



Kalpataru

**JURNAL SEJARAH DAN
PEMBELAJARAN SEJARAH**



Program Studi Pendidikan Sejarah
Jurusan Pendidikan IPS
Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan
Universitas Persatuan Guru Republik Indonesia
Palembang



**Nilai-nilai Sejarah Rumah Limas Seratus
Tiang di Desa Sugih Waras Kabupaten
Ogan Komering Ilir Sebagai Sumber
Pembelajaran Sejarah Lokal**

Natasyah Maharanis, Kabib Sholeh, Wandiyu

**Konsep Batanghari Sembilan dalam
Sejarah dan Kebudayaan Melayu Sumatera
Selatan Sebagai Sumber Pembelajaran
Sejarah Lokal**

Ana Mardiana, Muhamad Idris, Wandiyu

**Pluralisme dalam Kain Tenun Songket
Palembang Sebagai Sumber Pembelajaran
Sejarah**

*Sahadat, Muhamad Idris, Eva Dina
Chairunisa*

**Tinjauan Historis Akulturasi Budaya dalam
Kuliner Palembang Sebagai Sumber
Pembelajaran Sejarah**

*Fatma Dwi Oktaria, Muhamad Idris, Aan
Suriadi*

**Pemanfaatan Teknologi (LCD dan Aplikasi
Power Point) dengan Model Pembelajaran
Talking Stick dalam Pembelajaran Sejarah**

Faruq Hasan Asy'ari, M. Zaki Haqibillah

**Koleksi Museum dr. Adnan Kapau Gani
Palembang Sebagai Pembelajaran Sejarah
di SMA Methodist 3 Palembang**

*Olivia Dwi Saniyah, Kabib Sholeh, Dina Sri
Nindiati*

**Eksistensi Istana Adat Kesultanan
Palembang Darussalam Sebagai Wadah
Pelestarian Adat Budaya Palembang
Tahun 2004-2020**

*Harlis Suhayat, Zaza Yulianti Amelia,
Syarifuddin, Supriyanto*

**Telaah Konseptual Pendekatan Kuantitatif
dalam Sejarah**

Arditya Prayogi

**Pengaruh Revolusi Hijau Terhadap
Perubahan Sosial Ekonomi Petani di
Kabupaten Karanganyar Tahun 1969-1998**

Aris Agus Styawan

**Eksistensi Pengrajin Gerabah di Kelurahan
Kedaton Kecamatan Kayu Agung Tahun
1980-2020**

*Syarifuddin, Supriyanto, Adinda Putri Wiryani,
Niswaton Hasibah, Vina Anjelina*

Kalpataru

Jurnal Sejarah dan Pembelajaran Sejarah
Volume 8, Nomor 1, Juli 2022

Chief Editor

Drs. Sukardi, M.Pd.

Editor

Dr. Muhamad Idris, M.Pd.
Eva Dina Chairunisa, M.Pd.
Jeki Sepriady, S.Pd.

Reviewer

Dr. Tahrun, M.Pd.	(Universitas PGRI Palembang)
Drs. Supriyanto, M.Hum.	(Universitas Sriwijaya Palembang)
Dra. Retno Purwati, M.Hum.	(Balai Arkeologi Sumatera Selatan)
Dr. Nor Huda Ali, M.Ag., M.A.	(Masyarakat Sejarawan Indonesia Sumsel)
Dr. Budi Agung Sudarman, S.S., M.Pd.	(Balai Bahasa Provinsi Sumatera Selatan)
Dr. Purmansyah, M.A.	(Universitas Muhammadiyah Palembang)

Alamat Redaksi

Program Studi Pendidikan Sejarah
Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas PGRI Palembang
Telp. 0711-510043
Email: jurnalkalpatarusejarah@gmail.com
Website: <https://jurnal.univpgri-palembang.ac.id/index.php/Kalpa>

Terbit dua kali setahun pada
Juli dan Desember

Diterbitkan oleh:
Program Studi Pendidikan
Sejarah
Jurusan Pendidikan IPS
Fakultas Keguruan
dan Ilmu Pendidikan
Universitas PGRI Palembang

Gambar Cover:
Pohon Kalpataru
Candi Prambanan



Koleksi: Muhamad Idris

DAFTAR ISI

Nilai-Nilai Sejarah Rumah Limas Seratus Tiang di Desa Sugih Waras Kabupaten Ogan Komering Ilir Sebagai Sumber Pembelajaran Sejarah Lokal <i>Natasyah Maharanis, Kabib Sholeh, Wandiyono.....</i>	1-10
Konsep Batanghari Sembilan dalam Sejarah dan Kebudayaan Melayu Sumatera Selatan Sebagai Sumber Pembelajaran Sejarah Lokal <i>Ana Mardiana, Muhamad Idris, Wandiyono</i>	11-21
Pluralisme dalam Kain Tenun Songket Palembang Sebagai Sumber Pembelajaran Sejarah <i>Sahadat, Muhamad Idris, Eva Dina Chairunisa.....</i>	22-30
Tinjauan Historis Akulturasi Budaya dalam Kuliner Palembang Sebagai Sumber Pembelajaran Sejarah <i>Fatma Dwi Oktaria, Muhamad Idris, Aan Suriadi.....</i>	31-47
Pemanfaatan Teknologi (LCD dan Aplikasi Power Point) dengan Model Pembelajaran <i>Talking Stick</i> dalam Pembelajaran Sejarah <i>Faruq Hasan Asy'ari, M. Zaki Haqibillah</i>	48-52
Koleksi Museum dr. Adnan Kapau Gani Palembang Sebagai Pembelajaran Sejarah di SMA Methodist 3 Palembang <i>Olivia Dwi Saniyah, Kabib Sholeh, Dina Sri Nindiati</i>	53-65
Eksistensi Istana Adat Kesultanan Palembang Darussalam Sebagai Wadah Pelestarian Adat Budaya Palembang Tahun 2004-2020 <i>Harlis Suhayat, Zaza Yulianti Amelia, Syarifuddin, Supriyanto</i>	66-75
Telaah Konseptual Pendekatan Kuantitatif dalam Sejarah <i>Arditya Prayogi.....</i>	76-85
Pengaruh Revolusi Hijau Terhadap Perubahan Sosial Ekonomi Petani di Kabupaten Karanganyar Tahun 1969-1998 <i>Aris Agus Styawan.....</i>	86-102
Eksistensi Pengrajin Gerabah di Kelurahan Kedaton Kecamatan Kayu Agung Tahun 1980-2020 <i>Syarifuddin, Supriyanto, Adinda Putri Wiryani, Niswaton Hasibah, Vina Anjelina</i>	103-110

TINJAUAN HISTORIS AKULTURASI BUDAYA DALAM KULINER PALEMBANG SEBAGAI SUMBER PEMBELAJARAN SEJARAH

Fatma Dwi Oktaria

Mahasiswa Program Studi Pendidikan Sejarah FKIP Universitas PGRI Palembang
Email: fatmadwioktaria14@gmail.com

Muhamad Idris

Dosen Program Studi Pendidikan Sejarah FKIP Universitas PGRI Palembang
Email: idrismuhamad1970@gmail.com

Aan Suriadi

Dosen Program Studi Pendidikan Sejarah FKIP Universitas PGRI Palembang
Email: aandesalega30@yahoo.com

ABSTRAK

Kuliner adalah suatu hasil dari karya seni yang dengan mempelajari tentang suatu minuman atau makanan. Maka kuliner yang ada di Palembang memiliki hubungan budaya dengan daerah dan bangsa lainnya yang dijadikan sumber pembelajaran sejarah. Subfokus penelitian: Akulturasi budaya dalam kuliner Palembang. Permasalahan yang ada di dalam penelitian ini ialah bagaimana bentuk akulturasi budaya dalam kuliner Palembang ditinjau dari pendekatan historis untuk dimanfaatkan sebagai sumber pembelajaran sejarah. Tujuan penelitian: untuk mengetahui bentuk akulturasi budaya yang ada di dalam kuliner Palembang ditinjau dari pendekatan historis dijadikan sebagai untuk sumber pembelajaran di mata pelajaran sejarah. Manfaat penelitian dari tinjauan historis akulturasi budaya dalam kuliner Palembang dapat tersedianya sumber pembelajaran bagi sekolah, siswa, dan guru serta dijadikan referensi pembelajaran. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan mengumpulkan data, menyajikan data, memvalidasi data, dan menyimpulkan data. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan observasi, wawancara, dan dokumentasi. Hasil penelitian yang menunjukkan bahwa "Tinjauan Historis Akulturasi Budaya dalam Kuliner Palembang sebagai Sumber Pembelajaran Sejarah" memuat isi materi sejarah dan budaya yang sesuai dengan periodisasi sejarah Palembang dari masa Sriwijaya, masa pengaruh Bangsa Arab, Pengaruh Bangsa India, Masa pengaruh bangsa Tiongkok Kesultanan Palembang, Kolonialisme, Masa Penajajahan Jepang, dan masa kontemporer. Materi ini juga memuat mengenai budaya dan sejarah kuliner Palembang yang perpaduan beberapa budaya.

Kata Kunci: *Kuliner, Sejarah dan Budaya Palembang.*

A. PENDAHULUAN

Kuliner menjadi pelengkap setiap kegiatan wisata yang sudah tren dikalangan masyarakat dari dulu hingga sekarang, di Palembang sendiri kuliner memiliki suatu wujud, variasi, dan cara penyajiannya tentang makanan selalu dihubungkan dengan segala aspek-aspek yang ada dalam kehidupan manusia dalam pemakaiannya. Kegiatan kuliner di Palembang dimulai pada saat adanya hubungan dagang antara kerajaan Sriwijaya terhadap Dinasti Tang yang terjadi sekitar tahun 683-740 Masehi atau abad ke VII Masehi yang

pada saat itu Sriwijaya mengirimkan utusan dan memberikan upeti ke Dinasti Tang sebagai tanda persahabatan dengan Kekaisaran Dinasti Tang dan sebaliknya juga Dinasti Tang mengirim utusan ke Sriwijaya. Setelah itu Kerajaan Sriwijaya dan Dinasti Tang resmi menjalin hubungan diplomatik di bidang perdagangan yang kemudian itu Sriwijaya mulai mengeksport barang komoditi mulai dari rempah-rempah, cendana, kapur barus, dan kayu hitam sedangkan untuk kegiatan ekspor negeri Cina ke Sriwijaya yang diekspor berupa

air mawar, bumbu masakan, wangi-wangian dan obat-obatan (Hasan, 2015:65).

Dari kerjasama hubungan antara Dinasti Tang dengan Kerajaan Sriwijaya banyak perantau dari Tionghoa. Akhirnya perantauan dari Tionghoa masa Sultan Mahmud Badaruddin II yang telah berkuasa di Kesultanan Palembang Darussalam pada abad ke-16 Masehi yang lambat laun datang membawa budaya asing sehingga terjadilah akulturasi di dalam kuliner yang ada di Palembang yang memiliki cerita sejarah yaitu pek-empek pada awalnya pek-empek berasal dari sebuah sebutan pek-pek 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 bertempat tinggal dekat daerah sekitar perakitan atau biasanya disebut sebagai tepian yang ada di Sungai Musi pada saat melihat banyak ikan yang sangat berlimpah ruah di sekitar Sungai Musi belum seluruhnya dapat memanfaatkan ikan tersebut dengan sangat baik, terkadang ikan yang didapatkan orang-orang setempat sungai Musi hanya digoreng dan dipindang. Tetapi apek mencoba alternatif lain dari pengolahan ikan dengan mencampur gilingan ikan ke dalam sagu atau tepung tapioka yang sehingga menghasilkan makanan terbaru. Kuliner berbentuk makanan yang telah dihasilkan dari apek kemudian diujikan oleh apek atau lelaki tua Tionghoa dengan menggunakan bersepeda keliling kota. Dari sebutan kepada penjual dari ikan gilingan dicampur sagu yang dijual oleh lelaki tua Tionghoa dengan panggilan pek... apek..., akhirnya makanan pada saat itu dikenal dengan pempek atau empe-empek (Ulfa, 2019: 3).

Setelah adanya masa Kesultanan Palembang Darussalam terjadilah perebutan kekuasaan kembali oleh tentara Inggris Gorkha ke Palembang pada tanggal 29 Oktober 1946 bukan hanya meninggalkan kisah kelam dalam peperangan oleh A.K. Gani dan kawan-kawan melainkan juga membawa akulturasi dalam kuliner India, Cina dan Palembang. Tentara India dengan pengejaan bahasa "Go artinya lembu sedangkan Raksh artinya Pelindung", jadi pasukan tentara Inggris Gorkha disebut sebagai pelindung lembu yang berkaitan dengan agama

Hindu yang mereka peluk (Isnaeni, 2020:3). Dalam hal makanan tentara Inggris Gorkha yang berasal dari Nepal, Tamil, dan Punjab mengaitkan makanan yang sudah dibawa oleh perantauan Cina terdahulu seperti martabak diakulturasi ke dalam makanan India. Makanan India yang kuahnya terbuat dari kari berpadu dengan martabak Cina yang disebut Hok Lo Pan, hanya saja perbedaan dari martabak yang dibawa oleh perantau Cina tergolong manis berbeda dengan martabak yang dibawa oleh pasukan tentara Gorkha tergolong gurih, renyah, dan ada rasa pedas. Akhirnya terjadi akulturasi makanan dari India dengan Cina berupa martabak Har tetapi lebih dikenal sebagai martabak telur dikalangan masyarakat Palembang.

Budaya Melayu Palembang memiliki kuliner dengan tradisi dan cara makan sesuai dengan kebiasaan makan untuk menciptakan kelangsungan hidup dari masyarakat secara seimbang. Kebiasaan makan dari generasi tua dengan memakan makanan yang telah dibusukkan terlebih dahulu untuk diawetkan agar makanan tersebut dapat dinikmati kembali sesuai dengan selera mereka, contohnya rusip dan bekasam sedangkan kebiasaan makan generasi muda yang sudah memiliki kemajuan tentang kebudayaan mengenai makanan yang harus dimakan dengan mengutamakan makanan yang sehat tanpa kadar lemak. Maka dengan kesadaran tersebut orang Palembang dalam sehari makan sampai empat kali, yaitu makan pagi biasa disebut sebagai amper-amper, makan siang, minum sore yang disebut dengan perausan dan makan malam (Latifah, Tarmizi, Zainal, Umar, & Siti, 1994:15).

Selain kental dengan budaya Melayu yang ada di Palembang, dalam dunia kuliner sudah sering terjadi akulturasi budaya yang membuat makanan itu memiliki identitas tersendiri. Budaya dalam kuliner sangat berkaitan dikarenakan adanya akulturasi dari pembawa budaya yang ada dipenjuru negeri seperti India, Cina dan Arab yang menjadikan kuliner tersebut sebagai ciri khas makanan Palembang. Kuliner yang ada di Palembang telah banyak mengalami perubahan zaman dengan seiring berjalannya waktu akan hilang sehingga perlu dikenalkan kepada generasi

sekarang ditingkat pendidikan SMP dan SMA untuk dapat dijadikan sebagai sumber pembelajaran diteori mata pelajaran sejarah. Dari pengenalan yang dilakukan setiap peserta didik menjadi paham akan sejarah beserta budaya yang ada di dalam kuliner khas Palembang.

B. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan pendekatan ilmu sejarah dan ilmu budaya. Penggunaan metode deskriptif kualitatif diharapkan dapat data yang dicari sesuai yaitu cara yang digunakan ilmiah, data berdasarkan fakta, mengungkapkan fenomena-fenomena sejarah, pembuktian dan dimanfaatkan sebagai referensi sumber pembelajaran sejarah (Sugiyono, 2017:224).

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data dari metode deskriptif kualitatif dapat dilakukan dengan berbagai macam teknik yang dilakukan. Dalam penelitian ini teknik pengumpulan data yang digunakan ialah:

Observasi Lapangan: Teknik pengumpulan data dengan observasi terjun langsung ke lapangan dengan mudah mendapatkan data sesuai yang diinginkan oleh peneliti dengan mengamati responden. Observasi adalah proses yang terjadi secara kompleks dalam suatu proses penyusunannya dari berbagai proses biologis dan psikologis yang melakukan wawancara berkaitan dengan bentuk verbal dan non-verbal beserta hambatan-hambatan yang ditemui oleh peneliti di dalam penelitian (Pratiwi, 2017:212-213). Observasi dalam penelitian ini dilakukan di pasar Cinde, pasar Kuto dan SMK Negeri 1 Palembang.

Wawancara: Wawancara merupakan suatu teknik pengumpulan data melalui tanya jawab yang biasa disebut sebagai interview suatu kejadian interaksi antara pewawancara (interviewer) dan orang yang di wawancarai (narasumber) melalui komunikasi secara langsung (Iryana, 2017:3).

Dokumentasi: Digunakan untuk mencari data mengenai hal-hal yang berkaitan dengan dyang diamati seperti catatan, transkrip,

buku, surat kabar, notulen, majalah, buku, dan foto-foto (Suwendra, 2018:65-66).

Teknik Analisis Data

Dalam penelitian deskriptif kualitatif data yang diperoleh dari berbagai sumber dengan menggunakan teknik pengumpulan data yang bermacam-macam (triangulasi) dan dilakukan pembacaan data secara terus menerus sampai mendapatkan datanya jenuh.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Ilmu kuliner atau dalam nama ilmiahnya ilmu gastronomi adalah ilmu yang mempelajari tentang seni kuliner sekaligus budaya dalam makanan dan minuman mulai dari penyiapan, pengolahan, penyajian, dan penyimpanan (Kristianus, 2018:2). Kuliner yang ada di Palembang telah mengalami akulturasi dari berbagai budaya melalui hubungan erat yang berkaitan dengan budaya India, Tiongkok, Arab, Eropa, dan Asia Tenggara. Ragam makanan dan minuman Palembang yang terjadinya akulturasi sebagai berikut:

Ragam Bentuk Akulturasi Makanan India-Palembang

1. Ragit Jalo



Ragit Jalo

Gambar Koleksi: Fatma Dwi Oktaria

Ragit Jalo juga memiliki sejarah yaitu menurut literasi yang ada menyebutkan bahwa makanan ini sudah berada di Kota Palembang sejak pedagang berasal dari Gujarat, India yang memasuki wilayah Kerajaan Sriwijaya pada awal abad 7 Masehi (Rachmawati, 2021). Ragit

Jalo ini sama halnya dengan makanan India yang bernama Roti Canai hanya saja perbedaannya itu terdapat di cara pembuatannya, untuk pembuatan Ragit Jalo dibuat dengan tepung terigu yang ditambah campuran telur selanjutnya dibentuk mirip seperti jala untuk menangkap ikan di atas teflon atau wajan anti lengket dengan api sedang, sedangkan Roti Canai cara pembuatannya dengan dipanggang di atas api sedang hingga ada bentuk gelembung di dalam roti tersebut kemudian disajikan bersamaan kuah kari.

Panganan Ragit Jalo memiliki arti panganan yang mirip dengan jala sehingga mengajarkan kepada kita kesabaran dalam menunggu sebuah hasil, makanan ini dapat dijumpai ketika bulan puasa datang tetapi pada zaman dahulu ragit merupakan makanan para raja-raja yang ada di Palembang dan jika ada hajatan atau pesta tahunan rakyat yang diselenggarakan oleh raja maka makanan ini menjadi santapan raja bersama dengan tamu kehormatan dan para menteri-menteri raja sebagai hidangan istimewa (Narwita, 2015).

2. Kari



Kari
Gambar Koleksi: Kabare.id

Kari memiliki sejarah di Kota Palembang yang awalnya era kolonial Inggris berkembang secara temporal maupun secara geografis dengan memberikan seluruh karyawan kolonial Inggris dengan makanan yang berbau India sehingga kari sebagai satu-satunya hidangan yang terpenting dalam menentukan sejarah kuliner imperialisme Inggris di Palembang dapat dikatakan bahwa kari dibawa oleh orang Inggris (Salobir, 2011:128).

Ditulis oleh Henry Yule dan A.C. Burnell menjelaskan juga bahwa kari adalah hidangan gurih yang terdiri dari daging, ikan, dan sayuran dimasak dengan beberapa rempah-rempah dengan penyajiannya menggunakan makanan pokok seperti roti dan nasi (Sir Henry Yule, 1996:21). Orang-orang Tamil mengatakan bahwa nama kari memiliki arti saus yang berasal dari kata korupsi tetapi penjajah Portugis mengadopsi kari bentuk Kanar dari India Barat sebuah istilah yang masih digunakan di Goa sampai sekarang (Henry Yule, 2015:63).

Bagi masyarakat Palembang kari dihidangkan pada saat upacara perkawinan di upacara munggahan suatu rangkaian yang dilaksanakan untuk menyambut pengantin pria datang kemempelai wanita, kari dihidangkan di atas meja oleh masyarakat Palembang sebagai santapan para tamu yang hadir dan dapat digolongkan sebagai makanan bernilai budaya dan memiliki nilai sosial tinggi (Melalota, 1995:59). Jadi kari yang ada di Palembang adalah perpaduan dari 2 budaya India dan Palembang.

Ragam Bentuk Akulturasi Makanan Budaya Tiongkok-Palembang

1. Pek-empek



Pek-empek
Gambar Koleksi: Fatma Dwi Oktaria

Kemunculan pempek di Kota Palembang tidak terlepas dari sejarah tentang pempek, ada beberapa informasi yang memberikan penjelasan awal mula pempek pertama kali

muncul. Dari informasi pertama menurut hasil penelitian yang diperoleh Pusat Penelitian Arkeologi Nasional dan Balai Arkeologi Palembang menyatakan bahwa kehadiran pempek sudah ada pada zaman Kerajaan Sriwijaya sekitar abad VII dibuktikan berdasarkan pada prasasti Talang Tuo yang isi prasasti tersebut menyatakan tanaman sagu telah dikenal oleh orang-orang Palembang sekitar abad ke VII, ada informasi lain juga yang mengatakan bahwa pempek merupakan karya budaya dari masyarakat Kayu Agung dikarenakan salah satu suku yang memiliki kegemaran berdagang (Efrianto A, 2014:29-30).

Selain informasi yang dijelaskan bahwa Palembang juga memiliki kesepakatan tidak tertulis tentang penamaan dari pempek yang berasal etnis Tionghoa sebagai penjual kelesan bernama Apek. Orang Tionghoa ini berjualan makanan dengan berkeliling menggunakan sepeda dari kampung ke kampung sehingga para pembeli memanggilnya dengan sebutan "pek-apek" dari penyebutan itu terus berkembang menjadi pempek tetapi penjualan dengan sepeda sulit untuk dibenarkan pada masa Sriwijaya bahwa makanan sejenis pempek ini sudah ada sebab pemerintah Belanda baru membangun seluruh jalan-jalan yang ada di Kota Palembang awal abad XX dengan memulainya dari kawasan Tengkuruk dengan berbagai cara menguruk sungai Tengkuruk (Hanafiah, 1998:43-44).

2. Tekwan



Tekwan

Gambar Koleksi: Mommasia.id

Tekwan merupakan makanan yang termasuk ke dalam sejenis sup dengan ada

beberapa pentol sebagai bahan utama ikan tenggiri dicampur tepung tapioka, tetapi bukan hanya itu saja ada bagian pelengkap berupa bengkoang, timun, bawang goreng, dan jamur yang disiram dengan kuah kaldu udang (Von Holzen & Ltd, 2014:90). Tekwan memiliki sejarah dari masa Sriwijaya banyak orang Tionghoa yang datang ke daerah tersebut untuk sekarang ini disebut sebagai perantau, perantau Tionghoa yang menciptakan makanan tekwan sehingga adanya perpaduan dua budaya yaitu Tionghoa dan Palembang (Nurhazanah, 2019). Awal muasal nama tekwan dari singkatan yang memiliki kepanjangan "Berkotek Samo Kawan" artinya mengobrol atau berbincang-bincang bersama kawan akhirnya menjadi nama tekwan, penamaan makanan tekwan dari orang Palembang itu sendiri (Nur, 2020). Sampai sekarang makanan ini dikenal masyarakat luas dengan nama tekwan.

3. Celimpungan



Celimpungan

Gambar Koleksi: Fatma Dwi Oktaria

Celimpungan adalah makanan khas Palembang yang memiliki rasa tidak kalah dari pempek, kata celimpungan sendiri berasal dari pembuatannya dengan dibulat-bulat berdiameter 10 cm yang dari kata cemplung pada saat dimasukkan ke dalam santan mendidih hingga menimbulkan bunyi "Plung" (Mawardi, 2014). Celimpungan ini hampir sama bentuknya seperti otak-otak rebus khas Bangka hanya saja perbedaannya di kuah, untuk celimpungan berkuah santan tetapi otak-otak rebus khas Bangka berkuah tauco. Jadi makanan ini memiliki perpaduan 3 budaya yang pertama Tionghoa, Bangka dan Palembang

yang menjadi satu di dalam makanan tersebut. Sekarang kuliner yang bernama celimpungan sudah dapat dinikmati setiap waktu dikarenakan penjualannya berada dimana-mana.

4. Mie Tektek



Mie Tektek

Gambar Koleksi: Mytastedid.com

Sebelum membahas tentang mie tektek terlebih dahulu membahas tentang sejarah mie. Menurut sejarah sesuai dengan catatan yang ditemui mie pertama kali ditemukan dan dibuat oleh masyarakat daratan Cina pada tahun 25-200 dimasa pemerintahan Dinasti Han Timur dikarenakan terdapat bukti tahun 2005 ditemukan mie yang ada di dalam mangkuk terbalik masih disegel berumur 4000 tahun yang terkubur mencapai kedalamannya 3 meter sehingga penemuan ini dijadikan bukti bahwa masyarakat Cina yang pertama kali membuat mie, di dalam budaya Cina mie memiliki simbol untuk kehidupan yang panjang (Pangestu, 2014:50-51).

Mie selanjutnya berkembang ke berbagai negara seperti Jepang, Taiwan, Korea dan negara-negara yang ada di Asia lainnya sampai juga ke benua Eropa yang pada mulanya Marcopolo berkunjung ke negeri Cina setelah itu membawa oleh-oleh berupa mie yang sekarang dikenal sebagai pasta (Suyanti, 2013:5). Di Palembang mie masuk ke berbagai pelosok bersamaan pada saat imigran Cina yang masuk bergelombang selama beberapa abad yang lalu jadi para imigran itu yang membawa mie ke Palembang (Wijaya Y, 2019).

Setelah diketahui sejarah mie maka dari itu pasti akan mengetahui sejarah mie tektek yang berasal dari Kota Palembang. Dahulu mie tektek masih dijual menggunakan gerobak atau bakul gendongan dengan bambu dipundak oleh pedagang yang berjualan mie tektek secara berkeliling pada malam hari menandai bahwa pedagang tersebut lewat (Jalaludin, 2018). Mie tektek berasal dari kata yang menimbulkan bunyi dari wajan dipukul menggunakan sendok masak sehingga menghasilkan "Tek Tek Tek" sehingga masyarakat Palembang menyebutnya dengan mie tektek (Marwani, 2015). Sekarang mie tektek sudah menetap di tempat dan dapat ditemui di berbagai tempat wisata yang ada di Kota Palembang seperti Benteng Kuto Besak, Pedestarian Sudirman, dan lain-lainnya.

Ragam Bentuk Akulturasi Makanan Arab-Palembang

1. Nasi Minyak



Nasi Minyak

Gambar Koleksi: apasih.we.id

Nasi minyak adalah perpaduan dua budaya antara Arab dan Palembang. Perpaduan tersebut berasal dari daratan Arab oleh pedagang Yaman datang ke Palembang dengan membawa berbagai resep makanan salah satunya adalah Nasi Minyak. Kuliner khas Palembang yang satu ini telah ada di Palembang ribuan tahun yang lalu sehingga memiliki sejarah yang panjang untuk ditelusuri. Pada masa Kesultanan Palembang Darussalam nasi minyak dijadikan sebagai makanan hanya untuk para sultan saja dan disajikan pada saat upacara keagamaan serta hajatan tertentu saja ataupun nasi minyak sering disantap oleh sultan

setelah menunaikan salat Jumat, nasi minyak juga makanan mewah pada zaman kesultanan yang tidak dapat dimakan oleh rakyat (Syarifuddin, 2020:479).

Sesuai dengan penamaan dari nasi minyak bahan pembuatannya terdiri dari nasi yang di campur dengan *ghee* atau minyak samin setelah itu disajikan bersamaan dengan potongan daging terpisah dengan beberapa lauk lainnya bisa ditambahkan potongan timur dan sambel sebagai pelengkap dari makanan ini. Untuk mendapatkan kuliner khas Palembang sekarang ini sudah dapat ditemui oleh masyarakat Kota Palembang dengan mudah di Pasar Kuto dan restoran lainnya yang menjual nasi minyak pada tahun 1990-an nasi minyak hanya dapat dijumpai pada hari Jumat saja dikarenakan masih mengikuti tata aturan dari masa kesultanan Palembang (Pertiwi, 2015).

2. Malbi



Malbi

Gambar Koleksi: detiks.github.io

Malbi merupakan makanan sejenis lauk pauk yang dihidangkan bersama dengan nasi putih ataupun nasi minyak khas Palembang. Malbi perpaduan dari budaya India, Arab, dan Palembang yang makanan malbi mirip dengan semur kental sebagai bahan utama daging dicampur kecap manis sehingga menghasilkan rasa manis serta gurih (Andri, 2017:157). Untuk memasak malbi membutuhkan waktu sangat lama sampai berjam-jam supaya mendapatkan rasa yang sesuai dan membuat daging yang dimasak menjadi empuk. Malbi dihidangkan pada saat Hari Raya Idul Fitri dan Idul Adha di atas meja makan dan dimakan bersama dengan

orang-orang sebagai tempat kekerabatan dan persatuan (Akmasari, 2016).

Ragam Bentuk Akulturasi Makanan Eropa-Palembang

1. Perkedel Kentang



Perkedel Kentang

Gambar Koleksi: Resepkoki

Perkedel kentang banyak dijumpai di warung makan daerah Palembang yang biasanya dimakan dengan nasi putih atau sebagai lauk pauk dari nasi samin. Nama sebenarnya dari perkedel kentang berasal dari seorang penjelajah bernama Frikadel dari Belanda datang ke Indonesia lalu ke daerah Palembang, awalnya perkedel kentang memiliki bahan daging yang dicincang halus lalu ditambahkan bumbu tetapi sekarang telah berpadu ke makanan Palembang diganti menjadi kentang dan diberikan daging sedikit (Prastanto, 2020:85). Untuk di Afrika Selatan perkedel sudah dijadikan sebagai bagian dari warisan suatu kuliner Afrika karena sudah menjadi makanan pokok di sana.

2. Bolu Kojo



Bolu Kojo

Gambar Koleksi: Fatma Dwi Oktaria

Bolu Kojo dijadikan sebagai kue khas Palembang yang istimewa dikarenakan pada masa dahulu disajikan sebagai makanan kelas bangsawan atau kesultanan yang akan menggelar suatu acara keagamaan maupun upacara penting dengan mengundang tamu kehormatan (Padmasari, 2019). Bolu kojo dari Palembang memiliki perpaduan budaya dari masa Kolonial Belanda dan Palembang dikarenakan makanan yang berjenis bolu banyak sekali dipengaruhi dari Belanda.

Biasanya kue ini disajikan pada saat pagi hari bersamaan dengan kopi atau masyarakat Palembang menyebutnya dengan amper-amper atau sarapan. Dinamakan Bolu Kojo memiliki arti sebagai Kamboja yang digunakan sebagai cetakan dari kue tersebut tetapi sekarang dapat ditemukan dengan berbagai macam ukuran maupun bentuknya (Wahyuni S, 2021). Agar lebih mempunyai rasa yang nikmat pembuatan dari Bolu Kojo menggunakan telur bebek serta aroma yang wangi berasal dari daun pandan yang dicampur dengan daun suji sehingga memiliki kekhasan tersendiri dari kue yang satu ini. Bolu Kojo untuk sekarang dapat dihidangkan pada saat perayaan Idul Fitri ataupun acara tahlilan bagi arwah yang sudah wafat.

3. Bluder



Bluder

Gambar Koleksi: budaya-indonesia.org

Kue yang sekarang ini banyak orang sudah tidak mengetahuinya lagi karena dapat dikatakan bahwa kue ini adalah kue kuno pada masa kesultanan yang ada di Palembang. Panganan bluder mirip dengan kue *muffins* (dalam bahasa Belanda) yang dibawa oleh

kolonial Belanda pada saat menjajah Kota Palembang hanya ada perbedaan sedikit saja, menurut beberapa ahli mengatakan bahwa bluder perpaduan dari Belanda dan Palembang (Trisnawati, 2020). Bluder memiliki tekstur yang padat karena memakai santan berkualitas dan dari rasa manisnya pas di lidah sehingga tidak menimbulkan rasa terlalu manis. Ketika memakan panganan ini mengingatkan kembali pada masa nostalgia di era penjajahan Belanda yang datang ke Palembang untuk mengambil kekuasaan. Sekarang produksi bluder hanya di *home production* untuk membelinya dengan cara memesan panganan ini kepada penjual biasa digunakan untuk pesta pernikahan atau acara keagamaan lainnya.

Ragam Bentuk Akulturasi Makanan Asia Tenggara-Palembang

1. Telok Ukan



Telok Ukan

Gambar Koleksi: Palembang dalam Sketsa

Makanan ini sering dijumpai pada acara memperingati hari kemerdekaan Indonesia atau 17 Agustus dapat dikatakan bahwa makanan ini semakin langka untuk didapatkan, makanan ini dinamakan telok ukan. Menurut pedagang yang ada di pasar 10 Ulu Palembang kadang orang yang berjualan telok ukan ini bisa dihitung dengan jari atau sangat jarang sekali (Wawancara Naryati, 40 tahun, 07 Juni 2021: pukul 16.00). Disambung pembicaraan dengan bapak Wardi mengatakan bahwa biasanya jualan dekat pos satpam di pinggir jalan tetapi sekarang ini tidak berjualan lagi, jadi penjelasan dari Wardi ketika ditanya arti telok ukan ialah dalam penggunaan bahasa Indonesia berarti telur bukan dikarenakan pendatang dari luar Palembang bertanya ke pedagang seperti itu sebab dianggap beda dari telur lainnya

sehingga lama kelamaan orang Palembang menyebutnya telok ukan (Wawancara Wardi, 51 tahun, 07 Juni 2021: Pukul 16.10).

Dahulu telok ukan digunakan untuk gadis Palembang sebagai pingitan sebelum melangkah ke jenjang pernikahan, gadis Palembang harus bisa memasak segala macam masakan termasuk telok ukan dikarenakan gadis Palembang dikemudian hari akan menjadi ibu rumah tangga jadi telok ukan ini juga dipakai untuk ujian kepada gadis Palembang siap atau tidaknya menjadi seorang istri sekaligus ibu rumah tangga.

2. Apem Bekuwa



Apem Bekuwa
Gambar Koleksi: Gramho.com

Makanan sejenis kue-kue manis yang memiliki asal dari Palembang berikutnya adalah apem bekuwa termasuk ke dalam hidangan penutup oleh orang-orang Palembang. Apem bekuwa sama miripnya seperti serabi disajikan dengan kuah gula merah yang kental yang ada di Bandung, Jawa Barat sedangkan di daerah Jawa Tengah memiliki apem juga tetapi dimakan tanpa saus atau apapun itu. Jadi apem bekuwa ini ada perpaduan dari unsur budaya Jawa Tengah dan Jawa Barat, dari namanya sendiri apem bekuwa artinya apem berkuah juga disebut sebagai apem banyu untuk masyarakat Palembang.

Apem bekuwa memiliki fungsi yang digunakan untuk penggambaran dari kultur masyarakat Palembang sehingga makanan yang memiliki kuah ini mempercayai bahwa makanan ini sebagai penggiring doa atau tahlilan dilantunkan untuk jasad yang sudah wafat supaya dapat terhindar dari siksa neraka

(Rosyadi, 2020:187). Apem bekuwa termasuk ke dalam makanan yang bersifat pingiran dengan artian bahwa makanan ini disajikan pada hari upacara keagamaan tujuh hari diletakkan dipinggir-pinggir meja dan dihidangkan dari masyarakat Palembang yang mempunyai lapisan sosial dari kelas bawah.

Makanan ini juga memiliki pengaruh dari sistem sebuah kerajaan masa dahulu, bagi masyarakat sekitar Palembang menyebutkan bahwa ada dua lapisan dari sistem sosial para ulama ialah golongan orang dikenal dengan priayi atau wong jero (bangsawan) dan golongan orang dikenal masyarakat dari biasa saja atau wong jabo, penggolongan tersebut dapat dikatakan dipengaruhi oleh lapisan sosial masyarakat Jawa dikarenakan masa dahulu Palembang dibawah perintah dan kekuasaan dari Kerajaan Majapahit berkelanjutan ke Kerajaan Demak, lalu Pajang serta Mataram Islam (Harun, 2004:1-7).

3. Panganan Pare



Panganan Pare
Gambar Koleksi: Fatma Dwi Oktaria

Ternyata panganan pare yang dikenal oleh masyarakat Palembang ini juga ada di daerah Kalimantan Barat tepatnya di Banjarmasin dan Riau, panganan yang berbentuk pare atau periak berwarna hijau sehingga banyak orang mengenalnya dengan sebutan kue pare jadi bisa dikatakan bahwa makanan ini memiliki perpaduan budaya dari

Kalimantan Barat dan Riau sebab makanan ini juga ditemukan di sana (Pagayabun, 2016:56).

Orang Riau menyebut nama panganan ini dengan papare sedangkan orang Kalimantan Barat menyebutnya dengan kue paaree. Panganan tradisional Palembang dapat ditemui pada saat bulan puasa saja dikarenakan jarang sekali masyarakat Palembang sekarang mau membuat kue ini setiap hari dan pembuatannya cukup rumit (Charlina, 2018:73-74). Dikalangan masyarakat Banjar kue ini disebut dengan Wadai (kue) Pare atau Wadai Papare atau Wadai Papari. Untuk variasi kue pare ada yang manis dan asin tetapi penulis hanya menemukan jenis panganan pare yang manis isi kelapa campur gula merah pada bulan puasa tahun 2021 dan untuk yang asin isian ayam mirip dengan lempur sudah tidak ditemukan lagi menurut pedagang yang penulis tanyai waktu membeli panganan pare ini.

Pangan pare ini sangat cocok untuk disajikan kapan saja. Biasanya untuk minum teh sebelum makan makanan yang berat seperti nasi.

4. Mentu



Mentu
Gambar Koleksi: Inews.id

Berbicara tentang kue khas Palembang tidak ada habisnya apalagi terdapat kue legendaris dari Palembang yaitu Kue Mentu. Kue mentu ini juga terdapat di daerah Madura Jawa Timur dengan sebutan kue bongko mentho dengan tepung beras sebagai bahan dasarnya dan isian kelapa parut dicampur gula merah dibungkus menggunakan daun kelapa seperti membungkus botok (Fahlevi, 2014). Bukan hanya di Madura saja kue mentu

makanan Palembang mirip dengan kue nagasari yang ada di daerah Jakarta tetapi isinya pisang sedangkan kue mentu ini diisi dengan daging cincang atau ikan gabus (Damyanti, 2019). Dapat disimpulkan kemungkinan bahwa kue mentu terdapat perpaduan budaya dari Pulau Jawa. Kue mentu disajikan ketika masih hangat pada sore hari ditemani dengan secangkir teh hangat, untuk makan di sore hari orang Palembang menyebutnya "Perausan".

Ragam Bentuk Akulturasi Minuman Palembang

Palembang bukan hanya terkenal dengan tempat wisatanya saja melainkan juga terkenal wisata kulinernya, selain makanan pekempek khas Palembang yang menjadi ikon di kota tersebut tak kalah menariknya dengan minuman khas Palembang memiliki akulturasi dari berbagai budaya di setiap pelosok Indonesia. Berbagai aneka minuman khas yang jarang ditemui maupun masih bisa ditemui sampai sekarang ini bisa untuk dinikmati dan menjadikan sebagai tujuan alternatif wisata jika ke Palembang. Minuman khas dari Kota Palembang yaitu teh secang, es kacang merah, minuman sarsaparilla, es hoya, dan soda sugus.

1. Teh Secang



Teh Secang
Gambar Koleksi: Shutterstock

Teh awal mula dikenal di negeri Cina dengan bahasanya yaitu 茶 (Chá) terdapat di provinsi Yunnan yang berada dibagian Barat Daya Cina. Iklim dari Yunnan sangat mendukung untuk melakukan penanaman teh dikarenakan tempat yang tropis dan subtropis,

tanaman teh pada saat itu merupakan tanaman liar yang tumbuh berumur 2.700 tahun dan ada juga selebihnya tanaman teh mencapai usia 800 tahun ditemukan karna di dalam hutan (Laura, 2020). Dalam awal legendaris *Camellia Sinensis* atau lebih dikenal sebagai teh diseduh ke air hangat yang berada dalam bejana, mitologi yang ada di Tiongkok memperkirakan cerita tentang seorang Sheng Nung saat melakukan perjalanan dan ia duduk di sana terdapat sebuah daun yang jatuh dari pohon melayang ke bawah mengenai dirinya ternyata itu adalah daun teh sehingga Sheng Nung sebagai bapak pengobatan tradisional memberikan pengetahuan mengenai jamu dan obat-obatan untuk mengobati orang-orang pada tahun 2838 dan 2698 serta menjadikan the sebagai obat tradisional pada masa itu (Martin, 2011:60).

Secang merupakan pohon perdu atau bercabang yang memiliki tinggi mencapai 10 meter, secang di Indonesia sudah terkenal pada masa Majapahit dan untuk daerah Palembang sudah ada pada saat Kerajaan Sriwijaya. Minuman teh secang pada zaman dahulu adalah minuman para raja-raja di Kerajaan Sriwijaya yang disuguhkan ke dalam gelas dengan menyeduhkan batang kering secang menggunakan air hangat digunakan untuk pengobatan dan menghangatkan badan (Irawan, 2020). Penyebutan teh untuk teh secang dikarenakan warna yang mirip daun teh ketika diseduh, sekarang teh secang dapat dinikmati oleh masyarakat Palembang dengan mudah ditemui pada pagi dan sore hari terdapat di Lorong Basah Pasar 16 Ilir Palembang.

2. Es Kacang Merah



Es Kacang Merah
Gambar Koleksi: inibaru.id

Es kacang merah (红豆冰: Hóngdòu bīng) paling banyak ditemukan awalnya di negeri Cina lebih tepatnya sekitar Hongkong dan Taiwan, es ini merupakan akulturasi minuman Cina Selatan dan Palembang. Disajikan pada masa raja-raja dinasti Zhou yang penyajiannya dengan cara dingin di musim panas ketika ada penyelenggaraan acara tahunan (Huaxia, 2019:55).

Pertama kali es kacang merah berada di Palembang dengan adanya hubungan diplomatik antara dua kerajaan sehingga sampai pada tahun 1980 untuk pertama kalinya diujakan oleh Pak Mamat berlokasi di Lapangan Hatta, Palembang sebagai es kacang merah legendaris yang dikenal oleh orang-orang Palembang dan sekitarnya (Tour, 2018). Dari es kacang merah Pak Mamat ini dijadikan minuman khas Palembang dengan penggunaan kacang merah sebagai bahan baku utama ditambah es dan campuran susu kental manis sehingga menciptakan rasa yang manis, gurih dan enak di lidah.

3. Minuman Sarsaparilla



Minuman Sarsaparilla
Gambar Koleksi: Shopee.co.id

Minuman sarsaparilla termasuk ke dalam minuman bersoda atau sering disebut dengan *soft drink* yang digolongkan ke minuman berkarbonasi. Untuk minuman bersoda berawal dari Inggris pada tahun 1767 ditemukan oleh Joseph Priestley seorang ahli kimia yang ditemukan 10 gas di dalam minumannya sehingga Priestley memiliki teori bahwa minuman yang diciptakannya dapat menghilangkan penyakit kudis dan penyakit lainnya untuk pasien, setelah penemuan

tersebut dan diketahui oleh banyak orang akhirnya minuman tersebut dibawa oleh bangsa Barat ke Indonesia (Sholekha, 2020). Pertama kali yang ada di Indonesia adalah Coca Cola pada tahun 1886 dengan tujuan didirikannya Coca Cola sebagai menghilangkan sebuah rasa candu terhadap morfin, setelah itu disusul dengan pendirian Pepsi pada tahun 1893 dimana zaman tersebut digunakan sebagai pengobatan bagi orang yang ingin diet padahal minuman pepsi bukan untuk diet melainkan menaikkan berat badan (Edision, 2019).

Setelah terkenalnya minuman Coca Cola dan Pepsi pada akhirnya banyak yang memproduksi minuman bersoda seperti sarsaparilla yang terkenal pada tahun 1980-an sehingga dapat menguasai pasar ekonomi yang ada di Palembang dengan cap kembang api. Orang-orang Palembang mneyebutnya dengan saprela dikarenakan susah untuk mengucapkan sarsaparilla, pabrik dari pembuatan sarsaparilla terdapat di daerah penyinggiran sekitaran lembang dan disebar ke beberapa kota yang ada di Sumatera seperti Jambi, Bengkulu, dan Bangka Belitung (Edrian, 2016:15). Minuman ini tersedia pada saat menjelang lebaran Idul Fitri dan Idul Adha dengan botol berwarna hijau dan tutup berwarna merah menjadikan kegemaran untuk masarakat Palembang, tetapi pada tahun 2000-an minuman saprela sudah sangat jarang ditemui karena banyak saingan terhadap produk luar negeri walaupun masih ada itu terdapat di kota pesisir seperti Sekayu dan sekitar Sungsang.

4. Es Hoya/Es Oya



Es Hoya/Es Oya
Gambar Koleksi: Palembang dalam
Sketsa.com

Es hoya/es oya yang memiliki merek Ay Hwa juga termasuk ke dalam minuman bersoda yang terkenal pada tahun 1990-an di Palembang, Sumatera Selatan, minuman dengan harga merakyat untuk masyarakat sekitar Palembang dihargai 500-an pada masa itu atau dengan menukarkan botol kepada penjual untuk dapat membeli es hoya (Fadiyah, 2017). Es hoya memiliki banyak varian rasa beserta warna seperti warna merah, kuning, orange, hijau, coklat dan beberapa warna lainnya. Penyajian dari es hoya yaitu dengan mencampurkan es batu dan sirup ke dalam gelas ditambah air sebagai pelengkap makanan khas Palembang seperti tekwan, model, dan pempek. Untuk peredaran es ini pada tahun 1997-1998 telah hilang dan tidak ada sama sekali jadi es ini dapat dikatakan sudah langka dipasaran tetapi masih ada orang Palembang dulu yang mengetahui es jenis ini.

5. Sugas



Sugas
Gambar Koleksi: Keluyuran.com

Jika mendengar sebutan nama sugus pasti orang-orang akan teringat dengan permen yang diberi nama sugus, tetapi beda dengan yang satu ini penamaan boleh saja sama hanya dikategorikan sebagai minuman yang sangat hits di kota Palembang. Sugas merupakan minuman yang hits di Palembang dengan golongan minuman bersoda sama dengan Es Hoya dan Sarsaparilla yang sudah dijelaskan sebelumnya. Minuman sugus bersoda dapat

mengalahkan Saprela sebagai primadona pada waktu itu tetapi pada tahun 1890-an, sugu dikenal sebagai minuman berkelas tinggi oleh masyarakat Palembang.

Minuman bermerek sugu ini di produksi oleh PT. Djarum Emas Unggul yang sekarang ini juga memproduksi air minum mineral bernama Daira (dulunya Aira) yang pabriknya terletak di KM. 8 Kota Palembang, Sumatera Selatan (Maharani, 2020). Sugu hanya memiliki tiga varian rasa saja yaitu orange, hijau dan merah biasanya disajikan dengan air beserta es batu pada saat lebaran tiba untuk disajikan kepada tamu-tamu yang datang ke rumah. Sama halnya dengan minuman Sarsaparilla bernasib yang tidak lama beredar minuman sugu pada tahun 2000-an harus menghilangkan jejaknya dan eksistensinya di Kota Palembang.

Pembahasan

Berdasarkan hasil penelitian bahwa ilmu gastronomi merupakan nama lain dari ilmu kuliner dan budaya sehingga memiliki keterkaitan dalam mempelajari produk di budaya makanan menjadi satu kesatuan. Berbeda hal dengan membahas tentang pengertian kuliner yang dibahas hanya sekedar kuliner saja tidak membahas tentang budaya yang berpengaruh di dalam kuliner tersebut. Gastronomi berkaitan erat dengan kebudayaan dikarenakan makanan dan minuman mengalami perkembangan di dalam masyarakat sesuai adanya suatu keadaan agama, kebiasaan, lingkungan dan adat.

Budaya dalam makanan dan minuman di Palembang memiliki faktor sejarah dimulai dari hubungan Sriwijaya dengan India di mulai pada saat kedatangannya di Nusantara pada abad 2 Masehi dengan melalui jalur perdagangan sambil menyebarkan sistem makanan yang dimiliki dan berpadu di makanan dan minuman khas Palembang. Hubungan Sriwijaya dengan Tiongkok sekitar tahun 702 dimana Dinasti Tang sudah berkuasa masa itu sampai ke masa Kesultanan di Palembang banyak orang-orang Tiongkok menetap dan menyebarkan budaya makanan yang sekarang ini menjadi makanan khas dari Palembang yang sudah dikenal di kalangan ramai. Hubungan Palembang dengan

orang-orang Arab telah ada semenjak Islam datang ke Nusantara sekitar abad ke-7 Masehi melalui jalur maritim di selat Malaka menuju Palembang dengan tujuan awal berdagang tetapi lama kelamaan orang Arab menetap dan menyebarkan budaya makanan yang dimiliki oleh mereka sampai saat ini mempunyai komunitas orang Arab di Kampung Al-Munawar (kampung khusus untuk orang Arab dan keturunannya). Beberapa hubungan budaya dilakukan juga sampai ke bagian seluruh di Asia Tenggara sehingga menciptakan produk lokal budaya makanan dan minuman yang terbaru tanpa menghilangkan budaya aslinya.

Pembelajaran sejarah di SMK Negeri 1 Palembang cukup berjalan dengan lancar dan baik walaupun hanya ada seorang guru yang mengajar walaupun sudah merujuk dalam peraturan struktur kurikulum tentang alokasi waktu dari peraturan mata pelajaran dari sejarah Indonesia di kelas X saja dengan setiap kelas 3 jam mata pelajaran sejarah, dari mata pelajaran sejarah yang diberikan guru harus lebih aktif dan inovatif dalam melakukan pembelajaran di masa daring sekarang ini, misalnya mengirimkan video materi mengenai masa Hindu-Budha yang memberikan bahan materi tentang kuliner sebagai buktinya pada masa saat ini dengan membentuk sebuah kelompok belajar agar siswa menjadi mengerti dan paham apa saja yang harus dilakukan (Wawancara Sri Maryati, 29 tahun, 25 Juni 2021 pukul 10.00-11.30 WIB menggunakan Google Meet).

Untuk materi mengenai budaya kuliner Palembang memang seharusnya diajarkan kepada siswa agar mereka dapat pengetahuan luas sehingga dapat dimanfaatkan untuk sumber pembelajaran sejarah dikarenakan kurangnya sumber pembelajaran sejarah kelokalan di sekolah, materi sejarah kuliner Palembang juga sangat bagus diperkenalkan kepada siswa agar mereka juga dapat melestarikan kebudayaannya melalui pengenalan yang disajikan melalui pembelajaran oleh guru (Wawancara Sri Maryati, 29 tahun, 25 Juni 2021 pukul 10.00-11.30 WIB menggunakan Google Meet).

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan kepada guru sejarah untuk dapat memahami materi kebudayaan Hindu-Budha

pada masa sekarang ini terkhusus dalam tinjauan historis *Akulturasinya Budaya dalam Kuliner Palembang* yang akan dijadikan sebagai sumber pembelajaran sejarah di sekolah siswa terlebih dahulu diperkenalkan indikator dan tujuan pembelajaran mengenai materi yang akan dipelajari. Materi pembelajaran dari tinjauan historis akulturasi masa Hindu-Budha sesuai dengan Kompetensi Inti 3 dan Kompetensi Dasar 3.3 Mengenai Indonesia zaman Hindu-Budha: silang budaya lokal dan global tahap awal dengan indikator pencapaian kompetensi 3.3.3 Mengenai bukti-bukti pengaruh Hindu-Budha yang masih ada pada saat ini sesuai dengan aturan kurikulum di SMK. Setelah ditemukan KI, KD dan IPK dapat diajarkan kepada siswa di materi pelajaran sejarah Indonesia untuk memperkenalkan terlebih dahulu pengertian dari akulturasi. Setelah itu di Kompetensi Dasar 4.3 Menyajikan hasil analisis tentang Indonesia zaman Hindu-Budha: silang budaya lokal dan global tahap awal dengan memberikan contoh dari internet dan dibuat video untuk dipresentasi sebagai tugas kelompok maupun individu (Wawancara Sri Maryati, 29 tahun, 25 Juni 2021 pukul 10.00-11.30 WIB menggunakan Google Meet).

Peneliti telah berupaya dengan semaksimal mungkin untuk menyajikan data hasil penelitian dalam sebuah kemasan materi yang menarik, simpel dan mudah dibawa adalah sebuah sarat kemasan yang diinginkan. Hasil penelitian yang disajikan agar dapat memberikan pemahaman dan kebutuhan sumber bacaan sejarah dan budaya untuk masyarakat setempat sesuai yang diharapkan. Untuk melestarikan sejarah dan budaya ke generasi muda melalui penyediaan bahan bacaan yang dapat diminati siswa sekolah menengah atas.

D. SIMPULAN

1. Sejarah gastronomi nama lain dari ilmu yang mempelajari tentang seni mengenai kuliner atau dikenal dengan tata boga. Sejarah gastronomi Sumatera Selatan berhubungan erat dengan perjalanan dari Sumatera Selatan yang memiliki *meltingpot* (peleburan masyarakat yang heterogen yang makin berkelanjutan menjadi

homogen) kebudayaan yang terdapat di Sumatera Selatan.

2. Gastronomi Sumatera Selatan merupakan percampuran kebudayaan melayu dengan kebudayaan Tiongkok, India, Eropa, Arab dan Asia Tenggara.
3. Sejarah Gastronomi Sumatera Selatan dapat dijadikan sebagai sumber pembelajaran sejarah pada Kompetensi Inti 3 yang telah ditentukan dalam kurikulum dan masuk ke dalam Kompetensi Dasar 3.3 Mengenai Indonesia zaman Hindu-Budha: silang budaya lokal dan global tahap awal dengan indikator pencapaian kompetensi mengenai bukti-bukti pengaruh Hindu-Budha yang masih ada pada saat ini.

DAFTAR PUSTAKA

Buku

- Andri. (2017). *Malbi Daging Sapi*. Palembang: Budaya Indonesia.
- Charlina. R. (2018). *Kue Pare Khas Palembang*. Jambi: Budaya Indonesia.
- Edrian. (2016). *Minuman Tempo Doeloe Saparela, Sugus & Es Hoya*. Palembang: Palembang dalam Sketsa.
- Efrianto. A. & dkk. (2014). *Pempek Palembang*. Padang: Balai Pelestarian Nilai Budaya Padang.
- Hanafiah. D. (1998). *Palembang Zaman Bari: Citra Palembang Tempo Doeloe*. Palembang: Humas Pemerintah Kotamadya Daerah Tk.II Palembang.
- Harun. N. (2004). *Esiklopedia Makanan Tardisional Indonesia (Sumatera)*. Jakarta: Kementerian Kebudayaan dan Pariwisata.
- Henry. Y. C. (2015). *Hobson-Jobson: The Definitive Glossary of British India*. Inggris: Oxford University Press.
- Huaxia. (2019). *Es Kacang Merah Pelepas Dahaga*. Taiwan: Huaxia_5000rys.
- Latifah. R. & dkk. (1994). *Makanan: Wujud Variasi dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya Pada Orang Palembang Daerah Sumatera Selatan*. Jakarta: Direktorat Jenderal Kebudayaan.

- Martin. L.C. (2011). *Tea: The Drink that Changed the World*. Punai: Harpir Collins Publishers.
- Melalatoa. Y.M. (1995). *Ensiklopedi Suku Bangsa di Indonesia*. Jakarta: Yayasan Pustaka Obor Indonesia.
- Pagayabun. T. (2016). *Kue Papare, Kue Tradisional yang Memiliki Kenikmatan*. Kepulauan Riau: Lencana Kuning.
- Pangestu. H.I. (2014). *Sukses Wirausaha Gerobak Terlaris dan Tercepat Balik Modal*. Jakarta: Kunci Aksara.
- Prastanto. G.W. (2020). *Asal Usul dan Singkatan dari Perkedel Kentang yang Berasal dari Eropa*. Jakarta: Paragram.
- Salobir. C.L. (2011). *Food Culture in Colonial Asia A Taste Of Empire*. USA: The USA and Canada.
- Sir Henry Yule. C. (1996). *Hobson-Jobson: The Anglo-Indian Dictionary*. Cumberland: Wordsworth Editions.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kualitatif, Kuantitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suwendra. I.W. (2018). *Metodologi Penelitian Kualitatif dalam Ilmu Sosial, Pendidikan, Kebudayaan dan Keagamaan*. Bali: Nilacakra Publishing House.
- Suyanti. (2013). *Membuat Mie Sehat Bergizi & Bebas Pengawet*. Jakarta: Niaga Swadaya.
- Von Holzen. H. & dkk. (2014). *A New Approach to Indonesian Cooking*. USA: Marshall Cavendish.

Jurnal

- Hasan, A. S. *Kerjasama Kerajaan Sriwijaya*. Dalam FKIP Sriwijaya University, Volume 2, Nomor 4, Desember 2015. 65.
- Iryana, R. K. *Teknik Pengumpulan Data*. Dalam STAIN Sorong, Volume V, Nomor 4, Januari 2019. 3.
- Isnaeni, H. F. *Tentara India dan Gurkha dalam Pasukan Sekutu*. Dalam Historia, Volume 2, Nomor 2, 21 Oktober 2020. 3.
- Kristianus. *Usulan Desain Kuliner Fusion Berdasar Kebudayaan Dayak di Kalimantan Barat*. Dalam e-Journal Studi Desain. 2018. 2.
- Pratiwi, N. I. *Penggunaan Media Video Call dalam Teknologi Komunikasi*. Dalam Ilmiah Dinamika Sosial, Volume 1, No. 2, 2017. (212-213).
- Rosyadi, Y. F. *Representasi Gastronomi Indonesia Pada Masyarakat Modern dalam Novel Aruna dan Lidahnya Kara Laksmi Pamuntjak*. Dalam Unisma. 2020.
- Syarifuddin, A. R. *Cuisine as Cultural Identity of Palembang Residents*. Atlantis Press, 2020. 479.
- Ulfa, A. *Strategi Komunikasi Pemasaran Melalui Media Sosial*. Dalam Srwijaya University, 2019. 3.

Internet

- Akmasari, S. (2016). *Uniknya Asal-usul Semur, Makanan Perpaduan Tiga Bangsa*. Dalam Kompas. <https://travel.kompas.com/read/2016/11/27/090015627/uniknya.asal-usul.semur.makanan.perpaduan.tiga.bangsa>. diakses pada Minggu 20 Juni 2021.
- Damyanti, V. (2019). *Mencicipi Kue Mentu Jajanan Pasar Khas Palembang*. Dalam Inewsid. <https://www.inews.id/travel/kuliner/mencicipi-kue-mentu-isi-daging-jajanan-pasar-khas-palembang#:~:text=Palembang%20tak%20hanya%20terkenal%20dengan,menggandakan%20daging%20sebagai%20bahan%20isiannya>. diakses pada Rabu 29 Juni 2021.
- Fadiyah. (2017). *7 Es Jadul yang Bikin Nostalgia dengan Masa Kecil*. Dalam KumparanFood.com. <https://kumparan.com/kumparanfood/7-es-jadul-yang-bikin-nostalgia-dengan-masa-kecil-1540877612538248305>. diakses pada Jumat 11 Juni 2021.
- Fahlevi. (2014). *Kue Mentu Khas Madura (Ku Bongko atau Menthu)*. Dalam id Pinterest. <https://id.pinterest.com/pin/307159637065340621/> diakses pada Minggu 6 Juni 2021.
- Irawan, A.S. (2020). *7 Manfaat Secang untuk Kesehatan*. Dalam Kompas.com. <https://health.kompas.com/read/2020/08/04/120000668/7-manfaat-secang-untuk-kesehatan?page=all>. Diakses pada 8 Mei 2021.

- Jalaludin. (2018). *Yuk, Cobain Nikmatnya Mie Tektek Juki*. Dalam Ayo Bandung.com: <https://ayobandung.com/read/2018/10/04/38839/yuk-cobain-nikmatnya-mie-tektek-tektek-juki#:~:text=Mie%20tektek%20merupakan%20makanan%20yang,tanda%20bahwa%20dia%20sedang%20lewat.> diakses pada Minggu, 30 Mei 2021.
- Laura, M. (2020). *Teh*. Dalam Esiklopedia Wikipedia. <https://id.wikipedia.org/wiki/Teh>, diakses Rabu 19 Mei 2021.
- Maharani, S. (2020). *Ini Dia 6 Minuman Khas Palembang yang Wajib Kamu Coba*. Dalam Keluyuran.com: <https://keluyuran.com/minuman-khas-palembang/#:~:text=Sarsaparilla%20dike mas%20dalam%20botol%20berwarna,Idul%20Adha%20dan%20Idul%20Fitri.> diakses pada Selasa 8 Juni 2021.
- Marwadi. (2014). *Celimpungan Kuliner Khas Palembang Berkuah Santan Kental*. Dalam KSMTOUR: [https://ksmtour.com/wisata-kuliner/kuliner-palembang/celimpungan-kuliner-khas-palembang-berkuah-santan-kental.html#:~:text=Celimpungan%20ber bentuk%20bulat%20dengan%20diameter,\(pipih\)%20hampir%20seperti%20bakso.&text=Nama%20Celimpungan%20sendiri%20diambil%20](https://ksmtour.com/wisata-kuliner/kuliner-palembang/celimpungan-kuliner-khas-palembang-berkuah-santan-kental.html#:~:text=Celimpungan%20ber bentuk%20bulat%20dengan%20diameter,(pipih)%20hampir%20seperti%20bakso.&text=Nama%20Celimpungan%20sendiri%20diambil%20) diakses pada Selasa 25 Mei 2021.
- Marwani. (2015). *Mie Tek-Tek Kapitan*. Dalam Kedai Kopi Kapitan: <https://kedaikopikapitan.wordpress.com/2015/03/21/mie-tek-tek-kapitan/> dipetik Minggu 30 Mei 2021.
- Narwita. (2015). *Ragit Jalo Kuliner Nikmat yang Mulai Punah*. Dalam Sriwijaya Radio. <http://www.sriwijayaradio.com/2015/09/ragit-jalo.html>. Diakses pada Senin 28 Juni 2021.
- Nur. (2020). *Ini dia Sejarah Tekwan, Kuliner Lezat Khas Palembang*. Dalam Adzami Bogatama: <https://adzamibogatama.co.id/sejarah-tekwan/> diakses pada Senin 24 Mei 2021.
- Nurhazanah, M. (2019). *Sejarah dan Cara Pembuatan Tekwan Khas Palembang*. Dalam Kompasiana.com. <https://www.kompasiana.com/miftah26/5c8c3a227a6d887b9236ee2b/sejarah-dan-cara-pembuatan-tekwan-khas-palembang.> diakses pada Senin 28 Juni 2021.
- Padmasari. (2019). *Bolu Kojo Khas Palembang*. Dalam Dipalembang.com. <https://dipalembang.com/bolu-kojo-khas-palembang/> diakses pada Rabu 23 Juni 2021.
- Pertiwi, N.L. (2015). *Nasi Minyak, Dulu Hanya Disantap Keluarga Sultan*. Dalam Kompas.com. <https://travel.kompas.com/read/2015/01/06/180900227/Nasi.Minyak.Dulu.Hanya.Disantap.Keluarga.Sultan#:~:text=Konon%2C%20Sultan%20Palembang%20sering%20menyantap,dikonsumsi%20untuk%20makanan%20sehari%20Dhari.> diakses pada Rabu 23 Juni 2020.
- Rachmawati. (2021). *Lezatnya Ragit Jalo, Kudapan Unik Asal Palembang*. Dalam Kompas.com. <https://regional.kompas.com/read/2021/05/02/150500478/lezatnya-ragit-jalo-kudapan-unik-asal-palembang.> diakses pada Kamis 10 Juni 2021.
- TOUR, K. (2018). *Es Kacang Merah Sajian Pelepas Dahaga yang Menggugah Selera*. Dalam KSMTOUR an enjoyable experience. <https://ksmtour.com/wisata-kuliner/kuliner-palembang/kacang-merah-sajian-pelepas-dahaga-yang-menggugah-selera.html>. diakses pada Minggu 13 Juni 2021.
- Trisnawati, L. (2020). *Mengenal Kue Bluder Khas Palembang*. Dalam TribunNews. <https://tribunsumselwiki.tribunnews.com/2020/01/30/mengenal-kue-bluder-khas-palembang.> diakses pada Rabu 16 Juni 2021.
- Wahyuni, S.R. (2021). *Oleh-oleh Khas Palembang, Dari Pekempek sampai Kuenya yang Populer*. Dalam Kulinerkota.com. <https://kulinerkota.com/oleh-oleh-khas->

palembang/ diakses pada Minggu 20 Juni 2021.

Wijaya, Y.G. (2019). *Sejarah Bakmi hingga Jadi Favorit di Indonesia*. Dalam Kompas.com.

<https://travel.kompas.com/read/2019/11/27/111100127/sejarah-bakmi-hingga-jadi-favorit-di-indonesia-> diakses pada Kamis 3 Juni 2021.

KETENTUAN PENULISAN ARTIKEL JURNAL KALPATARU

1. Naskah berbahasa Indonesia yang disempurnakan bertemakan kesejarah yang meliputi hasil penelitian sejarah, pengajaran sejarah dan penelitian kebudayaan.
2. Naskah harus asli dan belum pernah dimuat dalam media lain. Naskah dapat berupa hasil penelitian/artikel kajian konseptual yang ditulis oleh perorangan dan atau kelompok.
3. Naskah ditulis dengan cara-cara yang sesuai dengan ketentuan penulisan artikel ilmiah menggunakan bahasa Indonesia yang baku, berupa ketikan, beserta soft file dalam CD-RW atau dengan mengirimkan email pada redaksi jurnal Kalpataru dengan alamat jurnalkalpatarusejarah@gmail.com, spasi tunggal, jenis huruf arial narrow ukuran 12, dengan panjang naskah antara 8-15 halaman pada kertas A4.
4. Artikel hasil penelitian memuat:
 - JUDUL** : **XXX (HURUF KAPITAL)**
 - Nama Penulis** : **(disertai jabatan, institusi, dan email)**
 - Abstrak** : (Bahasa Indonesia yang memuat 100-200 kata diikuti kata kunci, dengan jenis huruf arial narrow dan ukuran huruf 11 serta dicetak miring).
 - A. PENDAHULUAN** : (memuat latar belakang masalah, tinjauan pustaka secara ringkas, masalah penelitian, dan tujuan penelitian).
 - B. METODE PENELITIAN**
 - C. HASIL DAN PEMBAHASAN**
 - D. SIMPULAN** : (berisi simpulan).
 - DAFTAR PUSTAKA** : (berisi pustaka yang dirujuk dalam uraian naskah).
5. Artikel Kajian Konseptual memuat:
 - JUDUL** : **XXX (HURUF KAPITAL)**
 - Nama Penulis** : **(disertai jabatan, institusi, dan email)**
 - Abstrak** : (Bahasa Indonesia yang memuat 100-200 kata diikuti kata kunci, dengan jenis huruf arial narrow dan ukuran huruf 11 serta dicetak miring).
 - PENDAHULUAN** : (memuat latar belakang masalah, tinjauan pustaka secara ringkas, masalah penelitian, dan tujuan penelitian).
 - Sub Judul** : Sesuai dengan kebutuhan (tanpa numbering).
 - Simpulan** : (berisi simpulan dan saran).
 - DAFTAR PUSTAKA**
6. Referensi sumber dalam teks artikel ditulis dengan menggunakan side note, contoh (Jalaludin, 1991:79); sementara penulisan daftar pustaka disusun dengan ketentuan. Nama pengarang. Tahun terbit. Judul (dicetak miring). Kota terbit: Nama Penerbit. Contoh: Koentjaraningrat. 2010. *Manusia dan Kebudayaan di Indonesia*. Jakarta: Djembatan. Mencantumkan minimal 10 sumber pustaka dan daftar pustaka hanya memuat pustaka/sumber yang dirujuk dalam uraian dan disusun menurut abjad tanpa nomor urut.
7. Naskah yang dimuat akan disunting kembali oleh redaksi tanpa mengubah isinya.
8. Naskah yang ditolak (tidak bisa dimuat) akan dikirim kembali ke penulis dengan pemberitahuan tertulis dari redaksi atau melalui email.
9. Penulis yang naskahnya dimuat akan mendapat 1 (satu) majalah nomor yang bersangkutan.
10. Kontak person: Muhamad Idris (081271498618); Eva Dina Chairunisa (082281267851); Jeki Sepriady (085269261780).
11. Website: <https://jurnal.univpgri-palembang.ac.id/index.php/Kalpa>