

# EKSISTENSI KAMPUNG PEMPEK 26 ILIR PALEMBANG SUMATERA SELATAN TAHUN 1993-2010

*by* Syarifuddin Syarifuddin

---

**Submission date:** 17-Aug-2022 03:56PM (UTC+0700)

**Submission ID:** 1883498746

**File name:** 51\_jurnal\_criksetra.pdf (274.78K)

**Word count:** 3369

**Character count:** 20490



## Eksistensi Kampung Pempek 26 Ilir Palembang Sumatera Selatan Tahun 1993-2010

Destri Ramadhani<sup>1</sup>, Popy Ariska<sup>1</sup>, Syarifuddin<sup>1\*</sup>, Supriyanto<sup>1</sup>

\*Email Corresponding Author: [syarifuddin@fkip.unsri.ac.id](mailto:syarifuddin@fkip.unsri.ac.id)

<sup>1</sup>Pendidikan Sejarah, FKIP, Universitas Sriwijaya

**Abstrak:** Pempek merupakan makanan khas Palembang yang sudah ada sejak zaman Kerajaan Sriwijaya yang dikenal dengan nama kelesan. Di Palembang juga terdapat sentra kuliner pempek tepatnya di Kampung Pempek 26 Ilir. Permasalahan penelitian ini yaitu bagaimana perkembangan Kampung Pempek 26 Ilir Palembang (1993-2010). Tulisan ini bertujuan untuk menjelaskan perkembangan Kampung Pempek 26 Ilir Palembang (1993-2010). Metode yang digunakan untuk menjawab permasalahan yaitu metode penelitian kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sejak tahun 1993 sudah ada pedagang yang menjual pempek di Kampung Pempek 26 Ilir tetapi masih sedikit. seiring berjalannya waktu semakin banyak pula yang memproduksi pempek, dan tepatnya pada tahun 2005 penjual pempek di kampung pempek 26 ilir Palembang sudah semakin ramai dan terbilang sudah sepenuhnya berjualan pempek. tetapi kampung pempek 26 ilir belum ditetapkan sebagai kampung kuliner, tepatnya pada tahun 2010 Kampung Pempek 26 Ilir resmi dijadikan sebagai sentra perdagangan kuliner pempek Palembang. Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif dengan menggunakan empat cara yaitu observasi, wawancara, studi pustaka dan dokumentasi.

**Kata kunci:** Kampung, Pempek, Palembang, 26, Ilir.

### *The Existence Of Kampung Pempek 26 Ilir, Palembang South Sumatra 1993-2010*

**Abstract:** Pempek is a typical Palembang food that has existed since the time of the Sriwijaya Kingdom which is known as kelesan. There is also a Pempek culinary center in Palembang, precisely in Pempek 26 Ilir Village. The subject of this research is the development of Kampung Pempek 26 Ilir Palembang (1993-2010). This paper aims to describe the development of Kampung Pempek 26 Ilir Palembang (1993-2010). The method used to answer this problem is a qualitative research method. The results showed that since 1993 there have been traders who sell pempek in Kampung Pempek 26 Ilir but still few. Over time, more and more people were producing pempek, and in 2005, pempek sellers in the village of Pempek 26 Ilir, Palembang became increasingly crowded and were considered to have sold whole pempek. However, Pempek 26 Ilir Village has not been established as a culinary village, precisely in 2010 Pempek 26 Ilir Village officially became the center of the Pempek Palembang culinary trade. This study uses a qualitative research method with a descriptive approach using four methods, namely observation, interviews, literature study and documentation.

**Keywords:** Kampung, Pempek, Palembang, 26, Ilir.



## PENDAHULUAN

Palembang merupakan ibukota Provinsi Sumatera Selatan dan juga sekaligus sebagai kota terbesar serta pusat pelaksanaan sosial ekonomi di wilayah Sumatera Selatan. Secara geografis, posisi kota Palembang terletak antara 20 52' sampai 30- 5' lintang selatan dan 104 52' meter bujur timur. Letak Kota Palembang cukup strategis karena dilalui oleh jalur lalu lintas Pulau Sumatera yang dapat menghubungkan antar daerah di Pulau Sumatera (Chandra, 2015).

Palembang terdiri dari 17 kabupaten dan Palembang pernah menjadi tuan rumah dalam penyelenggaraan kegiatan terbaik berskala nasional maupun internasional. Wilayah ini juga mempunyai beragam destinasi wisata seperti kuliner, budaya dan juga daya tarik wisata alam (Ramadhani et. al, 2021). Penduduk yang datang ke kota Palembang terdokumentasi dalam sejarah panjang sejak tahun 1970-an. Secara wilayah ini sangat kaya akan budaya yang bisa digunakan untuk mengetahui sudut pandang, dinamika dan juga orientasi masyarakat pendatang ke daerah ini. Karena orientasi adalah suatu produk budaya yang dapat mengandung bermacam hal yang menyangkut hidup dan kehidupan khalayak pemiliknya contohnya bentuk kepercayaan, agama, nilai, dan kaidah. Palembang terkenal dengan julukan kota pem-pek. Julukan tersebut menyatakan bahwa jenis makanan "pem-pek" paling banyak dijual di wilayah kota ini dan juga menjadi ciri khas makanan Palembang (Harahap, 2020).

Pempek adalah makanan yang unggul di Palembang dan sudah sangat terkenal dalam kalangan masyarakat bahkan sampai ke pelosok negeri. Pada zaman sekarang ini wisata kuliner menjadi Trend, dimana peminatnya sangat meningkat, karena hal tersebut dianggap seperti bisnis kreatif yang terkenal dan dicari oleh semua orang baik dari dalam kota maupun luar kota. Pempek Palembang menjelma sebagai identitas lokal "wong kito galo" yang berarti pempek menjadi warisan makanan daerah yang turun dari satu generasi ke generasi yang berikutnya dengan berbagai macam jenis cita rasa yang sudah memiliki tempat di hati para penikmatnya (Ningrum et. al, 2019).

Menurut sejarahnya, pempek sudah ada di Palembang sejak masuknya perantau Cina ke Palembang, yaitu sekitar abad ke-16, ketika Sultan Mahmud Badaruddin II berkuasa di kesultanan Palembang Darussalam. Nama empek-empek atau pempek

diyakini berasal dari sebutan “apek”, yaitu sebutan untuk lelaki tua keturunan Cina (Perdana, 2017).

Berdasarkan cerita dari para masyarakat yang dikutip dari artikel Harahap (2020) seorang yang bernama apek berusia 65 tahun ini yang bertempat tinggal di skitaran sungai musi. Ketika apek mengamati para nelayan yang sedang mencari ikan di sungai musi, apek ini seperti merasa simpati kepada para nelayan yang mendapatkan penghasilan ikan yang banyak tetapi para nelayan tersebut belum bisa mengolah ikan tersebut menjadi makanan lain karena mereka mengkonsumsi ikan seperti makanan sehari-hari saja. Kemudian seorang Apek ini mencoba untuk mengolah ikan dengan campuran tepung tapioka atau sagu sehingga terciptalah makanan yang baru yang disebut dengan pempek. Hal ini juga didukung dengan keberadaan prasasti talang tuo yang berisi tentang 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 (Wargadalem, 2021).

Kampung pempek 26 ilir yang terletak di berada di Jalan Mujahidin 26 Ilir, Palembang merupakan salah satu tempat yang banyak diminati dan dikunjungi dari berbagai macam kalangan masyarakat. Karena wilayah ini adalah salah satu tempat kuliner yang menyuplai berbagai macam pempek khas kota Palembang. Melalui hasil wawancara dengan ibu Mala diketahui bahwa sekitar tahun 1970-an sebelum tempat ini dikenal dengan nama kampung pempek dahulunya merupakan tempat penjualan kasur lihab. sebelum dikenal dengan nama kampung pempek daerah ini dahulunya merupakan tempat penjualan kasur lihab dan kemudian sekitar tahun 1993-an mulai ada satu atau dua warga yang berjualan pempek dan terbilang diminati. Melihat makanan pempek lebih laris dari pada berjualan kasur lihab maka para pedagang tersebut beralih profesi dari penjual kasur lihab menjadi penjual pempek. Maka dari hal itulah peneliti ingin membahas kampung pempek 26 ilir dengan tujuan: 1) untuk mengetahui sejarah pempek dikota Palembang, 2) untuk mengetahui sejarah kampung pempek 26 ilir, 3) untuk mengetahui perkembangan kampung pempek 26 ilir.

Adapun beberapa artikel yang mengulas mengenai kampung pempek 26 ilir, yaitu karya dari Muhammad Imam Putra (2019) dengan judul “pengaruh latar belakang pendidikan terhadap perkembangan usaha pada pemilik kampung kuliner pempek 26 ilir Palembang” dalam kajian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh latar belakang

pendidikan terhadap perkembangan usaha pada pemilik kampung kuliner pempek 26 ilir Palembang.

Artikel lain yang juga mengulas tentang kampung pempek 26 ilir Palembang yaitu karya Muhammad Faniawan Asriansyah (2016) yang berjudul “Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi penerapan informasi akuntansi pada UMKM pempek (kajian pada UMKM pempek di kawasan pasar 26 ilir kota Palembang)” kajian ini membahas mengenai pengaruh pendidikan dan pelatihan akuntansi, skala usaha, dan masa memimpin terhadap penerapan informasi akuntansi pada UMKM pempek di kawasan pasar 26 ilir kota Palembang. Kebaruan tulisan ini adalah peneliti memfokuskan untuk membahas mengenai sejarah kampung pempek 26 ilir dan untuk mengetahui perkembangan dari tahun 1993-2010.

## **METODE PENELITIAN**

Penulisan ini menggunakan metode penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Proses penelitian jenis ini melibatkan upaya-upaya penting seperti mengajukan pertanyaan-pertanyaan serta prosedur-prosedur, mengumpulkan data yang spesifik, menganalisis data secara induktif mulai dari tema-tema yang khusus ke umum dan menafsirkan maknanya (Creswell, 2009). Dalam penelitian kualitatif, teknik pengumpulan data merupakan langkah yang penting, sebab tujuan utama dari penelitian adalah mendapatkan data-data yang berkaitan dengan topik masalah yang akan diteliti (Sugiyono, 2010). bentuk dari strategi penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif. Penelitian ini menghasilkan data yang rinci dari suatu fenomena yang diteliti.

Lokasi penelitian ini adalah di Kampung Pempek di Jalan Mujahidin 26 Ilir, Palembang. Tahapan dari penelitian ini adalah menggunakan empat cara yaitu observasi, wawancara, studi pustaka dan dokumentasi. Observasi dilakukan pada bulan Agustus – September tahun 2021. Selain observasi, juga dilakukan wawancara dengan pedagang pempek di Kampung Pempek. Validasi data dari hasil observasi dan wawancara juga diperoleh dari kajian pustaka. Beberapa dokumen tertulis yang digunakan dalam penelitian ini yaitu buku karya Efrianto A. S,S; Dra. Zusneli Zubir, M.Hum dan Dra. Maryetti, M.Hum berjudul “Pempek Palembang Makanan Tradisional Dari Kota Palembang Provinsi Sumatera Selatan”.



## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Sejarah Pempek di Palembang

Palembang adalah kota tertua di Indonesia, hal ini dapat dilihat dari prasasti kedukan bukit yang menjadi bukti nyata. Prasasti Kedukan Bukit ditemukan oleh M. Batenburg pada tanggal 29 November 1920 di Kampung Kedukan Bukit, Kelurahan 35 Ilir, Palembang, Sumatera Selatan, di tepi Sungai Tatang yang mengalir ke Sungai Musi. Prasasti ini bermodel batu kecil berukuran 45 × 80 cm, ditulis dalam aksara Pallawa, memakai bahasa Melayu Kuna. Prasasti ini sekarang disimpan di Museum Nasional Indonesia dengan nomor D.146. Prasasti Kedukan Bukit salah satu peninggalan Kerajaan Sriwijaya (Halidini, 2022).

Sriwijaya merupakan kerajaan besar pada abad ke-7 sampai abad ke-11 yang berada di Palembang Sumatera Selatan. Kala itu kerajaan Sriwijaya sudah mengenal tanaman sagu, aren, tebu, dan pinang hal ini dapat dibuktikan pada prasasti talang tuo kemudian tanaman tersebut diproses dalam bentuk makanan atau disebut dengan kelesan (Hasil wawancara dengan Kemas Ari Panji, 5 September 2021). Prasasti Talang Tuo adalah prasasti peninggalan kerajaan Sriwijaya yang menjelaskan tentang perkembangan agama Budha di Sriwijaya, dijelaskan ketaatan raja Dapunta Hyang Sri Jayanasa dalam menjalankan ajaran Budha sekaligus sebagai simbol wakil dewa di dunia. Dijelaskan juga raja yang adil, bijaksana, dan tegas dalam menjalankan pemerintahan sesuai ajaran Budha untuk saling menyayangi dan mengasihi sesama makhluk yaitu berupa pembangunan taman Srikstera yang tujuannya untuk kesejahteraan semua makhluk di bumi Sriwijaya (Sholeh, 2017).

Berbicara tentang sejarah munculnya pempek di Palembang, berdasarkan dari berbagai informasi menjelaskan bahwa pempek sudah ada sejak zaman masa Kerajaan Sriwijaya pada abad ke-VII. Pempek pada masa Kerajaan Sriwijaya dikenal dengan nama kelesan, yang menjadi salah satu makanan kering yang hanya diproduksi di setiap rumah tangga dan tidak diproduksi untuk diperjual belikan. Pada masa Sultan Mahmud Badaruddin II pempek dipopori oleh seorang pendatang Tionghoa yang datang ke Palembang pada abad ke 16, pada awalnya sebutan pempek itu sendiri berasal dari nama laki-laki tua yang berjualan pempek bernama Apek yang merupakan seorang pendatang dari Tionghoa ke Palembang pada saat itu. Karena pada saat itu pak Apek melihat banyaknya tangkapan ikan di sungai Musi yang belum banyak manfaatnya selain digoreng dan dibuat sup, akhirnya pak apek ini memiliki inisiatif untuk membuat pempek (Kelesan) (A, Efrianto et al, 2014).

Makanan ini berubah nama menjadi pempek dimana setelah makanan ini dikomersilkan atau diperjual belikan. Pempek tersebut diujakan kesetiap kampung karena penjualnya dipanggil Pek maka makanan ini dikenal dengan pempek. Makanan pempek menjadi makanan khas masyarakat mulai dari sarapan pagi sampai makan malam selalu dinikmati dengan cabenya yang segar dan juga sangat nikmat. Kisah itu menggambarkan bahwa masyarakat Palembang sangat menerima orang luar untuk masuk kedalam lingkungannya (Harahap,2020).

Pada abad XX saat pembangunan jalan di kota Palembang kata pempek mulai muncul. Versi lain mengungkapkan bahwa kata pempek merujuk pada makanan yang sama yaitu empek-empek (ditekan-tekan), kata ini juga bisa menjadi dasar selain nama Apek. Pempek sebagai komoditi yang diperjual belikan mulai hadir semenjak abad ke XX. Sedangkan pempek sebagai makanan telah hadir jauh sebelum itu. Kehadiran makanan ini terkait erat dengan tersedianya bahan baku utama di Palembang yaitu sugu dan ikan(Efrianto,2014). Ragam jenis pempek yang terdapat di Palembang antara lain pempek kapal selam, pempek lenjer, pempek keriting, pempek adaan, pempek kulit, pempek tahu, pempek pistel, pempek udang, pempek lenggang, pempek panggang, pempek belah dan pempek otak-otak. Sebagai pelengkap menyantap pempek, biasanya masyarakat di Kota Palembang menambahkan saus kental berwarna kehitaman yang terbuat dari rebusan gula merah, cabe dan udang kering yang oleh masyarakat setempat disebut saus cuka (cuko) (Astria,2018).

Seiring perkembangan zaman, pempek mulai dapat diterima oleh masyarakat Palembang. Sejak saat itu juga pempek menjadi salah satu khas makanan Kota Palembang sehingga sampai saat ini pempek menjadi *Icon* Kota Palembang, Resep-resep pempek sekarang sudah banyak inovasi seiring dengan perkembangan yang sudah menyesuaikan dengan lidah masyarakat (Putra,2019).

### **Sejarah Kampung Pempek 26 Ilir Palembang**

Lokasi kampung pempek 26 ilir berada di jalan Beringin Janggut, Talang Semut, Kecamatan Bukit Kecil, Kota Palembang, Sumatera Selatan. Sekitar tahun 2000-an di daerah ini pernah terjadinya kebakaran, hal ini terjadi pada saat masih banyak pedagang yang menjual kasur lihab. Tetapi bukan kebakaran yang menjadikan daerah ini mendapat julukan kampung kuliner "Kampung Pempek 26 ilir". Setelah terjadinya kebakaran daerah ini sedikit

beralih dengan berjualan sayur-sayuran dan sedikit yang berjualan pempek (Hasil wawancara dengan Emiliana, 5 September 2021).



Gambar 1: Kampung pempek 26 ilir

Sumber: Dokumen Pribadi

Sekitar tahun 1970-an di Kampung Pempek 26 Ilir merupakan tempat sentra penjualan kasur lihab yang berjualan berjejeran di pinggir jalan. Semakin berjalannya waktu penjual kasur lihab mulai beralih ke produksi pempek (Hasil wawancara dengan Kemas Ari Panji, 5 September 2021). Pada Tahun 1993 mulai ada warga yang berjualan pempek di kampung pempek 26 ilir tetapi hanya satu atau dua orang saja dan pada saat itu cara berjualan pempek masih berkeliling. Kemudian setelah beberapa tahun tepatnya pada tahun 1997 mulai banyak pedagang yang memproduksi pempek. semenjak saat itu lah banyak pedagang pempek sudah menetap dan tidak berjualan keliling lagi (Hasil wawancara dengan Mala, 24 Agustus 2021).

Karena semakin hari pemasukan dari hasil penjualan pempek bertambah dan juga sangat menguntungkan, maka warga di Kampung 26 Ilir yang berjualan kasur lihab mulai beralih ke pempek, hal ini disebabkan karena pemasukan hasil penjualan kasur lihab tidak sebanyak menjual pempek. Sampai sekarang penerus dari kasur lihab yang berjualan pempek adalah generasi penerus dari orang tua yang dahulunya berjualan kasur lihab (Hasil wawancara dengan Emiliana, 5 September 2021). Kampung 26 Ilir yang pada awalnya mayoritas berjualan kasur lihat kemudian seiring berjalannya waktu sehingga beralih ke produksi pempek yang mana pada masa sekarang ini penduduk di Kampung 26 Ilir mayoritas berjualan pempek, sehingga dikenal dengan **Kampung Pempek 26 Ilir Palembang**.



### Perkembangan Kampung Pempek 26 Ilir Palembang

Kampung Pempek 26 Ilir Palembang seperti yang dijelaskan sebelumnya bahwa pada tahun 1993-1995 sudah mulai ada dua warga di kampung ini yang berjualan pempek dan membuka toko di depan rumah mereka masing-masing. Seiring berjalannya waktu dari tahun 1996-2005 karena warga sekitar melihat pempek semakin laris, maka di Kampung Pempek 26 Ilir semakin banyak yang menjual pempek (Hasil wawancara dengan Kemas Ari Panji, 5 September 2021).

Perkembangan Kampung Pempek 26 Ilir semakin dikenal dan digemari. Perkembangan yang nyata terjadi di Kampung Pempek 26 Ilir pada tahun 2005. Penjualan pempek semakin meningkat dengan bukti semakin banyaknya usaha pempek di Kampung 26 Ilir. Sampai saat ini 26 Ilir menjadi destinasi wisatawan untuk mencicipi kuliner pempek bahkan kampung pempek 26 Ilir juga menjadi sentra oleh-oleh pempek. Pertumbuhan usaha pempek yang pesat menunjukkan bahwa usaha ini mampu untuk bertahan dan berkembang, sehingga dapat memberikan kontribusi penuh terhadap penciptaan lapangan kerja dan mewujudkan usaha yang kuat dalam persaingan usaha (Putra,2019).

Pada tahun 2006-2009 di Kampung Pempek 26 Ilir Palembang sudah mulai ramai penjual dan pembeli, akan tetapi belum ditetapkan sebagai kampung kuliner. Pada tahun 2010 Kampung Pempek 26 Ilir resmi ditetapkan sebagai kampung kuliner bertepatan menjelang terjadinya kegiatan Asean Games (Hasil wawancara dengan Kemas Ari Panji, 5 September 2021).

Tabel 1: Perkembangan Kampung Pempek 26 Ilir

No	Tahun	Perkembangan Kampung Pempek 26 Ilir
1.	1993-1995	Ada dua penduduk di Kampung 26 Ilir yang memproduksi pempek.
2.	1996-2005	Semakin banyak yang memproduksi pempek dikarenakan melihat dari sebelumnya yang mendapatkan pendapatan yang tinggi.
3.	2006-2009	Pada tahun ini ramainya penjual dan pembeli namun kampung 26 Ilir belum di tetapkan sebagai Kampung Pempek.
4.	2010- sekarang	Tahun 2010 Kampung 26 Ilir secara resmi ditetapkan sebagai kampung kuliner.

Sumber: Diolah dari Data Peneliti

Daerah ini sangat diminati banyak kalangan masyarakat luar didukung juga dengan lokasinya yang strategis. Mudah dijangkau dan banyaknya akses angkutan umum. Lokasi kampung pempek 26 Ilir sangat menarik perhatian, lokasi ini dipusat Kota Palembang, apalagi dekat dengan BKB (Bentang Kuto Besak) dan Museum (Ujang, 2021). Dapat terlihat bahwa kampung pempek 26 ilir ini sudah populer dan sudah sangat dikagumi masyarakat luar. Tidak diragukan lagi bagaimana rasa maupun harga pempek disini karena sangat terjangkau dan kualitas yang terbaik(Wawancara dengan Emiliana 5 September 2021).

## KESIMPULAN

Kota Palembang Sumatera Selatan terdokumentasi dalam sejarah panjang sejak tahun 1970-an, kota ini memiliki keanekaragaman budaya seperti halnya pada bagian kuliner, Palembang terkenal dengan julukan kota pempek. Pempek merupakan makanan yang unggul di kota Palembang yang sudah sangat terkenal di berbagai kalangan masyarakat. Tempat kuliner pempek yang banyak dikunjungi dan bahkan terkenal yaitu di kampung pempek 26 ilir Palembang yang menyediakan berbagai macam pempek dengan harga yang murah tetapi berkualitas dan lokasi yang strategis, karena hal tersebut tempat ini menarik minat wisatawan. Sejarah kampung pempek 26 ilir ini dimana pada awalnya adalah penjual kasur lihab tetapi setelah ada pedagang pempek pertama pada tahun 1993 yaitu pempek "Aan" yang berjualan keliling dan penjual kasur lihab yang melihat bahwa berjualan pempek lebih untung dan ramai, maka penjual kasur lihab pun beralih peran menjadi penjual pempek. Dengan seiring perkembangan pada tahun 2005 tempat kuliner pempek 26 ilir ini sudah banyak peminat pedagang, tetapi yang lebih jelas terlihat mengenai perkembangannya yaitu pada tahun 2010 dimana pada tahun ini kampung pempek 26 ilir diresmikan menjadi kampung kuliner pempek 26 ilir.

## DAFTAR PUSTAKA

- Astria, S. (2018). Kampong Kuliner Palembang Di Sumatera Selatan.
- Chandra, Fernando. Family Friendly Spa And Restaurant Di Kota Palembang. Atma Jaya Yogyakarta, 1-108.
- A, E., Zubir, Z & Maryetti. (2014). Pempek Palembang Makanan Tradisional Dari Kota Palembang Provinsi Sumatera Selatan. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Kebudayaan Balai Pelestarian Nilai Budaya Padang.
- Halidini Krisna, 2022. Isi Prasasti Kedukan Bukit Lengkap, Salah Satu Peninggalan Kerajaan Sriwijaya Termahsyur. jogja.suara.com

- 13  
Kartika, T. H. (2020). Adaptasi Berbasis Budaya Dan Sosial Masyarakat (Studi Kasus Etnis Tionghoa Di Kota Palembang. *Pendidikan Ilmu-Ilmu Sosial*, 12(1) 220-229.
- Kartika, T. H. (2019). The Culinary Development Of Pempek As A Gastronomic Tourist Attraction In Palembang Sumatera Selatan. *Tourism Scientifie Journal*, 4(2) , 126-233.
- Muhammad, F. A. (2016). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Penerapan Informasi Akuntansi Pada Umkm Pempek (Kajian Pada Umkm Pempek Di Kawasan Pasar 26 Ilir Kota Palembang. *Polsri* , 1-16.
- Ningrum, D. P. (2019). Potensi Wisata Kuliner Pempek Di Era Digital dalam Membangun Ikon Kota Palembang. *Jurnal Ilmu Komunikasi*, 3(2)186-195.
- Perdana, P. (2017). Asal Mula Sejarah Pempek Palembang.
- Putra, M. I. (2019). Pengaruh Latar Belakang Pendidikan Terhadap Perkembangan Usaha 2 Kampung Kuliner Pempek 26 Ilir Palembang.
- Ramadhani, S. A., Heri dan Rini. (2021). Analisis Pengaruh Atraksi Wisata, Dan Ancillary Service Terhadap Minat Kunjung Ulang Pada Objek Wisata Bukit Siguntang. *Terapan Ilmu 4 Ekonomi, Manajemen Dan Bisnis*, 1(3)124-133.
- Sholeh, K. (2018). Keberagaman Masyarakat Dan Toleransi Beragama Dalam Sejarah Kerajaan Sriwijaya ( Suatu Analisi Historis Dalam Bidang Sosial, Budaya, Ekonomi Dan 9 Agama). *Siddhayatra*, 13(1)1-12.
- Sholeh, K. (2017). "Prasasti Talang Tuo Peninggalan Kerajaan Sriwijaya Sebagai Materi Ajar Sejarah Indonesia Di Sekolah Menengah Atas." *Historia: Jurnal Pembelajaran Sejarah dan Sejarah UM Metro*, vol. 5, no. 2, 2017, pp. 173-192.
- Ujang. (2021). Analisis Pengaruh Harga Terhadap Keputusan Pembelian Pada Pempek Pasar 26 Ilir Palembang. *Ijipro*, 2(2)305 -310.
- Wargadalem. F. R. (2021). Palembang Sebagai Identitas Palembang. Bening Media Publishing

### Narasumber

- Emiliana. (2021). Narasumber Merupakan Ibu Rt Di Kampung Pempek 26 Ilir. Wawancara Dilakukan Pada Tanggal 5 September 2021. 09:10 WIB
- Hesti. (2021). Narasumber Merupakan Pedagang Lama Di Kampung Pempek 26 Ilir Palembang. Wawancara Dilakukan Pada Tanggal 24 Agustus 2021. 11:15 WIB
- Kemas Ari Panji. (2021). Narasumber Merupakan Sejarawan Palembang. Wawancara Dilakukan Pada Tanggal 5 September 2021. 14:00 WIB
- Mala. (2021). Narasumber Merupakan Pedagang Pempek Pertama Di Kampung Pempek 26 Ilir Palembang. Wawancara Dilakukan Pada Tanggal 24 Agustus 2021. 11:45 WIB
- Nyayu Zuriani. (2021). Narasumber Merupakan Pedagang Yang Menjual Pempek Setelah Kampung Pempek Mulai Ramai Menjual Pempek. Wawancara Dilakukan Pada Tanggal 24 Agustus 2021. 12:19 WIB

# EKSISTENSI KAMPUNG PEMPEK 26 ILIR PALEMBANG SUMATERA SELATAN TAHUN 1993-2010

## ORIGINALITY REPORT

17%

SIMILARITY INDEX

17%

INTERNET SOURCES

6%

PUBLICATIONS

4%

STUDENT PAPERS

## PRIMARY SOURCES

1	<a href="#">edoc.pub</a> Internet Source	1%
2	<a href="#">etnik.rifainstitute.com</a> Internet Source	1%
3	<a href="#">id.unionpedia.org</a> Internet Source	1%
4	<a href="#">syekhnurjati.ac.id</a> Internet Source	1%
5	Zulyani Hidayah. "A Guide to Tribes in Indonesia", Springer Science and Business Media LLC, 2020 Publication	1%
6	<a href="#">adoc.tips</a> Internet Source	1%
7	<a href="#">kabar-terhangat.blogspot.com</a> Internet Source	1%
8	<a href="#">journal-fe.uigm.ac.id</a> Internet Source	1%



9	<a href="http://journal2.um.ac.id">journal2.um.ac.id</a> Internet Source	1 %
10	<a href="http://journalempirika.fisip.unsri.ac.id">journalempirika.fisip.unsri.ac.id</a> Internet Source	1 %
11	<a href="http://nyimasnurlia.wordpress.com">nyimasnurlia.wordpress.com</a> Internet Source	1 %
12	<a href="http://repository.uhn.ac.id">repository.uhn.ac.id</a> Internet Source	1 %
13	Submitted to Universitas Sebelas Maret Student Paper	1 %
14	<a href="http://es.scribd.com">es.scribd.com</a> Internet Source	<1 %
15	<a href="http://vdocuments.site">vdocuments.site</a> Internet Source	<1 %
16	118.98.166.62 Internet Source	<1 %
17	<a href="http://dennydenhas.wordpress.com">dennydenhas.wordpress.com</a> Internet Source	<1 %
18	<a href="http://journal.unesa.ac.id">journal.unesa.ac.id</a> Internet Source	<1 %
19	<a href="http://jogja.suara.com">jogja.suara.com</a> Internet Source	<1 %
20	<a href="http://planetsumatra.blogspot.com">planetsumatra.blogspot.com</a> Internet Source	<1 %

21	<a href="http://www.onesearch.id">www.onesearch.id</a> Internet Source	<1 %
22	Submitted to Pascasarjana Universitas Negeri Malang Student Paper	<1 %
23	<a href="http://journal.uinmataram.ac.id">journal.uinmataram.ac.id</a> Internet Source	<1 %
24	<a href="http://www.newbooks.mannlib.cornell.edu">www.newbooks.mannlib.cornell.edu</a> Internet Source	<1 %
25	<a href="http://www.pempekonline.tk">www.pempekonline.tk</a> Internet Source	<1 %
26	Rostina Rostina. "PENGGUNAAN KALIMAT IMPERATIF OLEH DOSEN DALAM KEGIATAN PEMBELAJARAN BAHASA INDONESIA", Juripol (Jurnal Institusi Politeknik Ganesha Medan), 2022 Publication	<1 %
27	<a href="http://ejournal.stit-ru.ac.id">ejournal.stit-ru.ac.id</a> Internet Source	<1 %
28	<a href="http://www.detakbanten.com">www.detakbanten.com</a> Internet Source	<1 %
29	Anie Kartika. "PENINGKATAN HASIL BELAJAR MATEMATIKA MATERI PROGRAM LINIER DENGAN METODE PROBLEM BASE LEARNING DI LABORATORIUM TEENZANIA PADA KELAS X SMK NEGERI 1 BATANG", RISTEK : Jurnal Riset,	<1 %

# Inovasi dan Teknologi Kabupaten Batang, 2020

Publication

30

Muhamad Alnoza. "Kajian Perbandingan Raja Masa Klasik Sebagai Actor-Based Model Berdasarkan Data Epigrafi", Tumotowa, 2020

Publication

<1 %

31

docplayer.fi

Internet Source

<1 %

32

krmu.kz

Internet Source

<1 %

33

www.amikomenglish.com

Internet Source

<1 %

34

www.cecehlaper.com

Internet Source

<1 %

35

www.eastjavatraveler.com

Internet Source

<1 %

36

www.sf.bg.ac.rs

Internet Source

<1 %

37

ddd.uab.cat

Internet Source

<1 %

38

etheses.uin-malang.ac.id

Internet Source

<1 %

39

pt.scribd.com

Internet Source

<1 %

Exclude quotes Off

Exclude matches Off

Exclude bibliography Off