

# Ernatip Makanan Tradisional Palembang

Kajian Fungsi  
dan Nilai Budaya



Direktorat  
Budayaan

16

BPSNT Padang  
Press



64130816

NUR

11

**Makanan  
Tradisonal  
Palembang:  
Kajian Fungsi dan Nilai Budaya**

Makanan  
Tradisional  
Palembang:  
Kajian Fungsi dan Nilai Budaya

Ernatip



BPNST PadangPress 2010  
Ernatip

---

*Makanan Tradisional Palembang: Kajian Fungsi  
Dan Nilai Budaya*

©2010 BPNST PadangPress  
Cetakan Pertama: Oktober 2010

---

Hak Penerbitan pada BPNST PadangPress  
*Hak Cipta dilindungi oleh undang-undang. Dilarang  
mengutip atau memperbayak sebagian atau seluruh isi  
buku ini tanpa izin tertulis dari Penerbit (UU No. 19  
Tahun 2002 tentang Hak Cipta)*

---

**Editor**

Prof. Dr. Nursyirwan Effendi

**Desain cover**

R.L. Arios

**Lay-out**

CV. FAURA ABADI

**Percetakan**

CV. FAURA ABADI

**I S B N**

978-602-8742-13-9

**Foto Cover:** *Pembuat Kemplang* (sumber: Ernatip)

---

Penerbit:

BPNST PadangPress

Jl. Raya Belimbing No. 16 A Kuranji Padang

Sumatra Barat

Telp/faks: 0751-496181 [www.bpsnt-padang.info](http://www.bpsnt-padang.info)

## KATA PENGANTAR

Marilah kita bersyukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat-Nya sehingga penerbitan buku hasil penelitian “ Makanan Tradisional Palembang “(Kajian Fungsi dan Nilai Budaya) dapat terlaksana dengan baik. Penerbitan buku ini merupakan hasil penelitian Kantor Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional Padang tahun 2006.

Makanan tradisional Palembang terdiri dari bermacam-macam panganan, namun yang sangat terkenal kemana-mana adalah pempek dan kemplang serta kerupuk. Sedangkan makanan lain seperti kue maksuba, kue 8 jam hanya familiar dikalangan masyarakat Palembang. Sebenarnya makanan tradisional Palembang itu sangat sederhana, bahan-bahannya tidak terlalu banyak, dikenal secara umum oleh masyarakat dan mudah didapatkan. Makanan tradisional Palembang menjadi banyak jenisnya karena kreatifnya orang Palembang. Dari bahan yang sama bisa menghasilkan bermacam-macam makanan seperti pempek turunannya banyak sekali, demikian juga yang lainnya.

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan mengenai keanekaragam makanan tradisional suatu daerah yang berimplementasi positif bagi masyarakat umum. Selain itu juga dimaksudkan untuk menambah khasanah keputakaan Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional Padang yang nantinya dapat dijadikan sebagai bahan perbandingan bagi para peneliti yang ingin mengkaji/meneliti lebih dalam lagi mengenai makanan tradisional di setiap daerah. Hal ini akhirnya menjadi bahan dokumentasi tertulis sebagai salah satu upaya pelestarian budaya daerah khususnya tentang makanan.

Penulisan buku ini dapat terlaksana berkat bantuan dari berbagai pihak terutama saudari Eny Chrystyawati yang telah turut mengumpulkan data dilapangan. Oleh sebab itu kami menyampaikan ucapan terima kasih kepada (1) Bapak Kepala BPSNT Padang selaku penanggung jawab dari segala kegiatan penelitian ini, (2) Bapak Edy Endrizal. M.Si Dosen Unand Padang yang telah banyak memberikan arahan diawal pelaksanaan penelitian ini, (3) Ibu Nurhayati, Dinas Pariwisata Seni dan Budaya Kota Palembang yang telah memberi kami kemudahan dan informasi tentang makanan tradisional Palembang dan yang sangat prinsip sekali yakni merekomendasikan salah seorang staf (Kiki) untuk mendampingi kami selama melakukan penelitian tersebut, (4) Pengelola pempek "Mangdin" di Seberang Ulu I yang telah bersedia menerima kami untuk melihat langsung proses pembuatan pempek dan kemplang, (5) Ibu Nyi Mas Asia yang telah bersedia mempraktekan pembuatan kue maksuba dan kue 8 jam ditengah-tengah kesibukannya sehari-hari, dia juga membuat kemplang dan kerupuk. dan (6).Para informan lain yang namanya tidak dapat disebutkan satu persatu.

Kami menyadari bahwa laporan ini belum sempurna, oleh sebab itu diharapkan adanya kritikan dan saran dari para pembaca, agar kesempurnaan penelitian dimasa-masa yang akan datang dapat terwujud. Sekali lagi kami mengucapkan terima kasih kepada semua pihak.

Padang, Oktober 2010  
Penulis

**SAMBUTAN DIREKTUR TRADISI  
DIREKTORAT JENDERAL NILAI BUDAYA, SENI DAN FILM  
KEMENTERIAN KEBUDAYAAN DAN PARIWISATA**

Diiringi puji dan syukur, saya menyambut gembira atas terbitnya buku tentang ***Makanan Tradisional Palembang***, buku ini merupakan hasil penelitian yang dilakukan oleh staf fungsional Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional (BPSNT) Padang yang kemudian disempurnakan kembali oleh penulisnya sehingga hadir ditangan pembaca dalam bentuk buku.

Makanan tradisional erat kaitannya dengan masyarakat, hal ini dapat dilihat dari adanya makanan tertentu yang sering diidentikkan dengan nama daerah asal tempat makanan tersebut seperti pempek-pempek – Palembang, Rendang – Padang, Gudeg - Jawa dan sebagainya. Makanan tersebut dikenal sangat luas melewati batas daerah tempat tinggal masyarakat pendukungnya.

Makanan tradisional Palembang seperti pempek dan kerupuk atau kemplang dari waktu ke waktu terus mengalami kemajuan dalam arti mempunyai nilai jual tinggi. Kedua jenis makanan ini sudah dikenal masyarakat secara luas, termasuk masyarakat diluar Kota Palembang. Kerupuk atau kemplang Palembang pemasarannya sudah melewati batas wilayah masyarakat pendukungnya. Demikian juga halnya dengan pempek juga ditemukan di luar daerah Palembang. Hal ini terjadi karena adanya orang Palembang yang merantau ke luar daerah Palembang dan di tempat baru tersebut mereka ada yang membuka usaha sebagai penjual pempek.

Mudah-mudahan dengan terbitnya buku ini dapat menambah pengetahuan, menambah cakrawala berfikir pembaca dalam rangka upaya meningkatkan pendapatan masyarakat pada sektor perindustrian rumah tangga.

Jakarta, 13 Oktober 2010  
Direktor Tradisi



Dra. Dobby Savitri  
NIP. 19591115 198703 2 001

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	iii
SAMBUTAN .....	v
DAFTAR ISI .....	vii
<b>BAB. I. PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Masalah .....	3
1.3 Tujuan .....	4
1.4 Ruang Lingkup .....	5
1.5 Kerangka Pemikiran .....	5
1.6 Metode .....	9
1.7 Sistematika Penulisan .....	16
<b>BAB. II GAMBARAN UMUM DAERAH PENELITIAN</b>	
2.1 Letak dan Keadaan Alam .....	18
2.2 Penduduk .....	19
2.3 Pendidikan .....	24
2.4 Kesehatan dan Perumahan .....	25
2.5 Mata Pencaharian .....	28
2.6 Sistem Kekerabatan .....	29
2.7 Upacara .....	33
2.8 Sejarah Makanan Tradisional Palembang.....	37
<b>BAB. III DESKRIPSI MAKANAN</b>	
3.1 Kue Maksuba .....	41
3.2 Kue 8 jam .....	44
3.3 Pempek .....	46
3.4 Kemplang .....	74
<b>BAB. IV FUNGSI DAN NILAI BUDAYA</b>	
4.1 Fungsi Makanan Tradisional.....	110
4.2 Nilai Budaya .....	118

1. Nilai Kesabaran .....	121
2. Nilai Kejujuran .....	124
3. Nilai Sosial .....	125
4. Nilai Kesehatan .....	127
5. Nilai Harga Diri .....	128
6. Nilai Kompetisi .....	130
7. Nilai Pendidikan .....	131

## **BAB. V PENUTUP**

5.1 Kesimpulan .....	135
5.2 Saran .....	139

**DAFTAR INFORMAN**  
**DAFTAR KEPUSTAKAAN**

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Kota Palembang identik dengan sebutan kota *musi*, *ampera*, *pempek* dan sebagainya. Penyebutan nama itu erat kaitannya dengan keberadaan benda-benda tersebut di kota Palembang. *Musi* adalah nama sungai yang terdapat di kota Palembang dan sungai merupakan pusat lalu lintas perdagangan pada masa dahulu. *Ampera* adalah nama jembatan yang membentang di atas Sungai Musi, menghubungkan daerah disebelah Sungai Musi dan pusat kota Palembang. Jembatan Ampera mempunyai sejarah yang sangat berarti bagi rakyat Palembang masa dahulu. Pempek adalah makanan yang sangat terkenal di kota Palembang, hingga saat ini hampir di setiap sudut kota Palembang ditemukan orang menjual pempek. Makanan tradisional pempek sudah termasuk ciri khas Palembang. Sebenarnya selain pempek masih banyak lagi makanan tradisional Palembang yang belum dikenal oleh masyarakat secara luas misalnya kue 8 jam, maksuba, dan sebagainya.

Makanan tradisional Palembang seperti pempek dan kerupuk atau kemplang dari waktu ke waktu terus mengalami kemajuan dalam arti mempunyai nilai jual tinggi. Ke dua jenis makanan ini sudah dikenal masyarakat secara luas, termasuk masyarakat di luar kota Palembang. Kerupuk atau kemplang Palembang pemasarannya sudah melewati batas wilayah masyarakat pendukungnya. Demikian juga halnya dengan pempek juga ditemukan di luar daerah Palembang. Hal ini terjadi karena adanya orang Palembang yang merantau ke luar daerah Palembang dan di tempat baru tersebut mereka ada yang membuka usaha sebagai penjual pempek.

Walaupun demikian kerupuk maupun pempek sudah ada di berbagai daerah namun orang tetap menyebutnya dengan nama kerupuk Palembang, pempek Palembang. Ke dua jenis makanan ini sudah menjadi makanan khas Palembang, sehingga bila orang berkunjung ke Palembang selalu membawa makanan tersebut sebagai oleh-oleh.

Menurut beberapa sumber ([www.palembang.go.id](http://www.palembang.go.id)) menyebutkan bahwa di antara sekian banyak makanan tradisional Palembang ada makanan tertentu yang mempunyai nilai-nilai luhur masyarakat Palembang diantaranya adalah kue *maksuba*. Makanan tersebut dibuat untuk acara-acara khusus seperti sebagai makanan hantaran dari anak ke orang tua atau ke mertua, makanan yang disajikan kepada tamu kehormatan, disajikan pada saat pesta dan kegiatan resmi lainnya. Masyarakat Palembang sama halnya dengan masyarakat daerah lain dalam kehidupan sehari-hari juga berpegang teguh pada adat istiadat. Masyarakat Palembang mempunyai tradisi dan kebiasaan khusus terhadap orang "luar" (tamu). Orang luar di sini maksudnya bukan hanya orang lain saja melainkan termasuk anggota keluarga yang tidak serumah lagi. Mereka sangat menghormati tamu, ini ditandai dengan tata cara mereka menerima tamu. Sebagai rasa hormatnya mereka menanti tamu dengan menyediakan makanan khusus, apalagi kedatangan tamu telah diberitahukan sebelumnya. Penyajian makanan seperti ini lebih lagi terhadap tamu yang mempunyai hajatan tertentu misalnya mau melamar. Kebiasaan seperti itu merupakan cerminan perilaku yang telah terpola secara turun-temurun. Kebiasaan itu sulit untuk merubahnya karena sudah menjadi bagian terpenting dalam kehidupan mereka.

Kota Palembang penduduknya terdiri dari berbagai suku bangsa/etnis. Kemajemukan suku bangsa beserta kebudayaan menimbulkan konsekuensi logis akan keanekaragaman jenis makanan. Adat, tradisi dan nilai budaya

yang dimiliki suatu suku bangsa, ternyata berpengaruh pula pada pola kebiasaan makan, corak dan variasi dari wujud makanan serta cara penyajian dan pengkonsumsinya. Dengan demikian setiap suku bangsa/etnis memiliki makanan tradisional yang dapat menunjukkan identitas mereka.

Makanan tradisional erat kaitannya dengan masyarakat, hal ini dapat dilihat dari adanya makanan tertentu yang sering diidentikkan dengan nama daerah asal tempat makanan tersebut seperti pempek-pempek – Palembang, rendang – Padang, gudeg – Yogya dan sebagainya. Makanan tersebut dikenal sangat luas melewati batas daerah tempat tinggal masyarakat pendukungnya. Hal semacam ini menjadi asset bagi daerah yang bersangkutan, sehingga makanan tersebut menjadi sesuatu yang dicari oleh orang yang datang berkunjung ketempat tersebut. Kemudian makanan itu bisa dinikmati dan bisa juga dijadikan sebagai oleh-oleh.

Potensi ini sangat menjanjikan apalagi Palembang termasuk salah satu daerah destinasi pariwisata. Dalam hal ini makanan tradisional dapat dijadikan sebagai aspek penunjang pariwisata di samping aspek lainnya (seperti keindahan alam, tempat-tempat bersejarah dan sebagainya). Sebagai daerah tujuan wisata tentunya memberi peluang yang besar bagi nilai jual makanan tradisional. Jadi bila orang berkunjung ke suatu daerah biasanya selalu mencari oleh-oleh yang akan dibawa pulang, salah satunya adalah makanan.

## **1.2 Masalah**

Makanan tradisional Palembang dalam perkembangannya tidak hanya untuk dikonsumsi sehari-hari dalam rumah tangga maupun keperluan lain seperti upacara adat, keagamaan dan sebagainya. Kini makanan tradisional Palembang telah memiliki nilai ekonomi seperti dijual di warung-warung di tepi jalan bahkan sudah ada toko, restoran

yang khusus menjual makanan tersebut. Diantara beraneka jenis makanan tradisional Palembang ada yang telah menjadi komoditi untuk dijual, ada yang mengalami kemajuan pesat yang ditandai dengan semakin luasnya pemasaran makanan tersebut, namun masih ada pula makanan tertentu yang belum dipasarkan secara rutin. Makanan yang dimaksud adalah makanan yang tidak tahan lama dan kurang terjamin bila dijadikan sebagai oleh-oleh yang akan dibawa jauh. Terhadap makanan ini secara langsung tidak dipasarkan di luar kota Palembang (kecuali ada pesanan) karena akan mengalami hambatan dan berakibat kerugian besar pada pengelola makanan tersebut.

Makanan tradisional Palembang pada umumnya masih merupakan usaha rumah tangga dalam arti hanya melibatkan anggota keluarga dalam proses produksi. Meskipun demikian keberadaan makanan Palembang di sekitar kota Palembang tidak mengalami hambatan artinya makanan tersebut terus ada setiap hari. Adanya makanan tersebut setiap hari berarti disukai oleh orang banyak. Yang menjadi permasalahan dalam penelitian ini adalah kenapa makanan tradisional Palembang (pempek dan kerupuk atau kemplang) bisa bertahan di tengah-tengah maraknya makanan yang bersifat instant.

### **1.3 Tujuan**

Penelitian ini bertujuan untuk:

1. Mendeskripsikan makanan tradisional Palembang mulai dari proses pembuatan sampai pada cara penyajian,
2. Mengungkapkan nilai budaya dan fungsi yang terkandung dalam makanan tradisional Palembang sekaligus sebagai norma sosial yang dipatuhi oleh masyarakat pendukungnya.

## **1.4 Ruang Lingkup**

### **- Materi**

Fokus perhatian dalam penelitian ini adalah: makanan tradisional Palembang yang memiliki fungsi sebagai makanan sampingan atau pelengkap. Jenis makanan tradisional yang akan dikaji adalah: pempek, kerupuk, kue 8 jam, maksuba dan celimpungan. Unsur yang akan dibahas adalah (1) bahan dan alat yang digunakan dalam proses pembuatan makanan, (2) orang yang terlibat dalam proses pembuatan, (3) cara pengolahan dan penyajian, (4) waktu yang diperlukan dalam proses pembuatan, (5) pantangan-pantangan yang harus dihindari dan (6) fungsi makanan tersebut bagi masyarakat.

### **- Operasional**

Penelitian ini mengambil scope kota Palembang, tidak dibatasi pada wilayah kelurahan atau kecamatan. Fokus perhatian lebih ditujukan kepada para informan (pembuat makanan), pemangku adat, pemerhati budaya dan masyarakat

## **1.5 Kerangka Pemikiran**

Makanan merupakan kebutuhan pokok (primer) manusia. Setiap hari manusia melakukan kegiatan makan, dengan tujuan menguatkan tubuh, menjaga kesehatan, untuk kepentingan metabolisme tubuh atau hanya untuk mengenyangkan perut. Setiap suku bangsa memiliki pengetahuan tentang bahan-bahan yang dapat diolah menjadi makanan. Bahan-bahan yang dapat diolah menjadi makanan sangat ditentukan oleh ketersediaan bahan di lingkungan tempat tinggalnya. Pada tahap awal pengolahan bahan-bahan tersebut tidak begitu bervariasi. Tetapi setelah adanya interaksi dengan masyarakat lain, bahan-bahan makanan tersebut bias diolah menjadi bermacam-macam makanan.

Dengan demikian hasil olahan itu menjadi ciri khas, sehingga masing-masing suku bangsa mempunyai makanan tradisional sendiri-sendiri.

Masalah ketersediaan bahan-bahan makanan di setiap daerah tentunya berbeda, namun ketersediaan bahan-bahan tersebut tidak terikat pada bahan-bahan yang dihasilkan langsung oleh daerah yang bersangkutan. Bisa jadi bahan-bahan tersebut berasal dari daerah lain dan keberadaannya mudah diperoleh oleh masyarakat. Masuknya bahan-bahan itu pada suatu daerah tidak terlepas dari ketersediaan sarana dan prasarana yang memadai menuju daerah tersebut. Demikian halnya dengan kota Palembang, di sana terdapat sebuah sungai yang sangat besar dan bisa dilewati kapal-kapal besar yakni Sungai Musi. Melalui Sungai Musi kapal-kapal besar dari berbagai daerah datang kesana membawa bermacam-macam barang dagangan termasuk bahan makanan.

Semasa Kesultanan Palembang, makanan yang selalu disajikan dilingkungan kerajaan salah satunya adalah kue maksuba. Kue maksuba bahan-bahannya terbuat dari susu, mentega, telur dan bahan itu sebagiannya merupakan bahan impor. Sekalipun bahan pembuatan kue maksuba berasal dari luar, namun kue maksuba menjadi makanan khas dilingkungan kerajaan. Selain kue maksuba dan kue 8 jam makanan tradisional Palembang seperti pempek bahannya kecuali ikan, juga berasal dari luar. Pempek makanan tradisional yang dikonsumsi oleh masyarakat umum. Jadi dapatlah dikatakan bahwa makanan tradisional suatu daerah tidak selamanya terbuat dari bahan-bahan yang dihasilkan oleh daerah itu sendiri.

Dari berbagai rujukan menurut Sri Kamti 1994 ( dalam Novendra :2007:2) bahwa makanan tradisional dapat dibedakan dari bahan yang digunakan dan proses

pengolahannya. Ditinjau dari bahan yang digunakan dapat dibedakan :

- a. Makanan tradisional yang menggunakan bahan dasar utama daging, ikan dan telur misalnya rendang, pepes, martabak dan lain-lain
- b. Makanan tradisional yang menggunakan bahan dasar utama sayuran dan buah-buahan misalnya lotek, gado-gado, rujak, dodol dan lain-lain
- c. Makanan tradisional yang menggunakan jenis padi-padian misalnya lemang, kerupuk, tape ketan dan lain-lain
- d. Makanan tradisional yang menggunakan bahan dasar umbi-umbian dan pisang misalnya keripik kentang, goreng pisang dan lain-lain
- e. Makanan tradisional yang menggunakan bahan dasar lainnya misalnya es kelapa muda muda, kerupuk udang dan lain-lain

Selanjutnya dari cara pengolahan makanan tradisional dapat dilakukan sebagai berikut:

- a. Digoreng, misalnya ayam goreng, tahu goreng dan lain-lain
- b. Dikukus misalnya, nagasari, putu, lepat dan lain-lain
- c. Direbus misalnya, sayur asam, sayur lodeh, pindang dan lain-lain
- d. Ditumis/dioseng misalnya sambal goreng, tumis kangkung dan lain-lain
- e. Dibakar misalnya sate, ikan bakar, bika, serabi dan lain-lain.

Berkaitan dengan pemilihan bahan dan cara pengolahan menjadi makanan siap saji tidak terlepas dari kepercayaan, tradisi, agama, sikap yang dianut masyarakat yang bersangkutan. Jean – Marie Bourre ( 1933:30-31 ibid.1) mengatakan bahwa sikap seseorang terhadap makan dan

minum sangat berkaitan dengan tradisi dan budaya perorangan maupun kolektif. Oleh karena itu makanan tradisional sangat banyak ditemukan dalam acara adat, ritual keagamaan atau cara-cara yang bersifat keluarga.

Makanan merupakan salah satu unsur teknologi tradisional di samping unsur lainnya seperti rumah, pakaian, senjata, alat transportasi dan lain-lain. Pada hakekatnya makanan hanya merupakan "gejala kebudayaan". Dibalik gejala itu tersirat pengetahuan, keyakinan, nilai dan norma yang disebut sistem budaya (*cultural system*). Menurut Tylor, yang dimaksud dengan kebudayaan adalah keseluruhan yang kompleks di dalamnya terkandung ilmu pengetahuan, kepercayaan, kesenian, moral, hukum, adat istiadat dan kemampuan yang lain serta kebiasaan yang didapat oleh manusia sebagai anggota masyarakat (Wallace, 1966:6). Sedangkan Koentjaraningrat (1980:193 dalam Ermatip, dkk, 2001:47) merumuskan kebudayaan adalah keseluruhan system gagasan, tindakan dan hasil karya manusia dalam rangka kehidupan masyarakat yang dijadikan milik dari manusia dengan belajar.

Dari definisi tersebut jelaslah bahwa kebudayaan itu mempunyai wujud. Menurut Koentjaraningrat (1990:5) wujud kebudayaan itu paling sedikit ada tiga: *Pertama*, kebudayaan sebagai suatu kompleks dari ide-ide, gagasan, nilai-nilai, norma-norma, peraturan dan sebagainya, *Kedua*, kebudayaan sebagai suatu kompleks aktivitas kelakuan berpola dari manusia dalam masyarakat dan *Ketiga*, kebudayaan sebagai benda-benda hasil karya manusia. Dalam penelitian ini nilai-nilai yang dimaksud adalah nilai-nilai budaya yang tersirat dalam rangkaian aktivitas manusia yang berkaitan dengan makanan tradisional sebagai benda hasil karya manusia.

## 1.6 Metode

### 1. Sifat Penelitian

Penelitian ini bersifat deskriptif dengan menggunakan pendekatan kualitatif. Pendekatan kualitatif yaitu suatu pendekatan yang berusaha menjelaskan realitas sosial yang ingin diteliti secara mendalam dengan menggunakan data kualitatif berupa kata-kata dan kenyataan. Dalam penelitian kualitatif ini data dan informan ditelusuri seluas-luasnya dan sedalam mungkin sesuai dengan variasi yang ada, sehingga dengan cara demikian peneliti mampu mendeskripsikan fenomena secara utuh (Burhan Bungin 2003: 53)

### 2. Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara dan observasi. Observasi atau pengamatan dilakukan guna menjangkau data yang tidak dapat diungkapkan melalui wawancara. Wawancara dilakukan dengan beberapa orang informan terpilih, dengan teknik menggunakan pedoman wawancara guna mendapatkan data dan informasi yang mendalam dari sumber pertama. Pemilihan dan penentuan informan dilakukan secara berantai yaitu pertama-tama menentukan informan kunci (*key informan*). Penentuan informan kunci ini didasarkan pada informasi awal yang diperoleh pada saat studi pendahuluan (*pra survey*). Kriteria untuk informan kunci adalah:

- Penduduk asli daerah tersebut, dalam arti bahwa ia/mereka dilahirkan dan dibesarkan di daerah tersebut.
- Para pembuat dan penjual makanan Palembang, tokoh adat dan masyarakat umum yang dipilih menurut kriteria tertentu.

Di samping wawancara, untuk pengumpulan data juga dilakukan studi pustaka guna mendapatkan data-data dari

sumber tertulis (data sekunder) baik dari buku-buku, laporan hasil penelitian maupun majalah dan sejenisnya.

### Rekapitulasi Metode

Variabel	Data	Sumber Data	Metode	Alat Data
Kue Maksuba	Bahan Peralatan yang digunakan Proses pembuatan Cara penyajian Orang yg membuat Pantangan	Pembuat makanan Penjual makanan Tokoh adat/ masyarakat	Observasi Wawancara	- Camera - Pedoman wawancara
Kue 8 jam	Bahan Peralatan yang digunakan Proses pembuatan Cara penyajian Orang yg membuat Pantangan	Pembuat makanan Penjual makanan Tokoh adat/ masyarakat	Observasi Wawancara	- Camera - Pedoman wawancara
Pempek	Jenis pempek Bahan Peralatan yang digunakan Proses pembuatan Cara penyajian Orang yg membuat Pantangan	Pembuat makanan Penjual makanan Pemerhati budaya Masyarakat Umum	Observasi Wawancara	- Camera - Pedoman wawancara
Kemplang	Jenis kemplang Bahan Peralatan yang digunakan Proses pembuatan Cara penyajian Orang yg membuat Pantangan	Pembuat makanan Penjual makanan Pemerhati budaya Masyarakat Umum	Observasi awancara	- Camera - Pedoman wawancara

### 3 Cara Analisis Data

- Validitas Data

Pengujian keabsahan data dalam penelitian ini, penulis melakukan triangulasi data dengan menggunakan beberapa sumber (informan). Triangulasi data dilakukan adalah dengan mengajukan serangkaian pertanyaan yang dikembangkan dari pedoman wawancara terhadap para informan, kemudian dicek ulang kepada informan yang berbeda. Triangulasi dilakukan pada 3-4 orang informan yang terdiri dari warga dan tokoh masyarakat

- Analisis data, dilakukan terus menerus dengan menggunakan teknik interaktif analysis yang terdiri dari tiga tahap yakni reduksi data, display data dan verifikasi. Tujuan dipakainya analisis ini adalah untuk mendapatkan kesinambungan dan kedalaman dalam memperoleh data. Cara analisis data kualitatif yang dikemukakan oleh Milles dan Huberman yang digunakan dalam penelitian ini adalah melalui tiga tahap yaitu :

(1) reduksi data diartikan sebagai proses pemilihan pemusatan perhatian pada penyederhanaan, pengabstrakan dan transformasi data "kasar" yang muncul dari catatan tertulis di lapangan atau mempertegas selama pelaksanaan penelitian. Reduksi data dilakukan berdasarkan hasil pengamatan dan wawancara dengan informan yang dilakukan dengan cara menyusun dan memberikan kategori pada tiap-tiap pertanyaan, reduksi data berlangsung secara terus menerus selama penelitian. Setelah data terkumpul maka

data tersebut diseleksi, diolah, dipilih, disederhanakan, difokuskan, mengubah data kasar kedalam catatan lapangan.

(2) display data atau penyajian data, setelah melakukan reduksi data maka peneliti melakukan pengelompokan data secara tersusun agar memudahkan peneliti untuk melihat gambaran secara keseluruhan atau bagian-bagian tertentu dari penelitian, Setelah dilakukan penyusunan dan pemberian kategori pada tiap-tiap pertanyaan reduksi data, maka penulis mengelompokkan data tersebut sesuai dengan permasalahan penelitian.

(3) verifikasi atau penarikan kesimpulan, merupakan kegiatan yang dilakukan setelah reduksi data dan penyajian data sehingga akhirnya dapat ditarik kesimpulan. Dalam verifikasi/penarikan kesimpulan berdasarkan pada informasi yang diperoleh di lapangan atau melakukan interpretasi data, sehingga dapat memberikan penjelasan dengan jelas dan akurat tentang makanan tradisional Palembang

Untuk mendapatkan data-data tersebut tim melakukan observasi lingkungan, observasi partisipasi dan wawancara dengan beberapa orang informan. Wawancara dilakukan secara terstruktur dengan menggunakan pedoman wawancara. Orang yang dijadikan sebagai informan adalah orang yang mengetahui tentang masalah tersebut seperti tokoh adat, pengelola makanan, pekerja pembuat makanan dan masyarakat umum yang dianggap mengetahui hal tersebut. Di samping itu tim juga melakukan wawancara dengan instansi terkait seperti Dinas Pariwisata Seni dan Budaya Kota Palembang, Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Palembang.

Pengumpul data ini terdiri dari 2 orang tim inti dan beberapa orang tim tambahan. Pengumpulan data tidak dilakukan sekaligus, melainkan bertahap. Tahap pertama dilakukan selama 8 hari berturut-turut dilapangan dengan rincian kegiatan sebagai berikut:

1. Hari Kamis tanggal 3 April 2008 tim mendatangi kantor Dinas Pariwisata Seni dan Budaya Kota Palembang. Di sana tim melakukan wawancara dengan Ibu Nurhayati Kasi Kebudayaan. Dari hasil wawancara tersebut tim mendapatkan data tentang orang yang menekuni atau ahli membuat kue maksuba, kue 8 jam dan pengelola pempek dan kemplang. Selain itu tim juga mendapatkan informasi tentang orang yang bisa dijadikan informan sehubungan dengan data yang dicari yakni mengenai nilai budaya dan fungsi makanan bagi masyarakat pendukungnya. Dari sini informasi berkembang sehingga langkah selanjutnya mulai terang. Selain wawancara tim juga diperkenalkan dengan salah satu jenis pempek yakni pempek lenggang yang kebetulan tempat penjualannya tidak jauh dari kantor tersebut. Mengenal pempek lenggang sekaligus tim mencicipinya dan rasanya memang enak.
2. Hari Jumat tanggal 4 April 2008 tim mendatangi kantor Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Palembang. Di sana tim langsung berhadapan dengan Kasubag Tata Usaha. Data yang tim cari di sana adalah data tentang nama dan alamat pengelola makanan pempek dan kemplang. Data ini diperlukan untuk melakukan observasi, guna melihat langsung proses pembuatan makanan pempek dan kemplang. Setelah itu tim langsung ke kantor Statistik guna mendapatkan data skunder tentang kota Palembang secara umum yang meliputi kondisi geografis, penduduk, sarana prasarana dan lain sebagainya.

3. Hari Sabtu tanggal 5 April 2008 tim hendak melakukan peragaan pembuatan kue maksuba dan kue 8 jam. Tetapi orang yang akan mempraktekan membuat kue tersebut tiba-tiba tidak enak badan, maka pembuatan kue tersebut tidak jadi dilaksanakan. Khusus untuk kue maksuba dan kue 8 jam belum ada dijual dipasar-pasar. Oleh sebab itu tim meminta kepada orang yang ahli untuk mempraktekan pembuatan kue itu dan semua biaya tim yang menanggungnya. Jadi untuk satu buah kue tim mengeluarkan biaya sebanyak Rp. 100.000,-. Proses pembuatan kue itu memakan waktu lama, sehingga waktu yang terpakai tersebut perlu juga diperhitungkan sehingga biaya yang dikeluarkan tentu bertambah pula. Praktek membuat kue tidak jadi dilakukan, maka tim dengan pemandu dari Dinas pariwisata kota Palembang (Kiki) naik *ketek* menyusuri sungai Musi sampai ke Pulau Komoro.
4. Hari Minggu tanggal 6 April 2008 akan melakukan wawancara dengan Bapak Hambali yang sebelumnya telah dihubungi. Berhubung beliau ada keperluan mendadak maka wawancara tidak bisa dilakukan. Oleh karena tidak jadi wawancara maka tim melakukan observasi ke pasar Cinde dan sekitarnya. Di sana banyak dijual pempek, kemplang (kemplang goreng maupun kemplang bakar) dan kerupuk. Di sana tim mengamati para pembeli keluar masuk silih berganti entah datang dari mana.
5. Hari Senen tanggal 7 April 2008 tim didampingi oleh pemandu dari Dinas Pariwisata kota Palembang mendatangi pengelola kemplang dan pempek "Mangdin" di Seberang Ulu I. Di sana tim langsung menemui pemilik usaha tersebut yaitu ibu Dani (anak Mangdin). Atas izin beliau tim langsung dibawa ketempat pembuatan pempek yang pada waktu itu sedang

berlangsung. Tim melihat langsung para pekerjanya membuat bermacam-macam pempek mulai dari membersihkan ikan sampai pempek siap saji. Bahan dan peralatan yang digunakan dapat tim lihat secara langsung. Selain observasi tim juga melakukan wawancara dengan pekerja dan pemilik usaha tersebut. Di sekitar "Mangdin" setiap rumah umumnya membuat kemplang dan tim juga sempat berjalan-jalan disekitar lokasi tersebut sambil melihat-lihat tumpukan kemplang dirumah-rumah penduduk siap untuk dijual.

6. Hari Selasa tanggal 8 April 2008 tim mendatangi rumah **Nyi Asia** di Seberang Ulu I untuk praktek membuat kue maksuba dan kue 8 jam. Ibu Nyi Asia selain ahli membuat kue maksuba dan kue 8 jam, beliau juga membuat kemplang. Pada saat tim datang beliau dan anggota keluarga lainnya sedang memotong-motong kemplang. Selama proses pembuatan kue maksuba tim terus mengamati dan kadang-kadang ikut mencoba mengerjakannya. Selain mengamati tim juga melakukan wawancara seputar masalah keberadaan kue tersebut, sejak kapan adanya dan untuk acara apa saja kue tersebut disajikan serta hal lainnya. Sambil menunggu masakny kue 8 jam, tim didampingi Ibu Habibah pergi kerumah Bapak Azim di Lr. Jaya Laksana Palembang kebetulan istrinya (Nona Ayu) ahli juga membuat bermacam-macam kue Palembang termasuk kue maksuba dan kue 8 jam. Ibu Nona Ayu selalu mendapat pesanan untuk membuat bermacam-macam kue Palembang apalagi menjelang hari lebaran pesanannya cukup banyak. Di sana tim juga melakukan wawancara seputar masalah kue maksuba dan kue 8 jam.
7. Hari Rabu tanggal 9 April 2008 tim mendatangi kantor Dewan Pembina Adat Istiadat Sumatera Selatan. Di sana tim bertemu dengan Bapak Johan Hanfiah

(sejarawan dan budayawan Palembang) sekaligus mengadakan wawancara. Hal yang fokus ditanyakan adalah masalah asal usul makanan pempek, kue maksuba dan kue 8 jam, makna dan fungsi makanan tersebut bagi masyarakat pendukungnya. Setelah itu tim langsung ke "Mangdin: Seberang Ulu I untuk melihat langsung pembuatan kemplang dan cara penggorengan serta pengemasan. Sambil mengamati tim juga melakukan wawancara dengan para pekerja seputar proses pembuatan kemplang, kemudahan dan kendala yang dihadapi.

8. Hari Kamis 10 April 2008 tim ke UNSRI Palembang menemui Ibu Latifa untuk mengadakan wawancara masalah yang berkaitan dengan makanan tradisional Palembang. Ibu Latifa salah seorang Dosen UNSRI yang juga pernah melakukan inventarisasi makanan dan minuman tradisional Palembang. Tulisan itu belum sampai pada kajian yang mendalam.
9. Hari Sabtu tanggal 22 Juni 2008 bertepatan dengan acara pelaksanaan Jelajah Budaya Palembang, tim sempat melakukan wawancara dengan Bapak Yudi Syarofi. Fokus wawancara mengenai sejarah, perkembangan makanan Palembang dan filosofinya.. Bapak Yudi Syarofi adalah salah seorang pengamat budaya Palembang yang saat ini sedang menulis buku tentang makanan Palembang.

## **1.7 Sistematika Penulisan**

Penulisan laporan ini terdiri dari 5 bab yakni :

Bab. I, Pendahuluan, menguraikan tentang latar belakang, rumusan masalah, tujuan dan kegunaan penelitian, ruang lingkup, kerangka pemikiran dan metode penelitian.

Bab. II, Gambaran umum Kota Palembang, menguraikan tentang seputar lokasi penelitian yang diawali dengan uraian kondisi alam, penduduk, pendidikan, mata pencaharian, sistem kekerabatan dan upacara-upacara yang dilakukan masyarakat setempat serta sejarah singkat tentang makanan tradisional Palembang

Bab. III Deskripsi Makanan, bagian ini merupakan isi dari penelitian yang didapatkan dilapangan, di paparkan secara terpisah mencakup 4 macam jenis makanan yakni: Kue maksuba, kue 8 jam, pempek dan kemplang

Bab. IV Fungsi dan Nilai Budaya, bagian ini merupakan analisa dari data lapangan yang dikaitkan dengan fungsi makanan itu bagi masyarakat dan dan nilai-nilai yang terkandung dibalik aktivitas budaya tersebut.

Bab. V Penutup, merupakan bagian akhir yang berisi tentang kesimpulan dan saran.

## B A B II

### GAMBARAN UMUM KOTA PALEMBANG

#### 2.1. Letak dan Keadaan Alam

Kota Palembang merupakan Ibukota Provinsi Sumatera Selatan. Sejak dahulu kala kota ini dikenal sebagai Kota Air. Letak geografis Kota Palembang terletak diantara  $2^{\circ} 52'$  sampai  $3^{\circ} 5'$  Lintang Selatan dan  $104^{\circ} 37'$  sampai  $104^{\circ} 52'$  Bujur Timur. Ketinggian rata-rata kota ini adalah sekitar 8 meter dari permukaan air laut.

Sejak tahun 2000 Kota Palembang mengalami pemekaran wilayah menjadi 14 kecamatan dan 103 kelurahan. Adapun nama-nama kecamatan itu adalah: (1) Kecamatan Ilir Barat I, (2) Kecamatan Ilir Barat II, (3) Kecamatan Ilir Timur I, (4) Kecamatan Ilir Timur II, (5) Kecamatan Seberang Ulu I, (6) Kecamatan Seberang Ulu II, (7) Kecamatan Sukarami, (8) Kecamatan Gandus, (9) Kecamatan Kerta Pati, (10) Kecamatan Bukit Kecil, (11) Kecamatan Kemuning, (12) Kecamatan Plaju, (13) Kecamatan Kalidoni dan (14) Kecamatan Sako.

Kota Palembang yang terdiri dari 14 kecamatan itu mempunyai pasar sebanyak 22 buah. Hampir semua kecamatan mempunyai pasar dan bahkan ada 3 buah pasar pada satu kecamatan. Berkaitan dengan usaha pempek dan kemplang yang dikelola oleh masyarakat terpusat pada tempat-tempat tertentu. Dari hasil survey dan wawancara yang tim lakukan sentral pembuatan pempek dan kemplang di Kecamatan Seberang Ulu I dan daerah sekitarnya. Sedangkan sentral tempat memanggang kemplang di Kecamatan Gandus (wawancara dengan Ibu Nurhayati tanggal 3, April 2008). Sedangkan tempat penjualan pempek dan kemplang tidak terbatas pada satu pasar atau tempat tertentu melainkan

hampir disetiap sudut kota Palembang terdapat orang memnjual pempek maupun kemplang.

Kota Palembang berbatasan dengan:

- a. Sebelah Utara berbatasan dengan Desa Pangkalan Benteng, Desa Gasing, dan Desa Kenten Kecamatan Talang Kelapa Kabupaten Dati II Musi Banyu Asin.
- b. Sebelah Selatan berbatasan dengan Desa Bakung Kecamatan Indralaya Kabupaten Ogan Komering Ilir dan Kecamatan Gelombang Kabupaten Dati II Muara Enim.
- c. Sebelah Timur berbatasan dengan Balai Makmur Kecamatan Banyu Asin I Kabupaten Dati II Musi Banyu Asin.
- d. Sebelah Barat berbatasan dengan Desa Sukajadi Kecamatan Talang Kelapa Kabupaten Dati II Musi Banyu Asin.

Kota Palembang memiliki jenis tanah berlapis alluvial, liat dan berpasir. Selain itu juga terletak pada lapisan yang masih muda. Daerah yang banyak mengandung minyak bumi dikenal dengan sebutan lembah Palembang – Jambi. Tanah relatif datar dan rendah, tempat-tempat yang agak tinggi terletak di bagian Utara Kota. Sebagian Kota Palembang digenangi air, terlebih lagi bila terjadi hujan terus-menerus.

Masalah transportasi merupakan polemik yang menjadi ciri khas daerah perkotaan, tak terkecuali Kota Palembang. Kota Palembang yang berstatus sebagai ibukota propinsi serta jumlah penduduk yang padat dan mobilitas penduduk yang tinggi, menyebabkan kota ini dihadapkan pada tantangan yang cukup besar di sektor angkutan (transportasi) baik dalam kota maupun antar kota antar propinsi.

## **2.2. Kependudukan**

Penduduk kota Palembang terdiri dari berbagai suku bangsa dan etnis seperti Jawa, Minang, Batak dan lainnya

serta etnis Cina dan Arab yang sudah sejak lama dan sudah berketurunan berada di kota Palembang dan sekitarnya. Kota Palembang pada tahun 2006 berpenduduk sekitar 1.369.239 jiwa, terdiri dari 674.724 penduduk laki-laki dan 694.515 penduduk perempuan. Luas Kota Palembang sekitar 400,51 kilometer persegi. Dengan demikian kepadatan penduduk kota ini adalah sekitar 3.418 jiwa per kilometer persegi (km<sup>2</sup>).

**Tabel 1.**  
**Komposisi Penduduk Kota Palembang Berdasarkan Kelompok Umur dan Jenis Kelamin tahun 2006**

No	Kelompok Umur	Penduduk		Jumlah	Prosentase
		Laki-laki	Perempuan		
1	0 – 4	63.805	59.196	123.001	
2	5 – 9	65.561	66.768	132.329	
3	10 – 14	70.257	63.644	133.901	
4	15 – 19	70.712	78.391	149.103	
5	20 – 24	70.258	72.811	143.069	
6	25 – 29	59.627	65.842	125.469	
7	30 – 34	51.598	58.861	110.459	
8	35 – 39	44.818	42.454	87.272	
9	40 – 44	48.859	55.274	104.133	
10	45 – 49	40.513	40.591	81.104	
11	50 – 54	32.749	35.808	68.557	
12	55 – 59	17.612	14.349	31.961	
13	60 – 64	12.524	14.349	26.873	
14	65 – 69	12.525	10.696	23.221	
15	70 – 74	7.828	6.314	14.142	
16	75 +	5.478	9.167	14.645	
	JUMLAH	674.724	694.515	1.369.239	

Sumber; Kota Palembang Dalam Angka Tahun 2006, BPS

Dari tabel 1 dapat diketahui angka sex ratio atau rasio jenis kelamin penduduk Kota Palembang adalah sekitar 97 orang. Dengan kata lain pada setiap 100 orang penduduk perempuan terdapat sekitar 97 orang penduduk laki-laki. Hal ini berarti jumlah penduduk laki-laki lebih kecil dibandingkan dengan jumlah penduduk perempuan.

Sementara itu angka ketergantungan atau Dependency ratio adalah perbandingan antara penduduk produktif dan tidak produktif. Jumlah penduduk produktif kota Palembang adalah sekitar 47 orang. Artinya pada setiap 100 orang penduduk usia produktif, yaitu usia antara 15 – 64 tahun, menanggung sekitar 47 orang penduduk usia tidak produktif dibawah 15 tahun dan di atas 75 tahun.

Kota Palembang terdiri dari 14 (empat belas) kecamatan. Kecamatan yang mempunyai penduduk terbesar adalah kecamatan Sukarami, dengan jumlah penduduknya ada sekitar 170.828 jiwa terdiri dari 83.239 laki-laki dan 87.589 perempuan. Meskipun demikian, kepadatan penduduk paling tinggi terdapat di Kecamatan Ilir Timur I, yaitu sekitar 12.399 jiwa per kilometer persegi. Kepadatan penduduk pada urutan ke dua adalah kecamatan Ilir Barat II, yaitu sekitar 10.403 jiwa per kilometer persegi. Sementara itu kepadatan penduduk paling rendah ada di Kecamatan Gandus, yaitu sekitar 744 jiwa per kilometer persegi.

**Tabel 2.**  
**Kepadatan Penduduk dan Jumlah Rumah**  
**Tangga Menurut Kecamatan di Kota Palembang**  
**Tahun 2006**

Kecamatan	Luas Wilayah (Km <sup>2</sup> )	Jumlah		Kepadatan Penduduk (Jiwa/Km <sup>2</sup> )
		Rumah Tangga	Penduduk (Jiwa)	
Ilir Barat II	6,22	12.827	64.708	10.403
<b>Gandus</b>	<b>68,78</b>	<b>11.011</b>	<b>51.182</b>	<b>744</b>
<b>Seberang Ulu I</b>	<b>17,44</b>	<b>31.995</b>	<b>152.607</b>	<b>8.750</b>
Kertapati	42,56	16.942	79.736	1.873
Seberang Ulu II	10,69	19.749	88.833	8.309
Plaju	15,17	17.168	82.581	5.443
Ilir Barat I	19,77	25.249	114.668	5.800
Bukit Kecil	9,92	9.751	47.850	4.823
Ilir Timur I	6,50	16.604	80.599	12.399
Kemuning	9,00	119.656	85.351	9.483
Ilir Timur II	25,58	32.111	164.449	6.428
Kalidoni	27,92	21.135	91.596	3.280
Sako	42,50	19.380	94.251	2.217
Sukarami	98,56	36.598	170.828	1.733
<b>JUMLAH</b>	<b>400,61</b>	<b>290.176</b>	<b>1.369.239</b>	<b>3.417</b>

*Sumber: Palembang Dalam Angka 2006, BPS*

Rata-rata jumlah anggota rumah tangga juga merupakan salah satu barometer yang perlu untuk diamati karena hal ini menunjukkan kecenderungan pola fertilitas di suatu daerah. Jumlah rata-rata anggota rumah tangga di Kota Palembang adalah sekitar 4,7 atau antara 4 sampai 5 jiwa setiap keluarga. Angka ini masih bisa dianggap normal, dengan kata lain setiap keluarga rata-rata mempunyai anak berjumlah sekitar 2 atau 3 orang. Ini bisa dikarenakan program KB

(keluarga Berencana) yang sukses. Kecamatan yang mempunyai rata-rata jumlah anggota rumah tangga paling besar adalah Kecamatan Ilir Timur II dan Ilir Barat II, yaitu sekitar 5 sampai 6 orang. Sementara itu kecamatan-kecamatan lainnya rata-rata anggota rumah tangganya adalah sekitar 4 sampai 5 orang.

**Tabel 3.**  
**Penduduk Kota Palembang Menurut Jenis Kelamin**  
**Per Kecamatan Pertengahan tahun 2006**

No	Kecamatan	Penduduk		Jumlah	Sex Ratio
		Laki-laki	Perempuan		
1	Ilir Barat II	31.968	32.740	64.708	97
2	Gandus	24.341	26.841	51.182	90
3	Seberang Ulu I	77.254	75.353	152.607	102
4	Kertapati	38.938	40.798	79.736	95
5	Seberang Ulu II	42.960	45.873	88.833	93
5	Plaju	40.571	42.010	82.581	96
7	Ilir Barat I	57.038	57.630	114.668	98
8	Bukit Kecil	23.516	24.334	47.850	96
9	Ilir Timur I	43.152	37.447	80.599	115
10	Kemuning	42.884	42.467	85.351	100
11	Ilir Timur II	80.353	84.096	164.449	95
12	Kalidoni	43.608	47.988	91.596	90
13	Sako	44.902	49.349	94.251	90
14	Sukarami	83.239	87.589	170.828	95
	TOTAL	644 646	642 789	1 287 435	97

Sumber: Palembang Dalam Angka 2006, BPS.

Laju pertumbuhan penduduk menunjukkan seberapa besar penduduk di suatu daerah berubah dari tahun ke tahun. Laju pertumbuhan penduduk kota Palembang tahun 2003-2006 rata-rata sebesar 2,27 persen artinya setiap tahun penduduk Kota Palembang bertambah 2,27 persen. Laju pertumbuhan penduduk ini pada dasarnya masih tetap bersifat alamiah atau karena faktor kelahiran dan kematian. Meskipun demikian pertambahan penduduk ini juga dipengaruhi oleh faktor migrasi.

Kecamatan yang mempunyai rasio jenis kelamin tertinggi adalah Kecamatan Ilir Timur I, yaitu sekitar 115 orang. Angka ini artinya terdapat sekitar 115 orang penduduk laki-laki pada setiap 100 orang penduduk perempuan. Sedangkan kecamatan dengan rasio jenis kelamin terendah adalah Kecamatan Gandus dan Sako, yang masing-masing adalah 90 orang. Artinya terdapat 90 orang penduduk laki-laki pada setiap 100 orang penduduk perempuan. Angka ini juga berarti jumlah penduduk perempuan lebih besar dibandingkan dengan jumlah penduduk laki-laki.

### **2.3 Pendidikan**

Salah satu Tujuan Nasional yang diemban pemerintah adalah upaya mencerdaskan kehidupan bangsa, berbagai upaya pemerintah telah banyak dilakukan untuk mencapai tujuan tersebut. Sejauh mana keberhasilan upaya tersebut tercermin di berbagai indikator pendidikan yang dalam dunia pendidikan ada 3 (tiga) faktor) yang dapat diangkat sebagai rekayasa dalam kerangka *Dispute Kualitatif*, yakni: sarana belajar, kurikulum, dan guru.

Sarana pendidikan seperti jumlah sekolah di Kota Palembang, baik negeri maupun swasta pada tahun 2006 sebanyak 246 sekolah Taman Kanak-kanak (TK), 350 Sekolah Dasar (SD), 198 Sekolah Menengah Pertama (SMP), 129

Sekolah Menengah Umum (SMU) dan 49 Sekolah Menengah Kejuruan (SMK). Sarana untuk masing-masing tingkat sekolah itu digunakan oleh sejumlah murid, sekolah negeri maupun swasta, yang mengalami perubahan jumlah dari tahun ke tahun. Pada tahun 2006 jumlah murid TK sebanyak 12.656 anak dengan tenaga guru sebanyak 1.144 orang, murid SD sebanyak 157.483 anak dengan tenaga guru sebanyak 6.934 orang, murid SMP sebanyak 72.035 anak dengan tenaga guru sebanyak 5.500 orang, murid SMU sebanyak 54.737 anak dengan tenaga guru sebanyak 4.295 orang, dan murid SMK sebanyak 18.245 anak dengan tenaga guru sebanyak 1.825 orang.

## **2.4 Kesehatan dan Perumahan**

Tujuan dari pembangunan kesehatan antara lain agar masyarakat dari segala lapisan memperoleh pelayanan secara mudah, merata, dan murah. Dengan adanya upaya tersebut diharapkan akan tercapai kesehatan masyarakat yang lebih baik. Usaha untuk meningkatkan kesehatan masyarakat telah dilakukan oleh pemerintah Kota Palembang, misalnya dengan tersedianya fasilitas kesehatan seperti: rumah sakit, puskesmas (puskesmas pembantu ataupun puskesmas keliling), klinik bersalin, apotik yang merupakan kebutuhan pokok dalam upaya meningkatkan derajat kesehatan masyarakat.

Secara kuantitatif jumlah sarana kesehatan terus mengalami perubahan dari tahun ke tahun sebelumnya, selain dari jumlah sarana yang bertambah juga diupayakan agar prasarannya terus menjadi semakin baik sehingga dapat memenuhi kebutuhan masyarakat. Pada Tahun 2006 jumlah rumah sakit di Kota Palembang sebanyak 21 unit, Puskesmas ada 36 unit, Puskesmas Pembantu 67 unit, Puskesmas Keliling ada 15 unit, dan klinik bersalin ada 35 unit.

Salah satu program pemerintah dalam upaya meningkatkan derajat kesehatan masyarakat adalah dengan melakukan vaksinasi dan imunisasi yang bertujuan untuk memberikan kekebalan kepada masyarakat terhadap penyakit tertentu. Jumlah masyarakat yang mendapatkan pelayanan berbagai jenis imunisasi selama tahun 2006 mengalami kenaikan dari tahun sebelumnya yaitu dari 196.290 orang pada tahun 2005 menjadi 199.295 orang pada tahun 2006 atau naik sekitar 1,53 persen.

Pendewasaan usia kawin merupakan salah satu komponen vital yang menentukan kualitas sumber daya manusia dan kebahagiaan keluarga dan juga kesehatan ibu. Satu hal yang menggembirakan adalah pemakaian alat kontrasepsi pencegah kehamilan. Dari 187.159 jumlah PUS (pasangan usia subur) dan peserta KB aktif yang menggunakan kontrasepsi, yang paling banyak adalah suntik sebanyak 78.499, pil sebanyak 53.998, dan implan sebanyak 22.129.

Indikator yang juga merupakan salah satu penentu tingkat kesejahteraan penduduk adalah sarana perumahan. Bila dilihat dari rumah tempat tinggal penduduk kota Palembang dapat dikelompokkan atas tiga yakni rumah permanen, semi permanen dan rumah sederhana. Sedangkan rumah tradisional atau rumah *limas* masih ada tetapi tidak berapa buah lagi. Tempat pemukiman penduduk berada disepanjang aliran sungai Musi dan daerah darat. Umumnya penduduk yang tinggal disepanjang aliran sungai Musi disebut orang laut/sungai, sedangkan yang bertempat tinggal di daerah darat disebut orang darat.

Selain di dua tempat tersebut, penduduk Kota Palembang ada juga yang tinggal di atas air yakni disebut dengan rumah rakit. Pada saat ini masih ada penduduk yang tinggal di rumah rakit walaupun jumlahnya tidak berapa banyak. Tempat rumah rakit saat ini sudah terfokus pada satu

lokasi yakni disekitar di Seberang Ulu. Jika ingin melihatnya dapat dilihat dari lokasi Jembatan Ampera sebagai salah satu pusat keramaian Kota Palembang.

Jembatan Ampera salah satu jembatan di kota Palembang membentangi Sungai Musi. Sungai Musi termasuk sungai yang dalam dan lebar, lebarnya  $\pm$  400 meter dengan debit air 2000 m/detik. Sungai Musi dilewati oleh kapal-kapal besar dengan bobot mati 20.000 ton. Daerah disepanjang aliran Sungai Musi antara seberang sana dan seberang sini disebut dengan sebutan Seberang Ilir dan Seberang Ulu. Seberang Ilir dekat dengan pusat perkotaan dan merupakan daerah pusat Kerajaan Kesultaan Palembang. Di tepi Sungai Musi dekat Benteng Kuto Besak terdapat bekas Istana Kesultanan Palembang yang saat ini dijadikan Museum yakni Museum Mahmud Badaruddin dan di sampingnya Kantor Dinas Pariwisata Seni dan Budaya Kota Palembang. Lokasi ini sangat jelas dari atas Jembatan Ampera karena terletak tidak jauh dibawah Jembatan Ampera.

Penyebutan nama Ilir dan Ulu di Palembang berbeda dengan penyebutan istilah ilir dan ulu untuk sungai. Biasanya bagian ulu sungai sebagai tempat asal air disebut ulu dan bagian muara sungai disebut dengan ilir. Jadi bagian atas sungai disebut ulu dan bagian bawah disebut ilir. Berkenaan dengan itu masa Kesultanan Palembang, tempat Istana Sultan berada di Hilir dan rakyat biasa berada di Hulu. Artinya Istana Sultan yang berada di dekat Benteng Kuto Besak disebut Ilir dan bagian diseberangnya disebut Ulu.

Rumah-rumah penduduk yang terdapat di Kota Palembang umumnya dibangun sendiri oleh penduduk, sekalipun sudah ada program pembangunan rumah oleh pemerintah (Perumnas). Perumahan yang dibangun oleh pemerintah terpusat pada tempat-tempat tertentu dan kebanyakan berlokasi diluar kota. Di kota Palembang dari tahun ke tahun jumlah perumahan yang didirikan oleh

pemerintah maupun swasta terus mengalami peningkatan walaupun krisis ekonomi masih sangat berpengaruh terhadap pembangunan perumahan di berbagai kota di Indonesia, begitupun di kota ini. Tetapi pada tahun 2006 jumlah pembangunan rumah yang mendapat izin, baik yang dibangun oleh perorangan maupun perusahaan developer turun sebesar 41,71 persen dari tahun sebelumnya, dari 2.201 unit di tahun 2005 menjadi 1.283 unit di tahun 2006.

## **2.5 Mata Pencaharian**

Kota Palembang terkenal juga dengan sebutan kota industri. Di Kota Palembang terdapat beberapa industri seperti industri logam, industri mesin, industri kimia, industri aneka hasil pertanian dan perikanan, hasil hutan dan perkebunan serta kerajinan. Selain itu juga terdapat PT Pupuk Sriwijaya, PT Semen Baturaja, Pertamina dan Pabrik Ban.

Begitu banyak industri yang beroperasi di Palembang tentu banyak pula menyerap tenaga kerja baik tenaga kerja lokal maupun tenaga kerja dari luar daerah. Artinya di sini bahwa mata pencaharian penduduk Kota Palembang dapat dikelompokkan atau PNS, ABRI, Karyawan Swasta, Pedagang, Buruh, Petani dan penjual jasa lainnya.

Berkaitan dengan mata pencaharian tersebut, sektor kerajinan yang cukup berkembang di Kota Palembang juga telah mampu menyerap sejumlah tenaga kerja baik untuk kaum wanita maupun kaum laki-laki. Sektor kerajinan yang cukup terkenal adalah kerajinan songket, ukir-ukiran termasuk juga pengelola makanan pempek dan kemplang. Industri rumah tangga pempek kebanyakan pekerjanya adalah kaum wanita baik remaja maupun dewasa. Demikian juga kerajinan songket juga mempekerjakan kaum wanita yang kebanyakan masih remaja. Sedangkan kaum laki-laki tidak seberapa

banyak. Tetapi pada kerajinan ukir-ukiran umumnya dikerjakan oleh kaum laki-laki.

Tenaga kerja dibidang jasa di kota Palembang cukup banyak, apalagi kota Palembang termasuk kota teramai di Indonesia. Berbagai sektor usaha banyak di sana. Di samping itu di kota Palembang juga banyak terdapat obyek wisata, baik wisata sejarah, wisata alam, tempat rekreasi, wisata belanja (shopping), kuliner dan sebagainya. Semua itu menyerap banyak tenaga kerja untuk melayani para pengunjung yang datang.

## **2.6 Sistem Kekerabatan**

### **A. Perkawinan Adat Palembang**

Pernikahan adat Palembang biasanya didahului adanya pertunangan. Dalam pertunangan ini yang melamar adalah pihak laki-laki kepada pihak perempuan. Sebelum dilakukan pertunangan atau peminangan pada umumnya (sekarang ini) ada proses penjajakan. Setelah adanya kecocokan antara keduanya, maka pihak keluarga laki-laki datang ke rumah pihak perempuan untuk saling berkenalan antar keluarga supaya saling mengenal. Pada saat pertemuan keakraban itu juga dibicarakan masa depan hubungan kedua anak mereka. Dengan kata lain, saat itu juga diungkapkan keinginan pihak keluarga laki-laki untuk melamar calon pengantin perempuan. Setelah disepakati, maka pada hari yang sudah ditentukan barulah diadakan acara pelamaran atau peminangan secara resmi dari pihak laki-laki kepada pihak perempuan. Dalam acara peminangan juga diadakan *mutus rasan* atau memutuskan hari pernikahan.

Beberapa hari sebelum hari pernikahan dilangsungkan, biasanya pihak laki-laki mengantarkan uang untuk biaya pesta pernikahan. Ada beberapa syarat atau aturan apabila yang menikah harus melewati *ayuknya* (kakak perempuannya) yang

belum menikah. Si calon pengantin harus memberikan *pelangkah* atau semacam hadiah. *Pelangkah* ini adalah semacam syarat untuk “melangkahi” atau mendahului kakak perempuan untuk menikah. Ada kepercayaan pada masyarakat Palembang apabila kakaknya perempuan tidak diberikan *pelangkah*, maka ia nantinya akan menjadi perawan tua.

Barang yang diminta sebagai *pelangkah* biasanya bukan barang yang mahal, salah satu contohnya adalah barang-barang seperti: satu stel pakaian, alat sholat, alat-alat kosmetik. Pada umumnya kakak yang akan dilangkahi tidak terlalu mempersulit adiknya yang akan menikah. *Pelangkah* juga diberikan kepada kakak laki-laki yang belum menikah.

## **B. Adat Menetap Setelah Menikah**

Sepasang pengantin yang sudah menikah, pada awal-awal pernikahan mereka akan tinggal di rumah keluarga istri (matrilokal) untuk sementara waktu. Batasan tinggal di rumah keluarga istri adalah sampai mereka dianggap sudah bisa mandiri atau berdiri sendiri. Ukuran mandiri dalam hal ini terutama adalah sudah mempunyai rumah sendiri dan pisah dapur (mempunyai dapur sendiri). Bagi menantu yang “nakal” hal ini justru malah sering dimanfaatkannya, terutama jika mertua (orang tua pengantin perempuan) adalah seorang yang kaya, punya tanah dan sawah luas. Mereka biasanya akan keenakan tinggal di rumah keluarga istri.<sup>1</sup>

Pada zaman dahulu rumah masyarakat Palembang umumnya adalah rumah limas (rumah panggung). Sering kejadian, pada pengantin yang malas berdikari, setelah menikah para pengantin hanya pindah rumah di bawah saja (dibawah rumah panggung) agar dikatakan mandiri karena

---

<sup>1</sup> Berdasarkan wawancara dengan Kemas Ari, S.Pd

sudah “punya” rumah sendiri dan “pisah dapur”. Meski dalam kenyataannya mereka cuma pindah ke bawah saja, bukan mempunyai rumah sendiri dalam arti sebenarnya. Dalam adat Palembang, pengantin yang baru menikah umumnya tidak diberikan modal, tetapi hanya mas kawin saja. Kemungkinan hal ini menyebabkan mereka menjadi tidak cepat mandiri.

### C. Istilah Kekerabatan

Garis keturunan orang Palembang pada prinsipnya adalah mengikuti garis ayah atau patrilineal. Kelompok kekerabatan yang terkecil adalah keluarga batih. Dalam kehidupan sehari-hari, penggunaan cara menyebut atau memanggil diatur oleh posisi dan statusnya dalam kerabat. Panggilan atau sebutan kepada seseorang sangat dipengaruhi oleh adat sopan santun dalam kerabat, bahwa orang tua atau orang yang lebih tua mesti dihormati, orang yang sebaya mesti dihargai, dan orang yang lebih muda haruslah disayangi.

Panggilan untuk bapak-bapak yang tidak mempunyai hubungan kerabat apabila bertemu di jalan adalah: *Mamang* atau *Mang*. Apabila bertemu dengan tetangga yang sudah bapak-bapak, biasanya mereka menyapa dengan: “*Mang Mat ndak kamano?*” artinya Amang Amat hendak kemana. Sementara itu panggilan untuk ibu-ibu yang tidak mempunyai hubungan kekerabatan adalah dengan panggilan *Bik* atau *Bibik*. Sapaan kepada orang sebaya yang belum dikenal biasanya dengan panggilan *Cek* atau *Ayu*. Pada dasarnya sapaan atau panggilan tersebut adalah menghargai lawan bicara.

Hal ini tercermin pula pada penggunaan istilah dalam menyebut atau memanggil orang lain. Di Palembang istilah kekerabatan yang berlaku adalah sebagai berikut:

**Tabel 4.**  
**Istilah Keekerabatan Masyarakat Palembang**

No	Istilah	Kedudukan	Panggilan
1	Ayah	Orang tua laki-laki	<b>Abah</b> , Ayah, Ma, Rama, Bapak
2	Ibu	Orang tua perempuan	<b>Ebok</b> , Emak
3	Kakak laki-laki	Saudara yang lebih tua laki-laki	Cek, Cak, Cik
4	Kakak perempuan	Saudara yang lebih tua perempuan	Ayu, Cek
5	Adik	Saudara yang umurnya lebih muda	Dik, Adik
6	Saudara perempuan ayah/Ibu perempuan	Saudara perempuan ayah/Ibu yang lebih tua	Bibik Becak, Bik Cak
7		Saudara perempuan ayah/Ibu yang tengah	Bibik Cek, Bik Cek
8		Saudara perempuan ayah/Ibu yang lebih muda	Bibik Kecik, Bik Cik
9		Saudara perempuan ayah/Ibu yang bungsu	Bibik Uju, Bik Uju
10	Saudara laki-laki ayah/Ibu laki-laki	Saudara laki-laki ayah/ibu yang lebih tua	Mamang Becak, Mang Cak
11		Saudara laki-laki ayah/ibu yang tengah	Mamang/Amang Cek, Mang Cek
12		Saudara laki-laki ayah/ibu yang lebih muda	Mamang/Amang Kecik, Mang Cik
13		Saudara laki-laki ayah/ibu yang bungsu	Mamang/Amang Uju, Mang Uju
14	Nenek	Orang tua ayah/Ibu yang perempuan	Nyai
15	Kakak	Orang tua Ayah/Ibu yang laki-laki	Kyai, Yai

*Sumber: Wawancara dengan Kemas Ari, S.Pd.*

Selain sapaan yang akrab itu, anggota masyarakat keturunan Kesultanan Palembang pada namanya diawali dengan gelar bangsawan. Ada 4 gelar bangsawan yang sampai saat ini masih melekat pada setiap nama. Gelar bangsawan itu adalah Raden, Kemas, Mesagus dan Kiagus ini untuk laki-laki sedangkan untuk perempuan adalah Raden Ayu, Nyimas, Mesayu dan Nyayu contohnya *Kemas Agus, Nyimas Asia* dan lainnya.

## **2.7 Upacara-Upacara**

### **1. Upacara Kelahiran**

Upacara yang berhubungan dengan kelahiran bayi diawali sebelum bayi itu lahir. Pada saat kehamilan seorang ibu berusia tujuh bulan, maka diadakanlah upacara *nujuh bulan*. Tujuan upacara ini adalah supaya sang ibu dan bayi yang dikandungnya selamat dan tidak mengalami hal-hal yang tak diinginkan dan dapat lahir dengan selamat. Pada acara itu dilakukan pembacaan doa atau *Yassinan* yang dipimpin oleh seorang Kyai.

Upacara yang dilakukan selanjutnya adalah pada saat bayi lahir. Upacara ini disebut dengan *Marhaban*. Artinya adalah meyambut kehadiran anggota keluarga baru atau sebagai ucapan selamat datang kepada bayi yang baru lahir. Pada upacara ini dilakukan dengan pengguntingan rambut sang bayi. Upacara ini dilaksanakan setelah bayi berusia 40 (empat puluh) hari. Upacara ini disebut juga dengan istilah *bazanji* yakni membaca doa-doa atau *Yassinan*.

### **2. Upacara Kematian**

Upacara memperingati orang yang meninggal dunia di kota Palembang pada awalnya hampir sama dengan di daerah Jawa. Hal ini dapat dipahami karena pengaruh Jawa

sangat kuat di daerah ini. Pada masa dahulu orang yang sudah meninggal dunia diperingati sampai seribu harinya, akan tetapi pada saat ini hal itu sudah sangat jarang dilakukan.

Sekarang ini upacara memperingati orang yang sudah meninggal dunia dilaksanakan pada hari-hari tertentu saja, antara lain hari ke tiga (meniga hari), hari ke tujuh (menujuh hari), kemudian langsung hari ke empat puluh. Dalam upacara tersebut dilakukan pembacaan doa bersama. Pemangkasan hari-hari peringatan orang yang sudah meninggal dunia dilakukan oleh masyarakat Palembang dengan alasan ekonomi dan juga kesibukan mereka yang semakin meningkat.

### **3. Upacara Mendirikan Bangunan**

#### **1. Sebelum Mendirikan Bangunan**

Pembuatan rumah tempat tinggal memang merupakan tumpuan harapan utama bagi setiap keluarga. Bahkan seseorang akan dianggap berhasil dalam hidupnya bila ia telah berhasil memiliki sebuah rumah untuk tempat tinggal. Sehubungan dengan hal itu maka sebelum seseorang mendirikan rumah, untuk tahap pertama ia akan mengadakan upacara, mengundang sanak famili dan tetangga terdekat atau *jiiron*. Untuk mengundang sanak famili dan para tetangga biasanya boleh diwakilkan kepada kerabat terdekat. Tetapi untuk mengundang ketua adat atau Kyai yang akan memimpin membaca doa langsung oleh tuan rumah yang bersangkutan. Inti dari upacara ini adalah memberikan sedekah dengan ditandai penyembelihan hewan, baik hewan berkaki dua seperti ayam atau itik maupun hewan berkaki empat, misalnya kambing.

Adapun tujuan upacara adalah agar para sanak famili dan tetangga terdekat mengetahui bahwa mereka akan

mendirikan rumah tempat tinggal dalam waktu yang tidak lama lagi, sesuai dengan apa yang dikatakan oleh yang berhasrat tersebut. Sehubungan dengan hal itu maka yang akan mendirikan rumah itu mohon doa restu, agar dalam prose pembangunannya tidak mendapat halangan atau rintangan yang dapat menghambat lajunya pendirian bangunan. Sementara tujuan dari penyembelihan hewan adalah agar saat pelaksanaan pembangunan jangan sampai ada korban yang berakibat fatal atau tertumpahnya darah, jadi cukuplah darah hewan itu saja sebagai gantinya.

Tempat diadakan upacara adalah di rumah orang yang akan mendirikan bangunan, atau di rumah lama yang masih ditinggali. Waktu pelaksanaan upacara tergantung dengan keadaan ekonomi orang yang akan membangun rumah. Pada umumnya waktu yang dipilih adalah pada hari Kamis malam atau malam Jumat. Upacara diselenggarakan oleh yang empunya rumah. Upacara dipimpin oleh ketua adat atau seorang kyai yang biasa ditunjuk untuk bagian itu. Pemimpin ini bertugas memimpin jalannya upacara, termasuk dalam pembacaan doa. Dia juga bertanggung jawab akan suksesnya upacara. Alat-alat yang digunakan bisa dikatakan tak ada karena upacara ini sifatnya sangat sederhana.

Adapun jalannya upacara adalah sebagai berikut: setelah para undangan hadir, maka pemimpin upacara segera memulai upacara tersebut dengan ucapan terima kasih atas kehadiran para undangan. Setelah itu pemimpin upacara menguraikan maksud dan tujuan diadakannya upacara sedekah itu. Agar maksud tujuan tuan rumah dalam membangun lancar, maka para hadirin dimintakan doa restu dengan pembacaan doa selamat yang dipimpin oleh ketua adat. Acara penutup adalah acara makan minum bersama.

## **2. Upacara Pendirian Cagak**

Dalam upacara pendirian cagak, penyembelihan hewan adalah syarat utama. Hewan yang dipilih adalah yang berkaki empat, misalnya sapi, kambing atau kerbau. Besarnya hewan disesuaikan dengan kemampuan yang punya rumah. Semakin besar hewan juga dipercaya semakin kuat juga daya magisnya. Penyembelihan hewan dilakukan pada sebidang tanah tempat bangunan akan didirikan. Kepala hewan yang sudah disembelih dimasukkan ke dalam lubang tiang yang terletak di bagian tengah bangunan yang merupakan tiang utama yang melambangkan kekuatan seluruh bangunan. Sementara itu keempat kaki hewan ditanam pada setiap lubang dari keempat sudut bangunan. Dengan demikian antara kepala dan kaki telah ditanam menjadi satu, ini lambang kehidupan dari bangunan yang didirikan itu.

Tujuan penyembelihan adalah sebagai penebus segala kemungkinan yang akan terjadi selama bangunan dikerjakan, khususnya agar para pekerja tidak mendapatkan malapetaka selama bekerja. Selain itu, juga dianggap sebagai simbol keberanian untuk berkorban. Pembuatan sebuah bangunan bukanlah semata-mata sebagai manifestasi dari kekayaan tetapi juga sebagai tanda rasa tanggung jawab atas seluruh keluarga. Upacara pendirian cagak dilakukan pada hari senin minggu pertama.

## **3. Upacara Nunggu Rumah**

Upacara ini merupakan rangkaian terakhir dari upacara pembangunan rumah. Selesai upacara ini merupakan tanda tuan rumah sudah bisa menempati rumah tersebut. Tujuan upacara ini adalah agar yang menempati bangunan tersebut akan mendapat keselamatan dan kemurahan rezeki. Tempat upacara adalah di bangunan yang akan ditempati. Sedangkan waktu yang dipilih adalah hari Senin minggu pertama. Hal ini dikaitkan dengan beberapa peristiwa dalam kepercayaan

Islam seperti, terciptanya segala tumbuh-tumbuhan, kelahiran Nabi Muhammad serta wafatnya dan hijrahpun pada hari Senin juga.

Upacara ini diselenggarakan oleh yang empunya rumah. Sementara itu yang memimpin upacara adalah ketua adat atau seorang Kyai. Para peserta upacara ini adalah para sanak kerabat, tetangga-tetangga dekat, dan para tukang yang membuat rumah tersebut. Dalam upacara ini ada beberapa syarat yang harus dipenuhi oleh yang empunya rumah. Salah satunya adalah dia harus menghadirkan janda sebanyak tujuh orang. Ketujuh janda ter

sebut dipercayai akan menjadi penangkal atau penyelamat bagi penghuni rumah yang baru itu nantinya. Kehadiran para janda itu akan membuat roh-roh jahat di tempat itu lari. Upacara dipimpin oleh ketua adat dilanjutkan dengan pembacaan doa. Setelah itu ditutup dengan acara makan bersama.

## **2.8 Sejarah Makanan Tradisional Palembang**

Makanan tradisional Palembang seperti pempek, kue maksuba, kue 8 jam dan yang lainnya secara pasti tidak dapat dijelaskan sejak kapan adanya. Yang jelas makanan tersebut oleh masyarakat Palembang adalah makanan yang diterima secara turun temurun dari para tetuanya. Menurut beberapa orang informan (salah satunya Bapak Yudi Syarofi) yang sempat diwawancarai ( 22 Juni 2008) menyebutkan bahwa makanan pempek adalah asli makanan orang Palembang, walaupun banyak orang menyebutkan bahwa makanan tersebut adalah makanan orang Cina. Makanan pempek memang adopsi makanan orang Cina di Palembang yakni bakso. Bakso terbuat dari tepung dan daging babi, oleh orang Palembang yang menganut agama Islam menyakini bahwa daging babi adalah daging yang haram dimakan, maka

mereka mengganti daging babi dengan ikan. Ikan yang mereka jadikan sebagai bahan campuran tepung tersebut adalah ikan sungai. Di Palembang terdapat sebuah sungai besar yakni sungai Musi. Sungai Musi banyak menghasilkan ikan seperti ikan lais, belida, patin, baung dan lainnya. Ikan tersebut menurut selera orang Palembang rasanya lebih enak dari ikan laut. Orang Palembang lebih awal mengenal ikan sungai dari ikan laut karena daerah mereka dekat dengan sungai sedangkan ikan laut di datangkan dari daerah lain.

Setelah orang Palembang berhasil mengolah bahan tepung dan ikan menjadi makanan, orang Cina yang ada di Palembang pun ikut mengkonsumsi dan akhirnya mereka pun mengolah sendiri. Oleh orang Cina yang bakat dagangnya sangat menonjol maka makanan tersebut dijadikannya barang dagangan. Makanan itu mereka buat bukan hanya sekedar untuk dikonsumsi sendiri, melainkan mereka jual dari satu tempat ketempat lain dan orang Palembang yang mayoritas beragama Islam mau juga membelinya karena makanan itu tidak lagi menggunakan daging babi. Lama kelamaan makanan tersebut menjadi jualan orang Cina sehari-hari. Setiap hari orang Cina menjajakan makanan tersebut dari satu tempat ke tempat lain dan pada saat itu makanan itu belum mempunyai nama. Orang Cina dimana-mana sering dipanggil dengan panggilan *apek* karena matanya yang sipit. Ini ada kaitannya dengan makanan yang dijakannya yaitu setiap orang yang ingin membeli selalu memanggilnya dengan panggilan *pek – pek – pek*. Lama kelamaan panggilan terhadap dirinya *pek – pek – pek* menjadi populer dan akhirnya menjadi nama makanan yang dijakan itu. Panggilan *pek – pek – pek* untuk orang yang menjajakan makanan itu dan *pempek* untuk nama makanannya. Artinya di sini ada pembentukan kata-kata baru dari tiruan bunyi *pek – pek* menjadi *pempek* atau disebut juga dengan istilah *anomatop* (wawancara dengan ibu Latifa tanggal 10 April 2008).

Begitu juga makanan kue maksuba dan kue 8 jam serta makanan lainnya juga tidak diketahui secara pasti sejak kapan adanya makanan itu. Yang jelas kue maksuba adalah kue makanan dilingkungan kerajaan masa kesultanan Palembang (wawancara dengan bapak Johan Hanafiah tanggal 9 April 2008). Kesultanan Palembang yang makmur tentu selernya tinggi dan bahan-bahan pembuatan kue maksuba umumnya barang impor dan harganya sangat mahal. Sejak masa kesultanan Palembang kue maksuba sudah dikenal masyarakat umum hanya saja belum memasyarakat seperti sekarang ini. Pada masa dahulu kehidupan masyarakat yang serba sulit tentunya belum mampu untuk membeli bahan-bahan yang mahal, berbeda dengan keluarga kesultanan Palembang yang hidupnya makmur.

Masa kesultanan Palembang jelas terlihat ada perbedaan makanan yang dikonsumsi sehari-hari. Perbedaan itu tidak saja masalah makanan status orang pun berbeda yakni antara orang pendatang dan penduduk asli. Orang pendatang disebut orang pinggir mungkin karena tempat tinggalnya yang dipinggir-pinggir atau karena hal lain. Dalam acara *perayaan* pempek dan turunannya (seperti tekwan) disebut makanan pinggiran yakni makanan pemula sebelum memakan makanan ringan lainnya.

### BAB III

#### DESKRIPSI MAKANAN

Konsep mengenai makan, makan merupakan kebutuhan pokok manusia, bahkan Maslow dalam teorinya menempatkan kebutuhan makan pada hirarki yang paling dasar. Makan sering juga disebut sebagai suatu upacara karena perbuatan makan dilakukan berdasarkan aturan-aturan yang diikuti secara ketat dan selalu terulang tanpa melihat batas-batas waktu dan tempat (Latifa : 1984: 24). Selain itu tradisi makan selalu dilihat sebagai sesuatu yang dihormati sehingga tradisi makan merupakan etika hidup dengan norma-norma tertentu dalam masyarakat pemakainya.

Berkaitan dengan masalah makan, masyarakat Palembang mempunyai kekhasan tersendiri. Semula kebiasaan makan lebih dititikberatkan pada rasanya bukan pada zat-zat yang dibutuhkan dan kelangsungan hidup manusia secara seimbang. Hal ini dapat dibuktikan dari adanya kebiasaan makan terutama di lingkungan generasi tua yang memakan makanan yang diolah dengan proses pembusukan seperti *rusip* dan *bekasem*. Makanan seperti ini menurut selera mereka sangat nikmat dan enak, padahal makanan tersebut telah disimpan dalam waktu beberapa hari. *Rusip* adalah sejenis lauk yang terbuat dari ikan dengan proses pembusukan baru dimakan, sedangkan *bekasem* adalah sejenis bahan campuran lauk terbuat dari buah durian dengan proses pembusukan baru dimakan, ini lebih dikenal dengan nama *tempoyak*. *Tempoyak* biasanya sebagai bahan campuran untuk memasak ikan atau untuk sambal lado. Makan seperti ini hanya dikenal oleh orang tua-tua dan pada masa sekarang makanan seperti itu sudah jarang ditemukan.

Masyarakat Palembang mengenal tiga jenis makanan yaitu:

1. makanan pokok berupa nasi dan lauk pauk
2. makanan ringan berupa kue – kue
3. makanan pinggirannya berupa lontong, laksa, burgo, celimpungan, tekwan, laksen.

Ketiga jenis makanan tersebut dikonsumsi oleh masyarakat Palembang setiap harinya sesuai dengan waktu. Secara umum dalam satu hari makan sebanyak 4 kali yakni (1) makan pagi disebut juga *amper-amper*, (2) makan siang, (3) makan sore disebut juga *perausan* dan (4) makan malam. Makan pagi biasanya berupa makan pinggirannya seperti lontong, burgo, celimpungan, tekwan. Makan siang biasanya berupa nasi dan lauk pauk, makan sore (*perausan*) biasanya berupa kue-kue dan makan malam berupa nasi dan lauk pauk. (wawancara dengan Ibu Latifa, 8 April 2008)

Ketentuan makan seperti tersebut di atas sudah semenjak masa dahulu hingga saat ini masih dilakukan oleh masyarakat pada umumnya. Namun tidak dipungkiri pula bahwa pada saat ini telah terjadi pergeseran jenis makanan pagi dan sore, di mana ada sebagian masyarakat yang kesehariannya memakan makan pinggirannya di sore hari atau sebaliknya. Dari sekian banyak jenis makanan yang akan dideskripsikan dalam tulisan ini hanyalah makanan ringan berupa kue-kue yaitu kue maksuba, kue 8 jam dan makanan pinggirannya pempek, di samping kemplang dan kerupuk.

### 3.1 Kue Maksuba

#### a) Bahan:

- Telur bebek 4 gelas (15 butir)
- Gula pasir 3 gelas
- Susu kental manis 1 kaleng
- Mentega 1 ons

#### b) Alat-alat :

- Kocokan telur yang besar

- Baskom ukuran sedang
- Gelas biasa yaitu gelas yang biasa dipakai diwarung untuk minum kopi, teh manis, susu dan sebagainya
- Loyang aluminium ukuran 20 cm x 20 cm
- Belanga dari tanah ukuran sedang
- Kompor
- Cangkir kecil
- Seng dan arang

**c) Cara Membuatnya :**

- 1) Loyang dialas dengan kertas roti kemudian dioles dengan mentega
- 2) Masukkan sedikit pasir ke dalam belanga lalu dipanaskan di atas kompor, sementara itu bakar arang dan setelah menyala diletakkan di atas seng untuk memanggang kue dari bagian atas
- 3) Masukkan telur, gula ke dalam baskom lalu dikocok pelan-pelan kira-kira 10 menit, kocokan tersebut tidak boleh kembang
- 4) Masukkan susu kental manis ke dalam kocokan telur sambil dikocok pelan-pelan, masukkan mentega dan kocok lagi sampai mentega pecah kecil-kecil
- 5) Ambil adonan secangkir kecil lalu tuangkan ke dalam loyang (ini tebalnya kira-kira 0,3 cm) lalu masukkan ke dalam belanga tutup dengan seng yang di atasnya berisi arang panas dan dibakar kue sampai berwarna kuning kecoklatan,
- 6) Tuangkan adonan kue satu cangkir lagi lalu tutup kembali dengan seng berisi arang panas dan api kompor agak dkecilkan lalu dibakar sampai kue berwarna kuning kecoklatan

- 7) Tuangkan adonan kue satu cangkir lagi lalu tutup kembali dengan seng berisi arang panas dan api kompor dimatikan lalu dibakar sampai kue berwarna kuning kecoklatan, begitu seterusnya sampai adonan habis.
- 8) Setelah lapisan terakhir matang keluarkan loyang dari belanga lalu dinginkan.
- 9) Setelah dingin baru dikeluarkan kue dari cetakan, dipotong-potong maka terlihat seperti berlapis-lapis

**d) Cara Penyajian:**

Kue dipotong-potong lalu disusun-susun di piring kecil (*botekan*) baru dimakan bersama keluarga atau disuguhkan pada tamu. Bila dalam suatu hajatan kue tersebut bersamaan dengan kue lainnya dalam satu *botekan*. Artinya satu *botekan* itu berisi 2–4 macam kue. Cara memakannya dengan menggunakan sendok atau garpu kecil.

**e) Pantangan**

Selama proses pembuatan tidak ada pantangan yang mesti dihindari, hanya saja proses pembuatan kue tersebut mesti menurut aturan yang sudah biasa dilakukan. Misalnya dalam proses mematangkan kue yakni dengan cara dimasak selapis-selapis samapai adonan tersebut habis. Tetapi bila ingin memasak kue sekali gus dengan cara menuangkan semua adonan ke dalam loyang lalu dipanggang, maka kue tersebut tidak akan matang dengan sempurna. Bagian atas, bawah dan pinggirnya matang dan bahkan ada yang hangus sementara bagian tengahnya masih mentah.

Artinya bahwa kue maksuba tidak bisa dimasak seperti layaknya membuat *cake*/bolu lainnya

**f) Pelaksana Teknis**

Proses pembuatan kue maksuba tidak memerlukan tenaga banyak, bisa dilakukan oleh satu atau dua orang saja. Pembuatan kue ini biasanya dilakukan oleh kaum wanita, terutama yang sudah dewasa.

**3.2 Kue 8 Jam**

**a) Bahan:**

- Telur bebek 4 gelas (15 butir)
- Gula pasir 3 gelas
- Susu kental manis 1 kaleng
- Mentega 0,5 ons

**b) Alat-alat:**

- Kocokan telur yang besar
- Baskom ukuran sedang
- Gelas biasa yaitu gelas yang biasa dipakai diwarung kopi untuk minum kopi, teh manis, susu dan sebagainya
- Loyang aluminium ukuran 20 cm x 20 cm
- Plastik putih tipis
- Tali raffia
- Kukusan berukuran sedang
- Kompor

**c) Cara membuatnya :**

- 1) Olesi loyang dengan mentega
- 2) Masukkan telur, gula ke dalam baskom lalu dikocok pelan-pelan kira-kira 10 menit, kocokan tersebut tidak boleh kembang

- 3) Masukkan susu kental manis ke dalam kocokan telur sambil dikocok pelan-pelan, masukkan mentega dan kocok lagi sampai mentega pecah kecil-kecil
- 4) Tuangkan adonan kue ke dalam loyang lalu ditutup dengan kertas plastik dan diikat disekeliling loyang agar plastik tidak lepas
- 5) Masukkan air ke dalam kukusan sebatas tempat alas kukusan lalu letakkan loyang yang telah berisi adonan kue ditutup dan dikukus selama 8 jam
- 6) Selama mengukus kue hendaklah dijaga air dalam kukusan tersebut, jangan sampai kering. Bila air sudah hampir kering ditambah lagi lakukan terus sampai 8 jam lamanya.

#### **d) Cara Penyajian**

Kue dipotong-potong lalu disusun-susun di piring kecil (*botekan*) baru dimakan bersama keluarga atau disuguhkan pada tamu. Bila dalam suatu hajatan kue tersebut bersamaan dengan kue lainnya dalam satu *botekan*. Artinya satu *botekan* itu berisi 2–4 macam kue. Cara memakannya dengan menggunakan sendok atau garpu kecil.

#### **e) Pantangan**

Selama proses pembuatan tidak ada pantangan yang mesti dihindari, hanya saja proses pembuatan kue tersebut mesti menurut aturan yang sudah biasa dilakukan. Misalnya dalam proses mengukus kue yakni selama 8 jam agar kue tersebut matang dengan sempurna. Bila mengukusnya kurang dari 8 jam hasilnya kurang bagus dan adakalanya bagian tengah kue masih mentah. Jadi mengukus kue selama 8 jam

tersebut sudah menjadi ukuran sempurna matangnya kue tersebut

**f) Pelaksana Teknis**

Proses pembuatan kue 8 jam tidak memerlukan tenaga banyak, bisa dilakukan oleh satu atau dua orang saja. Pembuatan kue ini biasanya dilakukan oleh kaum wanita, terutama yang sudah dewasa.

### **3.3 Pempek**

Pempek adalah sejenis makanan yang bahan dasarnya adalah tepung sagu dan ikan (ikan tenggiri, gabus dan belida). Dari bahan-bahan tersebut dapat menghasilkan bermacam-macam pempek seperti:

**1) Pempek Kelasan atau Pempek Lenjer**

**a) Bahan pempek :**

- Tepung sagu cap Tani sebanyak 1 kg
- Ikan (boleh ikan gabus, ikan tenggiri, ikan belida) sebanyak 1 kg
- Garam secukupnya
- Minyak goreng
- Air secukupnya

**Bahan Saus/Cuka:**

- Gula merah/gula aren sebanyak 1 kg
- Bawang putih sebanyak 10 siung
- Cabe rawit sebanyak 1 ons
- Asam jawa/cuka makan secukupnya menurut selera
- Air sebanyak 3 liter

**b) Alat-alat:**

- Papan landasan tempat membuat adonan berbentuk bujursangkar atau empat persegi panjang berukuran sedang

- Timbangan atau mangkuk untuk menakar bahan
- Panci berukuran sedang tempat merebus pempek
- Sendok kayu dan sendok gorengan yang berlobang-lobang
- Keranjang/wadah berlobang-lobang
- Mesin penggiling daging
- Kompor

**c) Cara Pembuatan:**

• **Pempek :**

- 1) Ikan dibuang kepala, bagian perut, kulit dan tulangnya lalu dicuci bersih-bersih
- 2) Ikan digiling dengan mesin penggiling daging dan setelah halus diberi sedikit garam
- 3) Campur tepung sago dan ikan aduk sampai rata dan diberi sedikit air, adonan hendaklah betul-betul padat jangan terlalu lembek dan tidak lengket di tangan.
- 4) Bagi adonan menjadi beberapa bagian dan dibentuk bulat-bulat panjang seperti kayu bulat dengan panjang 15 – 20 cm ini untuk pempek lenjer yang berukuran besar. Tetapi untuk pempek lenjer yang berukuran kecil ukurannya jauh lebih kecil kira-kira panjang 5 – 7 cm atau menurut selera
- 5) Agar pempek lenjer ukurannya sama besar maka adonan ditakar dulu dengan menggunakan mangkok kecil atau timbangan untuk masing-masing adonan.
- 6) Sambil membentuk adonan, panaskan air dalam panci hingga mendidih dan tuangkan

1-2 sendok makan minyak goreng agar pempek yang direbus tidak lengket satu sama lainnya

- 7) Setelah air mendidih baru masukkan adonan, biarkan matang. Sebelum adonan matang diaduk-aduk perlahan-lahan dengan sendok kayu agar adonan tidak lengket di panci
- 8) Bila adonan telah mengapung berarti sudah matang, angkat dengan sendok berlobang-lobang lalu dinginkan dalam keranjang berlobang-lobang.

• **Saus/cuka :**

- 1) Giling cabe rawit dan bawang putih hingga halus
- 2) Campur semua bahan (gula merah, cabe, bawang putih, asam jawa dan air) masukkan dalam panci lalu dimasak sampai agak mengental
- 3) Setelah masak diangkat dan disaring agar ampas-ampas gula dan lainnya bisa terbuang
- 4) Supaya saus bisa tahan agak lama (sampai 5 hari) sebaiknya digunakan asam jawa, bila menggunakan cuka makan tidak tahan lama, saus ini rasanya manis-manis pedas dan asam.

**d) Cara Penyajian**

Pempek yang telah direbus tersebut sebelum disajikan boleh digoreng dahulu dan boleh juga langsung dimakan bersama saus tergantung selera. Pempek kelasian pada saat ini ditemukan dalam dua ukuran yakni ukuran kecil dan ukuran besar. Pempek ukuran besar

dipotong-potong masukkan ke dalam mangkok lalu disiram dengan saus. Cara memakannya dengan menggunakan sendok/garpu. Selain cara tersebut pempek ini juga bisa dimakan dengan cara mencelupkan pempek ke dalam saus yang telah tersedia di piring kecil lalu dimakan. Cara memakan pempek ini tergantung juga pada kebiasaan seseorang.

**e) Pantangan**

Selama proses pembuatan pempek tidak ada pantangan yang mesti dihindari yang berakibat pempek tidak jadi, hanya saja proses pembuatan pempek tersebut mesti menurut aturan yang sudah biasa dilakukan. Selain itu ikan yang digunakan adalah ikan yang berserat halus seperti ikan tenggiri, ikan gabus dan ikan belida. Dari segi rasa menurut kebanyakan orang Palembang ikan belida lebih enak rasanya dibandingkan ikan tenggiri dan ikan gabus tetapi ikan belida pada saat ini sulit untuk mendapatkannya. Ikan belida adalah ikan sungai, dahulunya di sungai Musi banyak ditemukan ikan belida tetapi lama kelamaan hingga saat ini ikan belida di sungai Musi semakin sulit didapatkan. Kalau pun ada ikan belida yang dijual di pasar pasar kota Palembang umumnya didatangkan dari luar seperti Jambi dan harganya cukup mahal. Jadi yang mudah didapatkan pada saat ini adalah ikan tenggiri dan ikan gabus.

**f) Pelaksanaan Teknis**

Proses pembuatan pempek tidak memerlukan tenaga banyak, bisa dilakukan oleh satu atau

dua orang saja. Pempek bisa dibuat oleh kaum wanita maupun kaum laki-laki asalkan mempunyai kesanggupan dan kemampuan untuk membuatnya.

## **2) Pempek Telur atau Pempek Kapal Selam**

Pempek telur terdiri dari dua jenis yakni pempek besar dan pempek kecil. Pempek besar disebut pempek kapal selam, sedangkan pempek kecil disebut pempek telur. Pempek besar di dalamnya berisi satu butir telur utuh sedangkan pempek telur di dalamnya juga berisi telur tetapi telur yang terlebih dahulu sudah dikocok dengan sendok. Jadi satu butir telur bisa untuk beberapa buah pempek dan yang dimasukkan ke dalamnya hanya sedikit saja. Bahan dan cara pembuatan pempek telur besar dan kecil adalah sama.

### **a) Bahan pempek:**

- Tepung sagu cap Tani sebanyak 1 kg
- Ikan (boleh ikan gabus, ikan tenggiri, ikan belida) sebanyak 1 kg
- Garam secukupnya
- Minyak goreng
- Air secukupnya
- Telur bebek/telur ayam buras

### **Bahan Saus/Cuka :**

- Gula merah/gula aren sebanyak 1 kg
- Bawang putih sebanyak 10 siung
- Cabe rawit sebanyak 1 ons
- Asam jawa/cuka makan secukupnya menurut selera
- Air sebanyak 3 liter

## **b) Alat-alat**

- Papan landasan tempat membuat adonan berbentuk bujur sangkar atau empat persegi panjang berukuran sedang
- Timbangan atau mangkuk untuk menakar bahan
- Panci berukuran sedang tempat merebus pempek
- Sendok kayu dan sendok gorengan yang berlobang-lobang
- Keranjang/wadah berlobang-lobang
- Kualiti berukuran sedang tempat menggoreng pempek
- Mesin penggiling daging
- Pisau untuk memotong-motong
- Kompor

## **c) Cara Pembuatan:**

### • **Pempek :**

- 1) Ikan dibuang kepala, bagian perut, kulit dan tulangnya lalu dicuci bersih-bersih
- 2) Ikan digiling dengan mesin penggiling daging dan setelah halus diberi sedikit garam
- 3) Campur tepung sagu dan ikan aduk sampai rata dan diberi sedikit air, adonan hendaklah betul-betul padat jangan terlalu lembek dan tidak lengket di tangan
- 4) Panaskan air dalam panci hingga mendidih, tuangkan 1-2 sendok makan minyak goreng agar pempek yang direbus tidak lengket satu sama lainnya
- 5) Bagi adonan menjadi beberapa bagian dan dibentuk bulat-bulat berlobang ditengahnya. Masukkan 1 butir telur mentah

ke dalam lobang tersebut lalu ditutup rapat-rapat sehingga air telur tidak meleleh keluar dan setelah itu langsung dimasukkan ke dalam air yang telah mendidih. Lakukan terus sampai adonan tersebut habis. Usahakan pempek ini jangan menumpuk, siap satu langsung masukkan dalam air rebusan karena dikhawatirkan akan bocor dan air telur bisa meleleh keluar.

- 6) Agar pempek telur ukurannya sama besar maka adonan ditakar dulu dengan menggunakan mangkok kecil atau timbangan untuk masing-masing adonan.
  - 7) Adonan yang ukurannya besar berisi satu butir telur untuk satu buah pempek, sedangkan adonan yang kecil berisi telur yang lebih dahulu sudah diaduk-aduk dengan sendok. Isinya kira-kira 1–2 sendok makan untuk satu buah pempek
  - 8) Sebelum adonan matang diaduk-aduk perlahan-lahan dengan sendok kayu agar adonan tidak lengket dipanci
  - 9) Bila adonan telah mengapung berarti sudah matang, demikian juga telur di dalamnya juga sudah matang lalu angkat dengan sendok berlobang-lobang dan dinginkan dalam keranjang berlobang-lobang.
- **Saus/cuka :**
- 1) Giling cabe rawit dan bawang putih hingga halus.
  - 2) Campur semua bahan (gula merah, cabe, bawang putih, asam jawa dan air) masukkan dalam panci lalu dimasak sampai agak mengental.

- 3) Setelah masak diangkat dan disaring agar ampas-ampas gula dan lainnya bisa terbang
- 4) Supaya saus bisa tahan agak lama (sampai 5 hari) sebaiknya digunakan asam jawa, bila menggunakan cuka makan tidak tahan lama, saus ini rasanya manis-manis pedas dan asam.

**d) Cara Penyajian:**

Pempek yang telah direbus tersebut sebelum disajikan boleh digoreng dahulu dan boleh juga langsung dimakan bersama saus tergantung menurut selera. Pempek dipotong-potong masukkan dalam mangkok lalu disiram dengan saus. Cara memakannya dengan menggunakan sendok. Saus untuk makan pempek jenis apa saja, bahan dan proses pembuatannya sama.

**e) Pantangan**

Selama proses pembuatan pempek tidak ada pantangan yang mesti dihindari yang berakibat pempek tidak jadi, hanya saja proses pembuatannya mesti menurut aturan yang sudah biasa dilakukan.

**f) Pelaksanaan Teknis**

Proses pembuatan pempek tidak memerlukan tenaga banyak, bisa dilakukan oleh satu atau dua orang saja. Pempek bisa dibuat oleh kaum wanita maupun kaum laki-laki asalkan mempunyai kesanggupan dan kemampuan untuk membuatnya.

### 3) Pempek Tahu atau Model

#### a) Bahan pempek:

- Tepung sagu cap Tani sebanyak 1 kg
- Ikan (boleh ikan gabus, ikan tenggiri, ikan belida) sebanyak 1 kg
- Garam secukupnya
- Tahu secukupnya
- Minyak goreng
- Air secukupnya

#### Bahan kuah

- Udang basah  $\frac{1}{2}$  kg
- Lada 1 sendok teh
- Bawang merah 5 buah
- Bawang putih 3 siung
- Kecap asin 3 sendok
- Cuka makan 2 sendok
- Air 2 gelas
- Bumbu penyedap secukupnya
- Soun secukupnya (diremdam air agar lunak)
- Mentimun dipotong kecil-kecil
- Bawang goreng
- Daun sup/seledri dipotong kecil-kecil

#### b) Alat-alat:

- Papan landasan tempat membuat adonan berbentuk bujur sangkar atau empat persegi panjang berukuran sedang
- Timbangan atau mangkuk untuk menakar bahan
- Kualiti berukuran sedang tempat menggoreng pempek
- Sendok goreng yang berlobang-lobang
- Keranjang/wadah berlobang-lobang
- Panci berukuran sedang tempat memasak kuah pempek.

- Sendok sayur untuk mengaduk kuah
- Mesin penggiling daging
- Pisau untuk memotong-motong
- Kompor

**c) Cara Pembuatan:**

- **Pempek :**
  - 1) Ikan dibuang kepala, bagian perut, kulit dan tulangnya lalu dicuci bersih-bersih.
  - 2) Ikan digiling dengan mesin penggiling daging dan setelah halus diberi sedikit garam.
  - 3) Campur tepung sagu dan ikan aduk sampai rata dan diberi sedikit air., adonan hendaklah betul-betul padat jangan terlalu lembek dan tidak lengket di tangan.
  - 4) Bagi adonan menjadi beberapa bagian dan di dalamnya diisi tahu, agar pempek tahu ukurannya sama besar maka adonan ditakar dulu dengan menggunakan mangkok kecil atau timbangan untuk masing-masing adonan.
  - 5) Sambil membentuk adonan, panaskan minyak dalam kuah, setelah minyak panas masukkan pempek digoreng hingga berwarna kuning kecoklatan.
  - 6) Bila adonan telah matang, angkat dengan sendok berlobang-lobang lalu dinginkan dalam keranjang berlobang-lobang.
- **Kuah**
  - 1) Cuci udang bersih-bersih, dipotong-potong masukkan dalam panci tambahkan air lalu direbus.
  - 2) Giling bawang putih dan bawang merah hingga halus.

3) Tumis bumbu yang sudah dihaluskan lalu masukkan ke dalam rebusan udang tambah cuka, kecap asin dan bumbu penyedap aduk terus hingga air mendidih dan masak.

**d) Cara Penyajian:**

Pempek tahu dipotong-potong masukkan ke dalam mangkok di atasnya diletakkan soun. Setelah itu baru ditungkan kuah yang masih panas beri mentimun daun sup dan bawang goreng baru dihidangkan. Cara memakannya dengan menggunakan sendok.

**e) Pantangan:**

Selama proses pembuatan pempek tidak ada pantangan yang mesti dihindari yang berakibat pempek tidak jadi, hanya saja proses pembuatan pempek tersebut mesti menurut aturan yang sudah biasa dilakukan.

**f) Pelaksanaan Teknis:**

Proses pembuatan pempektahu tidak memerlukan tenaga banyak, bisa dilakukan oleh satu atau dua orang saja. Pempek bisa dibuat oleh kaum wanita mau pun kaum laki-laki asalkan mempunyai kesanggupan dan kemampuan untuk membuatnya.

**4) Pempek Pastel**

**a) Bahan pempek:**

- Tepung sagu cap Tani sebanyak 1 kg
- Ikan (ikan gabus/ikan tenggiri/ikan belida) sebanyak 1 kg
- Garam secukupnya
- Pepaya 1 buah diserut
- Minyak goreng

- Air secukupnya

**Bumbu:**

- Udang kering 1 ons
- Lada 1 sendok teh
- Bawang merah 5 buah
- Bawang putih 3 siung

**Bahan Saus/Cuka :**

- Gula merah/gula aren sebanyak 1 kg
- Bawang putih sebanyak 10 siung
- Cabe rawit sebanyak 1 ons
- Asam jawa/cuka makan secukupnya menurut selera
- Air sebanyak 3 liter

**b) Alat-alat:**

- Papan landasan tempat membuat adonan berbentuk bujur sangkar atau empat persegi panjang berukuran sedang,
- Timbangan atau mangkuk untuk menakar bahan
- Kualii berukuran sedang tempat menggoreng pempek
- Sendok goreng yang berlobang-lobang
- Keranjang/wadah berlobang-lobang
- Mesin penggiling daging
- Pisau untuk memotong-motong
- Kompor

**c) Cara Pembuatan:**

• **Pempek:**

- 1) Ikan dibuang kepala, bagian perut, kulit dan tulangnya lalu dicuci bersih-bersih.
- 2) Ikan digiling dengan mesin penggiling daging dan setelah halus diberi sedikit garam.

- 3) Campur tepung sagu dan ikan aduk sampai rata dan diberi sedikit air, adonan hendaklah betul-betul padat jangan terlalu lembek dan tidak lengket di tangan.
  - 4) Bagi adonan menjadi beberapa bagian dan dibentuk bulat-bulat dan di dalamnya diisi tumisan pepaya, pada bagian mulutnya dibuat jalinan seperti pastel. Agar pempek pastel ukurannya sama besar maka adonan ditakar dulu dengan menggunakan mangkok kecil atau timbangan untuk masing-masing adonan.
  - 5) Sambil membentuk adonan, panaskan minyak dalam kuahi, setelah minyak panas masukkan pempek digoreng hingga berwarna kuning kecoklatan. Selain digoreng pempek pastel juga ada yang direbus seperti pempek lainnya.
  - 6) Bila adonan telah matang, angkat dengan sendok berlobang-lobang lalu dinginkan dalam keranjang berlobang-lobang.
- **Isi Pastel:**
    - 1) Pepaya dikupas, dicuci bersih-bersih dan diparut kasar.
    - 2) Giling bawang putih dan bawang merah hingga halus.
    - 3) Tumis bumbu yang sudah dihaluskan tambah udang, lada aduk hingga rata baru masukkan parutan pepaya aduk terus hingga masak.
  - **Saus/cuka :**
    - 1) Giling cabe rawit dan bawang putih hingga halus.

- 2) Campur semua bahan (gula merah, cabe, bawang putih, asam jawa dan air) masukkan dalam panci lalu dimasak sampai agak mengental
- 3) Setelah masak diangkat dan disaring agar ampas-ampas gula dan lainnya bisa terbang
- 4) Supaya saus bisa tahan agak lama (sampai 5 hari) sebaiknya digunakan asam jawa, bila menggunakan cuka makan tidak tahan lama, saus ini rasanya manis-manis pedas dan asam.

**d) Cara Penyajian**

Pempek pastel dipotong-potong lalu masukkan kedalam mangkok lalu disiram dengan saus. Cara memakannya dengan menggunakan sendok. Saus untuk makan pempek jenis apa saja, bahan dan proses pembuatannya sama.

**e) Pantangan**

Selama proses pembuatan pempek pastel tidak ada pantangan yang mesti dihindari yang berakibat pempek tidak jadi, hanya saja proses pembuatan pempek tersebut mesti menurut aturan yang sudah biasa dilakukan.

**f) Pelaksana Teknis**

Proses pembuatan pempek pastel tidak memerlukan tenaga banyak, bisa dilakukan oleh satu atau dua orang saja. Pempek bisa dibuat oleh kaum wanita maupun kaum laki-laki asalkan mempunyai kesanggupan dan kemampuan untuk membuatnya.

## 5) Pempek Lenggang

### a) Bahan pempek:

- Tepung sagu cap Tani sebanyak 1 kg
- Ikan (ikan gabus/ikan tenggiri/ikan belida) sebanyak 1 kg
- Garam secukupnya
- Air secukupnya
- Telur bebek, untuk pempek lenggang umumnya menggunakan telur bebek

### Bahan Saus/Cuka:

- Gula merah/gula aren sebanyak 1 kg
- Bawang putih sebanyak 10 siung
- Cabe rawit sebanyak 1 ons
- Asam jawa/cuka makan secukupnya menurut selera
- Air sebanyak 3 liter

### b) Alat-alat:

- Papan landasan tempat membuat adonan berbentuk bujur sangkar atau empat persegi panjang berukuran sedang
- Timbangan atau mangkuk untuk menakar bahan
- Wadah/baskom tempat adonan pempek
- Mesin penggiling daging
- Arang untuk membakar pempek
- Daun pisang (*takir*) tempat membentuk adonan
- Tempat memanggang pempek berbentuk empat persegi panjang terbuat dari besi kecil-kecil yang ditata jarang-jarang, jarak antara satu besi dengan besi lainnya  $\pm 1$  cm

### c) Cara Pembuatan:

- **Pempek:**

- 1) Ikan dibuang kepala, bagian perut, kulit dan tulangnya lalu dicuci bersih-bersih.
- 2) Ikan digiling dengan mesin penggiling daging dan setelah halus diberi sedikit garam.
- 3) Campur tepung sagu dan ikan aduk sampai rata dan diberi sedikit air, adonan ini lebih lembek dari adonan pempek lainnya.
- 4) Bentuk daun pisang seperti bujur sangkar dan pada kedua ujungnya dijepit pakai lidi, daun pisang yang sudah dibentuk ini disebut dengan istilah *takir*.
- 5) Masukkan satu butir telur bebek ke dalam *takir* lalu diaduk dengan sendok, hanya sekedar memecahkan kuning telurnya, dibuat 1 sampai 10 buah atau menurut keinginan.
- 6) Masukkan 3 atau 4 sendok makan adonan pempek ke dalam *takir* yang telah berisi telur lalu diaduk-aduk, dibuat 1 sampai 10 buah atau menurut keinginan.
- 7) Bakar arang sampai menyala dan letakan tempat pembakaran di atasnya, lalu disusun *takir* yang telah berisi adonan pempek biarkan sampai setengah matang atau setelah adonan agak mengeras.
- 8) Keluarkan adonan pempek dari *takir* lalu diletakan langsung diatas tempat pembakaran dan dibakar hingga matang, sambil terus dibolak balik, sedangkan *takir* lalu dibuang. Jadi fungsi *takir* hanya sebagai cetakan membentuk pempek dan

pempek yang dihasilkan berbentuk bujur sangkar sesuai dengan bentuk *takir* dengan tebal 2–3 cm. Tebal pempek tergantung adonan pempek yang dimasukkan, banyak adonan pempeknya agak tebal dan sebaliknya.

- **Saus/Cuka**

- 1) Giling cabe rawit dan bawang putih hingga halus
- 2) Campur semua bahan (gula merah, cabe, bawang putih, asam jawa dan air) masukkan dalam panci lalu dimasak sampai agak mengental
- 3) Setelah masak diangkat dan disaring agar ampas-ampas gula dan lainnya bisa terbang
- 4) Supaya saus bisa tahan agak lama (sampai 5 hari) sebaiknya digunakan asam jawa, bila menggunakan cuka makan tidak tahan lama, saus ini rasanya manis-manis pedas dan asam

**d) Cara Penyajian**

Pempek lenggang yang telah dibakar tersebut dipotong-potong lalu masukkan ke dalam piring dan dituangkan saus/cuka.. Cara memakannya dengan menggunakan sendok/garpu.

**e) Pantangan**

Selama proses pembuatan pempek lenggang tidak ada pantangan yang mesti dihindari yang berakibat pempek tidak jadi, hanya saja proses pembuatan pempek tersebut mesti menurut aturan yang sudah biasa dilakukan.

**f) Pelaksana Teknis**

Proses pembuatan pempek lenggang tidak memerlukan tenaga banyak, bisa dilakukan oleh satu atau dua orang saja. Pempek bisa dibuat oleh kaum wanita maupun kaum laki-laki asalkan mempunyai kesanggupan dan kemampuan untuk membuatnya.

**6) Pempek Bakar**

**a) Bahan pempek:**

- Tepung sagu cap Tani sebanyak 1 kg
- Ikan (boleh ikan gabus, ikan tenggiri, ikan belida) sebanyak 1 kg
- Garam secukupnya
- Air secukupnya

**Bahan Saus/Cuka:**

- Gula merah/gula aren sebanyak 1 kg
- Bawang putih sebanyak 10 siung
- Cabe rawit sebanyak 1 ons
- Asam jawa/cuka makan secukupnya menurut selera
- Air sebanyak 3 liter

**b) Alat-alat:**

- Papan landasan tempat membuat adonan berbentuk bujur sangkar atau empat persegi panjang berukuran sedang
- Timbangan atau mangkuk untuk menakar bahan
- Wadah/baskom tempat adonan pempek
- Mesin penggiling daging
- Arang untuk membakar pempek
- Tempat memanggang pempek berbentuk empat persegi panjang terbuat dari besi kecil-

kecil yang ditata jarang-jarang, jarak antara satu besi dengan besi lainnya  $\pm 1$  cm

**c) Cara Pembuatan:**

• **Pempek:**

- 1) Ikan dibuang kepala, bagian perut, kulit dan tulangnya lalu dicuci bersih- bersih.
- 2) Ikan digiling dengan mesin penggiling daging dan setelah halus diberi sedikit garam
- 3) Campur tepung sagu dan ikan aduk sampai rata dan diberi sedikit air., adonan hendaklah betul-betul padat dan lebih lembek dari adonan pempek lainnya
- 4) Bentuk adonan bulat-bulat kira-kira sebesar bola pingpong, lakukan terus hingga adonan tersebut habis, agar pempek bakar ukurannya sama besar maka adonan ditakar dulu dengan menggunakan mangkok kecil atau timbangan untuk masing-masing adonan.
- 5) Bakar arang sampai menyala dan letakan tempat pembakaran di atasnya. Lalu disusun adonan pempek yang telah dibentuk tersebut, dibakar hingga matang.
- 6) Pada saat membakar pempek harus dibolak balik agar masaknya merata.

• **Saus/Cuka**

- 1) Giling cabe rawit dan bawang putih hingga halus.
- 2) Campur semua bahan (gula merah, cabe, bawang putih, asam jawa dan air) masukkan dalam panci lalu dimasak sampai agak mengental.

- 3) Setelah masak diangkat dan disaring agar ampas-ampas gula dan lainnya bisa terbuang
- 4) Supaya saus bisa tahan agak lama (sampai 5 hari) sebaiknya digunakan asam jawa, bila menggunakan cuka makan tidak tahan lama, saus ini rasanya manis-manis pedas dan asam.

**d) Cara Penyajian**

Pempek yang telah dibakar tersebut disusun dalam piring disertai dengan sendok/garpu, sedangkan cuku diletakkan dalam piring lain. Cara memakannya dicelupkan pempek ke dalam cuka baru dimakan. Pempek ini sebelum dihidangkan biasanya pada bagian tengahnya sudah diberi bumbu (campuran kecap manis, udang halus dan cabe rawit) ini sesuai menurut selera seseorang.

**e) Pantangan**

Selama proses pembuatan pempek tidak ada pantangan yang mesti dihindari yang berakibat pempek tidak jadi, hanya saja proses pembuatan pempek tersebut mesti menurut aturan yang sudah biasa dilakukan.

**f) Pelaksana Teknis**

Proses pembuatan pempek tidak memerlukan tenaga banyak, bisa dilakukan oleh satu atau dua orang saja. Pempek bisa dibuat oleh kaum wanita maupun kaum laki-laki asalkan mempunyai kesanggupan dan kemampuan untuk membuatnya.

## **7) Pempek Adaan**

### **a) Bahan pempek:**

- Tepung sagu cap Tani sebanyak 1 kg.
- Ikan (boleh ikan gabus, ikan tenggiri, ikan belida) sebanyak 2 kg.
- Garam secukupnya.
- Santan atau minyak untuk mengaduk pempek.
- Minyak goreng.
- Air secukupnya.

### **Bahan Saus/Cuka:**

- Gula merah/gula aren sebanyak 1 kg.
- Bawang putih sebanyak 10 siung.
- Cabe rawit sebanyak 1 Ons.
- Asam jawa/cuka makan secukupnya menurut selera.
- Air sebanyak 3 liter.

### **b) Alat-alat:**

- Papan landasan tempat membuat adonan berbentuk bujur sangkar atau empat persegi panjang berukuran sedang.
- Timbangan atau mangkuk untuk menakar bahan.
- Wadah/baskom tempat adonan pempek.
- Mesin penggiling daging.
- Kompor.
- Kualiti untuk menggoreng.
- Sendok penggoreng yang berlobang-lobang.
- Wadah/keranjang tempat penampung adaan yang telah digoreng.

### **c) Cara Pembuatan:**

#### **• Pempek:**

- 1) Ikan dibuang kepala, bagian perut, kulit dan tulangnya lalu dicuci bersih-bersih.

- 2) Ikan digiling dengan mesin penggiling daging dan setelah halus diberi sedikit garam
  - 3) Campur tepung sagu dan ikan aduk sampai rata dan diberi sedikit santan atau minyak goreng, adonan ini hendaklah padat lebih lembek dari adonan pempek lainnya. Agar adonan bisa tahan agak lama (1-2 hari) untuk mengadon bahan sebaiknya digunakan minyak goreng
  - 4) Bentuk adonan bulat-bulat kira-kira sebesar bola pimmpong, lakukan terus hingga adonan tersebut habis. Agar pempek adonan sama besar maka adonan ditakar dulu dengan menggunakan mangkok kecil atau timbangan untuk masing-masing adonan.
  - 5) Sambil membuat adonan panaskan minyak dalam kuahi, setelah panas masukkan adonan lalu digoreng hingga berwarna kuning kecoklatan.
  - 6) Bila adonan telah matang, angkat dengan sendok berlobang-lobang lalu dinginkan dalam keranjang berlobang-lobang
- **Saus/Cuka**
    - 1) Giling cabe rawit dan bawang putih hingga halus
    - 2) Campur semua bahan (gula merah, cabe, bawang putih, asam jawa dan air) masukkan dalam panci lalu dimasak sampai agak mengental
    - 3) Setelah masak diangkat dan disaring agar ampas-ampas gula dan lainnya bisa terbang.

- 4) Supaya saus bisa tahan agak lama (sampai 5 hari) sebaiknya digunakan asam jawa, bila menggunakan cuka makan tidak tahan lama, saus ini rasanya manis-manis pedas dan asam.

**d) Cara Penyajian**

Pempek adaan yang telah digoreng tersebut disusun dalam piring disertai dengan sendok/garpu, sedangkan cuka diletakan dalam piring lain. Cara memakannya dicelupkan pempek adaan ke dalam cuka baru dimakan.

**e) Pantangan**

Selama proses pembuatan pempek tidak ada pantangan yang mesti dihindari yang berakibat pempek tidak jadi, hanya saja proses pembuatan pempek tersebut mesti menurut aturan yang sudah biasa dilakukan.

**f) Pelaksana Teknis**

Proses pembuatan pempek tidak memerlukan tenaga banyak, bisa dilakukan oleh satu atau dua orang saja. Pempek bisa dibuat oleh kaum wanita maupun kaum laki-laki asalkan mempunyai kesanggupan dan kemampuan untuk membuatnya.

**8) Tekwan**

Tekwan sama halnya dengan pempek lainnya, bahan dan cara pembuatan sama hanya saja tekwan bisa tahan lama. Tekwan ada dua macam yakni tekwan kering dan tekwan basah. Tekwan kering biasanya dibuat bukan untuk disajikan pada saat itu melainkan diperuntukan

untuk beberapa saat kemudian pada acara-acara tertentu. Tekwan basah cara membuatnya setelah dicetak lalu direbus tetapi tekwan kering setelah dicetak lalu dikukus dan dijemur beberapa hari sampai kering sehingga tahan lama. Saat tekwan akan disajikan maka terlebih dahulu tekwan tersebut direndam dalam air ± 8 jam baru dikukus, setelah itu dibuatkan kuahnya untuk disajikan. Artinya sehari sebelum tekwan disajikan direndam dahulu dalam air agar tekwan tersebut lembut dan tidak lama mengukusnya.

**a) Bahan tekwan:**

- Tepung sagu cap Tani sebanyak 1 kg
- Ikan (boleh ikan gabus, ikan tenggiri, ikan belida) sebanyak 1 kg
- Garam secukupnya
- Air secukupnya

**Bahan Kuah:**

- Udang basah ½ kg
- Lada 1 sendok teh
- Bawang merah 5 buah
- Bawang putih 3 siung
- Kecap asin 3 sendok
- Cuka makan 2 sendok
- Air 2 gelas
- Bumbu penyedap secukupnya
- Soun secukupnya (direndam air agar lunak)
- Mentimun dipotong kecil-kecil
- Bawang goreng
- Daun sup/seledri dipotong kecil-kecil
- Bengkuang diris kecil-kecil
- Jamur kuping dipotong kecil-kecil.

**b) Alat-alat:**

- Papan landasan tempat membuat adonan berbentuk bujur sangkar atau empat persegi panjang berukuran sedang.
- Timbangan atau mangkuk untuk menakar bahan.
- Wadah/baskom tempat adonan pempek.
- Mesin penggiling daging.
- Kompor atau briket (batubara).
- Dandang untuk mengukus tekwan.
- *Anca*, terbuat dari bilah bambu berbentuk bundar tempat mengukus tekwan.
- Tampah, terbuat dari lidi berbentuk bundar tempat menjemur tekwan, ukurannya lebih besar dari *anca*.

**c) Cara Pembuatan:**

• **Tekwan**

- 1) Ikan dibuang kepala, bagian perut, kulit dan tulangnya lalu dicuci bersih-bersih.
- 2) Ikan digiling dengan mesin penggiling daging dan setelah halus diberi sedikit garam.
- 3) Campur tepung sagu dan ikan aduk sampai rata dan adonan hendaklah betul-betul padat tidak boleh lembek, kira-kira adonan tidak lengket di tangan.
- 4) Buat adonan bulat-bulat kecil lalu dibentuk seperti kelopak ditata dalam *Anca* hingga *Anca* tersebut penuh, lakukan terus hingga adonan habis.
- 5) Sambil membuat adonan panaskan air dalam dandang, setelah air mendidih masukkan *Anca* yang telah berisi tekwan lalu dikukus kira-kira 15– 20 menit.

- 6) Jika tekwan tersebut untuk disajikan pada saat itu, maka proses pematangannya tidak dikukus melainkan direbus. Setelah matang bisa langsung dimakan bersama kuah yang telah dimasak lebih dahulu.
- 7) Bila tekwan telah matang, angkat dan tuangkan ke dalam tampah lalu dijemur sampai kering. Lamanya menjemur tekwan tergantung pada cuaca, jika hari panas dari pagi hingga petang lamanya menjemur tekwan 2 – 3 hari tetapi bila musim penghujan bisa sampai 1 minggu

**Kuah :**

- 1). Cuci udang bersih-bersih, dipotong-potong masukan dalam panci tambahkan air lalu direbus.
- 2). Giling bawang putih dan bawang merah hingga halus
- 3). Tumis bumbu yang sudah dihaluskan lalu masukan ke dalam rebusan udang tambah jamur, cuka, kecap asin dan bumbu penyedap aduk terus hingga air mendidih dan terakhir baru masukan bengkuang.

**d) Cara Penyajian**

Tekwan yang telah dikukus tersebut disusun dalam piring di atasnya diberi, soun. Setelah itu baru ditungkan kuah yang masih panas diberi mentimun daun sup dan bawang goreng baru dihidangkan. Cara memakannya dengan menggunakan sendok.

**e) Pantangan**

Selama proses pembuatan tekwan tidak ada pantangan yang mesti dihindari yang berakibat

tekwan tidak jadi, hanya saja proses pembuatan tekwan mesti menurut aturan yang sudah biasa dilakukan.

**f) Pelaksana Teknis**

Proses pembuatan tekwan tidak memerlukan tenaga banyak, bisa dilakukan oleh satu atau dua orang saja. Pempek adaan bisa dibuat oleh kaum wanita maupun kaum laki-laki asalkan mempunyai kesanggupan dan kemampuan untuk membuatnya.

**g) Celimpungan**

Celimpungan sama halnya dengan pempek bahan dan cara pembuatannya sama. Kuah celimpungan terbuat dari santan kelapa yang diberi bumbu masak biasa. Celimpungan termasuk makanan pagi atau sarapan pengganti makanan lain seperti lontong, burgo dan sebagainya. Umumnya dahulu masyarakat kota Palembang biasa makan celimpungan di pagi hari sebagai sarapan sebelum melakukan aktivitas sehari-hari. Bahan dan cara pembuatan celimpungan adalah:

**a) Bahan Celimpungan:**

- Tepung kanji/sagu 1 kg.
- Ikan (boleh ikan gabus, ikan tenggiri, ikan belida) sebanyak 1 kg.
- Garam secukupnya.
- Air secukupnya.

**Bahan Kuah:**

- Kelapa 1 buah (ambil santannya).
- Kemiri 10 biji.
- Bawang merah 10 biji.

- Bawang putih 7 siung.
- Jahe, kunyit, temu kunci, temupo masing-masing sebesar ibu jari.
- Bumbu penyedap, garam dan serai serta air.

**b) Alat-alat:**

- Mesin penggiling ikan.
- Wadah/baskom tempat mengaduk adonan.
- Panci tempat merebus celimpungan.
- Kualii tempat memasak kuah celimpungan.
- Sendok sayur, sendok penggoreng.
- Pisau untuk mengiris-riis bumbu.
- Kompor.

**c) Cara Pembuatan:**

• **Celimpungan**

- 1) Ikan dibuang kepala, bagian perut, kulit dan tulangnya lalu dicuci bersih-bersih.
- 2) Ikan digiling dengan mesin penggiling daging dan setelah halus diberi sedikit garam.
- 3) Campur tepung sagu dan ikan aduk sampai rata dan adonan tidak boleh lembek kira-kira adonan tidak lengket di tangan lalu dibuat adonan bulat-bulat kecil, lakukan terus sampai adonan habis.
- 4) Sambil membuat adonan panaskan air dalam panci, setelah air mendidih masukkan adonan dan direbus sampai adonan tersebut mengapung, setelah itu diangkat dan dinginkan dalam wadah berlobang-lobang .

• **Kuah:**

- 1) Semua bumbu digiling halus (bawang putih, bawang merah, kemiri, jahe, kunyit, temu

kunci, temupo) kecuali serai hanya ditokok sedikit saja

- 2) Tumis bumbu hingga harum dan masukkan santan kelapa, dimasak hingga mendidih dan setelah itu baru dimasukkan celimpungan aduk terus sampai benar-benar masak santannya, kuah celimpungan berwarna agak kekuning-kuningan karena warna kunyit.

**d) Cara Penyajian**

Masukkan Celimpungan ke dalam mangkok/piring disertai dengan sendok lalu dimakan. Bagi orang yang suka pedas biasanya disediakan sambal/cabe dipiring lain agar mereka bisa mencampur sendiri.

**e) Pantangan**

Selama proses pembuatan celimpungan tidak ada pantangan yang mesti dihindari yang berakibat celimpungan tidak jadi, hanya saja proses pembuatan celimpungan tersebut mesti menurut aturan yang sudah biasa dilakukan.

**f) Pelaksana Teknis**

Proses pembuatan celimpungan tidak memerlukan tenaga banyak, bisa dilakukan oleh satu atau dua orang saja. Celimpungan bisa dibuat oleh kaum wanita maupun kaum laki-laki asalkan mempunyai kesanggupan dan kemampuan untuk membuatnya.

**3.4 Kemplang**

Kemplang adalah sejenis makanan ringan yang bahan dasarnya sama dengan pempek yakni tepung sagu

dan ikan (ikan tenggiri, gabus, belida). Kemplang merupakan hasil kreasi masyarakat Palembang, Pempek tidak tahan lama sedangkan untuk jangka lama mereka juga butuh makanan, oleh sebab itu dari bahan yang sama dicoba membuat bentuk lain yakni kemplang dengan proses pembuatan agak berbeda. Perbandingan bahan antara ikan dan sagu adalah 1:2 untuk rasa yang biasa tetapi untuk rasa yang super rasa ikannya lebih terasa yakni berbanding 2:1 . Jadi kemplang yang paling gurih enak dan terasa ikannya adalah kemplang super. Demikian juga jenis ikan yang digunakan adalah ikan belida. Dari segi rasa ikan belida lebih enak rasanya dibandingkan ikan tenggiri dan ikan gabus. Dari bahan-bahan yang sama dapat menghasilkan bermacam-macam jenis kemplang dan kerupuk seperti:

## **1. Kemplang Goreng**

### **a) Bahan:**

- Tepung sagu cap Tani sebanyak 2 kg
- Ikan (boleh ikan gabus, tenggiri, belida) sebanyak 1 kg.
- Air secukupnya.
- Minyak goreng.

### **b) Alat-alat:**

- Papan landasan tempat membuat adonan berbentuk bujur sangkar atau empat persegi panjang berukuran sedang.
- Timbangan atau mangkuk untuk menakar bahan.
- Dandang berukuran besar tempat merebus kemplang.
- Sendok kayu dan sendok gorengan yang berlobang-lobang ukuran besar dan kecil
- Keranjang/wadah berlobang-lobang.

- Mesin penggiling daging
- Kompur/briket
- Anca
- Tampah
- Pisau
- Kualiti besar

**c) Cara Pembuatan:**

- Ikan dibuang kepala, bagian perut, kulit dan tulangnya lalu dicuci bersih-bersih. Setelah itu ikan digiling dengan mesin penggiling daging hingga halus
- Campur tepung sagu dan ikan aduk sampai rata dan diberi sedikit air, adonan hendaklah betul-betul padat jangan terlalu lembek dan tidak lengket di tangan. Selama mengaduk adonan sebaiknya dihempas-hempas diatas papan landasan agar adonan tersebut padat.
- Adonan kemplang mesti padat supaya kemplang yang dihasilkan bagus, bila adonan tidak padat kemplang yang dihasilkan kurang bagus ditandai dengan adanya lobang-lobang kecil pada kemplang yang telah digoreng
- Bagi adonan menjadi beberapa bagian dan dibentuk bulat-bulat panjang seperti kayu bulat dengan panjang 20 – 30 cm Sambil membentuk adonan, panaskan air dalam dandang hingga mendidih dan tuangkan 1 - 2 sendok makan minyak goreng agar kemplang yang direbus tidak lengket satu sama lainnya.
- Setelah air mendidih baru masukkan adonan, biarkan matang atau mengapung.

Selama merebus adonan sekali-kali diaduk-aduk dengan sendok kayu agar adonan tidak lengket dipanci.

- Memasak adonan kemplang ada dua cara yakni dengan cara direbus atau dikukus. Kalau dikukus adonan disusun dalam anca baru dikukus dalam dandang. Jika dikukus memasaknya agak lama bisa sampai 1 - 1½ jam untuk satu kali mengukus
- Bila adonan sudah matang, angkat dengan sendok berlobang-lobang lalu direndam sebentar dalam air dingin, kemudian dinginkan dalam keranjang berlobang-lobang baru disusun di dalam tampah dan dijemur selama 2 – 3 hari atau sampai kering
- Setelah kemplang dijemur dibiarkan dulu sehari semalam baru dipotong kecil-kecil. Untuk memotong kemplang digunakan pisau biasa dengan ketebalan kemplang dikira-kira oleh sipemotong sendiri.
- Kemplang yang sudah dipotong-potong disusun di dalam tampah lalu dijemur sampai kering, lamanya menjemur bisa sampai 2 – 3 hari. Setelah kering kemplang bisa disimpan untuk beberapa lama
- Pada saat hendak menggoreng kemplang terlebih dahulu dijemur lagi kira-kira setengah hari atau dipanaskan dengan briket selama 2 – 3 jam baru digoreng.
- Memanaskan kemplang dengan briket tentunya memerlukan wadah yang cukup besar bisa memuat 50 – 100 kg kemplang. Wadah itu biasanya terbuat dari papan berbentuk empat persegi panjang, pada

bagian dasar terbuat dari kawat berjalin-jalin rapat sebagai tempat menghamparkan kemplang.

- Dibagian bawah wadah tersebut terletak briket untuk memanaskan kemplang, Selama proses pemanasan kemplang perlu juga dibolak balik agar panasnya merata.
- Kemplang yang dipanaskan dengan briket sebaiknya habis digoreng pada hari itu karena kemplang yang sudah panas tersebut tidak tahan lama atau bermalam dan mudah hancur. Jadi bila pemanasan kemplang dengan briket sebaiknya sebanyak yang akan digoreng pada waktu itu.
- Menggoreng kemplang menggunakan 2 kualii minyak yakni satu kualii minyak dengan panas suam-suam kuku dan satu kualii lagi minyak yang benar-benar panas. Pertama-tama kemplang dimasukkan dalam minyak panas suam-suam kuku lalu diaduk-aduk sampai tampak agak mekar, kemudian baru dipindahkan ke dalam minyak yang sangat panas sambil terus diaduk-aduk hingga mekar/mengembang semuanya.
- Setelah kemplang mekar semuanya baru diangkat dengan sendok berlobang-lobang dan dinginkan dalam keranjang berlobang-lobang agar minyaknya turun. Lakukan terus sampai semua kemplang tersebut ter goreng.

**d) Cara Penyajian:**

Kemplang pada saat ini selain makan harian bagi masyarakat kota Palembang juga sebagai komoditi ekonomi. Artinya kemplang sudah mempunyai nilai jual di pasar-pasar. Jadi kemplang yang telah digoreng saat mau disajikan untuk kebutuhan sehari-hari di lingkungan keluarga boleh diletakan dalam piring atau di dalam toples. Sebaiknya diletakan dalam toples agar tidak masuk angin dan rasanya tetap gurih. Kalau kemplang tersebut untuk dijual, pengemasannya saat ini sudah menggunakan plastik dengan berbagai ukuran sesuai dengan permintaan pasar.

**e) Pantangan:**

Selama proses pembuatan kemplang tidak ada pantangan yang mesti dihindari yang berakibat kemplang tidak jadi, hanya saja proses pembuatan kemplang tersebut mesti menurut aturan yang sudah biasa dilakukan. Selain itu ikan yang digunakan adalah ikan yang berserat halus seperti ikan tenggiri, ikan gabus dan ikan belida.

**f) Pelaksana Teknis:**

Proses pembuatan kemplang memerlukan beberapa orang tenaga, sekurang-kurangnya 4 – 8 orang karena pembuatan kemplang melalui beberapa tahap yakni: mengaduk bahan, membentuk adonan, mengukus/merebus, menjemur, memotong-motong dan menggoreng serta mengemas bila untuk dipasarkan.

## 2) Kemplang Bakar

### a) Bahan:

- Tepung sagu cap Tani sebanyak 2 kg
- Ikan (boleh ikan gabus, tenggiri, belida) sebanyak 1 kg
- Air secukupnya
- Arang

### b) Alat-alat:

- Papan landasan tempat membuat adonan berbentuk bujur sangkar atau empat persegi panjang berukuran sedang
- Timbangan atau mangkuk untuk menakar bahan
- Dandang berukuran besar tempat merebus kemplang
- Sendok kayu dan sendok gorengan yang belobang-lobang
- Keranjang/wadah berlobang-lobang
- Mesin penggiling daging
- Kompor
- *Anca*
- Tampah
- Pisau
- Tempat memanggang kemplang berbentuk empat persegi panjang terbuat dari besi kecil-kecil yang ditataj arang-jarang, jarak antara satu besi dengan besi lainnya  $\pm 1$  cm dan dialas dengan seng plat.

### c) Cara Pembuatan:

Proses pembuatan kemplang bakar sama halnya dengan pembuatan kemplang goreng mulai dari membersihkan ikan sampai kemplang kering setelah dijemur

beberapa hari. Perbedaannya hanya digoreng dan dibakar, dengan demikian cara itu saja yang menjadi ciri khas kemplang tersebut

- Pada saat hendak membakar kemplang terlebih dahulu dijemur lagi kira-kira 1-2 jam. Kemudian bakar arang secukupnya lalu letakan alat pembakaran di atasnya
- Membakar kemplang tidak bisa dilakukan sekali banyak seperti menggoreng kemplang. Membakar kemplang hanya bisa dilakukan 1-5 buah sekali dibakar karena selama membakar kemplang harus terus dibolak balik satu persatu agar masakannya merata dan arang pun harus selalu diratakan.
- Untuk membolak balik kemplang biasanya digunakan alat yang disebut penjepit. Selama membakar kemplang selain dibolak balik di atas tempat pembakaran harus juga ditekan-tekan dengan tangan agar kemplang yang dibakar tetap rata.
- Untuk meratakan kemplang ada juga yang menggunakan alat seperti papan dan ada juga langsung dengan tangan yang dialas kain agar panasnya tidak langsung ke tangan.
- Pada saat meratakan kemplang sebaiknya tidak diatas tempat pembakaran agar hasilnya bagus dan tidak hangus

#### **d) Cara Penyajian**

Kemplang bakar pada saat ini selain makanan harian bagi masyarakat kota Palembang juga sebagai komoditi ekonomi. Artinya kemplang sudah mempunyai nilai jual di

pasar-pasar. Jadi kemplang yang telah dibakar saat mau disajikan untuk kebutuhan sehari-hari di lingkungan keluarga boleh diletakan dalam piring atau di dalam toples. Sebaiknya diletakan dalam toples agar tidak masuk angin dan rasanya tetap gurih. Memakan kemplang bakar biasanya bersama saus yang telah disediakan sebelumnya. Saus dituangkan diatas kemplang bakar baru dimakan atau menurut selera masing-masing. Kalau kemplang tersebut untuk dijual, pengemasannya saat ini sudah menggunakan plastik dengan berbagai ukuran sesuai dengan permintaan pasar.

**e) Pantangan**

Selama proses pembuatan kemplang bakar tidak ada pantangan yang mesti dihindari yang berakibat kemplang tidak jadi, hanya saja proses pembuatan kemplang tersebut mesti menurut aturan yang sudah biasa dilakukan.

**f) Pelaksana Teknis:**

Proses pembuatan kemplang bakar memerlukan beberapa orang tenaga, sekurang-kurangnya 4 – 8 orang karena pembuatan kemplang melalui beberapa tahap yakni: mengaduk bahan, membentuk adonan, mengukus/merebus, menjemur, memotong-motong dan membakar serta mengemas bila untuk dipasarkan.

**3) Kerupuk**

Kerupuk adalah sejenis makanan ringan yang bahan dasarnya sama dengan pempek yakni tepung sagu dan ikan (ikan tenggiri, gabus, belida).

Kerupuk merupakan hasil kreasi masyarakat Palembang, Pempek tidak tahan lama sedangkan untuk jangka lama mereka juga butuh makanan, oleh sebab itu dari bahan pempek dicoba membuat bentuk lain yakni kerupuk dengan proses pembuatan agak berbeda. Perbandingan bahan antara ikan dan sagu adalah 1:2 untuk rasa yang biasa tetapi untuk rasa yang super rasa ikannya lebih terasa yakni berbanding 2:1 . Jadi kerupuk yang paling gurih enak dan terasa ikannya adalah kerupuk super. Demikian juga jenis ikan yang digunakan adalah ikan belida. Dari segi rasa ikan belida lebih enak rasanya dibandingkan ikan tenggiri dan ikan gabus.

**a) Bahan:**

- Tepung sagu cap Tani sebanyak 2 kg
- Ikan (boleh ikan gabus, tenggiri, belida) sebanyak 1 kg
- Air secukupnya
- Minyak goreng

**b) Alat-alat:**

- Papan landasan tempat membuat adonan berbentuk bujur sangkar atau empat persegi panjang berukuran sedang
- Timbangan atau mangkuk untuk menakar bahan
- Dandang berukuran besar tempat mengukus kerupuk
- Sendok sendok gorengan yang berlobang-lobang
- Keranjang/wadah berlobang-lobang
- Mesin penggiling daging
- Kompor.

- Anca
- Tampah
- Cetakan kerupuk berbentuk bulat
- Kual
- Sangku pencetak kerupuk, alat ini pada bagian bawahnya berlobang tempat keluarnya adonan dan dibentuk kerupuk di atas cetakan

**c) Cara Pembuatan**

- Ikan dibuang kepala, bagian perut, kulit dan tulangnya lalu dicuci bersih-bersih. Setelah itu ikan digiling dengan mesin penggiling daging hingga halus
- Campur tepung sagu dan ikan aduk sampai rata dan diberi sedikit air, adonan hendaklah betul-betul padat jangan terlalu lembek dan tidak lengket di tangan. Selama mengaduk adonan sebaiknya dihempas-hempas di atas papan landasan agar adonan tersebut padat.
- Adonan kerupuk mesti padat supaya kerupuk yang dihasilkan bagus, bila adonan tidak padat kerupuk yang dihasilkan kurang bagus ditandai dengan adanya lobang-lobang kecil pada kerupuk yang telah digoreng.
- Ambil sedikit adonan masukkan ke dalam *sangku* lalu diputar menunjuk arah jarum jam. Pada bagian bawah alat ini terdapat lobang sebesar batang korek api tempat keluar adonan kerupuk. Adonan yang keluar itulah yang ditampung dengan cetakan sambil dibentuk seperti jalin-jalinan seperti

mi bergulung-gulung, bentuknya bulat sesuai dengan bentuk cetakan.

- Cetakan kerupuk ada yang terbuat dari seng dan ada juga cetakan kue dari plastik. Gunanya cetakan ini hanya untuk membentuk kerupuk agar sama besar. Bagi yang sudah ahli kadang-kadang menggunakan telapak tangan saja sebagai cetakan.
- Hasil cetakan tersebut di susun dalam *anca* untuk selanjutnya dikukus. Untuk mencetak kerupuk sekurang-kurangnya dilakukan oleh dua orang, satu orang untuk memutar *sangku* dan satu orang untuk mencetak, lakukan terus. sampai adonan kerupuk habis.
- Sambil mencetak kerupuk panaskan air dalam dandang dan setelah air mendidih baru masukkan *anca* yang telah berisi kerupuk. Kukus kerupuk selama  $\pm \frac{1}{2}$  jam setelah itu diangkat dan setelah dingin dipindahkan ke dalam *tampah* baru dijemur.
- Lamanya menjemur kerupuk tergantung pada cuaca, jika hari panas bisa 2 – 3 hari tetapi bila kurang panas bisa sampai satu minggu atau lebih. Setelah kering kerupuk bisa disimpan untuk beberapa lama
- Pada saat hendak menggoreng kerupuk caranya sama dengan kemplang, terlebih dahulu dijemur lagi kira-kira setengah hari atau dipanaskan dengan briket selama 1 – 2 jam baru digoreng.
- Kerupuk yang dipanaskan dengan briket sebaiknya habis digoreng pada hari itu karena kerupuk yang sudah panas tersebut

- tidak tahan lama atau bermalam dan mudah hancur. Jadi bila pemanasan kerupuk dengan briket sebaiknya sebanyak yang akan digoreng pada waktu itu.
- Menggoreng kerupuk menggunakan 2 kualii minyak yakni satu kualii minyak dengan panas suam-suam kuku dan satu kualii lagi minyak yang benar-benar panas. Pertama-tama kerupuk dimasukkan dalam minyak panas suam-suam kuku lalu diaduk-aduk sampai tampak agak mekar, kemudian baru dipindahkan ke dalam minyak yang sangat panas sambil terus diaduk-aduk hingga mekar/mengembang semuanya
- Setelah kerupuk mekar semuanya baru diangkat dengan sendok berlobang-lobang dan dinginkan dalam keranjang berlobang-lobang agar minyaknya turun. Lakukan terus sampai semua kerupuk tersebut tergoreng.

#### **d) Cara Penyajian**

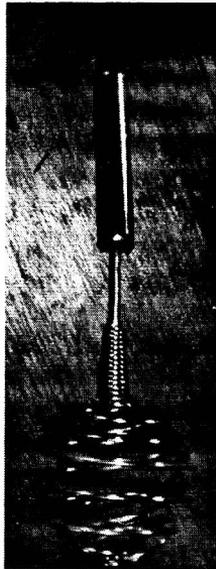
Kerupuk pada saat ini selain makan harian bagi masyarakat kota Palembang juga sebagai komoditi ekonomi. Artinya kerupuk sudah mempunyai nilai jual di pasar-pasar. Jadi kerupuk yang telah digoreng saat mau disajikan untuk kebutuhan sehari-hari di lingkungan keluarga boleh diletakan dalam piring atau di dalam toples. Sebaiknya diletakan dalam toples agar tidak masuk angin dan rasanya tetap gurih. Kalau kerupuk tersebut untuk dijual, pengemasannya saat ini sudah menggunakan plastik dengan berbagai ukuran sesuai dengan permintaan pasar.

**e) Pantangan**

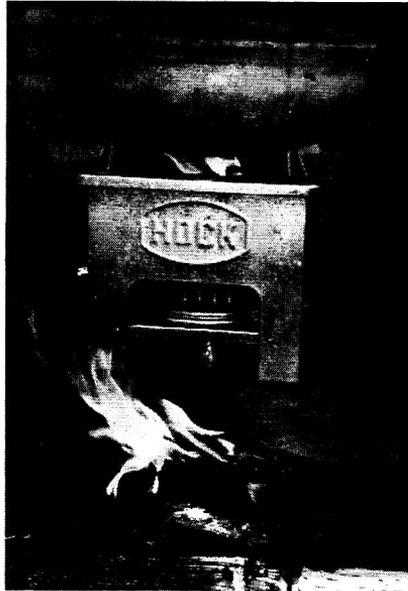
Selama proses pembuatan kerupuk tidak ada pantangan yang mesti dihindari yang berakibat kerupuk tidak jadi, hanya saja proses pembuatan kerupuk tersebut mesti menurut aturan yang sudah biasa dilakukan.

**f) Pelaksana Teknis**

Proses pembuatan kerupuk memerlukan beberapa orang tenaga, sekurang-kurangnya 4–6 orang karena pembuatan kerupuk melalui beberapa tahap yakni: mengaduk bahan, membentuk adonan atau mencetak, mengukus, menjemur, dan menggoreng serta mengemas bila untuk dipasarkan.

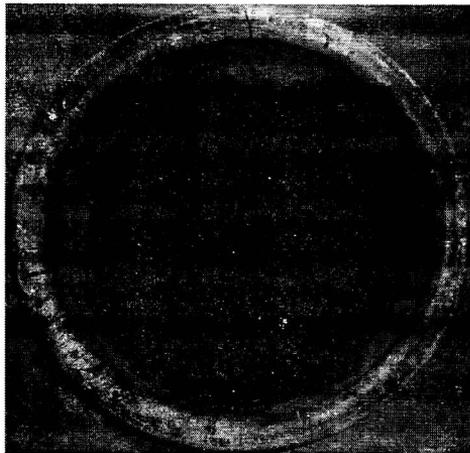


Gambar. 1  
Kocokan kue



Gambar.2

Alat untuk memanggang kue maksuba berupa kompor dan belanga



Gambar.3

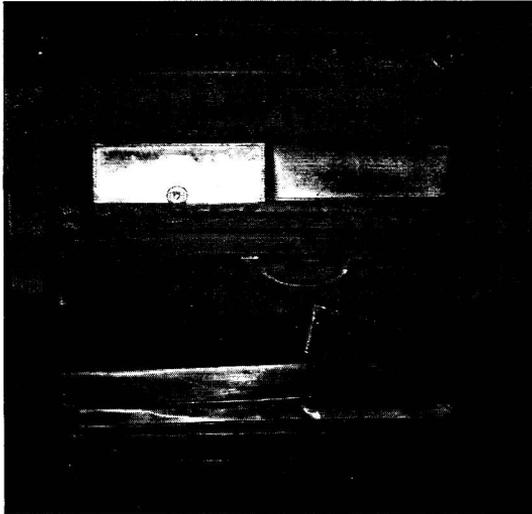
Belanga tempat memanggang kue maksuba



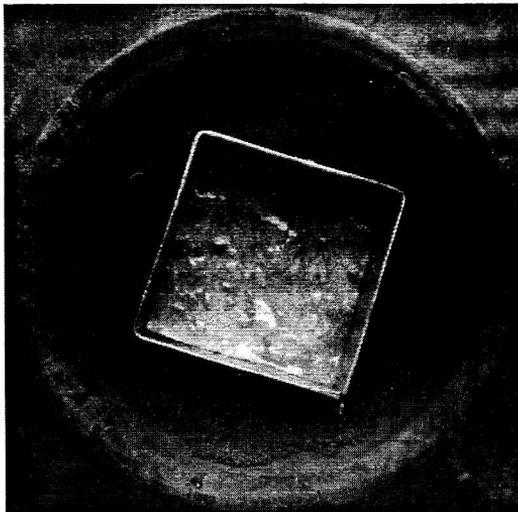
**Gambar.4**  
Arang, untuk memanggang kue maksuba bagian atas.



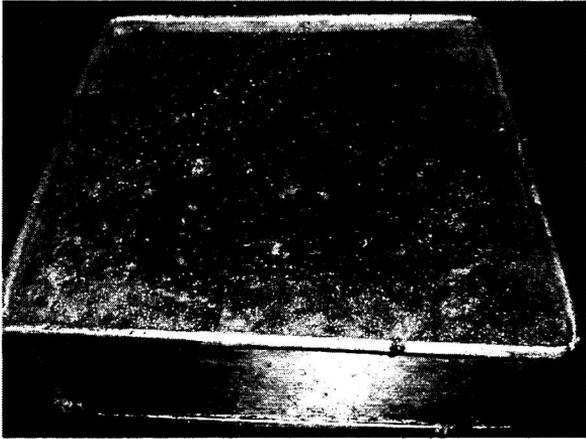
**Gambar.5**  
Oven, alat yang lebih modern, untuk memanggang kue maksuba.



Gambar.6  
Loyang untuk memasak kue maksuba



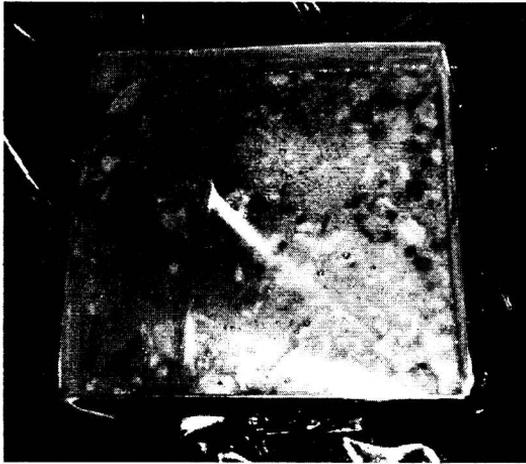
Gambar.7  
Kue maksuba yang sedang dipanggang selapis demi lapis



Gambar. 8  
Kue maksuba yang telah matang



Gambar. 9  
Membuat kue 8 jam



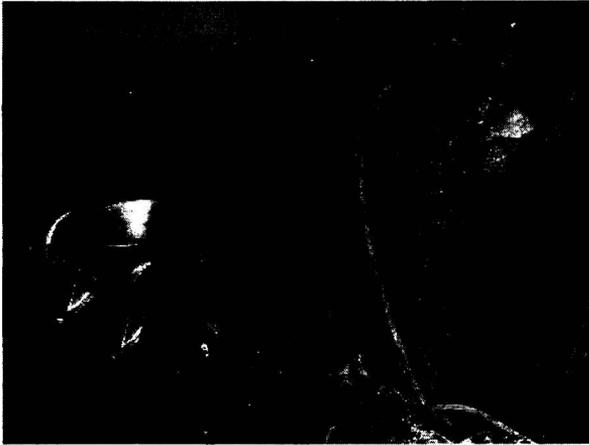
Gambar. 10

Kue 8 jam siap dikukus dengan ditutup plastik agar terhindar uap air



Gambar. 11

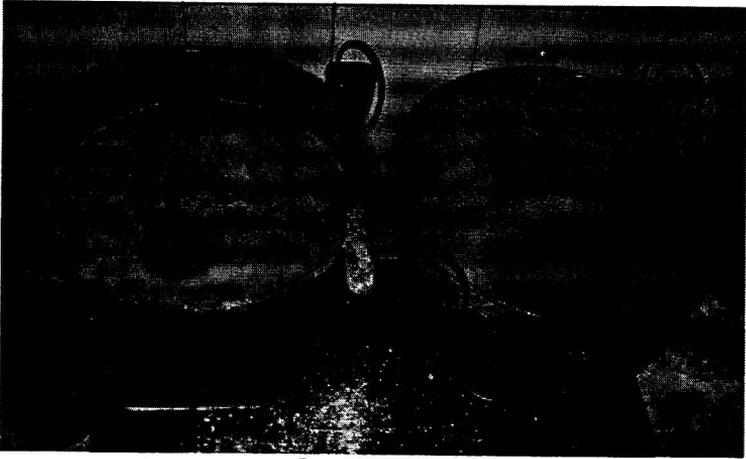
Dandang untuk mengukus kue 8 jam



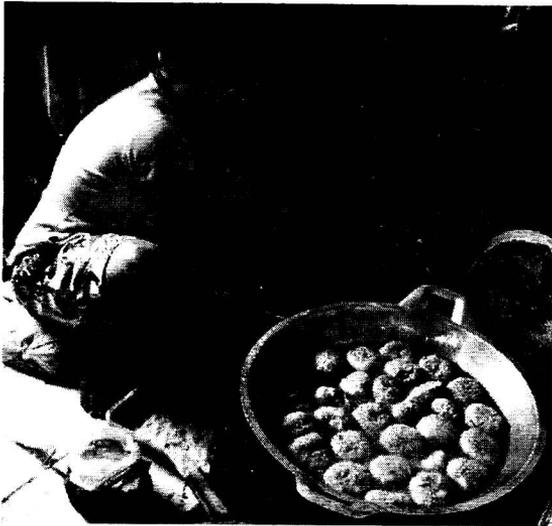
**Gambar. 12**  
**Mesin penggiling daging**



**Gambar. 13**  
**Pembuatan pempek**



Gambar. 14  
Panci untuk merebus pempek



Gambar . 15  
Menggoreng pempek



Gambar. 16  
Adonan pempek lenggang dalam *takir*, siap untuk dibakar



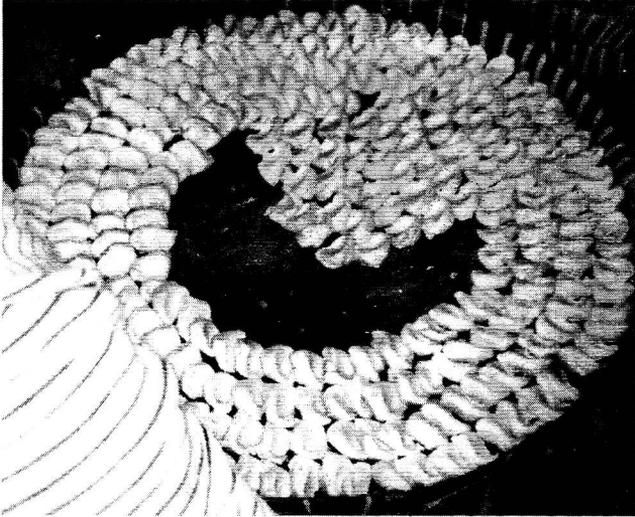
Gambar. 17  
Telur dalam *takir* untuk campuran



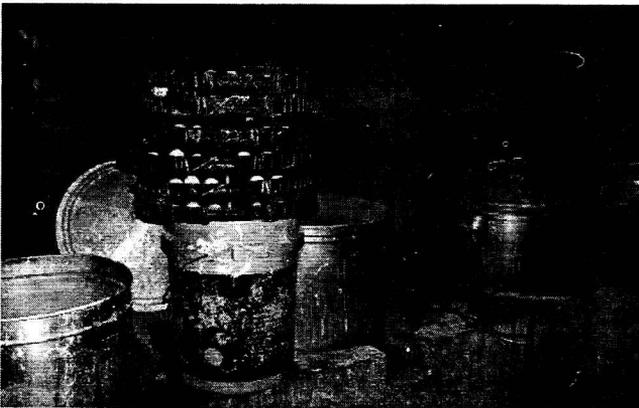
Gambar.18  
Pempek bakar



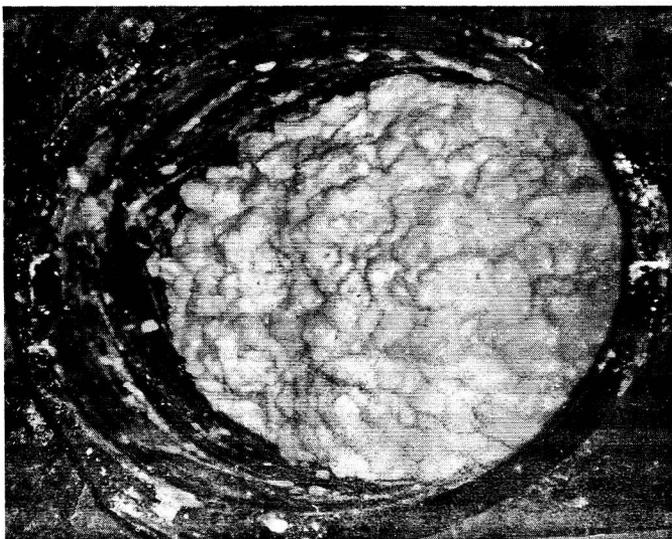
Gambar. 19  
Pempek lenggang dan pempek bakar sedang dibakar



Gambar. 20  
Tekwan setelah dikukus selanjutnya dijemur menjadi tekwan kering



Gambar. 21  
Alat untuk mengukus kemplang/kerupuk



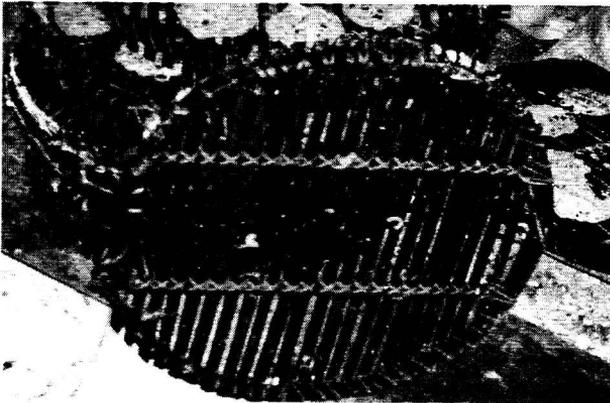
Gambar. 22  
Adonan kemplang/kerupuk



Gambar. 23  
Seorang ibu sedang membuat kemplang



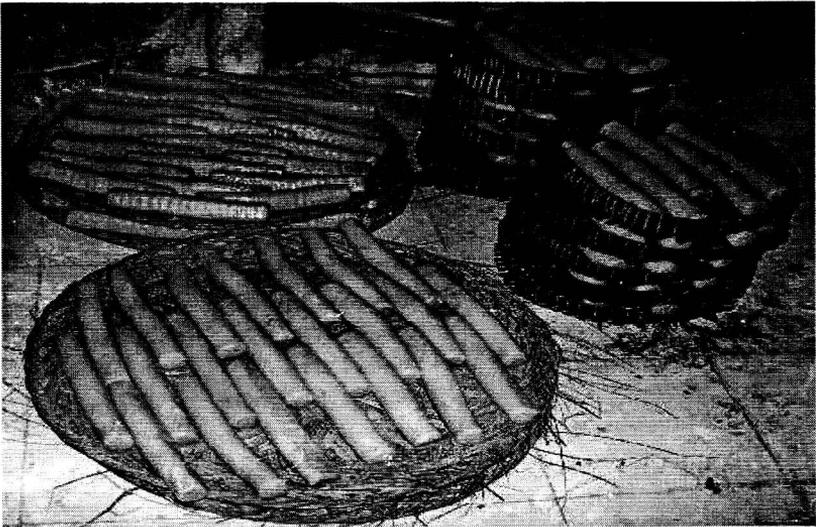
Gambar. 24  
Mencetak kerupuk



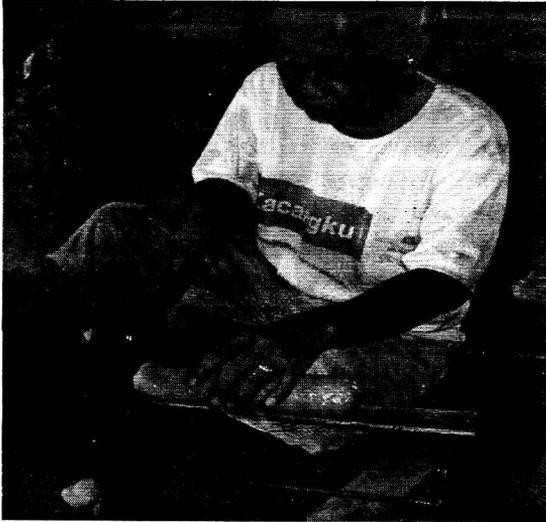
Gambar 25  
Anca untuk mengukus kemplang/kerupuk



Gambar. 26  
Kemplang yang sudah direbus direndam dalam air dingin



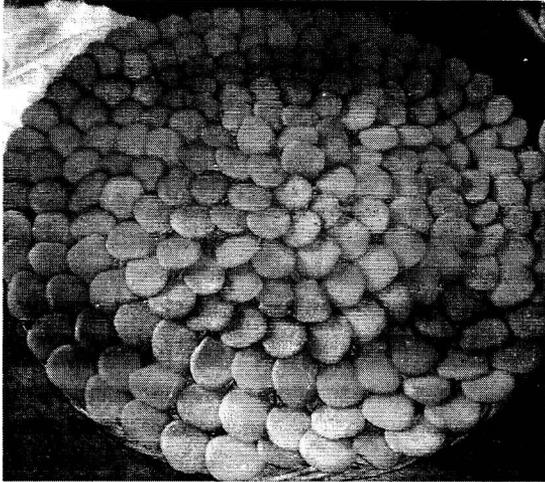
Gambar. 27  
Tampah berisi kemplang yang telah direbus/dikukus, siap untuk di jemur



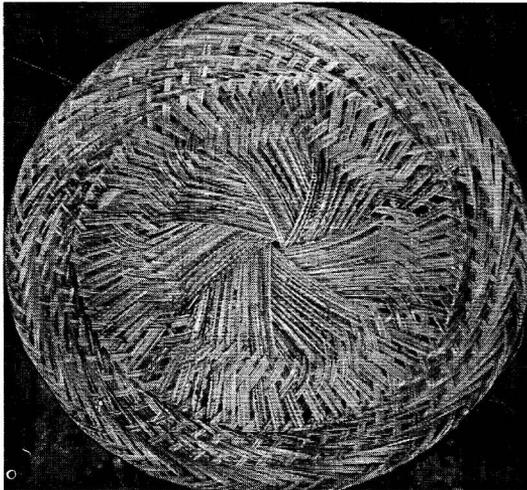
Gambar. 28  
Memotong kemplang dengan menggunakan peralatan khusus  
supaya ketebalannya sama



Gambar. 29  
Menyusun kemplang dalam tampah untuk dijemur



Gambar. 30  
Kerupuk Kemplang Siap Dijemur



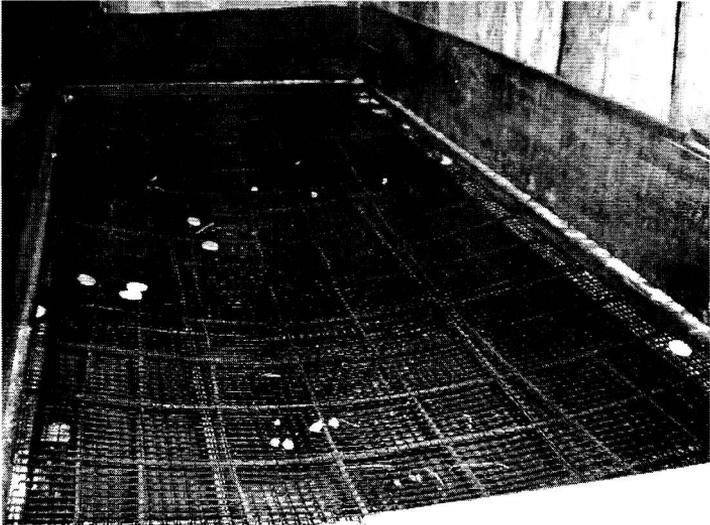
Gambar. 31  
Tampah tempat menjemur kemplang/kerupuk



Gambar. 32  
Atap rumah sebagai salah satu tempat strategis menjemur  
kemplang/kerupuk

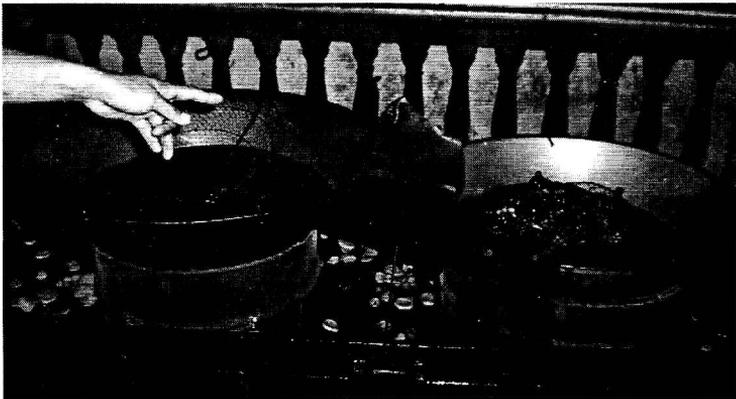


Gambar. 33  
Kemplang dijemur di atas atap rumah



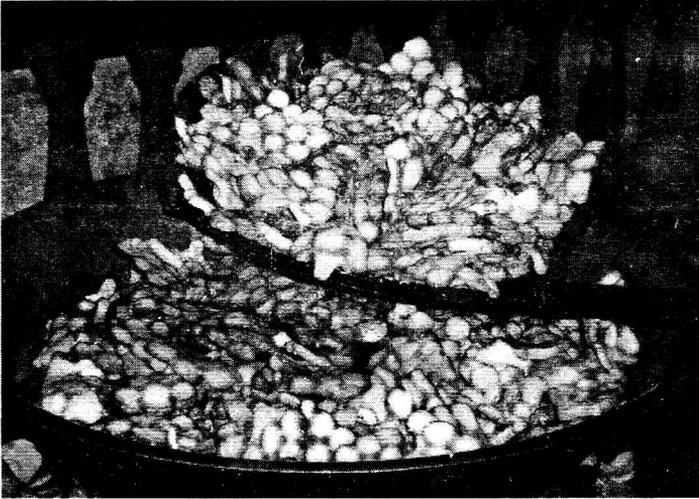
Gambar. 34

Alat untuk memanaskan kemplang/kerupuk yang akan digoreng sebagai pengganti sinar matahari

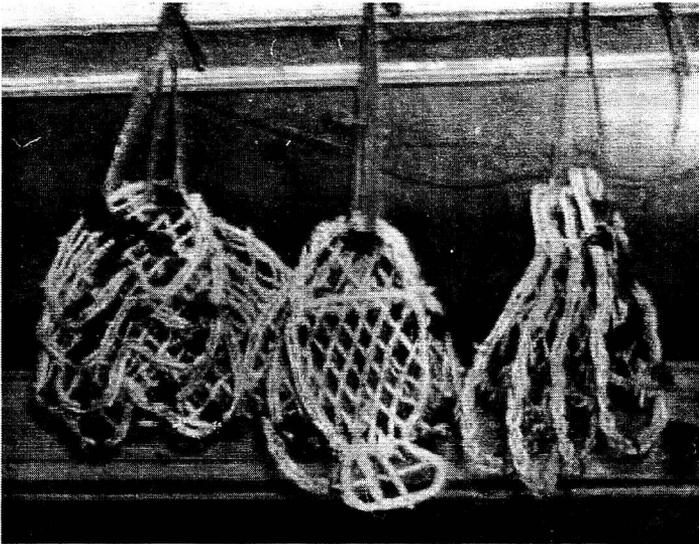


Gambar. 35

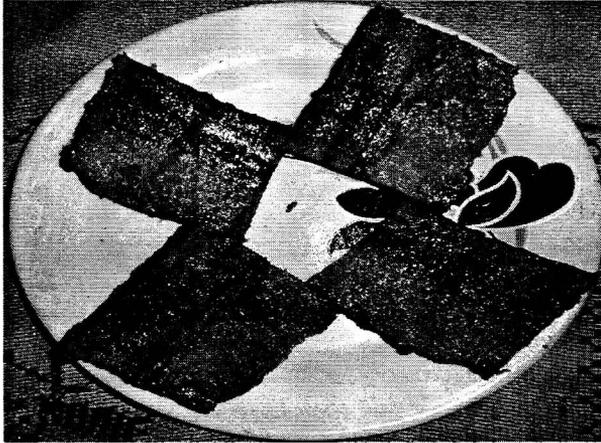
Alat penggorengan kemplang/kerupuk



Gambar. 36  
Krupuk yang sedang digoreng



Gambar. 37  
Krupuk untuk upacara adat



Gambar. 38  
Kue maksuba



Gambar. 39  
Aneka snack dalam *botekan*



Gambar. 40  
Pempek lenggang siap disantap



Gambar. 41  
Penjual meracik pempek berkuah atau tekwan untuk pembeli



Gambar. 42  
Para pelanggan asyik menikmati pempek Palembang



Gambar. 43  
Salah satu Restoran Pempek yang berada di Kota Palembang



Gambar. 44  
Sajian tekwan dan kue ringan lainnya pada salah satu  
acara kenduri di Palembang

## **BAB IV**

### **FUNGSI DAN NILAI BUDAYA**

#### **4.1 Fungsi Makanan Tradisional Palembang**

Masyarakat kota Palembang adalah salah satu masyarakat yang terkenal dengan makanan tradisionalnya yakni pempek, kemplang di samping makanan lainnya. Makanan tersebut merupakan warisan leluhur yang sampai saat ini tetap eksis dan bahkan sudah terkenal kemana-mana. Makanan itu awalnya hanya berfungsi sebagai makanan ringan atau makanan tambahan tetapi dalam perjalanan selanjutnya pembuatan makanan itu menjadi pekerjaan rutinitas sehari-hari.

Makanan dalam kehidupan sehari-hari merupakan kebutuhan pokok yang mesti dipenuhi. Makanan dalam arti luas mencakup segala sesuatu yang dimakan oleh manusia termasuk jenis minum-minuman. Makanan itu dapat dikelompokkan berdasarkan waktu penyajian yakni makanan sehari-hari, makanan dalam upacara adat dan makanan acara resmi lainnya. Masing-masing acara tersebut jenis makanan yang disajikan dapat pula dibedakan atas makanan padat berupa nasi beserta lauk pauk selengkapnya dan makanan ringan berupa kue-kue panganan lainnya.

Makanan sangat dibutuhkan oleh manusia, baik itu makanan padat maupun makanan ringan. Tak satu hari pun terlewatkan oleh manusia tanpa makanan, begitu pentingnya makanan itu oleh manusia. Jadi makanan mempunyai fungsi yang sangat vital bagi manusia. Makanan yang dimakan oleh manusia merupakan sumber tenaga yang dihasilkan tubuh yang selanjutnya digunakan untuk bermacam-macam aktivitas dalam upaya pemenuhan kebutuhan hidup sehari-hari. Tanpa makan manusia tidak bertenaga, lemas, lesu dan tidak bersemangat.

Awalnya makanan itu hanya sebagai kebutuhan pokok dalam keluarga, tetapi lama kelamaan makanan itu juga dibutuhkan oleh orang lain yang berada ditempat tersebut. Dengan adanya kedatangan orang lain disuatu tempat membuat masyarakat disekitarnya memanfaatkan makanan sebagai barang dagangan, dijual kepada pendatang tersebut. Ini menandakan bahwa fungsi makanan bagi setiap kelompok masyarakat tentu berbeda-beda baik makanan padat maupun makanan ringan. Makanan ringan masyarakat Palembang seperti pempek, kemplang, kue maksuba dan yang lainnya awalnya sebagai makan biasa dalam keluarga. Tetapi lama kelamaan makanan ringan tersebut juga disajikan pada acara upacara ritual adat daerah setempat dan yang lebih populer lagi sudah memasuki pasar. Jadi fungsi makanan ringan masyarakat Palembang (pempek, kemplang, kue maksuba dan yang lainnya) dapat dikelompokan atas 3 yakni :

- (1) berfungsi sebagai makanan biasa dalam keluarga,
- (2) berfungsi sebagai sajian dalam upacara adat dan
- (3) berfungsi sebagai komoditi ekonomi.

Ketiga fungsi tersebut secara bersamaan tetap berjalan sampai saat ini. Hal ini terlihat dari kebiasaan yang dilakukan oleh masyarakat. Hampir setiap hari masyarakat Palembang makan kemplang, pempek walaupun hanya sekedarnya. Kadang-kadang ada sebagian orang yang memakan pempek atau sejenisnya sebagai pengganti makan siang. Kemudian ada juga yang memakan pempek atau sejenisnya sebagai pengganti sarapan pagi.

Kondisi ini tim dapatkan selama melakukan penelitian di Kota Palembang. Dari hasil survey dapat dikatakan bahwa baik kemplang maupun pempek atau sejenisnya ada setiap hari. Khusus pempek atau sejenisnya seperti tekwan, lenggang, lenjer, kapal selam dan yang lainnya baru ada dijual sekitar jam 09.00 Wib ke atas karena proses pembuatannya

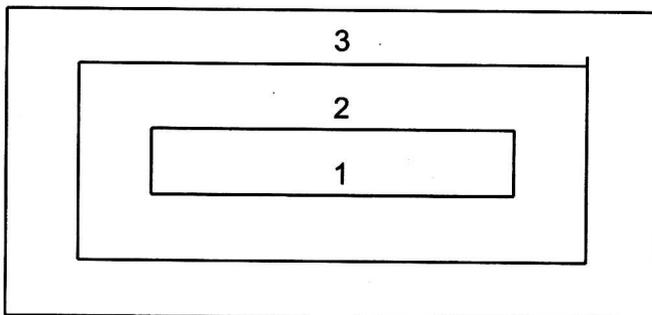
berlangsung pagi hari. Tetapi celimpungan biasanya sekitar jam 07.00 Wib sudah ada dijual di pasar atau ditempat-tempat tertentu. Celimpungan juga termasuk sejenis pempek tetapi kuahnya terbuat dari santan kelapa berwarna kuning dan biasanya untuk sarapan pagi. Sedangkan jenis pempek lainnya biasa dimakan orang sekitar jam 10.00 Wib hingga sore.

Makanan tersebut selain berfungsi sebagai makanan biasa dalam keluarga juga berfungsi sebagai sajian dalam upacara adat. Penyajian makanan itu termasuk hal yang tidak bisa ditinggalkan sekalipun bukan hal yang wajib. Tampaknya penyajian makan seperti tekwan, kue maksuba, kue 8 jam dan kemplang pada acara adat sudah dibiasakan oleh masyarakat Palembang sejak lama. Kemplang yang disajikan itu tidak seperti kemplang yang disajikan pada hari-hari biasa. Kemplang biasa berbentuk bulat padat sedangkan kemplang untuk sajian acara adat adalah kemplang yang dibuat berbentuk kembang, kipas dan sebagainya diberi warna dan berukuran besar. Kemplang ini lazim disebut dengan kerupuk karena proses pembuatannya seperti mi bergulung-gulung dengan menggunakan alat sangku sebagai cetakan.

Selain itu kue maksuba, juga berfungsi sebagai makanan hantaran terhadap anggota keluarga pada hari-hari tertentu seperti hari lebaran dan acara resmi lainnya. Kue maksuba sebagai tanda bakti penganten baru kepada mertua dan orang tua. Ada semacam keharusan memberi antaran ke mertua saat lebaran yakni kue maksuba dan sedapatnya kue tersebut adalah buatan sendiri. Yang lebih lagi pada acara meminang jenis kue tersebut termasuk kue yang paling utama diantara kue yang lainnya.

Cara penyajian makanan itu juga mempunyai aturan yang sudah menjadi kebiasaan bagi masyarakat Palembang. Kue maksuba, kue 8 jam rasanya yang begitu manis, maka untuk mengimbanginya selalu disajikan bersama pempek

(tekwan atau model) yang menonjolkan rasa gurih, kuahnya rasa asam, manis pedas. Makanan itu ditata dalam suatu ruangan, dimana nantinya tempat para tamu yang datang menghadiri perayaan. Kerupuk dan kue lainnya yang belum dipotong-potong diletakan dalam satu tempat khusus, lazim disebut dengan istilah *tunjung*. *Tunjung* diletakan dibagian tengah, disekelilingnya disusun botekan yang sudah berisi kue-kue dan bagian paling luar baru disusun tekwan. Tekwan disebut juga dengan makanan pinggir, mungkin karena letaknya yang paling pinggir dan langsung dihadapan pada tamu. *Tunjung* yang berisi makanan hanya sekedar diperlihatkan saja, sedangkan makanan yang disajikan kepada tamu adalah makanan yang sudah diletakkan dalam *botekan* dan tekwan. Untuk lebih jelasnya susunan makanan tersebut seperti pada skets dibawah ini:



Keterangan : 1. Tempat *tunjung* dan disertai dengan 2–3 orang anak gadis duduk ditempat tersebut yang kerjanya menyuruh para tamu untuk mencicipi makanan (tekwan) dan setelah itu memberikan satu botekan (berisi kue-kue) kepada tamu untuk dicicipi.

2. Hidangan botekan yang sudah berisi kue-kue, biasanya satu botekan terdiri dari 2 – 4 macam kue,
3. Hidangan tekwan dan yang paling dekat dengan duduk tamu .

Dari waktu ke waktu fungsi makanan itu semakin beragam, berawal sebagai makanan biasa dalam keluarga, sajian dalam upacara adat dan kini berfungsi pula sebagai komoditi ekonomi. Dapat dikatakan bahwa makanan seperti kemplang, pempek atau sejenisnya sudah menjadi cemilan yang banyak disukai orang Palembang khususnya dan orang daerah lain umumnya. Apalagi sekarang pempek sudah menjadi makanan khas Palembang yang selalu dicari-cari bagi orang yang berkunjung ke Palembang. Pempek Palembang sudah populer dimana-mana sehingga setiap orang yang datang ke Palembang pasti ingin mencoba makan pempek. Masalah rasa suka atau tidak suka masalah belakangan yang jelas dicoba dulu. Bagi lidah orang Padang yang sudah terbiasa dengan rasa pedas tentu akan terasa aneh dan kurang enak. Tetapi bagi lidah orang Jawa dan daerah lainnya yang biasa makan rasa manis-manis pedas pasti mengatakan enak karena kuah pempek itu rasanya asam,manis-manis pedas.

Ketika kemplang, pempek atau sejenisnya telah menjadi barang dagangan membawa dampak positif bagi masyarakat. Usaha kemplang dan pempek sudah memberi lapangan pekerjaan bagi sebagian kecil masyarakat kota Palembang di samping pekerjaan lainnya. Usaha kemplang dan pempek walaupun masih bersifat industri rumah tangga tetapi sudah bertahan lama seperti yang diungkapkan oleh Ibu Dani bahwa : *usaha kemplang dan pempek yang ia lanjutkan itu adalah warisan dari orang tuanya, sedangkan yang dilanjutkan oleh orang tuanya berasal dari orang tuanya pula. Artinya keturunan mereka sejak dari kakek hingga orang*

*tuanya sampai kepada dia membuat sekali gus menjual kemplang dan pempek (wawancara : tanggal 7 April 2008).*

Dilihat dari kondisi pasar dan rutinitas ditempat-tempat pembuatan kemplang dan pempek tidak mengalami hambatan baik dari adanya pengaruh kenaikan harga bahan-bahan pokok, krisis ekonomi maupun hal lainnya. Ini ditandai dari adanya setiap hari jenis-jenis makanan tersebut dijual dipasar-pasar atau ditempat-tempat tertentu. Sulitnya mendapatkan bahan-bahan atau naiknya harga bahan-bahan pokok tersebut tidak menjadi hambatan berproduksinya industri makanan tersebut.

Usaha kemplang dan pempek walaupun masih berskala kecil (home industri) tetapi tetap memproduksi setiap hari. Mungkin setiap harinya ada penurunan jumlah produksi, yang biasa membuat 40 kg sehari menjadi 30 – 35 kg karena adanya krisis ekonomi. Disaat adanya krisis ekonomi memang ada sedikit pengaruhnya yakni turunnya jumlah penjualan tetapi tidak begitu menjolok (wawancara dengan ibu Dani tanggal 7 April 2008) Ibu Dani adalah salah seorang pengusaha kemplang dan pempek yang termasuk sukses. Nama usahanya adalah “Mangdin”, menjual bermacam-macam pempek dan kemplang. Pempek “Mangdin” saat penelitian ini dilakukan sudah mempekerjakan orang sebanyak lebih kurang 30 orang pekerja mulai dari untuk membersihkan ikan sekaligus menggiling ikan, membuat pempek, kemplang sampai menggorengnya dan terakhir mengemas kemplang dalam plastik dengan berbagai ukuran serta beberapa orang pekerja yang melayani pembeli.

Di tempat “Mangdin” setiap harinya tersedia bermacam-macam pempek (pempek lenjer besar dan kecil, pempek telur besar dan kecil, pempek kulit, pempek pastel, pempek tahu, adaan, tekwan dan model) dan kemplang baik yang digoreng maupun yang dibakar dengan berbagai ukuran yang siap untuk dimakan. Selain itu juga tersedia kemplang

dan kerupuk yang belum digoreng, sudah dikemas dalam berbagai ukuran. Dilihat dari segi bentuk kemplang dan kerupuk berbeda, Yang dinamakan kemplang bentuknya bulat kecil, bulat besar dan oval ada yang digoreng dan ada yang dibakar. Sedangkan yang namanya kerupuk hanya ada yang digoreng bentuknya seperti mi bergulung-gulung. Baik kemplang maupun kerupuk ada tiga jenis utama yaitu kemplang atau kerupuk ikan gabus, ikan tenggiri dan ikan balido.

Khusus untuk kemplang ada perbedaan rasa yakni ada yang disebut dengan istilah "super" ini berarti bahwa rasa ikannya sangat terasa sehingga gurih dan enak. Sedangkan yang biasa rasa ikannya kurang terasa tetapi tetap gurih dan enak juga. Kemplang "super" perbandingan bahan tepung dan ikan berbanding 1 : 2, sedangkan kemplang biasa perbandingan bahan tepung dan ikan 1 : 1. Kemudian ada juga perbedaan ikan yakni kemplang "super" biasanya ikan *balido* sedangkan kemplang biasa ikan tenggiri atau ikan gabus. Adanya perbedaan rasa itu tentu berbeda pula harganya. Pada saat penelitian ini dilakukan kemplang "super" harganya berkisar antara Rp. 40.000,- s.d Rp. 60.000/kg, sedangkan yang biasa hanya Rp. 30.000,-/kg.

Harga setiap jenis makanan kemplang dan pempek disetiap kedai berbeda-beda. Apalagi sekarang pusat penjualan makanan pempek dan kemplang sudah ada yang dikelola secara profesional yakni mempunyai tempat khusus (toko) dengan fasilitas yang memadai seperti Candy, Noni, Pak Raden, Mangdin, Sudi Mampir dan banyak lagi yang lainnya. Tempat penjualan makanan seperti yang disebutkan itu kadang-kadang makanannya berasal dari pembuat makanan lain dan ada juga langsung mereka yang membuatnya, artinya mereka pembuat makanan sekaligus penjualnya. Masing-masing tempat penjualan makanan tersebut mempunyai spesifikasi makanan yang dijual seperti

Pak Raden terkenal dengan pempeknya yang enak, Sudi Mampir terkenal dengan pempek lenggang yang enak, Candy namanya sudah melangit di Palembang menjual bermacam-macam pempek, kemplang dan kerupuk dengan kemasan yang menarik untuk dibawa sebagai oleh-oleh, demikian juga dengan Pempek Mangdin, Noni dan yang lainnya. Di tempat itu juga bisa langsung dinikmati makanan-makanan tersebut. Jadi tempat itu tidak hanya tersedia makanan untuk oleh-oleh melainkan juga untuk langsung dinikmati. Di kedai-kedai tersebut cara menyajikan pempek adalah setiap jenis pempek dimasukan dalam satu piring, lalu kuahnya diletakan dalam piring kecil. Ada dua cara memakan pempek yaitu (1) disajikan dengan kuah mengguyur dan (2) dicocolkan/dicelupkan pada kuah.

Tempat penjualan makanan pempek dan kemplang selain yang disebutkan di atas, di pasar-pasar pun banyak. Hampir disetiap pasar dan tempat-tempat tertentu terdapat orang menjual kemplang, kerupuk dan pempek. Pasar Cinde adalah salah satu pasar yang terletak ditengah kota, di pasar tersebut banyak terdapat orang menjual bermacam-macam kemplang, kerupuk dan pempek. Di pasar Cinde harga makanan tersebut lebih murah sedikit dibandingkan di toko-toko seperti tersebut di atas. Hal ini mungkin ada juga kaitannya dengan biaya operasional yang dikeluarkan penjual makanan. Penjualan yang sudah menempati toko biayanya lebih besar yakni sewa toko, gaji para pelayan, pajak dan sebagainya. Sedangkan sewa kios di dalam pasar lebih murah dari toko dan lain sebagainya yang lebih murah.

Semenjak pempek, kemplang, kerupuk dan celimpungan menjadi barang dagangan, masyarakat umum tidak susah lagi membuat makanan tersebut untuk acara-acara tertentu. Makanan itu ada dijual setiap hari, berbeda halnya dengan kue maksuba dan kue 8 jam. Kue maksuba dan kue 8 jam walaupun sudah termasuk barang dagangan

tetapi belum diproduksi secara rutin setiap harinya. Kue itu memang tahan lama biasa sampai 1 minggu bila disimpan dalam lemari es, tetapi pengelola kue tersebut belum mau berspekulasi membuat kue tersebut tanpa adanya pesanan. Kue tersebut baru banyak pesanan menjelang hari lebaran, untuk pesta maupun untuk oleh-oleh yang akan dikirimkan buat anggota keluarga yang berada di daerah lain seperti Jakarta, Bandung dan sebagainya (wawancara dengan Ibu Nona Ayu tanggal, 8 April 2008)

Kue maksuba maupun kue 8 jam adalah makanan khas masyarakat Palembang, yang disajikan pada hari-hari istimewa seperti merayakan hari raya Idul Fitri, menanti kedatangan tamu, makanan antaran untuk mertua, anggota keluarga lainnya. Pada hari raya Idul Fitri boleh dikatakan setiap rumah tangga orang Palembang tersedia kue maksuba atau kue 8 jam di samping makanan lainnya, baik mereka buat sendiri maupun dipesan pada orang lain. Jadi pada hari menjelang lebaran pengelola kue maksuba banyak mendapat pesanan dari masyarakat seperti yang diungkapkan oleh Ibu Nona Ayu bahwasanya dia pernah mendapat pesanan lebih dari 100 buah kue maksuba. Begitu banyaknya pesanan sehingga dia membuat alat pemanggang kue khusus (oven) yang bisa memanggang kue sampai 6 wadah sekali jalan. Dalam satu hari ibu Nona Ayu bisa membuat kue sebanyak 20–30 buah.

## **4.2 Nilai Budaya**

Pengungkapan nilai budaya yang terkandung pada makanan tradisional Palembang diawali dari makna kata tersebut. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia Nilai Budaya adalah “Konsep abstrak mengenai masalah dasar yang sangat penting dan bernilai di kehidupan manusia”. Berdasarkan pada definisi tersebut dapat dikatakan bahwa makanan tradisional (saat ini sudah menjadi makanan khas)

Palembang merupakan sesuatu yang sangat bernilai bagi masyarakat Palembang. Makanan adalah hasil karya manusia yang diperoleh melalui proses belajar. Makanan tersebut adalah bagian dari adat istiadat yang mereka agungkan sampai saat ini. Setiap acara adat dan acara resmi lainnya makanan itu menjadi bagian terpenting untuk disajikan di samping makanan lainnya. Bagaimana pun sulitnya baik dalam proses pembuatan maupun perolehan bahan-bahannya karena harga yang cukup mahal namun makanan tersebut tetap menyertai setiap acara yang berlangsung. Selain itu makanan tradisional yang dahulunya sebagai makanan sehari-hari dalam keluarga dan pada acara upacara adat sekarang sudah menjadi komoditi ekonomi mempunyai nilai jual sekaligus sebagai mata pencaharian penduduk.

Keberadaan makanan tradisional Palembang khususnya "pempek dan kemplang" setiap hari ada dijual kota Palembang, sedangkan makanan tradisional kue 8 jam dan kue maksuba hanya dijual menjelang lebaran dan untuk acara adat. Setiap acara "perayaan" adat budaya di kota Palembang disajikan makanan khas berupa kue maksuba, kue 8 jam, kerupuk dan pempek (tekwan). Pada kesempatan itu kita temukan keteraturan susunan makanan mengelilingi ruang rumah dan tegur sapa penyaji makanan yang membuat suasana sangat menyenangkan. Ini merupakan sebuah ungkapan nilai-nilai masyarakat yang tinggi. Di samping itu makanan tersebut mengandung filosofi yang dijunjung tinggi oleh masyarakat Palembang. Pada proses pembuatan makanan sampai ke cara penyajiannya terkandung banyak filosofi salah satunya penyajian pada acara "perayaan". Yang dimaksud dengan "perayaan" adalah acara khusus sehari setelah acara "mungga" (pesta perkawinan) yang dihadiri oleh kaum ibu-ibu. Sekarang ini acara "perayaan" itu jatuhnya pada hari Senen karena pada hari Minggu dilangsungkan acara "mungga" (pesta). Pada acara tersebut disajikan makanan berupa makanan pinggiran (tekwan) dan makanan ringan

berupa kue-kue yang ditata dalam piring kecil (*botekan*). Ditengah-tengah hidangan itu duduk beberapa orang anak gadis untuk memberikan *botekan* kepada ibu-ibu yang hadir. Pemberian *botekan* setelah ibu-ibu tersebut memakan tekwan yang telah tersedia sebelumnya. Tata cara pemberian *botekan* oleh anak gadis tersebut, penampilan, gerak gerik, tegur sapaanya menjadi penilaian bagi ibu-ibu yang hadir, yang ujung-ujungnya mengarah pada perjodohan anak gadis tersebut. Penampilan sang gadis yang sangat bersimpati dan berkesan baik oleh ibu-ibu yang hadir itu menjadi pilihan utama untuk dia dijadikan menantu, adik ipar dan sebagainya. Jadi secara garis besar filosofinya adalah terutama anak gadis hendaklah selalu menjaga etika, sopan santun dan ramah tamah terhadap semua orang.

Makanan merupakan salah satu wujud kebudayaan dan berkaitan dengan nilai-nilai sehingga mempunyai arti penting bagi masyarakat pendukungnya. Arti penting tersebut tampak dalam kenyataan bahwa melalui rangkaian proses pembuatan makanan, bahan-bahan dan peralatan yang digunakan dapat diperkenalkan nilai-nilai luhur bangsa serta mengungkapkan makna simbolik yang terkandung di dalamnya. Menurut Tylor, yang dimaksud dengan kebudayaan adalah keseluruhan yang kompleks yang didalamnya terkandung ilmu pengetahuan, kepercayaan, kesenian, moral, hukum, adat istiadat dan kemampuan yang lain serta kebiasaan yang didapat oleh manusia sebagai anggota masyarakat (dalam Ernatip 2001:48). Sedangkan Koentjaraningrat (*ibid*:48) merumuskan kebudayaan adalah keseluruhan sistem gagasan, tindakan dan hasil karya manusia dalam rangka kehidupan masyarakat yang dijadikan milik dari manusia dengan belajar.

Dari definisi tersebut jelas bahwa makanan adalah hasil karya manusia yang diperoleh melalui belajar dan menjadi milik masyarakat yang bersangkutan. Kemudian

makanan itu menjadi bagian dari adat istiadat, penyajian makanan tertentu dalam rangkaian upacara adat sangat dipentingkan. Boleh dikatakan tanpa menyajikan makanan tersebut maka pelaksanaan upacara adat terasa janggal dan kurang sempurna. Demikian halnya dengan makanan tradisional Palembang, seperti pempek, kemplang, kue maksuba dan kue 8 jam mengandung nilai-nilai yang sangat berharga bagi masyarakat dan tetap dipertahankan hingga saat ini. Keseriusan masyarakat melestarikan makanan-makanan tersebut akhirnya makanan itu menjadi *trade mark* kota Palembang khususnya dan Sumatera Selatan secara keseluruhan. Hal ini diperkuat dari hasil pembelajaran dari berbagai literatur bahwa makanan tersebut hanya milik orang Palembang.

Dalam proses pembuatan makanan banyak ditemukan nilai-nilai yang sangat berharga dan dapat dijadikan sebagai contoh bagi semua orang. Nilai-nilai tersebut banyak bersifat tuntunan/panutan, ajaran yang mudah diserap oleh semua orang. Nilai-nilai itu tertuang dari proses awal pembuatan hingga siap saji, dan nilai-nilai itu masih relevan dengan kondisi pada saat ini. Artinya nilai budaya hanya dapat diungkapkan melalui telaahan terhadap unsur-unsur yang nampak atau menggejala. Jadi nilai-nilai budaya yang terdapat pada makanan dapat diungkapkan melalui aktivitas manusia dalam proses pembuatan makanan, pemilihan bahan-bahan dan peralatan yang digunakan. Berikut ini diuraikan nilai-nilai budaya yang terkandung dalam proses pembuatan makanan tradisional Palembang seperti yang telah dideskripsikan antara lain:

### **1. Nilai Kesabaran**

Nilai kesabaran sangat diperlukan dalam pembuatan makanan tradisional Palembang. Secara umum semua jenis makanan yang telah dideskripsikan di atas memerlukan kesabaran dalam proses pembuatannya. Semua jenis

makanan itu memerlukan proses pembuatan yang cukup lama baru bisa dinikmati. Sekalipun demikian makanan tersebut menjadi pilihan utama untuk disajikan dalam berbagai acara baik acara santai maupun acara resmi. Makanan itu umumnya termasuk makanan ringan tetapi nilai gizi yang dikandungnya cukup tinggi.

Nilai kesabaran yang tersirat pada proses pembuatan makanan itu yang sangat menonjol pada pembuatan kue maksuba dan kue 8 jam di samping pempek dan kemplang. Kue maksuba kerumitannya pada saat membakar kue yang mesti dilakukan selapis demi selapis. dan mesti dijaga terus, apinya mesti dikontrol terus sambil dikipas-kipas. Bila arang pembakar kue tidak merata maka kue yang dihasilkan kurang bagus, jadi posisi arang mesti terus diratakan agar hasilnya bagus. Membakar kue ini mesti sabar menunggu matangnya setiap laipsan, satu lapisan itu lebih kurang  $\frac{1}{2}$  gelas adonan atau kira-kira 0,2 mili tebal kue kalau menggunakan loyang ukuran 20 x 20 cm. Sedangkan untuk satu adonan bisa mencapai 8 - 10 lapis kue dan lapisan ini kelihatan saat kue dipotong-potong. Sampai saat ini sebagian besar masyarakat masih menggunakan cara manual memanggang kue maksuba yakni menggunakan arang, kecuali bagi pengelola kue maksuba yakni sudah menggunakan oven khusus. Jadi proses pembuatan kue maksuba perlu ketelatenan dan disitulah keistimewaan yang membuat kue maksuba menjadi makanan kehormatan masyarakat Palembang.

Lain lagi halnya kue 8 jam yang proses pengukusannya sangat lama yakni selama 8 jam. Selama proses pengukusan itu bisa ditinggalkan artinya bisa melakukan pekerjaan lain sambil sekali-kali mengontrol air pengukus kue tersebut. Air dalam kukusan jangan sampai kering dan apinya tetap menyala rata selama 8 jam. Mengukus kue itu jangan kurang dari 8 jam, menurut informan yang ditemui Ibu Nyi Mas Asia (salah s eorang pembuat kue

maksuda dan kue 8 jam) bila mengukus kue itu kurang dari 8 jam hasilnya kurang bagus dan adakalanya bagian tengah kue belum matang dan lembek. Kue yang betul-betul sudah matang bila ditekan-tekan permukaannya terasa padat dan tidak lengket ditangan.

Berbeda halnya dengan pembuatan pempek dan kemplang, kerumitan membuat pempek (terutama pempek telur) terletak pada membentuk adonan pempek yang berisi telur, pada bagian tepinya harus rapat agar air telur tidak meleleh keluar. Sedangkan pada kemplang kerumitannya saat menggoreng yang menggunakan dua wajan minyak, yang satu tidak terlalu panas dan yang satu lagi sangat panas. Selain itu sebelum kemplang digoreng terlebih dahulu dijemur lebih kurang  $\frac{1}{2}$  hari atau dipanaskan dengan briket lebih kurang selama 2 jam. Bila dipanaskan dengan briket mesti habis tergoreng semuanya kalau tidak yang sisanya bisa hancur.

Melihat proses pembuatan makan itu tampaknya dibutuhkan kesabaran karena dalam pembuatannya banyak mengalami kesulitan yang mau tak mau mesti dilalui. Melalui aktivitas tersebut secara tidak langsung sudah membentuk karakter orang untuk memiliki rasa sabar didalam dirinya. Tanpa disengaja kesabaran itu tertanam dalam diri karena bila tidak sabar maka makanan tersebut tidak jadi dengan sempurna dan berarti mubazir karena harga bahan-bahannya cukup mahal. Oleh karena pembuatan makanan itu banyak menuntut kesabaran, maka tidak heran pada saat penelitian ini dilakukan ditemukan para pembuat makanan itu umumnya adalah kaum wanita. Biasanya kaum wanita mempunyai tingkat kesabaran lebih tinggi dari kaum laki-laki. Kesabaran kaum wanita sudah terbentuk dari dalam keluarga. Semenjak kecil para kaum wanita sudah mulai dilatih untuk melakukan pekerjaan yang ringan seperti mencuci piring, menyapu dan pekerjaan lainnya. Pekerjaan tersebut walaupun ringan tetapi

menuntut kesabaran dan tidak bisa dilakukan tergesa-gesa. Bila tidak dilakukan dengan hati-hati maka bisa terjadi hal-hal yang tidak diinginkan seperti ketika mencuci piring berbenturan satu sama lainnya piring bisa retak atau pecah dan begitu seterusnya terhadap yang lainnya. Jenis pekerjaan yang ditangani itu sesuai dengan usia dan semakin beranjak usia semakin berat pula pekerjaan yang dikerjakannya. Secara umum pekerjaan yang lazim dikerjakan oleh kaum wanita kebanyakan pekerjaan yang halus-halus dan memerlukan kesabaran seperti pekerjaan rumah tangga. Keadaan seperti ini bermula dari dalam keluarga seperti yang dilakukan oleh para orang tua terdahulu sudah mulai memberi beban kerja kepada anak-anaknya sejak usia dini. Untuk anak laki-laki diberi pekerjaan di luar rumah seperti gembala, mencari rumput makanan ternak dan sebagainya. Sedangkan untuk anak perempuan diberi pekerjaan di dalam rumah seperti memasak, membersihkan rumah dan sebagainya.

Tingkat kesabaran yang dimiliki oleh setiap orang berbeda-beda sesuai dengan kebiasaan yang dilakukan dilingkungannya. Suatu pekerjaan yang sudah menjadi rutinitasnya sehari-hari tentunya membuat seseorang terbiasa dengan hal tersebut dan sangat janggal pada hal-hal yang jarang dilakukannya walaupun sangat ringan. Kedekatan seseorang terhadap suatu aktivitas yang orang lain menganggapnya berat atau sulit tetapi baginya biasa saja dan sangat mudah mengerjakannya. Jadi sesuatu itu menjadi bisa dan akrab karena sudah biasa. Hal inilah yang dilakukan oleh para kaum wanita pembuat makanan di kota Palembang, khususnya di Sebarang Ulu I Palembang.

## **2. Nilai Kejujuran**

Nilai kejujuran sangat diutamakan dalam segala hal termasuk dalam membuat makanan. Dalam proses pembuatan makanan tradisional Palembang takaran bahan-bahan yang dibutuhkan dalam setiap adonan dan proses

pematangan mesti dilakukan menurut ketentuan yang sudah lazim dilakukan. Bila terjadi penyimpangan dari hal yang biasa misalnya takaran bahan yang kurang seimbang maka rasanya kurang enak atau tidak pas. Demikian juga bila proses pematangannya tidak menurut ketentuan yang biasa dilakukan maka hasilnya tidak memuaskan seperti pada bagian dalam kue tidak matang, adanya lobang-lobang kecil pada permukaan kemplang yang sudah digoreng karena adonannya kurang padat dan sebagainya. Oleh sebab itu kejujuran dalam proses pembuatan makanan itu sangat menentukan mutu makanan yang dihasilkan.

Masalah kejujuran dalam pembuatan makanan mesti tetap terjaga terus apalagi saat ini makanan sudah menjadi sumber penghasilan bagi masyarakat. Hal ini terlihat pada masyarakat di Serang Ulu I Palembang yang sampai saat ini menekuni usaha pembuatan pempek dan kemplang di samping makanan lainnya. Oleh sebab mereka tetap menjaga mutu terutama dalam hal rasa makanan itu, maka mereka tetap eksis sampai saat ini. Aktivitas membuat pempek dan kemplang berlangsung setiap hari baik untuk dijual ditempat sendiri maupun untuk dimasukkan ke kedai atau toko-toko yang ada di tempat lain.

### **3. Nilai Sosial**

Nilai sosial adalah nilai-nilai yang berkaitan dengan kehidupan bermasyarakat. Kaitannya dengan makanan dalam kajian ini adalah solidaritas yang terbentuk diantara masyarakat baik sebagai pemilik usaha makanan maupun pekerja pembuat makanan dan sesama pengusaha makanan. Makanan pempek dan kemplang sudah termasuk jenis makanan yang diproduksi setiap hari. Makanan ini sudah dikenal diberbagai daerah termasuk di luar Sumatera Selatan sehingga makanan ini sebagai ciri khas dari Kota Palembang yang dijadikan sebagai oleh-oleh bagi orang yang pulang dari kota Palembang. Oleh sebab itu pembuatan pempek dan

kemplang sudah diusahakan secara besar dengan melibatkan beberapa orang tenaga, salah satu contohnya adalah "Mangdin" Di sini terdapat lebih kurang 30 orang pekerja pembuat pempek dan kemplang. Industri rumah tangga itu telah mampu mempekerjakan orang sebanyak lebih kurang 30 orang. Ini berarti telah turut membantu masyarakat disekitarnya dalam memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari.

Dengan adanya usaha tersebut secara tidak langsung telah memberi kehidupan kepada orang lain dalam arti mempekerjakan seseorang dengan imbalan yang sepiantasnya. Selain itu juga menghindarkan seseorang dari perbuatan tercela. Hubungan sosial yang terbentuk dalam masyarakat setempat terjalin dengan erat saling tolong menolong dan sama-sama mendapatkan keuntungan. Hubungan sesama pekerja baik dalam satu kelompok maupun dengan kelompok lainnya terjalin dengan baik, mereka sama-sama bekerja dengan tetap menjaga mutu makanan yang dihasilkannya. Demikian juga hubungan antara sesama pengelola makanan yang walaupun tempatnya berdampingan, mereka tetap rukun dan damai. Persaingan menarik pembeli tentunya tetap ada tetapi tidak dalam koridor yang tercela artinya tidak saling menjatuhkan. mereka. Begitu juga hubungan antara pengelola makanan A dengan para pekerja pengelola makanan B hubungannya cukup baik. Ini ditandai bahwa adanya saling menggunakan atau meminjam tenaga bila sewaktu-waktu mendapat pesanan banyak. Perlakuan sesama pengelola makanan terhadap masing-masing pekerjanya sama, sehingga antara pekerja itu merasa sama, tidak ada rasa cemburu dan tetap bekerja dengan semangat. Hal utama yang dijaga oleh sesama pengelola makanan adalah hak para pekerja yang mencakup upah yang seimbang dengan beban kerja, jam kerja yang sepiantasnya dan lain sebagainya.

Dari hasil penelitian yang dilakukan di Seberang Ulu I Palembang boleh dikatakan penduduknya membuat kemplang baik dalam skala besar maupun kecil. Maksudnya ada yang sudah memakai tenaga kerja orang lain dan ada juga yang hanya dilakukan oleh keluarga yang bersangkutan saja. Ini berarti bahwa pembuatan kemplang sudah menjadi rutinitas sehari-hari masyarakat di sana. Selain kemplang dan pempek ada juga yang membuat kue maksuba dan kue 8 jam bila ada pesanan, jadi para ibu-ibu di sana umumnya pembuat makanan. Untuk kue maksuba dan kue 8 jam yang paling banyak pesanan menjelang lebaran Idul Fitri (wawancara dengan Ibu Nyi Mas Asia, tanggal 8 April 2008).

#### **4. Nilai Kesehatan**

Makanan tradisional Palembang berbeda dengan makanan tradisional daerah lainnya. Makanan tradisional Palembang umumnya terbuat dari bahan-bahan yang bergizi seperti ikan, telur, susu, mentega dan lainnya. Bahan-bahan tersebut dilihat dari sisi ilmu kesehatan adalah bahan-bahan yang sangat dibutuhkan tubuh, terutama bagi anak-anak yang masih dalam masa pertumbuhan. Pada masa tersebut anak-anak sangat banyak membutuhkan makanan yang padat gizi, karena hal itu sangat erat kaitannya dengan pertumbuhan tubuh dan tingkat kecerdasannya. Bila gizi yang dibutuhkan tidak terpenuhi menurut semestinya maka pertumbuhannya agak lambat dan begitu juga tingkat kecerdasannya.

Makanan tradisional Palembang seperti pempek, kue maksuba dan yang lainnya sudah menjadi makanan sehari-hari masyarakat Palembang sejak lama. Awalnya mengkonsumsi makan tersebut hanya untuk mengenyangkan perut disamping makan pokok (nasi). Tetapi tanpa disadari bahwa didalam makan itu terkandung bahan-bahan yang sangat berguna untuk kesehatan. Artinya bahwa masyarakat Palembang yang sudah terbiasa mengkonsumsi makanan tersebut ternyata baik untuk kesehatan, pada hal itu hanya

kebetulan saja. Dari kenyataan tersebut tanpa disadari sejak lama masyarakat Palembang telah menanamkan budaya hidup sehat. Namun perlu juga diwaspadai bahwa mengkonsumsi makanan tersebut mestilah hati-hati terutama kue maksuba. Kue maksuba rasanya manis, legit dan kelezatannya bisa membuat lidah ingin terus bergoyang. Kue maksuba termasuk kue berkolestrol tinggi, jadi bagi yang berpenyakit darah tinggi mestilah hati-hati mencicipinya.

Masalah kesehatan dewasa ini sudah menjadi perhatian semua masyarakat, ini terlihat dari makanan yang dikonsumsi setiap hari. Masyarakat Palembang yang kaya dengan hasil sungai telah dimanfaatkan dengan baik. Ikan sebagai salah satu hasil sungai Musi tidak saja dimanfaatkan sebagai lauk pauk untuk pelengkap makan nasi tetapi juga digunakan untuk bahan campuran membuat makanan ringan seperti pempek dan kemplang. Secara umum makanan tradisional Palembang yang menjadi obyek kajian ini semuanya terbuat dari bahan-bahan yang bergizi tinggi. Ini menandakan bahwa masalah gizi yang dibutuhkan oleh tubuh bisa terpenuhi setiap hari. Jadi makanan ringan yang dikonsumsi masyarakat Palembang sehari-hari tidak hanya sekedar cemilan biasa untuk mengenyangkan perut, melainkan juga berguna sebagai pelengkap gizi.

## **5. Nilai Harga Diri**

Dalam kehidupan sehari-hari setiap orang sering berinteraksi dengan sesamanya, saling butuh membutuhkan. Hubungan baik dengan sesama anggota keluarga maupun dengan masyarakat sekitarnya selalu dijaga dengan baik agar tidak terjadi hal yang tidak diinginkan. Menjaga hubungan baik memang sulit karena setiap orang mempunyai kebiasaan yang berbeda, oleh sebab itu pemahaman terhadap lingkungan sekitarnya sangat diperlukan. Menjaga hubungan baik itu tidak saja pada tutur kata tetapi termasuk perbuatan, perilaku yang

ditampilkan. Berkaitan dengan hal itu setiap orang selalu berusaha menjadi orang yang terbaik dalam segala hal.

Dalam menghadapi bermacam-macam persaingan yang terjadi dalam masyarakat, menuntut setiap orang mempunyai kelebihan-kelebihan. Kelebihan-kelebihan yang dimiliki ada yang bersifat positif dan ada juga yang bersifat negatif. Kelebihan yang bersifat positif (misalnya terampil dalam bidang tertentu) dapat membawa dirinya merasa lebih dari orang lain. Kelebihan-kelebihan yang dimiliki itu dapat dicontoh oleh orang banyak. Tetapi sebaliknya bila kelebihan itu bersifat negatif seperti mempunyai perilaku yang tidak terpuji dalam pergaulan sehari-hari akan membuat seseorang itu dikucilkan oleh orang banyak. Masyarakat kota Palembang terdiri dari berbagai suku bangsa dan etnis. Masing-masing kelompok itu mempunyai kekhasan dan selalu berusaha untuk mempertahankannya. Hal ini dilakukan untuk mempertahankan identitas dan menjaga harga diri agar tetap eksis.

Sehubungan dengan hal itu masyarakat kota Palembang yang terdiri dari berbagai etnis/suku bangsa mampu mempertahankan harga diri melalui makanan tradisionalnya. Mereka mempunyai kekhasan dalam makanan yang sampai saat ini masih eksis dan bahkan menjadi sebutan daerah tersebut "Palembang kota Pempek". Dengan kekhasan makanan yang mereka miliki membuat orang lain mengenal dan mengaguminya. Artinya mereka mendapat pengakuan bukan saja dari masyarakatnya sendiri melainkan dari orang luar daerahnya juga atas karya yang dihasilkan. Adanya respon masyarakat luar tersebut membuat orang Palembang semakin semangat untuk mengembangkan kreativitasnya terutama dalam membuat bermacam-macam makanan.

Masyarakat Palembang tidak saja ahli dalam membuat bermacam-macam makanan tetapi banyak lagi keahlian yang

dimilikinya seperti membuat songket, ukir-ukiran dan sebagainya. Dengan banyaknya variasi keterampilan yang dikuasai oleh masyarakat kota Palembang membuat namanya semakin terkenal. Keanekaragaman keterampilan yang dikuasai oleh masyarakat Palembang merupakan modal yang tak terhingga nilainya. Berbekal keterampilan tersebut mampu menciptakan lapangan pekerjaan baik untuk lingkungan keluarga maupun untuk orang lain. Ini berarti bahwa keterampilan itu tidak saja dapat mempertinggi harga diri melainkan sebagai peluang usaha dalam memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari.

## **6. Nilai Kompetisi**

Persaingan dalam kehidupan sehari-hari memang sangat perlu, tanpa ada persaingan manusia itu tidak akan berkembang. Di satu sisi persaingan itu dapat membawa seseorang ke arah yang lebih baik. Tetapi di sisi lain persaingan itu dapat membawa manusia itu saling bermusuhan. Persaingan yang timbul di masyarakat bermacam-macam, ada persaingan bidang usaha, karier, bidang keahlian/keterampilan dan yang lainnya.

Persaingan yang dimaksud dalam kajian ini adalah persaingan dalam usaha pembuatan makanan khas Palembang seperti pempek, kemplang, kue maksuba dan kue 8 jam. Pada masa dahulu makanan itu hanya dibuat untuk dikonsumsi sendiri tetapi dalam perjalanan selanjutnya makanan tersebut mengalami perubahan yakni menjadi komoditi ekonomi. Awalnya *pempek* dan *kemplang* yang menjadi barang dagangan tetapi akhir-akhir ini kue maksuba dan kue 8 jam juga sudah menjadi barang dagangan. Pempek dan kemplang sudah menjadi oleh-oleh pulang bagi setiap orang yang bepergian ke kota Palembang, tetapi kue maksuba dan kue 8 jam hanya pesanan masyarakat setempat. Oleh karenanya pempek dan kemplang ada setiap hari di kota

Palembang tetapi kue maksuba dan kue 8 jam hanya dijual menjelang hari lebaran.

Persaingan yang menonjol dalam hal pembuatan pempek dan kemplang adalah masalah rasa. Ada orang yang tetap mempertahankan rasa walaupun modal bahan-bahannya sudah meningkat. Spekulasi yang dilakukan adalah dengan menaikkan harga jual atau memperkecil ukuran tetapi harga tetap. Tetapi ada juga orang yang langsung mengurangi rasa asalkan ukuran dan harga jual bisa bertahan. Berbeda halnya dengan kue maksuba, persaingan yang dilakukan oleh ibu-ibu penjual makanan itu adalah dengan cara merubah teknologi pembuatannya seperti cara pematangan kue tersebut. Pada masa dahulu memanggang kue tersebut sangat lama dengan menggunakan arang dan masaknya satu persatu tetapi sekarang sudah ada alat pemanggang (Oven) yang bisa memanggang 1 – 10 buah kue sekali jalan dengan menggunakan gas elpiji. Dalam waktu yang tidak terlalu lama bisa menghasilkan kue yang banyak. Dahulu orang tidak mampu menerima pesanan lebih dari 4 buah satu hari tetapi sekarang bisa menerima pesanan sampai 30 buah satu hari (Wawancara dengan Ibu Nona Ayu). Setelah adanya alat pemanggang kue yang dirancang sedemikian rupa pesanan kue maksuba bisa dilayani dalam jumlah yang banyak.

Jadi persaingan yang terjadi dalam pembuatan makanan tersebut adalah penciptaan ide-ide yang muncul sebagai akibat dari berbagai kesulitan yang dialami oleh para pembuat makanan itu. Bermula dari persaingan tersebut akhirnya timbul ide-ide baru yang sangat bermanfaat dan bisa mendatangkan hasil. Atas ide-ide itu, pencetusnya merasa mempunyai kelebihan dari yang lainnya apalagi ide tersebut bisa dimanfaatkan oleh orang lain.

## **6. Nilai Pendidikan**

Pendidikan itu tidak saja didapat melalui pendidikan formal seperti sekolah dan sejenisnya, tetapi melalui jalur non

formal pun bisa didapatkan. Pendidikan non formal seperti keterampilan yang diperoleh di lingkungan keluarga dan masyarakat malah jauh lebih praktis dan efektif diserap oleh masyarakat. Melalui pendidikan non formal juga sangat membantu masyarakat untuk mengembangkan bakat dan berkreasi terhadap hal-hal yang menjadi hobinya. Setiap manusia mempunyai bakat atau hobi yang berbeda-beda satu sama lainnya dan hal itu bisa tersalurkan melalui jalan yang berbeda pula. Semua itu tidak mesti dilalui dengan cara yang terikat. Jadi setiap aktivitas yang dilakukan oleh manusia itu mengandung nilai pendidikan baik untuk diri sendiri maupun untuk orang lain.

Berkaitan dengan hal itu proses pembuatan makanan yang dilakukan oleh para ibu atau remaja putri di Seberang Ulu I Palembang khususnya dan Palembang umumnya terkandung nilai pendidikan. Nilai pendidikan itu tersirat mulai dari proses pemilihan bahan sampai pada penyajian makan itu. Dalam hal memilih bahan-bahan yang akan dibuat makanan sudah mendidik mereka untuk hati-hati menentukan bahan mana yang baik untuk digunakan. Bahan-bahan itu umumnya didapatkan di pasar-pasar atau di warung-warung yang terkumpul dalam satu tumpukan. Dalam satu tumpukan bercampur yang lama dan yang baru, yang baik dan yang buruk, jadi bahan-bahan itu mestilah diambil yang terbaru, baik dan tidak rusak. Terhadap bahan-bahan yang mempunyai masa kadaluarsa hendaklah diperhatikan betul agar tidak terambil yang sudah kadaluarsa, demikian juga terhadap bahan-bahan yang alami seperti telur jangan dipakai yang sudah agak lama (lebih dari 3-4 hari)

Setelah bahan didapatkan lalu diolah dan dalam pengolahan itu pun harus hati-hati. Mencampur bahan yang satu dengan yang lainnya mesti hati-hati dan dilakukan dengan sempurna sesuai dengan takaran yang telah ditentukan. Yang perlu sekali diwaspadai adalah membuat kue

yang membutuhkan banyak telur. Saat memecahkan telur satu persatu jangan langsung ditumpuk dalam satu tempat, tetapi mesti dipisahkan. Telur dipecahkan lalu dimasukan dalam piring kecil pastikan dulu telur itu tidak busuk baru dituangkan kedalam wadah/baskom. Lakukan terus satu persatu sampai telurnya habis dan begitu juga terhadap bahan lainnya. Jangan semua bahan itu langsung dicampur jadi satu karena bila diantara bahan itu terdapat ada yang tidak baik maka bahan yang lainnya ikut terbuang atau mubazir. Hal ini mendidik seseorang untuk tidak tergesa-gesa dalam melakukan suatu pekerjaan, sekecil apa pun pekerjaan itu.

Tidak itu saja, dalam hal mengocok telur pun harus hati-hati dan lakukan pelan-pelan dengan entakan kocokan secara teratur sampai gula dan telur bersatu. Demikian juga ketika mencampur bahan-bahan lainnya mesti hati-hati dan cermat. Kemudian membakar kue juga memerlukan pemikiran yang cemerlang karena masih banyak yang melakukannya secara tradisional yakni menggunakan arang. Proses memanggang kue mengasah otak untuk berfikir lebih kreatif, mulai dari memasukan adonan kedalam loyang dan memanggangnya selapis demi selapis. Ketika itu otak berfikir bagaimana caranya agar kue itu matang dengan baik dan permukaannya tetap rata. Sementara otak berfikir tangan bergerak meratakan arang pemanggang kue agar kue itu matang dengan sempurna. Bila arang tersebut tidak rata maka kue ada yang matang sebelah dan akibatnya bagian yang matang itu naik dan bergelembung, sedangkan bagian lain tetap seperti bantat. Ini artinya kue tersebut permukaannya tidak rata lagi dan bila dimasukan adonan selapis lagi akan menumpuk dibagian yang terendah. Bila hal ini yang terjadi maka kue tersebut hasilnya kurang sempurna. Hal serupa juga dilakukan terhadap semua pekerjaan termasuk dalam pembuatan bermacam-macam makanan seperti yang dimaksudkan dalam kajian ini.

Berdasarkan gambaran tersebut dalam proses pembuatan makanan terdapat nilai pendidikan. Nilai pendidikan itu lebih menuntun seseorang supaya trampil dan kreatif dalam segala hal, trampil dalam mengendalikan anggota tubuh dan trampil dalam berfikir. Berawal dari pekerjaan kecil itu berarti sudah mendidik seseorang untuk berfikir kreatif dan akan terbiasa untuk pekerjaan lainnya. Nilai-nilai itu mestilah dimiliki oleh setiap orang, apalagi pada saat ini kemajuan teknologi yang begitu pesat dan beragam menuntut setiap orang untuk mampu mengaksesnya.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Kajian tentang makanan tradisional identik dengan kajian makanan khas, karena makanan tradisional suatu daerah ada yang mengalami kemajuan sehingga tetap eksis. Keeksian itulah yang menyebabkan makanan tersebut menjadi makanan khas daerah yang bersangkutan. Palembang salah satu daerah yang cukup terkenal dengan sebutan kota "pempek". Di mana pun orang memakan pempek pasti menyebut namanya pempek Palembang. Nama pempek sudah melekat ke nama kota yakni Palembang, sehingga orang luar beranggapan bahwa semua orang Palembang pandai membuat pempek.

Pempek adalah sejenis makanan tradisional Palembang yang banyak digemari orang, tidak saja oleh penduduk lokal melainkan orang daerah lain pun menyukainya. Makanan tradisional Palembang cukup banyak tetapi yang sangat populer adalah pempek dan kemplang atau kerupuk. Makanan itu sudah menjadi makanan idola bagi kebanyakan orang terutama bagi pendatang yang berkunjung ke Palembang. Setiap hari makanan itu ada dijual baik di pasar-pasar maupun ditempat-tempat tertentu.

Bila orang berkunjung ke Palembang selalu menyempatkan diri untuk mencicipi pempek dan bahkan membawanya pulang sebagai oleh-oleh. Begitu juga kemplang dan kerupuk sudah menjadi pilihan pertama untuk oleh-oleh bagi kebanyakan orang yang pulang dari Palembang. Selain pempek, kemplang dan kerupuk masih ada lagi makanan tradisional Palembang yang cukup terkenal yakni kue maksuba dan kue 8 jam. Dua jenis kue ini sangat familiar dikalangan masyarakat Palembang karena kue

tersebut adalah sebagai symbol bakti anak terhadap orang tua dan mertua. Maksudnya ada semacam keharusan masyarakat Palembang terutama pada setiap menjelang lebaran mengantarkan makanan untuk orang tua dan mertua. Makanan yang diantarkan itu adalah kue maksuba dan yang lebih berarti lagi bila kue tersebut buatan sendiri. Selain itu kue maksuba juga dijadikan sebagai makanan yang disajikan buat tamu istimewa seperti orang datang mempunyai hajat tertentu (melamar dan sebagainya).

Makanan tradisional pempek terbuat dari tepung sagu cap tani dan ikan (ikan belida, tenggiri atau gabus). Dari bahan dasar tersebut bisa membuat bermacam-macam pempek seperti pempek lenjer, pempek kapal selam, pempek telur, pempek pastel, pempek tahu, pempek lenggang, pempek adaan, pempek kulit, pempek bakar, tekwan dan celimpungan. Oleh karena kreatifnya orang Palembang bahan dasar pempek tersebut dapat lagi menghasilkan makanan lain yakni kemplang dan kerupuk. Pempek makanan untuk sesaat, sedangkan kemplang dan kerupuk makanan untuk waktu lama (bisa beberapa hari) karena kemplang dan kerupuk bisa tahan lama asalkan saja belum digoreng. Kue maksuba terbuat dari bahan telur, mentega, susu dan gula. Dari bahan tersebut juga menghasilkan kue 8 jam hanya saja proses pematangannya yang berbeda. Kue maksuba dimasak dengan cara dipanggang, sedangkan kue 8 jam dimasak dengan cara dikukus.

Selanjutnya makanan tersebut tidak kalah bersaing dengan makanan lain yang umumnya bersifat instan dan banyak beredar saat ini. Makanan itu walaupun sudah menjadi barang dagangan, pengelolanya masih tetap menjaga kualitas dalam arti belum menyertai bahan pengawet dalam proses pembuatan. Makanan itu selain kemplang dan kerupuk memang tidak tahan lama hanya antara 1-4 hari untuk pempek dan 1-7 hari untuk kue maksuba dan kue 8 jam. Oleh

sebab itu pengelola pempek tidak membuat pempek dalam jumlah banyak, hanya sebatas yang terjual setiap harinya. Hal ini dilakukan agar pempek yang dijual setiap hari rasanya tetap gurih dan enak, karena pempek yang sudah bermalam rasanya tentu agak berbeda dengan pempek yang masih baru sekalipun tidak rasan.

Teknologi pembuatan makanan masih menggunakan teknologi tradisional. Peralatan yang dipakai umumnya peralatan yang biasa dipakai sehari-hari untuk memasak seperti kuah, panci, kukusan, pisau dan sebagainya. Demikian juga untuk menakar bahan masih menggunakan cara tradisional yakni menggunakan mangkok atau dikira-kira saja. Tampaknya timbangan lebih banyak digunakan untuk mengemas seperti mengemas kerupuk atau kemplang ke dalam plastik. Begitu juga cara pembuatannya masih dilakukan cara manual, mengolah dan mencetak serta mengemas makanan tersebut dilakukan dengan tanpa menggunakan peralatan khusus seperti untuk mengolah bahan tanpa menggunakan mesin dan sebagainya.

Makanan tradisional Palembang walaupun sudah menjadi barang dagangan, namun makanan itu masih menjadi makanan khas dalam upacara adat. Makanan yang disajikan dalam suatu "perayaan", cara menyajinya saja yang berbeda, masalah rasa sama. Contohnya kerupuk yang disajikan untuk acara "perayaan" adalah kerupuk berbentuk kembang, kipas dan sebagainya berukuran besar. Kerupuk beserta makanan lainnya diletakan pada suatu tempat yang disebut dengan istilah *tunjung*, diletakan di paling tengah. Makanan ini tidak untuk dimakan hanya sekedar diperlihatkan. Sedangkan makanan yang akan dicicipi oleh para undangan adalah makanan yang terletak disekelilingnya yakni berupa kue-kue dan tekwan. Tekwan adalah turunan pempek, perbedaannya dengan pempek yakni memakannya pakai kuah sedangkan pempek pakai saus/cuku. Kue-kue ditata dalam piring kecil

(*botekan*) masing-masingnya berisi 2–4 macam kue termasuk kue maksuba dan kue 8 jam.

Pada saat ini pempek plus turunannya, kemplang dan kerupuk sudah menjadi *home* industri walaupun masih berskala kecil. Industri rumah tangga ini telah mampu memberi penghidupan bagi orang lain meskipun masih dalam jumlah terbatas. Para pekerja pembuat makanan pempek, kemplang dan kerupuk kebanyakan adalah kaum wanita dewasa dan remaja. Kue maksuba dan kue 8 jam juga sudah termasuk industri rumah tangga tetapi berbeda dengan pempek, kemplang dan kerupuk. Kue maksuba dan kue 8 jam tidak rutin dibuat setiap hari, hanya menunggu pesann dan yang paling laris menjelang hari lebaran. Jadi dapat juga dikatakan bahwa kedua jenis kue itu adalah kue musiman tetapi pasti ada. Hal ini berkaitan juga dengan keistimewaan kue maksuba bagi masyarakat kota Palembang.

Makanan tradisional Palembang sangat banyak tetapi yang sangat populer sampai keberbagai daerah adalah pempek plus turunannya, kemplang dan kerupuk. Sedangkan kue maksuba dan kue 8 jam kepopulerannya belum melewati batas wilayah masyarakat pendukungnya, tetapi sudah mulai diperkenalkan melalui berbagai media seperti internet, TV, tabloid, surat kabar dan sebagainya. Oleh karena pempek plus turunannya, kemplang dan kerupuk sudah menjadi komoditas ekonomi, pengelolaannya pun sudah dilakukan secara profesional. Di kota Palembang terdapat beberapa buah pusat penjualan pempek plus turunannya, kemplang dan kerupuk seperti Pempak Pak Raden, Candy, Noni, Mangdin, Sudi Mampir dan banyak lagi. Di tempat tersebut tersedia pempek plus turunannya, kemplang dan kerupuk serta makanan lainnya dalam bentuk siap saji dan untuk oleh-oleh. Selain itu di pasar-pasar (seperti pasar Cinde) dan ditempat lainnya juga banyak dijual kerupuk dan kemplang.

## 5.2 Saran

Makanan tradisional Palembang seperti pempek beserta turunannya, kemplang dan kerupuk serta makanan lainnya, ternyata tidak saja disukai oleh orang Palembang, melainkan disukai juga oleh orang luar daerah Palembang. Hal ini terlihat dari keberadaan makanan tersebut setiap harinya, baik di pasar-pasar maupun di toko-toko penjual makan ditemukan makanan tersebut. Begitu juga di terminal bus maupun di bandara banyak terlihat orang yang pulang dari Palembang umumnya membawa oleh-oleh berupa makanan tersebut (kemplang, kerupuk maupun pempek).

Melihat kondisi demikian seyogyanya lah pengelolaan makanan tersebut dikelola dengan sungguh-sungguh, sebagai salah satu untuk meningkatkan ekonomi kerakyatan. Tampaknya usaha pempek, kemplang dan kerupuk memberi harapan besar kepada masyarakat Palembang khususnya para kaum wanita. Oleh sebab itu usaha yang sudah berkembang ini dapat dipertahankan terus sepanjang masa dengan motto tetap menjaga kualitas makanan tersebut.

## DAFTAR INFORMAN

1. Nama : Dani  
Umur : 26 tahun  
Pekerjaan : Pengelola Usaha Pempek & Kemplang  
"Mangdin"  
Alamat : Seberang Ulu I Palembang
2. Nama : Nyi Mas Asia  
Umur : 50 tahun  
Pekerjaan : Pembuat & kerupuk serta kue- kue  
kering  
Alamat : Seberang Ulu I Palembang
3. Nama : Bakri  
Umur : 55 tahun  
Pekerjaan : Membuat kemplang & kerupuk  
Alamat : Seberang Ulu I Palembang
4. Nama : Nona Ayu  
Umur : tahun  
Pekerjaan : Pembuat kue Maksuba dan kue-kue  
lainnya  
Alamat : Lr. Jaya Laksana Palembang
5. Nama : Habibah  
Umur : 58 tahun  
Pekerjaan : Guru Madrasah  
Alamat : Jln. Paki Usman 2 Ulu Palembang
6. Nama : Latifa Ratnawaty  
Umur : 40 tahun  
Pekerjaan : Dosen Unsri Palembang

Alamat : D.I Panjaitan Lr. Gandaria No.  
55/RT.51 Plaju Ilir

7. Nama : Yudhy Syarofie  
Umur : 38 tahun  
Pekerjaan : Pemerhati Sejarah dan Budaya  
Palembang

Alamat : Palembang

8. Nama : Johan Hanfiah  
Umur : 67 tahun  
Pekerjaan : Pengurus Badan Musayawah Adat  
Sumatera Selatan  
Alamat : Palembang

**Makanan Tradisional Palembang :  
Kajian Nilai Budaya dan Fungsi**

**1. Lokasi**

- Sebutkan batas wilayah
- Luas wilayah
- Gambarkan kondisi kota Palembang, terutama tempat-tempat penjual bahan dasar makanan tradisional, harga dan ketersediaan bahan tersebut setiap harinya. Kemudian gambarkan juga tempat-tempat pemasaran makanan tradisional.
- Sebutkan tempat-tempat penting di kota Palembang

**2. Keadaan Alam**

- Berikan gambaran tentang perairan darat (kondisi sungai, danau, rawa dan pemanfaatannya).
- Bagaimana iklim daerah ini ? (termasuk musim, arah angin yang bertiup setiap musim, rata-rata curah hujan pertahun, rata-rata suhu udara).
- Apa saja potensi alam (seperti mineral ataupun obyek wisata) yang dipunyai wilayah tersebut

**3. Kependudukan**

- Gambarkan tentang jumlah, kepadatan dan persebaran penduduk
- Jelaskan komposisi penduduk menurut, umur dan jenis kelamin, tingkat pendidikan, suku bangsa dan agama.
- Mata pencaharian penduduk

1. Nama :
2. Jenis kelamin :
3. Pekerjaan utama :
4. Suku :
5. Alamat :
6. Umur :
7. Lamanya membuat makanan. :

### 1. Empek - Empek

- a. Sejarah asal mula empek-empek di Palembang
- b. Sebutkan bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat empek-empek ?
- c. Sebutkan peralatan yang digunakan untuk mengolah empek-empek
- d. Dimana tempat pembelian bahan-bahan untuk membuat empek-empek ?
- e. Bagaimana cara membuat empek-empek ?
- f. Siapa saja yang terlibat dalam pembuatan empek-empek ?
- g. Apakah ada pantangan-pantangan dalam proses pembuatan empek-empek ?
- h. Dimana saja dijual empek-empek ?
- i. Sebutkan jenis-jenis empek-empek ?.

### 2. Kemplang/Kerupuk

- a. Sejarah asal mula kemplang/kerupuk di Palembang
- b. Sebutkan bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat kemplang/kerupuk ?
- c. Sebutkan peralatan yang digunakan untuk mengolah kemplang/kerupuk ?
- d. Dimana tempat pembelian bahan-bahan untuk membuat kemplang/kerupuk ?
- e. Bagaimana cara membuat kerupuk ?
- f. Siapa saja yang terlibat dalam pembuatan kemplang/kerupuk ?

- g. Apakah ada pantangan-pantangan dalam proses pembuatan kemplang/kerupuk ?
- h. Dimana saja dijual kemplang/kerupuk ?
- i. Sebutkan jenis-jenis kemplang/kerupuk ?

### 3. Kue Maksuba

- a. Sejarah asal mula kue maksuba di Palembang
- b. Sebutkan bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat kue maksuba?
- c. Sebutkan peralatan yang digunakan untuk mengolah kue maksuba ?
- d. Dimana tempat pembelian bahan-bahan untuk membuat kue maksuba ?
- e. Bagaimana cara membuat kue maksuba ?
- f. Siapa saja yang terlibat dalam pembuatan kue maksuba ?
- g. Apakah ada pantangan-pantangan dalam proses pembuatan kue maksuba ?
- h. Dimana saja dijual kue maksuba ?
- i. Pada acara apa saja kue maksuba di sajikan ?

### 4. Kue 8 Jam

- a. Sejarah asal mula kue 8 jam di Palembang
- b. Sebutkan bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat kue 8 jam ?
- c. Sebutkan peralatan yang digunakan untuk mengolah kue 8 jam ?
- d. Dimana tempat pembelian bahan-bahan untuk membuat kue 8 jam ?
- e. Bagaimana cara membuat kue 8 jam ?
- f. Siapa saja yang terlibat dalam pembuatan kue 8 jam ?
- g. Apakah ada pantangan-pantangan dalam proses pembuatan kue 8 jam ?
- h. Dimana saja dijual kue 8 jam ?
- i. Pada acara apa saja kue 8 jam disajikan ?

## DAFTAR KEPUSTAKAAN

- Bungin Burhan, 2003 *Analisis Data Penelitian Kualitatif*, Jakarta PT. Raja Grafindo Persada
- Edi Sedyawati, 2006 *Budaya Indonesia Kajian Arkeologi, Seni dan Sejarah*, PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta
- Ernatip dkk, 2001 *Upacara Tabuik di Pariaman Kajian Nilai Budaya dan Fungsi bagi Masyarakat Pendukungnya*. BPSNT, Padang
- Koentjaraningrat, 1990 *Pengantar Ilmu Antropologi*, Rineke Cipta, Jakarta
- Maryetti, dkk 2001 *Makanan Tradisional Bengkulu: Teknologi Pembuatan dan Prospek di Masa Depan*, BPSNT Padang,
- Novendra dkk, 2007 *Makanan Tradisional Masyarakat Pasemah di Sumatera Selatan*, BPSNT Tanjung Pinang,
- Ratnawaty Latifa dkk, *Makanan: Wujud, Variasi dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya pada Orang Palembang Daerah Sumatera Selatan*, Depdikbud, Direktorat Jarahnitra Proyek IDKD 1984/1985.





*Ernati P.*, adalah alumni Sastra Indonesia Universitas Lancang Kuning Pekanbaru tahun 1992. Pertama bekerja sebagai TKST (Tenaga Kerja Sukarela Terdidik) Depnaker Propinsi Riau tahun 1993-1995 di Kecamatan Pasir Penyau Kab. Indra Giri Hulu. Tahun 1995-1997 sebagai tenaga SP3K Dirjen Kebudayaan Depdikbud di Kecamatan Sangir Kab. Solok-Sumbar. Tahun 1998 diangkat sebagai PNS di BKSNT Padang (kini BPSNT Padang). Untuk kontak  
*e-mail: ernatip@gmail.com*

**BPSNT Padang  
Press**



(Anggota IKAPI Sumbar)  
Jl. Raya Belimbing No. 16 A Kuranji  
Padang Sumatera Barat  
Telp/Fax: 0751-496181  
Website: [www.bpsnt-padang.info](http://www.bpsnt-padang.info)

ISB

978-602-8



978-602-8742-13-9

Perpustakaan  
Jenderal K

641.3

NU

m

aya