

# Warisan kuliner pempek: perpaduan budaya melayu dan tionghoa di Kota Palembang

Aisyah Nur Afni<sup>1</sup>, Nur Hasaniyah<sup>2</sup>

program studi *Bahasa dan Sastra Arab*; <sup>2</sup> Universitas Maulana Malik Ibrahim Malang

e-mail: [230301110156@student.uin-malang.ac.id](mailto:230301110156@student.uin-malang.ac.id)<sup>1</sup>

## Kata Kunci:

Pempek, akulturasi budaya, kuliner Melayu, budaya Tionghoa, Palembang.

## Keywords:

Pempek, Cultural acculturation, Malay culinary, Chinese culture, Palembang.

## ABSTRAK

Pempek Palembang adalah salah satu kuliner tradisional Indonesia yang menjadi simbol akulturasi budaya Melayu dan Tionghoa. Artikel ini bertujuan untuk mengeksplorasi proses akulturasi budaya yang terjadi dalam kuliner pempek, termasuk asal-usulnya, transformasi bahan dan resep, serta makna budaya yang melekat pada makanan ini. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif-analitis berdasarkan data sejarah, wawancara dengan pelaku industri kuliner lokal, dan kajian literatur. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pempek bukan hanya makanan khas, tetapi juga bukti nyata dari interaksi budaya yang harmonis di Palembang. Resep asli yang dipengaruhi teknik memasak Tionghoa

telah bertransformasi dengan sentuhan bahan-bahan lokal khas Melayu, menciptakan identitas kuliner unik. Artikel ini menekankan pentingnya menjaga keberlanjutan tradisi kuliner sebagai bagian dari warisan budaya bersama.

## ABSTRACT

Palembang pempek is one of Indonesia's traditional cuisines that symbolizes the acculturation of Malay and Chinese cultures. This article aims to explore the process of cultural acculturation that occurs in pempek culinary, including its origins, transformation of ingredients and recipes, as well as the cultural meanings attached to this food. This research uses a qualitative approach with a descriptive-analytical method based on historical data, interviews with local culinary industry players, and literature review. The results show that pempek is not only a specialty food, but also a tangible evidence of harmonious cultural interaction in Palembang. The original recipe influenced by Chinese cooking techniques has been transformed with a touch of local Malay ingredients, creating a unique culinary identity. This article emphasizes the importance of maintaining the sustainability of culinary traditions as part of a shared cultural heritage.

## Pendahuluan

Potensi keragaman wisata di Indonesia berasal dari berbagai bidang, mulai dari wisata alam, budaya sampai sejarah. Keragaman ini berpengaruh pada peningkatan pariwisata di setiap Provinsi sesuai dengan potensi masing-masing provinsi (Kartika & Harahap, 2019, p. 212). Sama halnya dengan Provinsi Sumatera Selatan yang berpusat di kota Palembang, makanan menjadi salah satu daya tarik pariwisata paling menjanjikan di kota Palembang dengan berbagai kuliner yang memiliki cita rasa ikan yang melekat khas kota Palembang berbagai makanan dapat kita nikmati di Palembang mulai dari pempek, tekwan, model, celimpungan, laksan, pindang, bahkan kerupuk.



This is an open access article under the [CC BY-NC-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/) license.

Copyright © 2023 by Author. Published by Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.

Salah satu yang paling terkenal adalah kuliner Pempek, pempek merupakan masakan khas Palembang yang disukai banyak orang baik penduduk asli Palembang bahkan sampai keluar kota. Pemasaran pempek yang terus berkembang hingga ke luar negeri pun menjadi kunci populernya panganan ini. Sejak 2013, Pempek mulai dikenal di negara-negara ASEAN seperti Malaysia, Singapura dan Thailand. Pempek terdaftar sebagai warisan budaya tak benda berdasarkan Keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 270/P/2014 tentang Penetapan Warisan Budaya Tak benda Indonesia. 139 (Syarifuddin, Afrilla , & Fadila, 2022, p. 139)

pertama kali pempek dibuat dengan bahan dasar ikan belida, semakin berkembangnya usaha pempek, para pedagang pempek berinovasi dengan ikan selain ikan belida, seperti ikan tenggiri yang paling banyak digunakan hingga sekarang (Kartika & Harahap, 2019, p. 225), pempek juga menggunakan ikan air tawar lain yang mudah ditemukan di provinsi Sumatera Selatan, bahkan udang pun bisa menjadi salah satu bahan dasar pempek dengan rasa yang lebih nikmat, pempek pun tidak akan nikmat tanpa cuko, kuah kental dengan rasa asam dari asam jawa dan manis dari gula merah sebagai cocolan pempek

## Pembahasan

### Sejarah pempek

Masyarakat tionghoa sebagai pencetus dan pedagang pempek. Pempek sendiri merupakan kuliner hasil akulturasi antara keturunan peranakan Cina yang ada di Kota Palembang dengan budaya lokal. (Kartika & Harahap, 2019, p. 219). Wilayah Sumatera Selatan yang dikelilingi sungai musi terkenal dengan Kerajaan baharinya yaitu kerajaan Sriwijaya. Letak Kerajaan yang strategis memudahkan Kerajaan Sriwijaya dalam melakukan transaksi melalui jalur laut menjadikan Kerajaan sriwijaya menjadi persinggahan para pedagang dari berbagai belahan dunia. Menjadikan Sriwijaya dikenal sebagai Kerajaan terkuat dan terbesar di asia tenggara yang menguasai jalur perdagangan melalui selat Malaka, Selat Sunda dan Semenanjung Malaya.

Sebagai orang Melayu yang terkenal dengan keramahannya, Raja Sriwijaya dan rakyatnya terkenal sangat terbuka dengan kehadiran etnis asing yang singgah di sriwijaya. Meskipun kerajaan Sriwijaya adalah kerajaan Buddha terbesar di Nusantara, namun sriwijaya juga terbuka untuk etnis asing yang memiliki keyakinan yang berbeda dengan mayoritas masyarakat sriwijaya di masa itu. Salah satu bangsa yang datang ke daerah sriwijaya salah satunya yakni bangsa Cina yang berperan penting dalam akulturasi budaya di kota Palembang. Di Palembang inilah, pendatang Tionghoa tersebut mendirikan serikat dagang, dan menempatkan Palembang sebagai kota niaga dan basis dagang yang besar. (Maryamah, Vannisa, Talia, & Sakinah, 2023, pp. 76-78)

Akhirnya para perantau dari Tionghoa masa Sultan Mahmud Badaruddin II pada abad ke-16 Masehi mempengaruhi akulturasi di dalam kuliner yang ada di Palembang yang memiliki cerita sejarah yaitu pek-empek pada awalnya pek-empek berasal dari sebuah sebutan pek-pekan atau apek sebagai panggilan bagi lelaki lebih tua atau paman bagi orang Tionghoa pada tahun 1617, seorang lelaki tua Tionghoa yaitu apek berusia sekitar 65 tahun bermukim di tepian Sungai Musi saat itu melihat ikan yang melimpah di sekitar

Sungai, dimana para masyarakat lokal hanya mengolah ikan dengan di goreng ataupun di pindang. Dari fenomena ini apek memiliki inisiatif untuk membuat olehan ikan yang dicampur dengan sagu. Makanan dari olahan ikan yang telah dihasilkan dari apek kemudian dijajakan dengan menggunakan sepeda keliling kota. Masyarakat lokal memanggil apek dengan seruan pek... apek..., akhirnya makanan pada saat itu dikenal dengan pempek (Ulfa, 2019: 3) (Oktaria , Idris , & Suhadi , 2022)

### **Masyarakat tionghoa sebagai pedagang pempek**

Kompas.com (edisi 12-04-2017) diakses pada 25/12/2018, menurut pengamat sejarah Palembang, KMS H. Andi Syarifudin, di masa Kesultanan Palembang, pempek awalnya memiliki nama kalesan. Penamaan ini didasari dari proses pemanatan saat pembuatan pempek. Nama Kelesan kemudian berganti menjadi "lenjer", yang dianggap sebagai prototipe dan varian awal dari pempek Palembang (Sadono, 2023) 122. Pempek dibuat oleh penduduk lokal palembang akan tetapi mereka bekerja sama dengan masyarakat tionghoa sebagai penjualnya karena dianggap pintar dalam berdagang. Sejarah ini dituliskan dalam buku pengarang Akib, R.H.M. (1975) Sejarah dan kebudayaan Palembang Tentang Rumah Adat Limas Palembang (Kartika & Harahap, 2019, p. 225). Dengan kesibukan masyarakat Palembang, pempek hanya dibuat masing-masing keluarga, menjadikan pempek tidak diperdagangkan dan dinikmati sendiri, Peluang besar ini dimanfaatkan oleh seorang apek atau pria tua keturunan Tionghoa sebagai sebuah keuntungan (Syarifuddin, Afrilla , & Fadila, 2022, p. 137).

### **Catatan Sejarah pempek**

isi Prasasti talang tuo disana menyatakan bahwa tanaman pohon sagu sudah dikenal oleh masyarakat Palembang pada abad VII. Disana juga tertuliskan bahwa di masa masyarakat Palembang sudah mengenal kudapan dengan bahan berupa ikan dan sagu (Syarifuddin, Afrilla , & Fadila, 2022).Berdasarkan cerita dan Sejarah yang ada pempek memang tidak bisa lepas dari budaya pengaruh tionghoa. pempek di Palembang adalah hasil olah rasa budaya masyarakat Sumatera Selatan, sebagaimana mayoritas masyarakat Sumatera Selatan yang memiliki mata pencarian sebagi nelayan, dan berdagang, yang dipengaruhi Sungai musi yang mengelilingi kota daerahnya. Pempek dituliskan sebagai adaptasi lokal dari kue ikan Tiongkok (鱼饼) yang telah ada selama lebih dari 4.000 tahun di Tiongkok menurut cerita rakyat tradisional Tiongkok. Namun kue ikan ini memiliki perbedaan bahan dengan pempek, dimana kue ikan berbahan dasar tepung terigu dan pempek berbahan dasar tepung sagu dan tidak dapat dipungkiri bahwa pempek merupakan makanan khas Palembang yang dipengaruhi unsur budaya dan jasa dari masyarakat tinghoa. dengan tepung terigu sementara masyarakat setempat menggunakan sagu sebagai bahan dasarnya (Sadono, 2023, p. 123)

### **Kesimpulan**

Pempek merupakan kuliner yang terlahir dari akulturasi dua budaya yakni budaya melayu (penduduk setempat) dan masyarakat tionghoa (penduduk datangan), tempat yang strategis karena berada di jalur perdagangan laut juga dengan para pemimpin yang terbuka terhadap pendatang, Kota Palembang menjadi salah satu kota yang banyak didatangi oleh masyarakat luar negeri mulai dari berdagang sampai menetap,

masyarakat tionghoa yang Bernama apek berfikiruntuk mengolah ikan menjadi kreasi baru yang akhirnya dia jajakan dan masyarakat menyebutnya sesuai panggilan kepada apek, pek..apek... jadilah pempek.

Menurut pengamat Sejarah pempek dibuat oleh masyarakat asli Palembang yang bekerja sama dengan masyarakat tionghoa untuk menjajakannya, laki-laki dari masyarakat tionghoa yang biasa dipanggil apek, yang kemudian dari panggilan itu munculah nama pempek terhadap makanan yang dijajakan, meski nama asli pempek adalah kelesan, nama yang diambil dari cara pembuatannya. Pempek telah tercatat dalam Sejarah prasastib talang tuo bahwa merupakan makanan Palembang, akulturasi antara budaya tionghoa dan melayu semakin jelas saat diketahui bahwa di cina ada makanan kue ikan yang terbuat dari tepung terigu berbeda sedikit dengan pempek yang terbuat dari sagu.

## **Daftar Pustaka**

- Kartika, T., & Harahap, Z. (2019). THE CULINARY DEVELOPMENT OF PEMPEK AS A GASTRONOMIC TOURIST ATTRACTION IN PALEMBANG, . *Tourism scientific journal*.
- Maryamah, Vannisa, S. P., Talia, J., & Sakinah, A. P. (2023). Islam Budaya Melayu: Analisis Akulturasi Bangsa Cina Dan Arab Di Kota. *HISTERIA Jurnal Ilmiah sosial dan Humaniora*.
- Oktaria , F. D., Idris , M., & Suhadi , A. (2022). TINJAUAN HISTORIS AKULTURASI BUDAYA DALAM KULINER PALEMBANG SEBAGAI SUMBER PELAJARAN SEJARAH. *Kalpataru*, 32.
- Sadono, A. C. (2023). Historical Traces and Cultural Values of Palembang's Traditional Culinary Heritage as an Indonesian Cultural Icon. *Indonesian Journal of Tourism and Hospitality Management (WAKATOBI)*.
- Syarifuddin, Afrilla , D., & Fadila. (2022). EKSISTENSI KULINER PEMPEK SEBAGAI ICON KOTA PALEMBANG. *Rihlah*.