang pensiun Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan yang latar belakang pendidikannya sejarah) saat kegiatan seminar “pengusulan pempek sebagai Warisan Budaya Takbenda (WBTb) Indonesia tahun 2014. Lebih lanjut dinyatakan bahwa pada mulanya ikan yang digunakan adalah ikan arwana (*scleropaghus formosus*) dalam bahasa lokal disebut *tangkeleso*. Selanjutnya baru menggunakan ikan belido (*Notopterus chitala*). Informasi itu diperoleh dari bangsawan Palembang Bapak Husin Nato Dirajo. Tentu saja informasi ini membutuhkan penelusuran, namun tetap dimasukkan di buku ini sebagai catatan agar masalah ini diungkap lebih lanjut. Sebab di dalam masyarakat Palembang tradisi lisan tetap terjadi dari generasi ke generasi. Bisa jadi informasi seperti ini tidak terlepas dari tradisi lisan tersebut.

Pada masyarakat Kayu Agung (etnis Komerling) yang berlokasi di Kabupaten Ogan Komerling Ilir (OKI) sejak dahulu memiliki tradisi menjelajah sungai-sungai dengan perahu *kajang*. Perahu berukuran cukup besar itu, dua pertiga ditutupi atap dari anyaman daun nipah yang dapat digeser-geser sesuai kebutuhan. Perahu yang juga

berfungsi sebagai rumah ini digunakan untuk berdagang dengan membawa beragam gerabah tanah liat, yang dapat digunakan untuk peralatan rumah tangga, contohnya gentong tempat air, baskom (bahasa lokal disebut *pasu*), *keran* (Bahasa Komerling disebut *koran*) berbentuk lonjong berfungsi sebagai tungku api, cobek, kendi, wadah tempat *ari-ari* bayi, wadah untuk ditempatkan di bubungan rumah ketika membuat rumah baru, alat memasak, gerabah tempat menyimpan/menabung uang recehan, tempat menanak nasi dan lainnya. Benda-benda tersebut dijajakan dari satu dusun ke dusun lainnya di sungai-sungai di Sumatera Selatan. Dalam perjalanan panjang itu, salah satu tradisi kuliner yang mereka kembangkan adalah mengawetkan bahan baku ikan dan sagu dibuat *kelesan*. Jadi, *kelesan* termasuk salah satu yang biasa harus ada di dalam perjalanan penjualan gerabah tersebut. Jadi, para penjual gerabah juga makin mempopulerkan *kelesan* pada masyarakat *Batanghari Sembilan*. Sejatinya para pedagang yang membawa atau membeli di dusun-dusun yang disinggahi, keluarga ini hanya menyiapkan sagu dan garam, sedangkan ikan dapat mereka peroleh kapan pun dibutuhkan. (Efrianto, Zusneli Zubir dan Maryetti, 2014). Selain cara di atas, pempek juga tersebar di wilayah Sumatera Selatan melalui sungai-sungai (*batanghari sembilan*). Contohnya nama *kelesan* di daerah Komerling namanya menjadi *kalosan* sesuai dialeg setempat. *Kalosan* juga dapat menjadi *kampolang* (*kemplang* dalam bahasa Palembang). Setelah diiris-iris, dijemur matahari dan digoreng.

Kelesan makin berkembang di pusat pemerintahan. Hal ini tidak terlepas dari posisi kota ini sebagai titik sentral *uluan* dan *iliran* (istilah ini sudah muncul sejak masa sultan yang pertama), sehingga segala sesuatunya akan menumpuk di Palembang. Palembang adalah pusat peradaban, sehingga Palembang menjadi pusat pengembangan dan penjualan *kelesan* (ANRI, Bundel Palembang No. 62.2; Zet 2003).

3.5. Dari *Kelesan* menjadi Pempek

Kelesan yang sudah menjadi bagian dari masyarakat Palembang, diperuntukkan untuk memenuhi kebutuhan akan adanya makanan yang mudah dan murah serta gampang membuatnya. Alam telah menyediakan segalanya demi terciptanya *kelesan*. Ikan yang melimpah, sagu dan *gulo abang* yang juga tidak kalah banyaknya. Berbagai kemudahan itu membawa *kelesan* menjadi bagian tak terpisahkan dalam keseharian masyarakat Palembang.

Kelesan umumnya dibuat ibu-ibu rumah tangga dan anak dara di rumah mereka masing-masing. Seiring dengan makin dikenalnya makanan ini, maka muncul kebutuhan masyarakat (pribumi atau pendatang) untuk ikut menikmatinya. Akibatnya secara pelan tapi pasti *kelesan* mulai keluar dari bilik-bilik rumah yang selama ini hanya dikonsumsi oleh keluarga terdekat dalam bentuk saling antar makanan. Sesuai permintaan, maka ibu-ibu rumah tangga dan keluarganya mulai memproduksinya secara terbatas untuk kebutuhan masyarakat sekitar. Ternyata responnya positif, sehingga mereka mulai berani

memperoduksi dalam jumlah yang lebih banyak tapi mereka tidak memiliki pengalaman dalam penjualan jarak lebih jauh dari lingkungan sekitarnya. Untuk itu mereka membutuhkan “media” yang bisa menjangkaunya. Kebutuhan tersebut mendapat jalan dengan meminta tolong orang-orang Tionghoa yang sudah terbiasa berjualan. Maka langkah yang diambil adalah menitipkan *kelesan* pada kelompok pedagang etnis Tionghoa. Orang-orang Tionghoa secara terbatas mulai menjual *klesan* di sekitar guguk *Pengulon* di sekitar Masjid Agung Palembang, kawasan jalan Tengkuruk dan sekitarnya. Ini terjadi karena secara bertahap, mulai dari kawasan Tengkuruk (sebelumnya Sungai Tengkuruk yang ditimbun awal abad 20), sehingga penjualan dapat dilakukan melalui jalan darat, yang sebelumnya harus dilakukan melalui anak-anak sungai yang berfungsi sebagai jalan raya dengan perahu [16; 25].

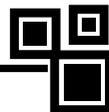
Penjual *kelesan* etnis Tionghoa umumnya diberi nama “Apek” (dalam bahasa Hokkian “apeq” atau “empeq” artinya “paman”), sehingga para pembeli ketika akan membeli *klesan* memanggil nama “pek...apek...empek”. Penjual yang dipanggil tersebut, segera mendekat dan melayani pembeli *klesan*. Kebiasaan memanggil “pek...mpek” menjadikan *kelesan* identik dengan panggilan untuk penjualnya, sehingga nama *klesan* secara pelan berubah menjadi “pempek/empek-empek”. Dengan demikian, *kelesan* (disebut pula “pempek lenjer”) berubah menjadi pempek, sedangkan lenjer berubah menjadi jenis pempek pertama di Palembang [17; 18],

Pempek muncul seolah wujud baru padahal tidak lain dari *kelesan* dan jenis kuliner ini makin berkembang. Seiring perkembangan tersebut, maka pempek juga mengalami diversifikasi dengan beragam variannya. Munculnya varian-varian yang ada dengan daya jangkauan penjualan yang makin luas, maka membutuhkan bahan baku yang lebih banyak. Jika sebelumnya hanya terpaku pada ikan *belido*, maka hal tersebut tidak dapat dipertahankan mengingat jumlahnya yang semakin terbatas. Pelaku usaha dan masyarakat umumnya menyasati dengan menggunakan ikan-ikan lainnya yaitu *gabus* (*Channa striata*), toman (*channa micropeltes*), ikan bujuk (*channa lucius*), sepat siam (*trichogaster pectoralis*), tenggiri, (*cybium commersoni*), kakap/kakap merah (*lutjanus argentimaculatus*), dan *seluang*. Saat ini yang paling banyak digunakan adalah ikan gabus, tenggiri dan kakap. Cara lain yang ditempuh oleh para pedagang/pengusaha pempek atau untuk dimakan sendiri adalah dengan mencampur beberapa ikan disatukan ke dalam adonan. Contoh gabung dicampur dengan kakap atau tenggiri. Cara ini biasanya untuk menyasati jika salah satu jenis ikan harga naik atau daging gilingnya terbatas. Biasanya ini disebabkan oleh cuaca, sehingga nelayan hanya sedikit mendapatkan ikan. Dalam jumlah terbatas dipakai pula ikan parang-parang (*chirocentrus dorab*) karena harganya murah. [22; 25]

BAB IV

KATEGORI PEMPEK DAN PROSES

PEMBUATAN



4.1. Bahan Baku

Bahan baku pempek dapat dibedakan menjadi beberapa macam. Dimulai dari bahan dasar yang umum adalah tepung sagu (tapioka) dan ikan (daging ikan giling). Ikan diaduk dengan air dengan ukuran yang sama, ditambahkan garam dan gula sedikit. Selain itu, dapat pula dipakai campuran tepung terigu dan sagu. Maksudnya, terigu dijadikan “indukan” dengan cara disiapkan terigu secukupnya, dicampur dengan air dan garam, terus dimasak di atas api sedang, sambil terus diaduk. Setelah mengental diangkat. “Indukan” ini dijadikan dasar untuk selanjutnya diaduk dengan telur (jumlahnya sesuai kebutuhan, makin banyak makin enak). Adonan ini ditambahkan sagu dan diaduk hingga kalis dan siap dimasak (direbus atau digoreng). Terigu juga dapat dijadikan “godo-godo” yaitu terigu ditambahkan air dan telur atau udang kecil/ikan *seluang* sesuai selera, diaduk jadi satu dan siap digoreng. Bahkan dapat kondisi terdesak, dapat saja ditambahkan terasi, kaldu, agar “bau” ikan/udang. Bentuk seperti ini dikenal dengan “pempek gendum”, atau secara berseloroh dikenal dengan nama pempek “iwak ucul”. *Ucul* dalam Bahasa Palembang artinya

pempek “ikannya lepas” (tanpa ikan sama sekali). Sejak beberapa waktu terakhir berkembang pula yang disebut “bakwan” yaitu terigu dicampur dengan bermacam-macam sayur dan garam, setelah menyatu siap siap digoreng. Bahan dasar lainnya adalah nasi yang dihancurkan dengan cara digiling, terus diberi garam dan diaduk dengan sagu. Langkah berikutnya adalah ditambahkan telur, garam dan diaduk dengan sagu atau terigu. Setelah menyatu siap dibentuk sesuai selera, dan digoreng. Cara lain yang merupakan hasil kreatifitas ibu-ibu rumah tangga adalah mencampur terigu dengan irisan ubi jalar, air secukupnya, garam dan penyedap rasa. Selanjutnya digoreng dan siap disajikan. Semua itu terwujud biasanya disebabkan kebutuhan mendesak untuk menyajikan makanan dipagi hari untuk dimakan oleh anak-anak, suami dan keluarga mereka. Akibatnya, para ibu-ibu mencari bahan-bahan apa yang tersedia di dapur atau dapat dibeli di warung dekat rumah. Semuanya dapat diolah dengan harga terjangkau, dan semua menikmatinya, asal ada *cuko*. Dengan demikian, sagu, terigu, nasi dapat dioleh jadi pempek dengan menambahkan telur, sayuran, udang, ikan *seluang*, bahkan terasi. Betapa beragam bahan dasar pembuatan pempek.

Bahan dasar berupa daging ikan giling dan sagu diperoleh dari pasar-pasar tradisional Kota Palembang. Daging ikan-ikan segar (tenggiri, kakap, gabus, parang-parang, dan lainnya). Jenis tenggiri, kakap dan parang-parang didatangkan dari perairan pantai timur Sumatera Selatan, pusatnya di Sungsang (muara Sungai Musi). Ikan yang masuk ke Palembang jumlahnya cukup besar hingga

beberapa ton setiap harinya. Sebagai contoh, Hen (wawancara 8 Agustus 2021) mampu memperoleh ikan tenggiri hingga 2-3 ton per hari. Selanjutnya ikan-ikan segar tersebut disebar ke beberapa pedagang di pasar-pasar tradisional di Palembang. Di pasar-pasar tersebut ikan dibersihkan, diambil daging dan digiling dengan alat penggiling khusus. Selanjutnya dipasarkan langsung kepada para pengusaha/pembuat pempek dan perorangan bahkan dikirim ke daerah-daerah di Sumatera Selatan, dan beberapa kota di Pulau Jawa (Jakarta, Bekasi, Bogor, Tangerang, Bandung dan lainnya).



Foto 2. & 3. Ikan yang sudah dibuang tulangnya dan alat penggiling, juga daging giling (Foto oleh frwd)

Lantas apa yang membedakannya jika banyak bahan bisa dijadikan pempek? Kuliner ini baru dapat dikatakan pempek jika disandingkan dengan *cuko*. *Cuko* inilah yang menjadi “ciri”, sehingga disebut pempek. Bahan dasar *cuko* adalah *gulo abang*, bawang putih dan cabai (rawit, keriting). Kedua bahan tersebut digiling menjadi satu

dengan ditambahkan garam. Air sesuai takaran dimasak hingga mendidih dengan *gulo abang*. Setelah mendidih, api dikecilkan dan segera dimasukkan giling bawang putih dan cabai. Rasa asam ditambahkan asam jawa yang telah dihancurkan dengan sedikit air. Terkadang para pembuat pempek menambahkan cuka makan sebagai pengganti asam jawa.

Jika bahan dasar pempek dapat dibedakan antara sagu, terigu, dan nasi. Akan tetapi tidak demikian dengan *cuko* yang bahan-bahannya tidak berubah dari masa ke masa hingga kini, sehingga rasa *cuko* juga tetap sama, tergantung pada siapa yang membuat. Sesuatu yang sulit digambarkan, contohnya dua bersaudara membuat usaha pempek dengan resep yang sama, tapi *cuko* tetap berbeda. Di sinilah uniknya *cuko*, dan seaneh apa pun pempek tanpa diiringi dengan *cuko* yang nikmat, maka rasanya akan berkurang atau tidak pas di lidah. Jadi, pembuatan *cuko* membutuhkan *skill* dan cita rasa yang spesifik. Bagi penggemar *cuko* sangat mengetahui “rasa” yang diinginkan dan di mana mendapatkannya. Makan pempek tanpa *cuko* bagai makan tanpa garam. Begitulah pengandaian pentingnya *cuko* sebagai satu kesatuan dengan pempek.

4.2. Ukuran

Ukuran pempek berbeda-beda. Biasanya dibedakan antara ukuran “besar” dan “kecik”. Ukuran *besak* (besar) terdiri dari *lenjer/kelesan besak* dan *kapal selem/telok besak*). *Besak* yang dimaksud adalah ukurannya *lenjer* sekitar diameter dua sentimeter dengan panjang sekitar

tiga puluh sentimeter. Ukuran panjang ini biasanya menghasilkan sepuluh potong yang ukuran besarnya sama dengan *pempek kecil*. Sedangkan ukuran pempek *kapal selem* sebesar kepalan tangan orang dewasa. Ukuran kecilnya dikenal dengan nama “pempek telok”. Disebut *kapal selem* karena di dalamnya terdapat satu telur ayam yang telah dikeluarkan dari cangkangnya, dan langsung dimasukkan ke dalam adonan pempek yang telah disiapkan.

Pempek *kecik* menunjukkan ukuran yang kecil. Beragam pempek ukuran kecil ini, dari ukuran satu hingga dua kali gigitan, hingga ukuran dua kali lipat atau lebih dari ukuran pertama. Biasanya ukuran dan komposisi ikan serta jenis ikan yang digunakan menentukan harga. Dari harga delapan ratus rupiah hingga empat/lima ribu rupiah per pempek, dengan catatan pempek *belido* harganya mencapai belasan ribu rupiah per pempek/biji. Semua pempek ada ukuran kecilnya, termasuk *lenjer* dan *kapal selem* (disebut pempek *telok*). Berbagai macam pempek *kecik*, diantaranya pempek *pistel*, *telok*, *keriting*, *tunu/panggang*, tahu, *lenggang* (*tunu* dan goreng), kulit, *dos*, isi, *lenjer kecil* dan lainnya.

4.3. Variasi

Variasi pempek dikenal pula dengan nama jenisnya. Sebagaimana telah dijelaskan sebelumnya bahwa pempek pertama kali dikenal dengan nama *kelesan* atau *lenjer* yang direbus. *Lenjer besak* inilah awal adanya pempek. Sebab dengan ukuran besar tersebut, maka pempek dapat

langsung dimakan atau digoreng terlebih dahulu. Ukuran *lenjer* yang panjang di dipotong-potong sesuai selera. *Lenjer* panjang juga dapat diiris tipis-tipis setelah dingin, dan siap dijemur. Setelah kering, digoreng menjadi *kemplang*. Jenis lainnya adalah *kapal selem*.

Ragam lainnya sama dengan penjelasan sebelumnya yaitu ukuran *kecik*, yaitu *lenjer kecil*, *ada'an*, *tahu*, *pistel*, *keriting*, *telok*, *lenggang* (*tunu* dan goreng), *otak-otak*, *tunu/panggang*, *isi*, *kulit*, *dos*, dan lainnya. Saat ini mulai diperkenalkan pempek isi sosis, pempek beranak, pempek crispy, pempek keju, pempek warna-warni, dan *tumpeng* pempek. ([http://www.pempekyoss.com/21-jenis-pempek-palembang-dan-turunannya/19 april 2016](http://www.pempekyoss.com/21-jenis-pempek-palembang-dan-turunannya/19-april-2016), diakses 6 September 2021 pk 14.00 WIB; <https://palembang.tribunnews.com/2021/07/31/mengenal-20-jenis-pempek-palembang>, diakses 27 Agustus 2021, pk 11.00)



(<https://www.telkomdigitalsolution.com/uploads/2019/07/Enterprise-Digital-Solution-Magazine-Vol-6-Juli-2019.pdf>, diakses 6 Agustus 2021 pk 14.00 WIB). Besar kemungkinan di waktu-waktu mendatang akan bertambah pula varian-varian baru pempek. Penikmat pempek yang

akan menentukan apakah varian-varian baru tersebut mereka minati.



Foto 4, 5 & 6. Variasi Pempek (Foto oleh frwd)

4.4.Cara Membuat dan Menyajikannya

Daging ikan giling dan sagu diolah dengan takaran: satu kilogram daging ikan, air setengah liter hingga satu liter dan sagu setengah hingga satu kilogram⁸, garam dan gula pasir secukupnya, tiga telur/putih telur dan bumbu⁹ penyedap diaduk menjadi satu. Bagi pengusaha pempek (pempek Sentosa dan Pempek Flamboyan) yang sudah besar, proses mengolah daging ikan dan air dan bumbu-bumbunya menggunakan mesin penggiling, sehingga para

⁸ Ukuran banyaknya air dan sagu pada kisaran setengah hingga satu kilogram, dikarenakan pada “pilihan” yang membuatnya. Semakin sedikit air dan sagu, maka “rasa ikan” akan lebih terasa. Otomatis rasa pempeknya lebih nikmat. Takaran tersebut berpengaruh terhadap harga, semakin sedikit takaran sagu dan air berarti produksi makin sedikit, yang berdampak pada harga penjualan. Harga juga ditentukan oleh kualitas ikan yang digunakan, contohnya jika menggunakan ikan tenggiri yang harganya mencapai 120.000 rupiah hingga 125.000 rupiah, maka harga jual lebih tinggi. Itulah sebabnya para pengusaha pempek menyiasatinya dengan mencampur ikan yang lebih murah harganya.

⁹ Penambahan telur atau putih telur dalam upaya menambah rasa dan hasil akhirnya pempek lebih lembut dan kenyal.

pekerja yang umumnya ibu-ibu rumah tangga menerima adonan yang siap diolah dengan sagu menjadi beragam bentuk dan campurannya.



Foto 7. Mesin mengolah daging ikan dan air. Foto 8. Mencampur daging ikan olahan dengan sagu. (Foto oleh frwd).

Dari adonan tersebut dapat dibuat pempek jenis *lenjer* (*besak* dan *kecik*), *tahu*, *ada'an*, *keriting*, *pistel*, *kapal selem* (*telok besak*), *telok*, *tunu/panggang* dan *isi*, *lenggang* (*tunu* dan *goreng*), *rujak mie*. Kulit dan *otak-otak*. Pempek *lenjer* dibentuk memanjang dari adonan yang telah tersedia. *Lenjer besak* ditandai dari ukuran panjang dan diameter (sekitar diameter dua sentimeter dengan panjang tiga puluh sentimeter). Setelah siap langsung direbus di dalam panci yang airnya sudah mendidih hingga matang. *Lenjer besak* yang sudah matang, diiris-iris sesuai selera (biasanya disesuaikan dengan ukuran pempek *kecik*). Setelah semua selesai dapat langsung dimakan (begitu pula *lenjer kecil*) atau digoreng terlebih dahulu bersama *cuko*. Cara memakannya adalah *cuko* dimasukkan ke dalam mangkuk-mangkuk kecil dan pempek diambil satu per satu untuk dimakan sambil *ngighup cuko* (*ngighup* adalah mangkuk diarahkan ke dalam mulut yang masih dipenuhi oleh

pempek, dan menghirupnya pelan-pelan sesuai kebutuhan penikmat pempek). Bagi *wong* Palembang pempek tanpa *cuko* bagaikan makan nasi tanpa lauk. Bahkan ada pernyataan yang cukup populer “yang penting cukonyo, pempeknyo nyusul. Kalu cuko lemak, pempek apo be melok lemak.” (Artinya: yang penting *cuko* nya, pempeknya menyusul. Jika cukanya enak, pempek apa saja ikut enak). (Wawancara dengan Vebri al-Lintani, 8 Agustus 2021).



**Foto 9, 10 & 11. Proses pembuatan pempek *lenjer*.
Lenjer kecil dan *lenjer* besak (Foto oleh frwd)**

Bahan baku *cuko* terdiri dari terdiri dari gula batok/*gulo abang* Lubuk Linggau (Lubuk Linggau adalah pusat pembuatan gula batok), gula pasir, bawang putih, cabai rawit dan air. Komposisinya terdiri dari bawang putih 250 gram, gula batok 500 gram, gula pasir 250 gram (boleh tidak dipakai), cabai rawit 250 gram, kecap manis, kecap asin, asam jawa/cuka masak. Cabai dan bawang putih dihaluskan. Air sebanyak 800 mililiter dimasak dengan gula batok hingga mendidih. Semua bumbu dimasukkan ke dalam air yang telah dicampur dengan gula batok, dan

diaduk-aduk sebentar. Setelah itu diangkat dan didinginkan. *Cuko* siap mendampingi beragam pempek sebagai satu kesatuan. Biasanya *cuko* mampu bertahan cukup lama dengan cara disimpan di lemari pendingin, ketika akan dimakan, dapat dipanaskan sejenak.

Penyedap *cuko* adalah *tongcai* (asinan sayuran lobak). Asinan yang dipotong kecil-kecil dan berwarna coklat ini dapat memperkuat rasa *cuko*.



Foto 12 & 13. Proses pembuatan *cuko* dan *cuko* siap dimakan dengan pempek (Foto oleh frwd).

Khusus untuk *pempek tahu*, dan *adaan*, adonannya harus lebih lembut agar hasilnya lebih bagus. Kedua jenis pempek ini harus langsung digoreng. Jadi, pembuat pempek harus siap di depan kuili besar/ sedang yang telah diisi dengan minyak cukup banyak dan pempek dimasukkan satu persatu, digoreng hingga matang. Cara penyajiannya sama dengan pempek *lenjer*.



Foto 14 & 15. Adonan pempek tahu dan hasilnya. Foto 16. Pempek *ada'an* (Foto oleh frwd)

Sedangkan untuk *pempek keriting*, adonannya ditambahkan sedikit sagu agar lebih kenyal dan tidak mudah hancur ketika direbus. Cara membuat *pempek keriting* juga membutuhkan keahlian khusus karena menggunakan alat *piri'an* yang terbuat dari kuningan. Adonan yang sudah disiapkan diambil secukupnya, diletakkan di atas *damparan* dan ditekan-tekan dengan *piri'an* hingga menghasilkan satu *pempek keriting*, sesuai ukuran yang telah ditetapkan oleh pemilik/pembuatnya. Selanjutnya, dimasukkan ke dalam panci yang airnya sudah mendidih, dimasak hingga matang. Hal ini dilakukan terus menerus, sesuai kebutuhan berapa banyak *pempek keriting* akan dihasilkan/dibuat. Cara penyajiannya sama dengan sebelumnya.



Foto 17 & 18. Alat *Piri'an* dan cara menggunakannya (Foto oleh frwd).

Pempek *pistel* adalah adonan pempek yang sudah disiapkan diisi dengan *pistel* (parutan pepaya muda, ditumis dengan bawang merah, bawang putih, garam dan sedikit gula pasir). Setelah diisi, pempek ini dipilin satu-satu hingga semuanya tertutup, dan direbus hingga matang. Proses memasukkan ke dalam panci dan mengangkatnya harus ekstra hati-hati karena jika lengah akan menyebabkan pempeknya hancur. Pempek *pistel* sangat digemari karena satu-satunya pempek yang diisi sayuran. Cara penyajiannya sama dengan pempek *lenjer*.



Foto 19. *Pistel*. Foto 20. *Pempek pistel* (Foto oleh frwd)

Pempek *lenggang* adalah jenis pempek yang berbeda, walaupun bahan bakunya sama sehingga tetap menggunakan adonan dasar yang sudah tersedia (*lenjer*). Pertama-tama yang dilakukan adalah mengocok beberapa telur ayam/bebek (biasanya pengusaha pempek menggunakan telur ayam sebab telur bebek harganya lebih mahal). Selanjutnya menggabungkan irisan pempek kedalam kocokan telur, dan memasukkannya ke dalam wadah yang terbuat dari daun pisang yang telah dibentuk seperti mangkuk. Setelah semuanya siap, pempek *ditunu*/dipanggang di atas bara arang kayu/batok kelapa hingga matang. Lenggang goreng sama dengan bakar, perbedaannya pada cara memasangnya yaitu disiapkan minyak goreng di teflon atau kualii dan adonan pempek telur digoreng hingga matang. Semua itu dapat segera disajikan di dalam mangkuk dan ditambahkan *cuko* dan irisan temun serta ebi di atasnya. Kelezatan semakin terasi jika dimakan dalam kondisi masih panas.



Foto 21 & 22. Lenggang tunu dan lenggang goreng (Foto oleh Vebri Al-lintani).

Pempek *kapal selem* seolah menjadi primadona dari beragam jenis pempek yang ada, karena ukurannya besar dan ditambahkan telur ayam utuh ke dalamnya. Adonan dasar yang telah siap, dibentuk sedemikian rupa (berbentuk bulat dan dilobangi). Selanjutnya dimasukkan satu butir telur utuh, ditutup kembali dengan hati-hati dan direbus di air mendidih di dalam panci besar. Dibiarkan hingga mengapung dan diangkat terus ditiriskan. Pempek jenis ini dapat langsung disantap atau digoreng terlebih dahulu. Pempek *telok* sama dengan *kapal selem*. Perbedaannya terletak pada ukuran dan telurnya dikocok/aduk terlebih dahulu, dan jumlahnya sedikit, sesuai ukuran pempeknya. Pempek jenis ini juga direbus dan digoreng bagi penikmat yang menginginkan digoreng terlebih dahulu.



**Foto 23 & 24. Proses pempek *kapal selem* dan hasilnya.
Foto 25. Pempek *telok kecil* (Foto oleh frwd)**

Pempek *tunu/panggang* dan *isi* dibentuk bulat-bulat sebesar bola pingpong (ada pula bentuknya yang agak dipipihkan). Setelah siap pempek di *tunu* atau dibakar di

atas bara arang kayu atau batok kelapa yang telah dikeringkan. Dibalik-balik hingga matang. Selanjutnya pempek dibelah dan diisi. Isi pempek terdiri dari ebi yang telah dihancurkan atau udang rebon, dan disangrai. Selain itu, dimasukkan pula cabai rawit giling, dan kecap manis. Pempek panggang dimakan dengan *cuko*. Pempek *isi/pempek belah* adalah varian dari pempek *tunu*. Maksudnya adonan yang telah siap dibentuk bulat memanjang seperti *lenjer kecil* dan digoreng. Setelah matang didiamkan hingga dingin. Selanjutnya dibelah memanjang bagian tengahnya dan diisi dengan tumisan udang rebon/ebi giling, cabai, dan bawang putih, dan garam. Unikny jenis pempek ini tidak membutuhkan air untuk *cukonya*, sehingga lebih praktis.



Foto 26. Pempek *tunu* (Foto oleh frwd).



Foto 27. Pempek *belah/isi* (Foto *simak.com*, diakses 28 Agustus 2021).

Berikut ini adalah *rujak mie*. Jenis ini memang berbeda, sebab pempek hanya bagian dari olahan makanan ini. Bahan bakunya adalah mie basah, pempek yang sudah diris-iris sesuai selera, irisan timun, irisan tahu goreng, soun yang sudah dilembutkan, dan ebi sangrai yang sudah dihaluskan. Semuanya digabung menjadi satu, ditambahkan *cuko* dan ebi halus di atasnya. Biasanya *cuko* nya lebih banyak, karena sebagian *cuko* diserap oleh bahan-bahan yang sudah di mangkuk, juga karena para penikmat makanan ini lebih suka *ngighup cuko*.



Foto 28. Rujak mie (Foto oleh frwd)

Pempek *kulit* bahan bakunya berbeda karena diambil dari sisa-sisa (bagian-bagian yang tidak terpakai dari ikan tenggeri, kakap dan gabus atau ikan lainnya yang ada). Intinya bahannya dibuat dari sisa-sisa ikan yang diolah menjadi satu. Warna coklat kehitaman. Cara mengolah sama dengan pempek lainnya. Setelah adonan siap, dibentuk bundar pipih dan digoreng. Sebagian pedagang membuat pempeknya lebih lebar dan tipis.

Setelah setengah matang, menggunting seperti jari-jari. Inilah yang mendasari munculnya pempek krispis dengan adonan yang lebih keras dan digoreng garing. Cara menyajikannya dengan cara disiapkan *cuko* di dalam mangkuk kecil, dan pempek kulit diambil sebagian-sebagian, serta dimakan dengan *cuko*.



Foto 29 & 30. Daging ikan untuk pempek kulit dan pempek kulit (Foto oleh frwd).

Otak-otak Palembang dimakan dengan *cuko*. Berbeda dengan daerah lain yang dimakan dengan saus. Bahan baku *otak-otak* adalah sagu dan daging ikan giling, dengan komposisi lebih banyak ikan dibandingkan sagu. Selain itu, dimasukkan pula santan ke dalam kedua bahan yang telah disiapkan sebelumnya. Selanjutnya diaduk menjadi satu dengan ditambahkan garam, sedikit gula serta bumbu penyedap/kaldu. Adonan diambil sesuai keinginan, dibungkus dengan daun pisang. Cara memasaknya dengan dibakar atau sebagian orang memilih dikukus terlebih dahulu baru dibakar sejenak. Bau yang harum menggoda dimakan dengan *cuko* di dalam mangkuk kecil satu per satu.

Semua pempek yang telah disajikan cara membuat dan menyajikannya, terdiri dari bahan dasar ikan dan sagu. Sekarang akan dibahas pempek tanpa ikan. Lahirnya pempek jenis ini disebabkan kebutuhan mendesak untuk makan pempek, sedangkan harga daging ikan cukup mahal. Langkah yang dilakukan adalah mengolah sagu (sesuai kebutuhan banyaknya) dengan air yang tidak terlalu panas sebagai “indukan”. Setelah siap dimasukkan telur (bahkan bisa jadi tetap dibuat walaupun tanpa telur), irisan bawang merah, irisan daun bawang, garam, sedikit gula pasir dan penyedap rasa. Diaduk rata dan ditambah sagu secara bertahap sehingga menghasilkan adonan yang diinginkan. Dari adonan tersebut dibuat bulatan-bulatan dan digoreng. Ketika digoreng pempek-pempek akan “meletus” berbunyi “dos...dos”. itulah sebabnya disebut pempek *dos*.

Sebagaimana telah dijelaskan pada bagian bahan-bahan pembuatan pempek, bahkan para ibu rumah tangga dapat mengolah bahan-bahan lain, seperti terigu, nasi, atau campuran antara sagu dan terigu, nasi dengan sagu dan lainnya. Semuanya dapat diolah jadi *godo-godo*, *bakwan*, *pempek iwak ucul* dan lainnya. Uniknyanya semua dinamakan pempek asal memakannya dengan *cuko*. Jadi, *cuko* menjadi penentu suatu makanan tradisional Palembang dinamakan pempek atau bukan.

Bagian ini akan disajikan resep pempek dan *cuko* yang biasa digunakan oleh Keluarga *Wong Palembang Bingen*. Resep ini merupakan resep dasar pempek (Pempek *Lenjer*).

Resep Dasar

- Bahan *umak* (biang/indukan) terdiri dari tepung terigu, dan air. Proses Pembuatan, mulai dari membuat adonan *umak* (biang) terlebih dahulu dengan cara memasak air secukupnya menggunakan api kecil. Kemudian masukkan tepung terigu kedalam air, dan aduk hingga merata. Jika adonan *umak* sudah mendidih dan mengental, matikan api kompor lalu dinginkan.
- Bahan Pempek terdiri dari daging ikan giling, tepung sagu, bawang putih dihaluskan, garam, gula pasir, Air, dan minyak goreng.
- Membuat adonan pempek dilakukan dengan cara mencampurkan tepung sagu dengan perbandingan dua berbanding satu dengan daging ikan giling. Setelah itu, dimasukkan semua bahan lain (bawang putih halus, garam dan gula pasir) sesuai kebutuhan ke dalam adonan. Selanjutnya, mencampurkan adonan *umak* dengan adonan pempek, sambil terus diaduk, diikuti dengan menambahkan tepung sagu sedikit demi sedikit. Dalam proses mengaduk tidak boleh terlalu laman sebab akan menyebabkan adonan menjadi kalis dan keras, sehingga ketika dimasak bagian dalam (ditengah pempek) tetap tidak masak dan pempek jadi padat dan agak keras. Setelah semua adonan tercampur rata, adonan dibentuk *lenjeran* (memanjang), dan dimasukkan ke dalam panci yang airnya sudah mendidih. Perlu ditambahkan sedikit minyak goreng agar tidak

lengket ketika direbus, dan diangkat setelah pempek mengapung.

Berikut adalah resep *cuko*.

- Bahan-bahannya terdiri dari *gulo abang*, gula pasir (sesuai selera), garam, bawang putih, dihaluskan, cabai rawit dihaluskan, asam jawa (bisa dengan air cuka makan), dan air.
- Proses pembuatan *cuko*: rebus *gulo abang* dengan air dan asam jawa secara bersamaan. Kurangi takaran air jika menginginkan *cuko* yang lebih terasa. Rebus dengan api kecil hingga gulanya hancur dan mendidih. Ketika mendidih, masukkan bumbu (bawang putih dan cabai rawit) secara bertahap agar rasanya dapat. Didihkan campuran tersebut sebentar saja agar rasa pedasnya lebih menggigit.
- Setelah *cuko* masak, tunggu hingga dingin dan pindahkan ke wadah yang telah disediakan.
- Tips: haluskan bawang putih dan cabai rawit satu hari sebelumnya. Cara ini akan menyebabkan rasa *cuko* semakin *makyus*.
- Menikmati *cuko* akan lebih nikmat jika *ngighup* (menikmatinya dengan pempek sambil minum *cuko* sedikit demi sedikit. Jadi ada proses memasukkan pempek ke mulut dengan tangan kanan dan

menggigit/menggunyahnya, diikuti dengan “menghirup” seteguk *cuko* dari mangkuk kecil yang dipegang dengan tangan kiri/kanan.

- Hendaknya menggunakan wadah plastik atau kaca, sebab tingkat keasamannya tinggi sehingga dapat merusak panci yang digunakan.
- Simpan *cuko* di dalam lemari es agar tahan lama, dan dipanaskan terlebih dahulu jika akan dimakan bersama pempek.
- *Cuko* akan terasa lebih mantap jika telah didiamkan selama satu malam baru disantap, dan dipanaskan berulang kali.

4.5. Pengembangan (turunan) Pempek

Pengembangan pempek terjadi karena tuntutan keadaan, dan kreativitas para ibu rumah tangga. Kapan ini terjadi tidak/belum ada catatan yang ditemukan. Namun, dapat dianalisis dengan menghubungkannya pada kuliner dan lauk pauk tradisional Palembang yang banyak menggunakan santan, buah-buahan, jamur, dan bumbu-bumbu yang dengan mudah dapat ditemukan di sini.

Turunan pempek terdiri dari *tekwan*, *model*, *celimpungan* dan *laksan*. Pengembangan pertama dari pempek adalah model. Disebut *model* karena “dimodel-modelkan”, artinya dibuat dengan menciptakan “model” baru. Model adalah pempek tahu dengan ukuran lebih besar (satu kepalan orang dewasa) yang diberi kuah sejenis

sup. Model dibuat dengan menggunakan adonan yang telah tersedia, namun adonannya lebih lembut sedikit. Siapkan pula tahu yang telah dibagi menjadi dua. Adonan yang sudah siap, dibalutkan ke irisan tahu dan segera dicemplungkan dengan hati-hati ke dalam air mendidih di dalam panci yang telah disiapkan. Proses tersebut dilakukan terus menerus hingga adonan habis, sambil mengangkat *model* yang telah mengapung satu persatu dan ditiriskan.

Cara membuat kuah dimulai dengan menyiapkan bumbu-bumbu yang terdiri dari bawang putih, bawang bombai, cabai, jeruk kunci, buah bengkoang, soun, kucai, jamur kuping, daun seledri, lada bubuk (bila perlu), timun, bawang goreng dan udang (dipotong-potong sesuai selera). Bawang putih dan cabai ditumbuk halus. Setelah itu ditumis hingga harum (jika ingin diet tidak perlu ditumis). Selanjutnya, menyiapkan air secukupnya untuk kuah, dimasak di dalam panci hingga mendidih. Selanjutnya, masukkan udang, bumbu tumisan, bawang bombai iris, daun bawang, bengkoang iris pipih memanjang (sekitar lima kali setengah senti) yang banyaknya tergantung dari ukuran air. Setelah hampir matang, masukkan lada bubuk, daun bawang, kucai, jamur kuping, garam, sedikit gula pasir, dan penyedap rasa. Setelah matang diangkat. Penyajiannya dengan cara memasukkan *model* ke dalam mangkuk sedang/mangkuk makan secukupnya, tambahkan soun yang telah diolah secukupnya. Taburkan daun seledri, irisan timun, perasan jeruk kunci, dan bawang goreng, serta

siap disantap¹⁰. Lebih nikmat dimakan ketika /panas atau hangat.



Foto 31. Model (Foto oleh frwd)

Berikutnya adalah *tekwan*. *Tekwan* dibuat dengan menggunakan adonan yang telah tersedia, namun adonannya lebih lembut sama dengan adonan untuk pempek *ada'an*. Adonan yang sudah siap, diambil sedikit demi sedikit dan dibulatkan atau sesuai selera, serta langsung dimasukkan ke dalam panci yang airnya telah mendidih. Proses tersebut dilakukan terus menerus hingga adonan habis, sambil mengangkat *tekwan* yang telah mengapung dan ditiriskan. Apa makna *tekwan*? Apakah berarti “dipetek-petek” (diambil sedikit demi sedikit)? Ini membutuhkan penelusuran lebih lanjut. *Tekwan* sama dengan *model* dimasak dengan kuah, dan racikan bumbunya juga sama. Begitu pula cara penyajiannya.

¹⁰ Biasanya disiapkan pula cabai setengah halus yang telah dicampur dengan air. Ini diperuntukkan bagi orang-orang yang menyukai rasa pedas.



Foto 32. Tekwan (Foto oleh Vebri al-Lintani).

Pengembangan pempek berikutnya adalah *celimpungan*. Adonan yang telah tersedia (sedikit lebih lembut dari adonan pempek biasa). Dibentuk bulat-bulat sebesar bola pingpong. Selanjutnya direbus hingga matang. Ciri dari *celimpungan* adalah kuahnya terdiri santan kelapa dan racikan bumbu-bumbu. Bumbu terdiri dari lada, serai, daun salam, kunyit, jahe, laos, bawang merah, bawang putih, lada, kemiri bubuk, kaldu bubuk, dan bawang goreng. Semua bumbu ditumbuk halus atau di blender. Selanjutnya bumbu halus tersebut ditumis dengan sedikit minyak goreng, setelah harum dimasukkan ke dalam santan kelapa yang sudah dipanaskan di dalam panci. Tambahkan garam, kaldu bubuk, sedikit gula, dan masukkan beberapa lembar daun salam, begitu pula dengan *celimpungannya* dimasukkan secara bersamaan. Aduk hingga rata dan biarkan sebentar untuk selanjutnya diangkat. Cara menyajikannya adalah dimasukkan ke dalam mangkuk sedang, dan ditaburi bawang goreng secukupnya. Siap disantap.



Foto 33. Celimpungan (Foto oleh frwd)

Laksan dibuat dari adonan sama dengan *celimpungan*, berbentuk memanjang dengan ukuran panjang sekitar sepuluh sentimeter, dengan ketebalan sekitar dua sentimeter. Dapat pula bentuk bundar atau irisan miring. Intinya *laksan* terbuat dari adonan dasar pempek, biasanya diiris dari pempek *lenjer/kelesan* atau dibentuk ketika membuatnya dengan adonan yang telah tersedia. Sama dengan dengan *celimpungan* kuahnya terdiri dari santan kelapa, namun dengan bumbu yang berbeda. Bumbu *laksan* terdiri dari cabai merah keriting, bawang merah, bawang putih, kemiri, lengkuas, daun salam, dan lada. Semua bumbu dihaluskan kecuali daun salam, dan ditumis hingga harum. Selanjutnya, masukkan santan kelapa perlahan sambil diaduk. Masukkan pula ebi (udang kering), dan garam secukupnya. Berikutnya adalah memasukkan *laksan* ke dalam panci yang telah memuat santan yang sudah dibumbui. Di aduk-aduk selama sekitar sepuluh hingga lima belas menit, dan diangkat. Saat akan disajikan, didalam

mangkuk berisi *laksan* tambahkan. Tambahkan daun kucai dan bawang goreng sesuai selera.



Foto 34. Laksan. (Foto oleh frwd).

4.6. Meningkatkan Perekonomian Keluarga

Pengusaha/pembuat *pempek* terdiri dari berbagai kalangan, mulai dari harga paling murah yaitu 800 rupiah hingga 4000 rupiah per pempek. Semuanya dapat menjual produknya dengan pangsa pasarnya masing-masing. Biasanya semuanya terjual habis. Dari informasi yang dapat digali, orang-orang yang membuat dan menjual *pempek* umumnya memilih usaha ini karena banyaknya peminat *pempek* dari berbagai kalangan. Semua itu mendorong mereka merubah usaha sebelumnya (jualan daging atau sembako, jualan bakso, bahan bangunan dan lainnya) menjadi jualan pempek. Sebagian dari mereka mengaku bahwa pada mulanya hanya coba-coba menjual *pempek*. Namun, setelah melihat jualanannya laku, maka usaha tersebut dilanjutkan dan dijadikan sebagai tumpuan pendapat keluarga.

Pengusaha pempek lainnya telah berjualan selama 34 tahun (1977) hingga sekarang. Bermula dari jualan kaki lima hingga mampu menyewa ruko seperti saat ini. Semuanya berasal dari usaha pempek yang digeluti lebih dari seperempat abad lamanya. Uniknya jenis jualannya tidak berubah, yaitu sebanyak tujuh macam jenis *pempek* (*ada'an, lenjer besak, lenjer kecil, kapal selam, telok kecil, kulit, model, dan rujak mie*). Dari tujuh macam *pempek* tersebut semuanya diminati oleh pembeli. Dari usaha tersebut, pengusaha ini mampu menghidupi sembilan orang anaknya hingga semuanya menjadi sarjana. Selain itu, pengusaha ini juga mampu membangun rumah permanen yang cukup besar berlantai dua, membeli mobil, menunaikan ibadah Haji dan lainnya. Semua itu berasal dari usaha pempek. Kini anak-anaknya melanjutkan usaha orangtua mereka dan membuka cabang di daerah lain dalam kota Palembang. Usaha pempek juga membuka peluang kerja bagi keluarga mereka (dalam kota atau beda kota), tetangga atau orang-orang yang membutuhkan pekerjaan (utama atau tambahan). Para ibu rumah tangga yang membantu pekerjaan membuat pempek merasa terbantu ekonomi keluarganya, baik untuk membeli kebutuhan rumah tangga sehari-hari juga membayar biaya sekolah anak-anaknya. Pempek Sentosa dan pempek Flamboyan juga memiliki cerita panjang dalam mengembangkan usaha pempek. Mereka memulainya sejak pertengahan tahun 1990-an hingga kini. Mulai jualan pempek didepan rumah mereka, pindah ke pinggir jalan besar hingga toko khusus. Pempek *Sentosa* memiliki 33

karyawan yang umumnya adalah keluarga sendiri, dengan dua toko besar tempat pembuatan, sekaligus penjualan. Begitu pula pengusaha pempek *Flamboyan* yang memiliki sendiri toko untuk pembuatan dan penjualan pempek. Di kawasan sentra penjualan pempek “Kampung Pempek 26 Palembang”, senantiasa ramai baik siang maupun malam.



Foto 35. Pusat Jajanan Pempek (Foto oleh frwd)

Contoh lain adalah adanya sekelompok orang dari Pulau Jawa mengusahakan pempek. Mereka membuat dan memasarkannya sendiri. Pada mulanya mereka menjual dengan berjalan kaki membawa wadah rantang aluminium bertingkat, yang isinya penuh beragam pempek. Selanjutnya, menggunakan sepeda dan pempek ditempatkan di bagian belakang sepeda memuat berbagai macam pempek di dalam kotak segi empat. Dengan sepeda, maka lokasi yang ditempuh jadi semakin jauh dengan jangkauan pembeli yang makin banyak. Usaha ini berkembang sehingga mereka mendatangkan saudara-saudaranya dari kampung untuk berjualan pempek, sehingga produksi semakin meningkat. Peningkatan tersebut memberi peluang kepada mereka untuk makin meluaskan usahanya, dan demi kelancaran pemasaran

pempek, sepeda mulai digantikan oleh sepeda motor. Ini capaian yang luar biasa, sehingga mereka mampu merenovasi rumah atau membeli rumah, juga saudara-saudara yang membantu dari Jawa dapat mengontrak rumah yang lebih layak. Anak-anak mereka pun dapat sekolah bahkan hingga perguruan tinggi. Lokasi pembuatan pempek itu kini menjadi pusat pembuatan pempek dengan harga murah (seribu rupiah per biji). Dengan demikian, menunjukkan bahwa menjadi pengusaha pempek dapat dilakukan oleh penduduk asli setempat maupun pendatang.

Nara sumber lainnya adalah seorang dosen perguruan tinggi negeri di sini, yang juga “nyambi” memproduksi dan menjual pempek. Penjualan pempeknnya lebih mengandalkan kolega ditempatnya mengajar dan penjualan *on-line*. Pengusaha pempek ini lebih suka menyediakan berbagai pempek yang telah di *vacuum* dan disimpan di lemari khusus pendingin. Setidak ada tiga lemari pendingin khusus menyimpan pempek. Dengan sistem ini, maka pembuatan pempek tidak dilakukan setiap hari tapi beberapa hari sekali. Biasanya dilakukan pada hari sabtu dan minggu. Menurut pemilik, hasil yang diperoleh dari penjualan pempek cukup menjanjikan bahkan lebih besar dari gajinya sebagai ASN dan menduduki jabatan tertentu di kampusnya.



Foto 36 & 37. Penjualan pempek (Foto oleh frwd)

Contoh lain adalah As'adi seorang wirausahaan muda mencoba kreativitasnya dengan membuat usaha “pempek pelangi”. Ternyata usahanya ini menarik pembeli dan laku di pasaran. Inovasi tersebut tidak terlepas dari dukungan dari Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan (PDSPKP) yang menargetkan tahun 2021 dapat melahirkan 200 wirausaha baru dibidang pengolahan hasil kelautan dan perikanan. (<https://kkp.go.id/djpdspkp/artikel/31658-kkp-sasar-milenial-jadi-pahlawan-ekonomi-wirausaha-di-sektor-kelautan-dan-perikanan>, 21 Juni 2021, diakses 1 Agustus 2021 pk 10.00WIB)

Jadi, pempek memberi peluang untuk dikembangkan sebagai industri kuliner yang menjanjikan. Kebutuhan pempek tidak hanya memenuhi permintaan di dalam kota, juga kota-kota lain di Sumatera Selatan, luar provinsi hingga luar negara. Salah satu cara yang ditempuh oleh pengusaha adalah mengeringkan jenis pempek tertentu. Contohnya pempek *keriting*, pempek *kelesan*, juga *tekwan*. Caranya adalah pempek-pempek tersebut

dikeringkan dengan acar dijemur. Setelah kering baru dimasukkan ke dalam kemasan kedap udara, dan siap dikirim. Selain itu, berkembang pula teknologi *frozen food* (kemasan beku) yaitu kemasan *Vacuum Limited*. Dengan cara vakum ini maka pempek dapat berusia lebih lama. Semua itu untuk memenuhi kebutuhan penikmat pempek yang jaraknya jauh dari Palembang. Namun, kemasan beku ini harus di bawah pengawasan Balai Besar Pengawasan Obat-obatan dan Makanan (BBPOM) Palembang. Para pengusaha wajib mendapatkan izin dari lembaga tersebut untuk mengedarkan pempek dengan cara *frozen food*¹¹. Para pengusaha Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) lokal harus segera beralih dari izin Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) menjadi izin edar MD (Makanan Dalam), yaitu izin edar dikeluarkan oleh BPOM BPOM untuk produk pangan yang diproduksi oleh industri dalam negeri, umumnya lebih besar dari skala rumah tangga. Salah satu syaratnya adalah harus melalui uji laboratorium. Jadi, selintas ini seolah menyulitkan para pengusaha, namun faktanya justru untuk mengamankan/membela konsumen, sekaligus pengusaha agar tidak terjadi hal-hal yang tidak diinginkan. Pemerintah telah mengeluarkan SNI 7661:2013 pada Pempek Ikan Rebus Beku untuk memberikan jaminan,

¹¹ *Frozen Food* sejak tahun 2018 sudah dikembangkan oleh usaha pempek “Wahyu Sari” yang berpusat di Ponorogo Jawa Timur. Dengan teknologi *frozen* tersebut pemilik usaha ini sudah mampu meluaskan pemasaran pempeknya ke kota-kota Jawa (dari Jawa Timur hingga Bekasi). Bahkan pengusaha ini didukung untuk membuat pabrik *frozen* terbesar di Indonesia (<https://forbis.id/inspirasi/2020/12/bangkit-bisnis-pempek-setelah-temukan-jati-diri-santri-kini-beromzet-120-jt-masih-aja-diomeli-ketum-forbis/>, diakses 12 Agustus 2021 pk 11.00 WIB).

dan peningkatan mutu, sekaligus keamanan pangan komoditas pempek ikan rebus beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri. Pempek ber-SNI sudah melalui tahapan pengujian laboratorium terakreditasi KAN dan proses produksi yang sesuai dengan standar keamanan pangan. (<https://www.viva.co.id/gayahidup/kuliner/1062836-18-818-pempek-ber-sni-tersaji-di-palembangpecahkan-rekor-muri> ,8 Agustus 2018, diakses 8 Agustus 2021, pk 10.00WIB)

Dalam rangka terus berjuang agar sama dengan kota-kota lain di Indonesia di bidang kreativitas, akhirnya untuk pertama kali Pemerintah Kota Palembang, mendapat penghargaan sebagai “Kota Kreatif” tahun 2019 dari Badan Ekonomi Kreatif (Bekraf) dengan mengusung pempek. Palembang menjadi satu-satunya pemenang kota kreatif yang fokus pada kuliner. Data dari Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi menyebutkan bahwa setidaknya ada lebih dari 4.000 Unit Usaha menengah Kecil (UMK) pempek dan produk olahan ikan lainnya di Palembang, sebuah angka yang tidak kecil. Belum lagi kuliner di kota-kota lain di Indonesia. Wajar jika kuliner berkontribusi besar terhadap produk Domestik Bruto (PDB) sebesar 41, 4 persen (lebih dari seribu triliun), berdasarkan laporan Badan Ekonomi Kreatif (Bekraf). Ini artinya pempek sangat penting untuk lebih dikembangkan, dan merebut pasar global. (<https://sumatra.bisnis.com/read/20191009/534/1157209/kembangkan-kuliner-pempek-palembang-masuk-4-besar-kota-kreatif>, diakses 20 September 2021, pk 16.00 WIB; <https://sumeks.co/pempek-bawa-palembang-raih-68> |Farida. R. Wargadalem

penghargaan/, 24 Juni 2019 , diakses 31 Agustus 2021, pk 16.10WIB)(<https://infopublik.id/kategori/nusantara/378087/masuk-10-besar-kota-kreatif-palembang-raih-penghargaan-bekraf?show=>, diakses 10 September 2021, pk 10.00 WIB). Semua ini membuktikan bahwa pempek telah menjadi andalan dalam mengembangkan usaha kuliner tidak hanya di Palembang tapi kota-kota besar lainnya di Indonesia.

Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Menparekraf), Sandiaga Uno berharap agar kuliner khas pempek menembus pasar internasional. Ini ditopang oleh 4.000 restoran Indonesia di dunia. Perlu langkah-langkah konkrit untuk mewujudkan itu, mengingat ongkos kirimnya cukup tinggi. Semua pihak harus banhu membahu mewujudkan impian tersebut. (<https://www.infosumsel.id/read/2021/09/30/9104/Menparekraf-Dorong-Pempek-tembus-Pasar-Internasional>, diakses 1 Oktober 2021, pk 17.10).

Menurut pendapat Prof. Dr. Rindit Pambayun, pempek sudah sangat layak mendunia. Ada lima alasan mengapa pempek perlu diekspos sehingga mampu mendunia, yaitu *pertama*, pempek itu asli Indonesia (*Indigenous*). Pempek sudah menjadi budaya sejak turun menurun, bahkan sejarah bahan bakunya dapat dirunut mulai dari prasasti Sriwijaya (Talang Tuo) abad 7 masehi. *Kedua*, pempek dapat menjembatani orang-orang yang tidak suka makan ikan. Dengan demikian, pempek sangat istimewa (*distinctive*). *Ketiga*, sangat *marketable* atau mudah dipasarkan. *Keempat*, pempek adalah pangan fungsional (*functional food*),

karena bergizi dan mengandung protein tinggi yang berguna bagi pertumbuhan dan kecerdasan anak-anak. *Kelima*, makanan tradisional ini dapat dibuktikan secara ilmiah (scientific) tentang kandungan gizi dan manfaatnya bagi kesehatan manusia. (bsn.go.id; Wargadalem 2017). Dari penjelasan di atas, menunjukkan bahwa pempek memiliki modal kuat untuk “Go International”

4.7. Pempek Makin Meluas ke Berbagai Penjuru Nusantara

Seiring makin populernya pempek, maka pempek tidak hanya dikembangkan di kota asalnya Palembang tapi sudah merambah kemana-mana. Bukti berikut menunjukkan hal itu. *Pertama*, Wahyuddin (pria kelahiran Palembang) memulai usahanya sejak tahun 2007 di Ponorogo. Dengan gigih ia dan istrinya yang orang asli Bangka mengembangkan usaha pempek dengan label “Pempek Wahyu Sari”. Usahanya berkembang pesat sejak tahun 2010, dan tahun 2020 telah berhasil membuka cabang dan kemitraan di berbagai kota seperti Surabaya, Madiun, Jogja, Bandung, Bekasi, dan 13 mitra lainnya di Pulau Jawa dengan pusatnya tetap di Ponorogo Jawa Timur. Sejak tahun 2018 usaha pempeknnya telah mengembangkan olahan pempek dengan cara *frozen* yang menyebabkan pempek mampu bertahan hingga enam bulan tanpa pengawet. Ini memudahkan stok barang dan distribusi. Sebagai tokoh muda yang berhasil, Wahyuddin pada tahun 2019 mendapatkan penghargaan sebagai Innovator terbaik UMKM Ponorogo.

(<https://forbis.id/inspirasi/2020/12/bangkit-bisnis-pempek-70> |Farida. R. Wargadalem

setelah-temukan-jati-diri-santri-kini-beromzet-120-jt-masih-aja-diomeli-ketum-forbis/, diakses 12 Agustus 2021 pk 11.00 WIB).

Kedua, Billy Firmansah selaku CEO PT Primaboga Nusantara Inti menjadi pemenang “Anugerah Wirausaha Indonesia” (AWI) tahun 2017 dengan usaha “Pempek Ferina” (Jakarta). Acara penghargaan tersebut diselenggarakan oleh Tras N Co Research berkerjasama dengan FranchiseGlobal.com dan BisnisUpdate.com. (<https://www.trasnco.com/tras-n-co-research-rilis-para-wirausaha-dan-franchisee-terbaik-2017.phtml>, diakses 10 September 2021 pk 12.00 WIB).

Ketiga, “Pempek Ny Kamto” merupakan salah satu pempek yang terkenal di kota Surabaya, labelnya berasal dari Yogyakarta yang melebarkan usahanya ke Surabaya dan mendapat respon positif dari masyarakat lokal. Pempek ini menyajikan menu pempek yang paling lengkap dengan dua jenis cuko (pedas dan tidak pedas). (<https://beritajatim.com/gaya-hidup/pempek-ny-kamto-dan-seblak-manten-dua-menu-hits-berkuah-segar-dan-pedas-di-surabaya/>, 18 Maret 2020. Diakses 23 Agustus 2021 pk 16.00 WIB). *Keempat*, salah satu dari enam Nominasi Kisah Paling Inspiratif “Mitra Juara Pilihan Gojekers” yaitu MJG Kategori GoFood Dodi Sandra, Pemilik “Pempek Pistel Kiarin” (Bandung). Keberhasilan itu diperoleh sebagai salah satu peserta lomba dalam rangka memperingati Ulang Tahun ke-10 Gojek Indonesia Tahun 2020. Gojek membina hubungan baik dengan mitra, sebab selama Pandemi Covid 19 pola belanja masyarakat

Pempek sebagai Identitas Palembang| 71

berubah, terbukti dari hasil riset menunjukkan bahwa terdapat peningkatan lebih dari 60% konsumen melakukan pembelian secara online untuk berbagai macam kategori. Dalam hal ini pempek telah menjadi salah satu pilihan yang diperhitungkan dalam penjualan on-line. (<https://kkp.go.id/djpdspkp/artikel/31658-kkp-sasar-milenial-jadi-pahlawan-ekonomi-wirausaha-di-sektor-kelautan-dan-perikanan>). Dari empat bukti di atas, sudah lebih dari cukup memperlihatkan bahwa pempek sedang menuju zaman keemasan sebagai makanan yang paling diminati, tidak hanya di Palembang tapi juga kota-kota lain di Indonesia.

BAB V

PEMPEK SEBAGAI IDENTITAS

PALEMBANG



5.1. Tradisi *Nginum*

Bagi penduduk Palembang asli khususnya para ibu rumah tangga, membuat makanan sebagai sarapan pagi merupakan aktivitas mereka sehari-hari, mulai dari bangun tidur dipagi hari (sekitar pukul 4-5 pagi). Setiap pagi hari mereka wajib menyiapkan makanan dengan memasak berbagai makanan lokal. Uniknya sebagian besar yang dibuat dan dimasak adalah *kelesan*/pempek, karena mudah membuatnya. Bahan bakunya dapat menggunakan apa yang tersedia di dapur atau membeli bahan-bahannya di warung terdekat dengan harga terjangkau. Biasanya selalu tersedia *cuko*, sehingga langkah selanjutnya adalah membuat “pempek” ala ibu-ibu rumah tangga. Mereka akan berkreasi memanfaatkan sisa nasi sisa tada malam, atau terigu juga sagu. Semua itu dapat diolah sedemikian rupa sehingga menghasilkan pempek versi ibu-ibu. Dari sini muncul istilah pempek *ada’an*. Artinya pempek yang langsung jadi/matang dan siap dimakan. Ada pula istilah pempek “iwak ucul”, maknanya pempek tidak menggunakan ikan/iwak, hanya berupa terigu yang dijadikan “biang” dan diolah dengan sagu dengan penambahan beberapa butir telur. Jadilah pempek rebus

atau rebus terlebih dahulu dan digoreng. Tanpa terigu dapat pula sagu langsung diaduk dengan sedikit air panas, ditambahkan telur, irisan daun bawang dan bawang merah. Selanjutnya digoreng hingga matang dan berbunyi “dos...dos”, maka diberi nama *pempek dos*. Terigu dan telur atau tanpa telur, bisa juga ditumbukkan udang kering/ebi atau udang ragu, ditambahkan irisan berbagai sayuran atau irisan ubi jalar dan lainnya, ditambahkan air dan diaduk menjadi satu, dan siap digoreng, dinamakan *pempek godogodo*. Semuanya dengan mudah tercipta dan dinikmati oleh seluruh anggota keluarga Palembang. Inilah gambaran pagi hari masyarakat Palembang dari generasi ke generasi. Sebagian ada yang membuat sarapannya dengan membuat nasi goreng, roti, kue-kue atau bola, namun pempek tetap favorit untuk disantap sendiri atau bersama-sama. Sensasi pempek yang gurih dipadukan dengan *cuko* yang pedas, asin dan asam membuat kuliner ini seolah tiada duanya.

Semua seolah mengelir begitu saja, sehingga penduduk Palembang seolah identik dengan pempek. Disebut pempek karena memakannya dengan *cuko*. Jadi, *cuko* adalah penentu berbagai jenis olahan di atas. Dalam kondisi mendesak/darurat, *cuko* juga dapat dikreasikan dalam bentuk ramuan bawang putih, gula merah/gula pasir, cabai, asam Jawa, diberi air hangat dan siap disajikan dengan pempek dinamakan *cuko ada'an* (langsung siap dimakan). Bahkan dahulunya cabai belum dimasukkan ke dalam *cuko*, agar anak kecil dapat memakannya. Biasanya cabai giling telah disiapkan sebelumnya, dan dimasukkan ke dalam *cuko* ketika akan makan pempek.

Keberadaan pempek yang terus terjaga bahkan makin berkembang, tidak terlepas dari upaya semua lapisan masyarakat untuk terus menjaga resepnya secara turun temurun, begitu pula tata cara penyajiannya. Tidak heran jika bahan baku pempek dan *cuko* tetap didatangkan dari Palembang/Sumatera Selatan, walaupun usaha pempek dilakukan di berbagai kota di Indonesia. Semua itu dalam rangka tetap menjaga cita rasanya. Bagi penggemar fanatik pempek, mereka dengan cepat dapat menilai apakah yang dimakannya itu pempek asli Palembang atau bukan.

Dalam masyarakat Palembang, dikenal tradisi turun temurun yaitu “nginum”. Tradisi ini memakan sesuatu di antara makan nasi, yaitu sekitar pukul 10.00 pagi, dan pukul 03.00-04.00 sore hari. Para suami/bapak-bapak, ibu-ibu dan anak-anak biasanya melakukan *nginum*. Mereka berkumpul sambil bercerita kegiatan mereka pada hari itu. Sambil bercerita maka makan pempek “cepat saji” sambil minum kopi menjadi kebutuhan yang tidak dapat dilewatkan. Cepatnya pempek tersaji disebabkan para ibu rumah tangga dibantu oleh anak-anak atau bahkan orang tua/mertua, selain bahan-bahan membuat pempek mudah didapatkan dengan harga terjangkau. Makanan dengan rasa asam, pedas, asin dan manis ini sangat digemari oleh semua kalangan, umur bahkan latar belakang etnis. Itulah sebabnya warung-warung setiap malam selalu ramai, karena para lelaki berkumpul sambil “ngighup cuko” itu membuat mata jadi terbelalak, menghilangkan rasa ngantuk. Hal ini telah berlangsung sejak dahulu kala dari

generasi ke generasi. (Wawancara dengan Muslim, 8 Agustus 2021)

5.2. Perkembangan Mutakhir dan Penghargaan terhadap Pempek.

Perkembangan pesat pempek menjadi industri, telah berlangsung sekitar 20 tahun terakhir. Dari hanya untuk memenuhi kebutuhan makanan sehari-hari, khususnya saat-saat melakukan “nginum”, berkembang menjadi industri rumahan yang dijual secara terbatas di berbagai sudut kota (warung, toko kecil, rumah-rumah makan), hingga skala besar seperti saat ini. Semua pengusaha pempek sepakat bahwa pelopor dari industri pempek yang dikelola secara profesional dengan modal cukup besar adalah Pempek Pak Raden. Pempek ini telah menyebar ke seluruh Indonesia. Berawal dari masa sebelum Reformasi tahun 1998, pempek ini dimulai dari toko kecil, berkembang menjadi banyak cabang yang tidak hanya di kota Palembang. Uniknya demi menjaga cita rasa khususnya cuco, pemilik usaha turun temurun ini tetap menggunakan bahan baku yang berasal dari Palembang, begitu pula tenaga kerjanya. Jadi, demi menjaga cita rasa dan kualitas, pemilik melakukan hal terbaik dengan mengambil semua kebutuhan dari tempat aslinya. Demi meluaskan dan memudahkan pemasaran, pempek Pak Raden telah menggunakan berbagai aplikasi pemesanan makanan (Grabfood, Gofood, pesan-antar dan lainnya), juga melalui aplikasi Shopee, Tokopedia, Bukalapak, dan beli-beli. Serta melalui jasa pengiriman darat dan udara.

(<https://www.redaksi24.com/pempek-pak-raden-pelopor-pempek-dan-kapal-selam-pertama-bersertifikat-halal/>).

Makin dikenal luasnya pempek di seluruh Indonesia, menempatkan kota Palembang seolah identik dengan pempek. Salah satu faktor pendorong makin maraknya penjualan pempek dan kuliner lainnya, adalah adanya berbagai even olahraga. Sejak tahun 2003 Kota Palembang berbenah menyiapkan segala sesuatunya dalam rangka menyambut Pekan Olah Raga Nasional (PON) tahun 2004, Sea Games 2011, International Musi Triboatton (IMT) sejak tahun 2012 diselenggarakan setiap tahun, Islamic Solidarity Games 2013 Asean University 2014, 25th Asian Triathlon Championship 2017, dan Asian Games 2018. Selain itu, banyak pula diadakan even-even lain bidang ekonomi, sosial, budaya dan keagamaan yang bersifat nasional dan internasional. Di berbagai even tersebut, pempek khususnya dan kuliner lainnya menjadi favorit untuk dimakan dan dijadikan oleh-oleh. Akibatnya penjualan pempek melonjak yang mendorong semakin banyak orang-orang bergerak di bisnis ini, baik sebagai pemula maupun pemain lama tapi meningkatkan kualitas dan kuantitas produksinya. Dari penjelasan di atas, jelas bahwa pempek telah menjadi “identitas” yang mencerminkan jati diri daerah ini, yang sudah berurat dan berakar dalam waktu yang sangat panjang. Otomatis berbeda dengan daerah-daerah lain di Indonesia. Bahkan seorang musisi senior bernama S Tarno menyatakan kecintaannya pada pempek, dengan menciptakan lagu berjudul “PempekLenjer” (<https://rri.co.id/palembang/daerah/9452>)

79/pencipta-lagu-pempek-lenjer-tutup-usia? 13 Desember 2020, diakses 10 Agustus 2021, pk 15.00 WIB).

Fakta keberadaan pempek yang semakin eksis, danantisipasi adanya “klaim” dari daerah lain terhadap pemilikan pempek, maka pemerintah Provinsi Sumatera Selatan mengajukan pempek sebagai warisan budaya. Upaya tersebut berhasil dengan ditetapkannya pempek sebagai Warisan Budaya Takbenda (WBTb) Indonesia oleh Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan pada 17 Oktober 2014. Ini sebuah pengakuan yang sangat penting bagi keberadaan, kelestarian dan pengembangan pempek di Sumatera Selatan dengan induknya Palembang. Sementara itu, Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia mengukuhkan pempek sebagai makanan khas Palembang, mengeluarkan surat resmi berisi hak paten pempek. Sebanyak dua belas jenis pempek yang mendapat hak paten, yaitu *kapal selam*, *pempek tunu* (bakar/panggang), *telok besar*, *fistel*, *tahu*, *ada'an*, *kulit*, *otak-otak*, *kering*, *kerupuk*, *godo-godo* dan *pempek lenjer*. Hak Paten ini lisensi dari Kementerian berlaku selama 50 tahun. (TEMPO.CO, 25 Agustus 2015, diakses 10 September 2021 pk 13.00 WIB; <https://bsn.go.id/main/berita/detail/9679/5-alasan-pempek-sangat-layak-mendunia>, 26 September 2018, diakses 27 September 2021, pk 15.00 WIB)

Lebih lanjut pemerintah juga telah mengusulkan kepada UNESCO (United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization) pada 30 Agustus 2017 agar pempek menjadi WBTb tingkat dunia, sebagai bentuk perlindungan

dan pelestarian budaya kuliner khas Indonesia yang berasal dari Palembang. Tindak lanjutnya adalah pada tahun 2019 Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Provinsi Sumatera Selatan membentuk tim yang bertujuan untuk mengajukan pempek sebagai warisan budaya dunia (*Intangible Cultural Heritage Lists*) UNESCO. Tim tersebut terus bekerja guna mempersiapkan segala sesuatu agar tujuan mulia di atas dapat segera terwujud. Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Sumatera Selatan menyiapkan tim yang akan menyiapkan segala sesuatunya dalam upaya memperjuangkan makanan khas daerah Kota Palembang, pempek menjadi warisan budaya tak benda (WBTb) ke UNESCO. Perjalanan panjang menuju mewujudkan impian terus berlanjut. Dinyatakan bahwa Maret tahun 2021 ini pempek sedang “dikurasi”¹² ” di tingkat pusat agar menjadi salah satu WBTb tingkat dunia. (<https://www.republika.co.id/berita/qq3nym330/pemprov-sumsel-perjuangkan-pempek-jadi-warisan-budaya-unesco>, 17 Maret 2021, diakses 5 Setember 2021 pk 10.30 WIB)

Pempek sebagai identitas Palembang, menyebabkan kuliner ini sering kali dipakai dalam berbagai lomba yang dilakukan oleh lembaga pemerintah maupun swasta,

¹² Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan (Kemendikbud) RI memverifikasi usulan yang telah diserahkan oleh tim yang dibentuk oleh Kepala Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Sumatera Selatan, yaitu pengusulan pempek sebagai kekayaan dunia untuk diajukan kepada UNESCO (<https://www.republika.co.id/berita/qq3nym330/pemprov-sumsel-perjuangkan-pempek-jadi-warisan-budaya-unesco>, 17 Maret 2021, diakses 5 Setember 2021 pk 10.30 WIB).

bahkan masyarakat. Di antaranya Radio Republik Indonesia (RRI) Palembang berhasil mendapatkan penghargaan dari Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan (Kemendikbud) Republik Indonesia tahun 2015, dengan mengangkat tema “Pempek Kapal Selam”. RRI adalah media audio pertama di Indonesia yang menerima penghargaan tersebut. Semua itu diraih karena RRI berjasa mengembangkan kebudayaan dan pendidikan lokal. (<https://palembang.tribunnews.com/2015/09/01/angkat-pempek-kapal-selam-rri-palembang-raih-penghargaan-kemendikbud>).

Contoh lain adalah pada tahun 2018 masyarakat yang diwakili oleh alumni SMP Negeri 15 Palembang pada 20 Juni 2018 membuat *pempek lenggang* terbesar di dunia, yang otomatis terbesar di Indonesia yang dicatat dalam rekor Museum Rekor Indonesia (MURI). Ukuran lebarnya dua meter, panjang empat meter, dan tebal 15,5 sentimeter setelah matang. Bahan-bahan yang digunakan adalah 170 kilogram ikan gabus, 1.200 kilogram telur ayam, lima kilogram garam, sepuluh kilogram kertas aluminium foil, seratus karung arang, dan lima belas kilogram daun pisang. Pempek *lenggang* sebesar itu satu-satunya di dunia hanya ada di Palembang. (<https://www.liputan6.com/regional/read/3563542/wow-pempek-lenggang-jumbo-palembang-raih-rekor-dunia-20-jun-2018>, diakses 10 Juli 2021, pk 10.00 WIB).



Foto 38. Pempek Lenggang terbesar di dunia (Foto Liputan 6.com).

Dua bulan berikutnya tepatnya 8 Agustus 2018, kembali MURI menetapkan sebanyak 18.818 pempek ber-SNI. Penetapan ini bersamaan dengan menyambut Asian Games dengan tema “Pempek Goes Global Starting From Asian Games”. Dengan adanya kegiatan ini otomatis pempek menjadi menu yang disajikan kepada tamu-tamu manca negara peserta perhelatan olahraga terbesar di Asia itu. Sebuah terobosan yang jitu untuk mengangkat pempek di kancah internasional. Jika tempe mampu mengglobal dengan pabrik-pabriknya di Amerika Serikat, Belanda, Jerman, dan Jepang. Tentunya pempek dapat pula meniru apa yang telah dicapai oleh produk tempe ini. Pempek sudah mendunia, setidaknya di kawasan Asia Tenggara. Buktinya dalam sehari setidaknya ada tujuh ton pempek dikirim ke negara-negara di Asia Tenggara (Singapura, Malaysia, Brunei, dan Thailand). Sebuah pencapaian yang luar biasa. Inilah adalah modal melebarkan pasar ke manca negara. (<https://www.viva.co.id/gayahidup/kuliner/1062836-18-818-pempek-ber-sni-tersaji-di-palembangpecahkan-rekor-muri>, 8 Agustus 2018, diakses 8 Agustus 2021, pk 10.00WIB)

Bukti lain adalah PT Pupuk Sriwijaya (Pusri) mendapat dua penghargaan di ajang The 5th Public

Relation Indonesia Awards (PRIA) tahun 2020. Salah satunya adalah mengambil tema pempek, yaitu “Pempek Rizky Tembus Pasar Dunia” dalam kategori *Silver Winner* pada sub kategori Community Based Development. (<http://pusri.co.id/eng/news-amp-event-latest-news/pusri-raih-2-silver-winner-pada-ajang-pria-2020/24-April-2020>, diakses 15 Agustus 2021, pk 10.00 WIB). Ini semua menunjukkan bahwa “pempek” adalah kuliner khas Palembang yang dapat diandalkan dalam memperkenalkan budaya kuliner Palembang Sumatera Selatan di kancah nasional bahkan internasional.

Pengembangan pempek yang luar biasa, didukung penuh oleh para pengusaha yang bergerak di bidang kuliner tersebut, dengan membuat Asosiasi Pengusaha Pempek Palembang (ASPPEK) pada 31 Januari 2018. Anggota yang tergabung dalam asosiasi tersebut mencapai 120 orang. Tujuan organisasi ini adalah untuk menyatukan semua pengusaha pempek, agar mereka dapat saling bersinerji dalam rangka menjadikan pempek mengglobal. Langkah yang mereka tempuh adalah terus berupaya meningkatkan kualitas pempek agar memiliki standar Internasional. (<https://beritapagi.co.id/2019/01/31/jadika-n-pempek-mendunia.html>, 31 Januari 2019, diakses 1 September 2021 pk 20.00WIB). Tujuan mulia tersebut tidak mudah dicapai, mereka harus bermitra dengan semua pihak yang berkepentingan, seperti pemerintah, swasta, dan lembaga-lembaga lainnya. Semua sudah disiapkan dengan baik, tinggal berdoa agar keinginan kita semua dapat tercapai dengan baik aamiin.

BAB VI

KESIMPULAN



Letak geografis Palembang berada di dataran rendah dengan kondisi yang mendapat pasang satu kali dalam sehari. Palembang adalah suatu kawasan tempat bertemunya sungai-sungai besar (Sungai Komering dan Sungai Ogan) di Sungai Musi yang merupakan sungai terbesar di Sumatera. Di Kota Palembang sendiri banyak terdapat anak sungai, sehingga pusat-pusat pemukiman terhubung oleh anak-anak sungai tersebut. Sungai-sungai besar dan anak-anak sungainya menghasilkan ikan yang sangat banyak dan tidak mengenal musim. Ini menyebabkan konsumsi ikan orang Palembang sangat tinggi, ibaratnya “belum makan kalau tidak pakai ikan”.

Ikan-ikan yang melimpah tersebut tentunya ada upaya untuk mengawetkannya. Inilah yang mendorong lahirnya *kelesan*. Dengan ikan yang selalu tersedia dan sagu yang didatangkan dari daerah di sekitar Palembang, maka makanan sederhana ini dapat dengan mudah diciptakan.

Geografi Sumatera Selatan adalah tinggi di sebelah barat dan rendah di sebelah timur. Kawasan Bukit Barisan dan gunung-gunung di hulu mengalirkan sungai-sungai besar dan anak-anaknya ke hilir. Banyaknya sungai dikenal dengan nama *Batanghari Sembilan* yang semuanya bermuara ke Sungai Musi. Sungai-sungai tersebut tentunya menghasilkan ikan yang melimpah. Kawasan yang sangat

luas ini juga menghasilkan enau, sagu, dan kelapa. Enau dan sagu menghasilkan sagu, sedangkan dari enau dan kelapa dapat diproduksi *gulo abang* yang merupakan bahan dasar pembuatan *cuko*. Jadi, alam telah menyediakan semuanya yang dibutuhkan untuk membuat pempek.

Fakta sejarah menunjukkan bahwa keberadaan enau, sagu dan kelapa telah termaktub di dalam prasasti Sriwijaya yaitu Prasasti Talang Tuo (684 masehi). Hingga kini sejenis *familia Palmae, Graminae dan Annonaseae* masih ada di lokasi ditemukannya prasasti tersebut pertama kali. Pohon sagu, enau dan kelapa dihadiahkan oleh penguasa Sriwijaya bagi kesejahteraan penduduknya. Dukungan data valid ini semakin memperkuat bahwa semua kebutuhan untuk membuat pempek sudah tersedia, dan manusia pendukungnya saat itu telah memanfaatkannya dengan baik.

Pada masa Kesultanan Palembang keberadaan pempek semakin berkembang. Sebagai kerajaan yang makmur karena menghasilkan timah terbaik dan terbanyak di dunia, maka Kesultanan Palembang mengembangkan berbagai produk budaya, diantaranya kuliner. Keraton menjadi aktor utama dalam mengembangkan kuliner, sehingga Palembang terkenal penghasil makanan-makanan yang enak, lezat dan bergizi tinggi juga harga bahan yang cukup mahal. Jika makanan elite membutuhkan waktu yang lama untuk bisa sampai kepada masyarakat, mengingagt bahan bakunya mahal, tapi tidak demikian dengan pempek awalnya bernama kelesan) yang dengan cepat menyebar dan menjadi makanan rakyat. *Kelesan* menjadi bagian dari

masyarakat yang didampirkan dengan *cuko*. Sebagai sebuah cara mengawetkan ikan, maka terdapat dua fungsi dari *kelesan* yaitu setelah matang (rebus dan goreng) dapat segera dimakan dengan *cuko*, juga diiris-iris untuk dijemur yang setelah kering, digoreng menjadi *kemplang*. *Kemplang* dapat langsung dimakan atau dijadikan lauk makan.

Kelesan yang awalnya hanya untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari, berkembang menjadi produk yang dapat dijual karena banyaknya peminat. Perubahan dari makanan keluarga berubah menjadi makanan publik, sehingga membutuhkan “ahli pemasaran”. Tugas ini diserahkan kepada orang-orang Tionghoa yang memang ahli dalam berdagang. Para penjual *kelesan* ini dipanggil “apek” sehingga lama kelamaan makanan lezat ini berubah menjadi “empek-empek atau pempek” yang terjadi pada awal abad 20. Sejak itu pempek makin berkembang dan memasuki abad 21 ini pempek semakin berjaya. Penjualannya tidak hanya di Palembang tapi sudah merambah ke berbagai kota di Indonesia, bahkan beberapa kota di Jawa (Ponorogo, Yogyakarta, Surabaya, Badung dan lainnya) menjadi sentra pusat penjualan pempek. Pempek juga semakin berkembang dengan banyak variasi dan modifikasi rasa *cuko*. Pempek juga diminati oleh beberapa negara di Asia Tenggara, dan kini dipersiapkan agar menjadi kekayaan dunia dengan pengakuan dari UNESCO.

Pempek adalah identitas Palembang, karena makanan ini paling diminati oleh semua kalangan, umur dan memakannya dapat sembarang waktu. Tak kenal

bosan, dan itulah pempek. Jika dulu berkembang dari budaya “ngupi”, ternyata makin ke kini berubah menjadi makin banyak peminatnya. Pemerintah juga mendukung kemajuan ini dan pelaku usaha juga bersemangat dengan menyatu dalam organisasi Asosiasi Pengusaha Pempek Palembang (ASPPEK). Semuanya menuju titik yang sama adalah pempek menjadi *icon* dan mendunia.

DAFTAR PUSTAKA

Arsip

ANRI, *Bundel Palembang No. 15.7*;

ANRI, *Bundel Palembang No. 62.2*;

ANRI, *Bundel Palembang No. 62*.

Koran lama

Java Gouvernement Gazette, 2 Mei 1812 No. 10

Buku

Afriani Y, Lestari S, Herpandi H, 2015, *Karakteristik Fisiko-Kimia Dan Sensori Pempek Ikan Gabus (Channa Striata) Dengan Penambahan Brokoli (Brassica Oleracea) Sebagai Pangan Fungsiona*. Fishtech 2015;4:95–103.

<https://doi.org/10.36706/Fishtech.V4i2.3503>].

Alamsyah Y. 2008. *Bangkitnya bisnis kuliner tradisional [the rise of traditional culinary business]*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.

Anekasari, Rabi N dan Firdaus, Khalid, 2018.

Anita. Sumarni Bayu. 2014. *Pempek Palembang: mendeskripsikan identitas wong kito melalui kuliner lokal kebanggaan mereka*. Leutikaprio. Bhratara, Jakarta

Bunzl, Martin, 1997, *Real History : Reflections on Historical Practice*, London and New York, Roulledge.

Coedes,G, 1968, *The Indianized State of Souththeast Asia*

Coedes., Louis., Kulke., dan Manguin. 2014. *Kedatuan Sriwijaya: Kajian Sumber Prasasti dan Arkeologi*. Depok: Komunitas Bambu

- De Faille. P.De Roo; 1971. *Dari Zaman Kesultanan Palembang*. Bhratara, Jakarta
- Efrianto, Zusneli Zubir dan Maryetti, 2014, *Pempek Palembang*, Padang, kemeterian Pendidikan dan kebudayaan Dirjen Kebudayaan Balai Pelestarian Nilai Budaya (BPNP) Padang
- Elizabeth G. 2006, *The role of local food in destination marketing: a South African situational analysis*. J Travel Tour Mark. 2006;14(3)
- Faille P. Roo de la, 1971, *Dari Zaman Kesultanan Palembang*, Jakarta, Bhratara
- Kuhnlein H & Receveur O, 1996, *Dietary change and traditional food systems of indigenous peoples*. Annu Rev Nutr 16
- Laporan Jurnalistik Kompas, 2010, *Jelajah Musi Eksotika Sungai di Ujung Senja*, Jakarta, Kompas Penerbit Buku
- Manguin, Piere-Yves, 2014, *Palembang dan Sriwijaya Hipotesis Lama, Penelitian Baru (Palembang Barat)*, dalam *Kadatuan Sriwijaya*. Depok: Komunitas Bambu-EFEO- Pusat Arkeologi Nasional.
- Miksic, J. N, 2013, *Singapore and the Silk Road of the Sea*. Singapore: Singapore National University Press.
- Pranoto, Suhartono W, 2010, *Teori & Metodologi Sejarah*, Yogyakarta, Graha Ilmu
- Purwanti, Retno, 2010, *Peran Sungai Musi dalam Pembentukan Pusat Politik-Ekonomi dan Budaya (dalam Ekspedidi Sriwijaya Mencari Jalur yang Hilang)*, Kementerian Kebudayaan dan Pariwisata

- Badan Pengembangan Sumberdaya Kebudayaan dan Pariwisata, Balai Arkeologi Palembang
- Reid, Anthony, 2011, *Menuju Sejarah Sumatera: Antara Indonesia & Dunia*, KITLV7NUS Publishing.
- Sevenhoven. J.L.Van 1971. *Lukisan Tentang Ibukota Palembang, (Terjemahan Beschrijving van de Hoodplaats van Palembangsche)*, Jakarta, Bhrata.
- Sumarni Bayu Anita, *Pempek Palembang: Mendeskripsikan Identitas Wong Kito Melalui Kuliner Lokal Kebanggaan Mereka*” resepkoki.id,
- Tomlinson, 2007, *Dietary change and traditional food systems of indigenous peoples*. Annu Rev Nutr 16
- Utami, 2018,. *Kuliner Sebagai Identitas Budaya*, CoverAge, Vol. 8, No. 2, Maret 2018: ISSN 2087-3352).
- Utomo, Bambang Budi. Djohan Hanafiah dan Hasan Muarif Ambary, 2012. *Kota Palembang Wanua Sriwijaya Menuju Palembang Modern*, Palembang, Pemerintah Kota Palembang
- Veth, P.J., 1869, *Aardrijkskundig Woordenboek van Nederlandsch Indie*, Amsterdam, P.N. van Kampen.
- Wargadalem, Farida R, 2017, *Kesultanan Palembang dalam Pusaran Konflik 1804-1825*), Jakarta, KPG (Kepustakaan Populer Gramedia) Ecole francaise d’Extreme-Orient.
- Wolters, O.W., 1967, *Early Indonesia Commerce: a Study of Origin of Sriwijaya*, Ner York Ithaca, Cornell University Press.
- Zet, Mestika, 2003, *Kepialangan Politik dan Revolusi Palembang 1900-1950*, Jakarta. LP3ES.

Media On-line

- Elizabeth2006;<https://nasional.kompas.com/read/2009/04/04/07510623/~Travel~Food%20Story?page=all; sindonews.com/berita/1442132/29/kisah-kelesan-sultan-badaruddin-ii-dan-pempek;>
- <http://pusri.co.id/eng/news-amp-event-latest-news/pusri-raih-2-silver-winner-pada-ajang-pria-2020/24April2020>,diakses 15 Agustus 2021, pk 10.00 WIB
- <http://www.pempekyoss.com/21-jenis-pempek-palembang-dan-turunannya/19April2016> diakses 6 september 2021 pk 14.00 WIB
- <https://palembang.tribunnews.com/2021/07/31/mengenal-20-jenis-pempek-palembang>,diakses 27 Agustus 2021, pk 11.00
- <https://www.redaksi24.com/pempek-pak-raden-pelopor-pempek-dan-kapal-selam-pertama-bersertifikat-halal/>
- <https://www.telkomdigitalsolution.com/uploads/2019/07/Enterprise-Digital-Solution-Magazine-Vol-6Juli-2019.pdf>,diakses 6 Agustus 2021 pk 14.00 WIB
- <https://www.viva.co.id/gaya-hidup/kuliner/1062836-18-818-pempek-ber-sni-tersaji-di-palembang-pecahkan-rekor-muri>,8 Agustus 2018, diakses 8 Agustus 2021, pk 10.00 WIB
- Ikanedi2020,<https://daerah.sindonews.com/read/58089/720/fenomena-ikan-mudik-rezeki-tahunan-cegat-migrasi-ikan-ke-hulu-sungai-1591236368>

<https://bsn.go.id/main/berita/detail/9679/5-alasan-pempek-sangat-layak-mendunia>,26 September 2018, diakses 27 September 2021, pk 15.00 WIB

<https://infopublik.id/kategori/nusantara/378087/masuk-10-besar-kota-kreatif-palembang-raih-penghargaan-bekraf?show=>,diakses 10 September 2021, pk 10.00 WIB

<https://kkp.go.id/djpdspkp/artikel/31658-kek-sasar-milenial-jadi-pahlawan-ekonomi-wirausaha-di-sektor-kelautan-dan-perikanan>,21 Juni 2021, diakses 15 September 2021 pk 12.00 WIB

<https://palembang.tribunnews.com/2015/09/01/angkat-pempek-kapal-selam-rri-palembang-raih-penghargaan-kemendikbud>

<https://rri.co.id/palembang/daerah/945279/pencipta-lagu-pempek-lenjer-tutup-usia>?13 Desember 2020, diakses 10 Agustus 2021, pk 15.00 WIB

<https://sumatera.bisnis.com/read/20191009/534/1157209/kembangkan-kuliner-pempek-palembang-masuk-4-besar-kota-kreatif>,diakses 20 September 2021, pk 16.00 WIB;

<https://sumeks.co/pempek-bawa-palembang-raih-penghargaan/>,24 Juni 2019, diakses 31 Agustus 2021, pk 16.10 WIB

<https://www.cnnindonesia.com/teknologi/20201106204307-190-566979/mitra-juara-gojek-2020-apresiasi-mitra-yang-menginspirasi>,6 November 2020, diakses 10 Juni 2021, pk 13.30 WIB

<https://www.infosumsel.id/read/2021/09/30/9104/Menparekraf-Dorong-Pempek-tembus-Pasar-Internasional>, diakses 1 Oktober 2021, pk 17.10

<https://www.liputan6.com/regional/read/3563542/wow-pempek-lenggang-jumbo-palembang-raih-rekor-dunia> 20 Juni 2018, diakses 10 Juli 2021, pk 10.00WIB

<https://www.redaksi24.com/pempek-pak-raden-pelopor-pempek-dan-kapal-selam-pertama-bersertifikat-halal/>

<https://www.republika.co.id/berita/qq3nym330/pemprov-sumsel-perjuangkan-pempek-jadi-warisan-budaya-unesco>, 17 Maret 2021, diakses 5 September 2021 pk 10.30 WIB

<https://nasional.kompas.com/read/2009/04/04/07510623/~Travel~Food%20Story?page=all;sinonews.com/berita/1442132/29/kisah-kelesan-sultan-badaruddin-ii-dan-pempek;>

TEMPO.CO, 25 Agustus 2015, diakses 10 September 2021 pk 13.00 WIB

Informan

Ari R

Abdul Rozik

Hen

Muslim

Siti Nurjanah

Vebri al-Linatani