BAB II
PEMPEK SEBAGAI MAKANAN KHAS PALEMBANG

II.1. Makanan Khas Palembang

Makanan khas Palembang adalah makanan yang telah diakui oleh masyarakat Palembang sebagai makanan daerahnya dan telah menjadi suatu kebiasaan yang dilakukan turun temurun baik dalam cara memasak maupun resep yang digunakan dalam meramu makanan tersebut. Menurut Astawan (2010), pempek adalah produk tradisional yang dapat digolongkan sebagai gel ikan, sama halnya seperti otak-otak atau *kamaboko* di Jepang. Selain pempek ada beberapa makanan khas Palembang lainnya seperti tekwan, model, burgo, lakso, laksan, celimpungan, mie celor, martabak HAR, pindang patin, pindang tulang, malbi, tempoyak, otak-otak, kemplang, kue maksuba, kue delapan jam, dan kue srikayo (Anita, 2014:82-83).

II.2. Pempek

Pempek merupakan salah satu produk makanan tradisional yang khas bagi masyarakat di daerah Sumatera Selatan, khususnya Palembang (Anita, 2014:2). Dalam penyajiannya, pempek selalu ditemani saus berwarna coklat kehitaman yang disebut cuka atau cuko (bahasa Palembang). Rasanya yang enak membuat semua orang menyukainya (ftr, 2012).



Gambar II.1 Pempek
Sumber : Dokumentasi Pribadi (13 April 2015)

Provinsi Sumsel pada tahun 2013 lalu pernah menjadi konsumen ikan tertinggi di Indonesia. Sri Dewi Titisari selaku Kepala Dinas Kelautan dan Perikanan Sumsel mengatakan kepada *Liputan6.com* pada tahun tersebut konsumsi ikan sungai di

Sumsel mencapai angka 39,014 kg/kapita/tahun dan secara nasional, konsumsi ikan sungai mencapai 35,31 kg/kapita/tahun, jumlah tersebut tertinggi se-Nasional. Pempek tidak hanya di konsumsi warga kota Palembang, berdasarkan berita *kompas.com* tanggal 22 September 2008 yang berjudul "Palembang Kirim 0,5 Ton Pempek Per Hari" orang Palembang yang di perantauan pun tak lupa dengan pempek. Terbukti dilihat dari pengiriman paket pempek melalui kargo Bandara Sultan Mahmud Badaruddin II Palembang, menjelang hari H Lebaran pengiriman pempek dalam sehari sebanyak 0,5 Ton pempek keluar dari kota Palembang. Pempek sempat menjadi perdebatan antara Jambi dan Palembang. Saat dihubungi *merdeka.com* Minggu 28 September untuk berita berjudul " Rebutan pempek, Jambi dan Palembang dikritik budayawan", Profesor Agus Aris Munandar mengatakan "lihat saja dari berapa persentase cuka yang disajikan dan bentuknya seperti apa kalau di Jambi dan Palembang seperti apa, Indonesia ini terpisah secara administrasi tapi tidak dengan budayanya. Secara budaya kita itu satu, lain halnya kalau pindah ke Malaysia, itu baru masalah".

II.2.1. Sejarah Pempek

Nama pempek sendiri berasal dari pria keturunan Tionghoa yang biasa disebut Apek yang saat itu tahun 1617 berusia 65 tahun. Ketika Kesultanan Palembang Darussalam dipimpin oleh Sultan Mahmud Badaruddin II (sekarang menjadi nama bandara internasional di kota Palembang). Apek yang tinggalnya dipinggiran Sungai Musi mulai memikirkan bagaimana cara memanfaatkan potensi ikan yang begitu melimpah di Sungai Musi karena melimpahnya ikan yang didapat akhirnya mubazir alias membusuk setelah ditangkapi. Biasanya hasil ikan yang didapat hanya digoreng atau digulai.

Sampai akhirnya Apek coba memanfaatkan ikan yang melimpah di dekat rumahnya untuk dijadikan makanan dengan cara mencampur tepung terigu dan digoreng. Penganan buatan si Apek sebelumnya belum memiliki nama. Perlahan-lahan karena apek menjualnya dengan cara berkeliling warga memanggil yang hanya ujung namanya saja, yaitu "peek..peek". Pada akhirnya panganan buatannya

(Apek) populer dengan nama pempek yang merupakan hasil plesetan nama sang pembuat pempek pertama kali.

Penyajian pempek biasanya disajikan dengan yang biasa orang Palembang dan sekitar dengan "Cuko". Warga dari daerah lain menyebutnya dengan nama "kuah pempek" ataupun "saos pempek". Cara memakan pempek yaitu dengan cara mencelupkan pempek kedalam cuko, baru dimakan dan cukonya dihirup/diminum (Muhrazal,2012).

II.2.2. Jenis Pempek

- Pempek Kapal Selam

  Pempek Kapal Selam adalah jenis pempek yang paling besar yang terbuat dari telur ayam yang dibungkus dalam adonan pempek kemudian di goreng. Bentuk dari pempek ini menyerupai sebuah kapal selam maka nama pempek ini dinamai kapal selam.



Gambar II.2 Pempek Kapal Selam

Sumber : Dokumentasi Pribadi (13 April 2015)

- Pempek Kapal Selam Mini

  Pempek Kapal Selam Mini adalah jenis pempek yang sama seperti kapal selam tapi perbedaannya hanya diukurannya yang lebih kecil. Bentuk dari pempek ini juga sama seperti kapal selam.



Gambar II.3 Pempek Kapal Selam Mini

Sumber : http://pempekwaktuk.com/ (14 April 2015)

- Pempek Lenjer

  Pempek Lenjer adalah jenis pempek yang juga digunakan untuk membuat laksan. Bentuk dari pempek ini bulat memanjang seperti sosis, bedanya dari ukurannya maka itu disebut pempek lenjer.



Gambar II.4 Pempek Lenjer

Sumber : Dokumentasi Pribadi (13 April 2015)

- Pempek Lenjer Kecil

  Pempek Lenjer Kecil adalah pempek yang serupa dengan pempek lenjer tapi ukurannya yang lebih kecil. Bentuknya sendiri sama dengan pempek lenjer.



Gambar II.5 Pempek Lenjer

Sumber : http://pempekwaktuk.com/ (14 April 2015)

- Pempek Adaan

  Pempek Adaan adalah pempek yang berbeda dari yang lain dari proses pembuatannya karena saat membuatnya menggunakan air santan dan bawang. Bentuk dari pempek ini bulat.



Gambar II.6 Pempek Adaan

Sumber : Dokumentasi Pribadi (13 April 2015)

- Pempek Keriting

  Pempek Lenjer adalah pempek yang proses pembuatannya cukup rumit, karena harus dicetak terlebih dahulu dengan pirikan/batok kelapa berlubang halus. Bentuk dari pempek ini seperti bola mie keriting.



Gambar II.7 Pempek Keriting

Sumber : Dokumentasi Pribadi (13 April 2015)

- Pempek Kulit

  Pempek Kulit adalah pempek yang terbuat dari campuran daging ikan dan kulit ikan. Bentuk pempek ini seperti kemplang (kerupuk khas Palembang).



Gambar II.8 Pempek Kulit

Sumber : Dokumentasi Pribadi (13 April 2015)

- Pempek Pistel

  Pempek Pistel adalah pempek yang isinya berupa pepaya muda yang diserut dan ebi yang dibumbui. Bentuk dari pempek ini mirip dengan kue pastel yang ada di Jawa.



Gambar II.9 Pempek Pistel

Sumber : Dokumentasi Pribadi (13 April 2015)

- Pempek Tahu

  Pempek Tahu adalah perpaduan dari pempek dan tahu. Bentuk dari pempek tahu ini mengikuti bentuk dari tahu tersebut.



Gambar II.10 Pempek Tahu

Sumber : Dokumentasi Pribadi (13 April 2015)

- Pempek Panggang / tunu

  Pempek Panggang / tunu adalah pempek yang proses pembuatannya dengan cara di panggang. Bentuk dari pempek panggang ini yaitu bulat sedikit gepeng.



Gambar II.11 Pempek Panggang/Tunu

Sumber : Dokumentasi Pribadi (13 April 2015)

- Pempek Lenggang

  Pempek Lenggang adalah pempekyang terbuat dari adonan pempek lalu dicampurkan dengan telur bebek kemudian dipanggang dengan cetakan yang dibuat dari daun pisang. Bentuk dari pempek ini mengikuti bentuk dari cetakan dari daun pisang.



Gambar II.12 Pempek Lenggang

Sumber : https://dianzt.wordpress.com/2011/01/22/pempek-lenggang/ (14 April 2015)

II.3. Palembang sebagai kota asal Pempek

Sebagai kota asal Pempek, Palembang mempunyai banyak cerita tentang pempek. Berawal dari pedagang Cina yang menjajakan makanan buatannya hingga sekarang pempek menjadi makanan khas Palembang. Pempek dapat disantap kapanpun juga, baik untuk sarapan atau cuci mulut. Saat Perayaan Hari Raya pun pempek selalu menjadi hidangan utama yang disajikan untuk para tamu. Bagi orang Palembang, ketika mendengar kata pempek otomatis yang ada terlintas adalah rasa, bayangan, dan pikiran akan kenikmatan memakan pempek dan

cuko-nya sendiri sekaligus bayangan akan Kota Palembang. Itulah mengapa pempek sulit untu dipisahkan dari masyarakat Palembang. Banyak orang Palembang yang mengungkapkan pendapatnya mengenai pempek pantas dijadikan ikon kuliner kota Palembang karena Palembang sendiri sudah identik dengan pempek. Palembang sendiri adalah tempat asal muasal pempek dan kota yang masif dalam memproduksi pempek untuk dikonsumsi (Anita, 2014:92-93).



Gambar II.13 Jembatan Ampera
Sumber : Dokumentasi Pribadi (28 Agustus 2014)

II.4. Studi Media Pempek

Studi media pempek adalah pembahasan yang berkaitan dengan objek yang penulis angkat. Dalam studi media pempek penulis mengulas beberapa media untuk menemukan poin-poin secara keseluruhan yang dianggap menarik / kurang untuk dijadikan masukan ataupun referensi dalam pembuatan karya.

Buku

- 21 Resep Step by Step Sukses Bikin Pempek
  Penulis : Dapur Kirana|Tahun : 2013 | Penerbit : Gramedia Pustaka Utama



Gambar II.14 21 Resep Step by Step Sukses Bikin Pempek
Sumber : http://www.gramediapustakautama.com/ (21 April 2015)

Buku resep merupakan sebuah media informasi yang memberitahukan hal-hal yang berhubungan dengan bahan-bahan masakan, langkah-langkah pembuatan serta hal-hal lainnya yang berkaitan dengan masakan. Melalui resep pengetahuan seseorang tentang dunia kuliner pun jadi bertambah.

Dari judulnya jelas buku ini adalah resep cara pembuatan pempek. Secara keseluruhan buku ini cukup informatif untuk sebuah buku resep, dari bahan-bahan yang akan dipakai untuk membuat sampai cara untuk membuat yang disertai dengan gambar. Visual pada buku ini cukup baik dari segi fotografi yang menampilkan visual dari pempek itu sendiri dan juga tata letak (*layout*) pada buku ini seperti buku resep pada umumnya.

- Pempek Palembang

  Penulis : Sumarni Bayu Anita | Tahun : 2014 | Penerbit : Leutikaprio



Gambar II.15 Pempek Palembang
Sumber : http://www.leutikaprio.com/ (21 April 2015)

Buku adalah sekumpulan kertas yang berjilid dan berisi tulisan atau kosong. Buku umumnya berisi tentang informasi-informasi yang diberikan oleh penulis untuk pembacanya. Melalui buku seseorang bisa menambah wawasan sehingga pengetahuannya bertambah.

Pempek Palembang merupakan buku yang disarikan dari penelitian tesis Sumarni Bayu Anita dengan studi kasus "Pempek bagi "*Wong Kito"*, di kota Palembang". Informasi tentang pempek yang disajikan dalam buku ini dibahas secara detail, dari pempek sebagai kuliner khas Palembang, hibriditas ras Cina di Palembang, kuliner Palembang dan budayanya, dan pempek sebagai produk budaya vs produk pasar. Secara keseluruhan buku ini dari segi informasi cukup bermanfaat dan tata letak (*layout*) buku ini seperti buku informasi yang lain pada umumnya, dan juga informasi yang disajikan terlalu tekstual sehingga dapat membuat pembaca lelah. Buku ini juga tidak dijual secara massa.

II.5. Ikhtisar

Makanan khas Palembang merupakan makanan yang pada dasarnya telah diakui oleh masyarakat Palembang sebagai makanan daerahnya. Dari semua makanan khas Palembang, pempek adalah makanan yang paling terkenal. Pempek merupakan makanan khas Palembang yang terbuat dari tepung dan adonan ikan. Berbagai macam fenomena seputar tentang pempek seperti : pempek jadikan Sumsel konsumen ikan sungai tertinggi di Indonesia, rebutan pempek, Jambi dan Palembang dikritik budayawan, dan Palembang kirim 0,5 ton pempek per hari.

Sejarah pempek sendiri berasal dari seorang pria keturunan Tionghoa yang sering dipanggil Apek yang saa itu tahun 1617 dan bermukim di pinggiran Sungai Musi. Apek memanfaatkan potensi ikan yang melimpah di Sungai Musi pada saat itu dengan cara mencampur tepung terigu dan digoreng. Nama pempek berasal dari plesetan nama dari si Apek yang dipanggil oleh warga dengan nama ujungnya saja. Sampai sekarang jenis-jenis pempek bervarian yaitu pempek kapal selam,

pempek kapal selam mini, pempek lenjer, pempek lenjer kecil, pempek adaan, pempek keriting, pempek kulit, pempek pistel, pempek tahu, pempek panggang / tunu, dan pempek lenggang.

Sebagai kota asal Pempek, Palembang punya banyak cerita tentang pempek. Pempek umumnya bisa dimakan kapapun dan juga saat perayaan Hari Raya pun pempek selalu menjadi hidangan utama yang disajikan untuk para tamu. Banyak orang Palembang yang mengungkapkan pendapatnya mengenai pempek pantas dijadikan ikon kuliner kota Palembang. Studi media pempek yang membahas tentang pempek pun yang ditemukan hanya resep cara pembuatan pempek dan 1 buku tentang mendeskripsikan identitas *wong kito* melalui kuliner lokal kebanggaan orang Palembang.

II.6. Analisa Permasalahan & Solusi

Informasi tentunya harus disertai dengan komunikasi yang jelas, sehingga pesan yang disampaikan tepat kepada penerimanya. Begitu pula dengan pempek Palembang perlu adanya informasi yang jelas dan akurat yang bisa diinformasikan kepada masyarakat pada umumnya. Dalam hal ini penulis melakukan pengamatan atau survey dengan cara menyebarkan kuesioner pertanyaan kepada target audiens.

Tabel II.1 Hasil Kuesioner

No	Kuesioner	Responden		
		Ya	Tidak	Ragu
1	Mengetahui Pempek Makanan Khas Palembang	97.5%	2.5%	
2	Mengetahui Jenis-Jenis Pempek	35%	50%	15%
3	Tertarik Mempelajari Pempek	37.5%	30%	32.5%

Dari hasil kuesioner diatas terdapat beberapa fakta yang ada tentang pempek yaitu: masyarakat di Indonesia sudah banyak mengenal makanan khas Palembang yaitu pempek. Tetapi mengenai sejarah dan jenis-jenis pempek masyarakat belum

banyak yang tahu. Fakta yang lain ternyata masyarakat cukup banyak yang tertarik untuk mempelajari pempek.

- Analisa SWOT & Solusi

  Analisa SWOT bermaksud untuk memperjelas semua kekuatan dan kelemahan yang dapat diidentifikasikan yang berguna untuk memberikan suatu rekomendasi perkembangan berdasarkan potensi yang ada.

Tabel II.2 Analisis Matriks SWOT

Internal / **Eksternal**	*Strenght* (Kekuatan)	*Weakness* (Kelemahan)
	1.Banyak varian jenis-jenis pempek. 2.Cita rasa yang berbeda dengan daerah lain. 3.Pempek kapal selam memiliki nilai gizi yang tinggi.	1.Informasi yang ada terlalu tekstual. 2.Belum adanya media dengan visualisasi pembahasan secara detail.
Opportunities (Peluang)	SO	WO
1.Dapat dijadikan peluang usaha bisnis. 2.Masyarakat tertarik untuk mempelajari tentang pempek.	Pempek dapat menjadi peluang usaha karena varian jenisnya yang banyak dan cita rasa yang berbeda.	Masyarakat menjadi tertarik mempelajari pempek jika mempunyai buku informasi yang detail dan dapat membuka peluang bisnis.
Threats (Ancaman)	ST	WT

1. Makanan khas lain yang lebih menarik. 2. Masyarakat belum mengenal jenis-jenis pempek yang ada.	Pempek dapat menjadi kuliner yang disukai masyarakat jika mempertahankan cita rasa dan nilai gizi yang terkandung.	Informasi yang terlalu tekstual membuat masyarakat lelah dan tidak mengenal jenis-jenis pempek yang ada.

Dari semua pemaparan analisis SWOT di atas yang mengurai tentang kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman mengenai pempek maka kesimpulan yang ditarik secara garis besar yaitu pempek dapat dijadikan lahan usaha bisnis yang menguntungkan bagi masyarakat yang tertarik dengan usaha kuliner. Untuk itu sebelum masyarakat ingin membuat usaha kuliner pempek, maka diperlukan sebuah buku informasi yang menjelaskan tentang pempek agar dapat mengetahui esensi-esensi yang ada pada pempek.

- Kesimpulan yang mengarah ke solusi

  Pempek merupakan salah satu kuliner yang ada di Indonesia yang memiliki cita rasa yang tidak bisa ditemukan di daerah lain. Buku informasi yang terlalu tekstual membuat masyarakat lelah dan informasi yang ingin disampaikan tidak tersampaikan. Dari analisa di atas maka masyarakat khususnya pencinta atau penikmat kuliner indonesia butuh informasi yang dapat menarik perhatian, maka kesimpulan yang dapat ditarik untuk mendapatkan solusinya adalah dengan membuat sebuah media informasi yang mengutamakan sejarah dan pengenalan jenis-jenis pempek berupa media informasi buku bergambar.