

PENINGKATAN KESADARAN MASYARAKAT LORONG TANGGO RAJO PADA PELESTARIAN GASTRONOMI KULINER LOKAL PALEMBANG

Muhamad Idris¹, Eva Dina Chairunisa¹, Kiki Aryaningrum², Riswan Adarea³, Rina Septina³, Haeny Oktavia⁴, Wendy Oscar Rio⁵, M. Rasyid Ridho²

¹Program Studi Pendidikan Sejarah Universitas PGRI Palembang

²Program Studi Pendidikan Guru Sekolah Dasar Universitas PGRI Palembang

³Program Studi Pendidikan Akuntansi Universitas PGRI Palembang

⁴Program Studi Pendidikan Geografi Universitas PGRI Palembang

⁵Program Studi Pendidikan Bahasa Inggris Universitas PGRI Palembang

Email: muhamadidris_sj@univpgri-palembang.ac.id

Abstrak

Gastronomi telah menjadi bagian dari kehidupan masyarakat Indonesia selama ratusan tahun. Gastronomi merupakan *soft power* yang sangat strategis dalam mendukung perekonomian dan ketahanan pangan. Pelestarian gastronomi kuliner lokal merupakan salah satu langkah strategis yang jika dikelola dengan baik, mampu mensejahterakan masyarakat Indonesia. Salah satunya di kampung perahu lorong Tanggo Rajo Kecamatan Seberang Ulu I Kota Palembang. Kelompok mitra ini merupakan para pengrajin pempek yang merupakan kuliner lokal Palembang, tetapi sejak pandemi COVID 19 melanda pada 2020 lalu, menyebabkan kelompok mitra ini mulai meninggalkan profesi sebagai pengrajin pempek dan mengalami penurunan ekonomi. Berpijak dari kepedulian tentang pentingnya pelestarian kuliner lokal Palembang dan kesadaran tim bahwa peningkatan kesadaran masyarakat tentang potensi pengembangan gastronomi kuliner lokal dapat menjadi salah satu upaya peningkatan perekonomian masyarakat, maka tim melaksanakan kegiatan pengabdian pada masyarakat ini dengan harapan tersebut.

Kata kunci: Gastronomi, Kuliner Lokal, Palembang, Kesadaran Masyarakat


Abstract

Gastronomy has been part of Indonesian people's lives for hundreds of years. Gastronomy is a very strategic *soft power* in supporting the economy and food security. Preserving local culinary gastronomy is a strategic step which, if managed well, can bring prosperity to Indonesian society. One of them is in the Tanggo Rajo alley boat village, Seberang Ulu I District, Palembang City. This group of partners are pempek craftsmen who are a local culinary delight in Palembang, but since the COVID 19 pandemic hit in 2020, this group of partners has started to leave their profession as pempek craftsmen and experienced an economic downturn. Based on concern about the importance of preserving local Palembang culinary delights and the team's awareness that increasing public awareness about the potential for developing local culinary gastronomy can be an effort to improve the community's economy, the team carried out this community service activity with this hope.

Keywords: Gastronomy; Local Culinary; Palembang; Public Awareness

Artikel disubmit: 02-11-2024 disetujui tanggal: 02-12-2024 Artikel dipublikasikan: 02-12-2024

Corresponden Author: Muhamad Idris e-mail: muhamadidris_sj@univpgri-palembang.ac.id

DOI: <https://doi.org/10.31851/wdk.v7i2.16960> 

WAHANA DEDIKASI

PENDAHULUAN

Menurut Sufa dkk, 2020 dalam (Sudarta, 2022) Secara umum gastronomi adalah suatu studi yang mempelajari tentang budaya dan hubungannya dengan makanan dan minuman dari suatu daerah. Dalam dunia kuliner, gastronomi kuliner Indonesia telah menjadi bagian integral dari kehidupan masyarakat dan berperan penting dalam perkembangan industri makanan dan minuman (Suroto & Hermawati, 2023).

Gastronomi makanan berhubungan dengan makanan, minuman, dan pembuatan mereka. Contohnya, gastronomi makanan mempelajari peranan dari anggur, dan minuman lain dalam hubungannya dengan makanan, yang adalah mengharmoniskan dan memaksimalkan kenikmatan yang didapatkan. Mereka yang bekerja di bidang gastronomi makanan berhubungan erat dengan perkembangan produk makanan dan minuman yang berubah seiring bergantinya waktu dan musim karena waktu menjadi salah satu pertimbangan utama pada gastronomi makanan. Produk gastronomi adalah kuliner yang berada di daerah tertentu dan dibuat sesuai resep turun temurun. Saat ini produk gastronomi telah menjadi magnet bagi para wisatawan yang datang ke suatu destinasi.

Sementara itu, (Winarno, 2017) memaparkan bahwa gastronomi adalah bidang ilmu yang mempelajari pangan dan budaya serta berfokus pada santapan yang lezat (gourmet cuisine). Orang yang memperdalam gastronomi disebut gastronom, sedangkan gastronomis digunakan

untuk menyebut orang yang menggabungkan teori dan praktik dalam mempelajari gastronomi. Bidang ini melibatkan banyak kegiatan, seperti penemuan, pencicipan, riset, atau investigasi, pengertian, dan penulisan tentang persiapan pangan.

Ada empat komponen yang harus dipenuhi jika mendalami ilmu gastronomi (Ketaren, 2017), yaitu : (1) Budaya: termasuk unsur agama, kepercayaan, adat istiadat dan tradisi dan nilai-nilai kearifan lokal, (2) Sejarah: asal mula, bahan mentah yang digunakan untuk memasak dan kemampuan untuk berinovasi dalam komponen, tekstur, dan rasa dalam makanan, (3) Lanskap geografis: termasuk diantaranya adalah geografis dan iklim serta tingkat keragaman pendatang lokal dan etnis, (4) Metode memasak: teknik memasak dan proses yang digunakan (Sudarta, 2022).

Sehingga dapat disimpulkan bahwa gastronomi kuliner adalah studi tentang segala sesuatu yang berhubungan dengan kenikmatan makan dan minum. Hal ini mencakup aspek budaya, ilmiah, artistik, dan sosial dari makanan. Atau dapat dikatakan bahwa gastronomi kuliner adalah seni dan ilmu tentang makanan. Gastronomi tidak hanya tentang memasak atau mencicipi makanan, tetapi juga tentang memahami: 1) Sejarah dan asal-usul makanan; 2) Bahan-bahan yang digunakan dan bagaimana mereka diolah; 3) Teknik memasak yang berbeda; 4) Nilai gizi makanan; 5) Makna budaya dan sosial dari makanan; 6) Pengalaman makan secara keseluruhan.

Masyarakat kampung perahu lorong tangga raja 3/4 Ulu Kecamatan

WAHANA DEDIKASI

Seberang Ulu I Kota Palembang merupakan masyarakat yang tinggal dipinggiran sungai Musi. Sebagian besar masyarakat ini merupakan pengrajin makanan empek-empek yang merupakan makanan yang menjadi ciri khas Palembang. Tidak hanya empek-empek, masyarakat daerah ini, juga membuat kue-kue tradisional Palembang seperti kue enggak ketan, enggak manis dan enggak kecut.

Pada saat masa pandemi, hingga saat ini, masyarakat daerah ini mengalami penurunan tingkat ekonomi, karena adanya peraturan larangan keluar rumah pada saat itu. Dan hal ini berlanjut hingga sekarang. Selain itu, makanan dan kue khas Palembang yang diproduksi oleh masyarakat disana, perlahan mulai ditinggalkan dikarenakan berkurangnya minat masyarakat terhadap kue tradisional tersebut.

Ketidak tahuan masyarakat, kurangnya promosi dan edukasi masyarakat, dan pengrajin kue dan makanan lokal yang makin berkurang serta serbuan kue-kue modifikasi yang lebih modern, turut menjadi penyebab turunnya minat masyarakat terhadap kue-kue dan makanan tradisional Palembang ini, karena masyarakat lebih mengenal dan memilih kue Modern yang lebih banyak diproduksi oleh penjual makanan saat ini yang dinilai lebih bernilai ekonomis ketimbang makanan tradisional. Sehingga, kue-kue dan makanan tradisional Palembang ini, perlahan makin ditinggalkan. Hal ini juga diperkuat dengan, makin sulitnya

pengrajin kue tradisional Palembang ini ditemukan.

Regenerasi teknik dan resep pembuatan kue ini pun sangat sulit dicari. Hanya satu dua orang yang mampu membuat kue tradisional ini. Jika dibiarkan terus menerus maka, akan membuat kue dan makanan tradisional ini perlahan punah dan tidak dikenal lagi di kalangan masyarakat Palembang khususnya. Artinya satu budaya dari Palembang ini perlahan akan hilang pula. Disamping itu, kesadaran akan pentingnya menjaga keberlanjutan sektor kuliner semakin mengingkat seiring dengan perkembangan sektor pariwisata, perubahan pola konsumsi makanan Indonesia, dimana para konsumen makin peduli dengan kualitas dan asal usul bahan makanan, membuat kuliner lokal berpengaruh besar terhadap perkembangan gastronomi berkelanjutan di Indonesia. (Suroto & Hermawati, 2023).

Oleh karena itu sebagai wujud dari kepedulian perguruan tinggi kepada masyarakat dan sebagai bentuk Tri Dharma Perguruan Tinggi, dosen FKIP Universitas PGRI Palembang mengadakan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) di kampung perahu lorong Tangga Raja 3/4 Ulu Kecamatan Seberang Ulu I Kota Palembang dengan tema Peningkatan Kesadaran Masyarakat Pada Pelestarian Gastronomi Lokal Palembang.

METODE

Subjek kegiatan pengabdian ini adalah warga Kampung Perahu, di Lorong Tangga Raja 3/4 Ulu Kecamatan Seberang Ulu 1 Kota

WAHANA DEDIKASI

Palembang. Terletak di pinggir Sungai Musi yang merupakan salah satu sungai terpanjang di Indonesia, dekat dengan Jembatan Musi 6, khususnya wanita yang berumur 16-50 tahun. Mitra atau kelompok masyarakat yang terlibat ini merupakan pengrajin pempek dan makanan khas tradisional Palembang, sebelum Pandemi Covid 19 pada tahun 2020 awal.

Rata-rata lulusan mitra adalah lulusan sekolah menengah pertama dan atas, yang masih minim pengetahuan tentang bagaimana mempromosikan usaha mereka, pandemi covid 19 yang melarang masyarakat keluar rumah untuk membatasi interaksi, membuat para mitra ini perlahan kehilangan konsumen yang biasanya membeli secara langsung. Sayangnya dampak covid19 ini masih terasa hingga saat ini, pengrajin kehabisan modal dan mulai terlupakan karena banyaknya pengrajin pempek yang memaskan produksi pempek dan makanan tradisional Palembang lainnya dengan menggunakan sosial media.

Tim pengabdian berkolaborasi dengan ketua RT dan tokoh Kampung Perahu ini untuk memberikan informasi tentang budaya gastronomi kuliner Palembang, dimana masyarakat diingatkan kembali tentang pentingnya melestarikan kembali budaya kuliner tradisional Palembang agar tidak punah dengan kembali menjadi pengrajin Kuliner tradisional Palembang dengan resep asli dari ahli. Serta mengedukasi mitra bagaimana melakukan penjualan dan melakukan promosi dengan memanfaatkan sosial media seperti facebook, instagram, platform

pemesanan dan pengantaran online seperti gofood dan grabfood, untuk meningkatkan penjualan.

Metode pelaksanaan pengabdian ini dapat dilihat dari diagram dibawah ini:



Kegiatan pertama Tim melakukan kegiatan Persiapan dengan melakukan survey lokasi dan diskusi dengan ketua RT dan Tokoh masyarakat Kampung Perahu, lorong Tanggo Rajo, 3/4 Kecamatan Seberang Ulu Palembang. Diskusi dilakukan untuk mengetahui apakah solusi yang akan diterapkan pada mitra kelompok telah sesuai dan dapat diterima dengan baik oleh masyarakat. Sebelum dilaksanakan diskusi, tim pengabdian telah melakukan kegiatan penelitian di Kampung Perahu ini. Sehingga, kegiatan pengabdian ini adalah bentuk dari tindak lanjut permasalahan yang dihadapi oleh Mitra Kelompok yang telah diteliti sebelumnya.

Setelah mencapai kesepakatan dan mendapatkan izin dari RT setempat, maka TIM mulai mengembangkan draft proposal dan izin kegiatan pengabdian pada Rektor Universitas PGRI Palembang serta Materi yang akan disampaikan pada kegiatan pengabdian ini.

Kegiatan terdiri dari tiga sesi, yaitu: Bagian pertama akan disampaikan materi tentang “Sejarah dan Budaya Gastronomi Kuliner Palembang”. Sesi kedua yaitu penyampaian Materi bagian kedua “Promosi Dan Penjualan Online, Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Kampung Perahu, Lorong

WAHANA DEDIKASI

Tanggo Rajo". Dan sesi ketiga adalah mengenalkan secara langsung, salah satu jenis kue tradisional Palembang, yaitu Engkak Manis, engkak Ketan dan Engkak kecut. Makanan Model Ikan sebagai tambahan.

Tim juga menyusun perencanaan Transportasi dan akomodasi menuju lokasi kegiatan. Tim juga menghubungi narasumber ahli pembuatan kue tradisional engkak ketan, engkak kecut dan engkak Manis yaitu Ibu Supiah (Tidak hadir, karena keadaan fisik dan Usia) sebagai salah satu kuliner khas yang akan dikenalkan pada kelompok mitra. Tim mencari alat tradisional pembuat kue ini yang saat ini telah sulit ditemui.

Kegiatan selanjutnya adalah melakukan evaluasi dengan melakukan sharing session dengan kelompok mitra, tentang pengetahuan gastronomi kuliner Palembang, kesulitan yang dihadapi selama pandemi, jenis-jenis kuliner lain yang berpotensi secara ekonomis dan sebagainya. Tim akan mencatat beberapa pernyataan penting sebagai bahan evaluasi, untuk selanjutnya dijadikan bahan tindak lanjut kegiatan penelitian dan Pengabdian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan pada hari Jumat tanggal 5 Juli 2024 berlokasi di Kampung Perahu, Lorong Tanggo Rajo 3/4 Kecamatan Seberang Ulu, Kota Palembang. Yang terdiri dari Dosen Prodi Pendidikan Sejarah, Dosen Prodi Pendidikan Ekonomi-manajemen, Dosen Prodi Pendidikan IPS (Ilmu Pengetahuan Sosial) dan Mahasiswa yang terdiri dari berbagai prodi seperti Prodi pendidikan Sejarah

Pendidikan Geografi, pendidikan Guru Sekolah Dasar, dan pendidikan Akuntansi

Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan kesadaran masyarakat lorong Tanggo rajo, dalam mengenal dan mengajak kembali kelompok mitra untuk melestarikan gastronomi kuliner Tradisional Palembang. Studi tentang gastronomi telah banyak dilakukan. Misalnya gastronomi makanan khas Keraton Yogyakarta dalam upaya pengembangan wisata kuliner yang di tulis oleh (Nugroho & Hardani, 2020). Atau penelitian yang dilakukan oleh (Febriyanti, 2020) yang mengungkapkan peran penting makanan dalam identitas budaya dan potensi pariwisata. Di Indonesia, studi menunjukkan kekayaan kuliner lokal seperti nasi minyak di Palembang yang dipengaruhi budaya Arab. Penelitian lainnya dilakukan oleh Cecep C. Rakhman Dkk yang meneliti tentang kuliner tradisional suku batak Toba yang unik. Seperti Tuak, Na Niura dan migomak yang memiliki nilai kebudayaan tinggi (et al., 2024). Penelitian lainnya dilakukan oleh (Suroto & Hermawati, 2023) yang meneliti tentang peranan kuliner lokal berdampak pada perkembangan industri kuliner secara umum. Ketiga penelitian ini menekankan pada urgensi pelestarian warisan kuliner lokal yang berpotensi dalam pengembangan pariwisata gastronomi di daerah tersebut.

Sebelum Tim memberikan materi, kegiatan dibuka dan disambut oleh Tetua Kampung Perahu, Lorong Tanggo Rajo, Kecamatan Seberang Ulu. Setelah itu Tim memberikan

WAHANA DEDIKASI

materi dan melakukan bimbingan teknis.



Foto 1. Sambutan Tetua Kampung Perahu Kec. SU 1. (Sumber: Dokumentasi Pribadi TIM Pengabdian)

Materi terdiri dari: Satu, Sejarah dan budaya Gastronomi Kuliner Palembang: dengan materi pengertian dari gastronomi kuliner, tradisi kuliner di Palembang, sejarah kuliner Palembang hingga saat ini. Kue tradisional Palembang yang dijadikan contoh adalah Engkak Kecut, Engkak Manis dan Engkak Ketan yang makin jarang ditemui saat ini, mengenalkan mitra dengan alat-alat tradisional seperti cetakan kuningan, cetakan kayu dan alat pengocok kue tradisional.

Dua, materi Promosi dan berjualan online; dengan materi platform promosi online yaitu Facebook, Instagram dan Youtube. Platform berjualan online yaitu, Shopee food, grab food dan gofood.



Foto 2. Pemberian Materi Oleh TIM Pengabdian (Sumber: Dokumentasi Pribadi TIM Pengabdian)



Foto 3. Alat Pembuat Makanan Tradisional Palembang. (Sumber: Dokumentasi Pribadi TIM Pengabdian)

Setelah penyampaian materi dan praktik, kelompok mitra diberikan sampel kue tradisional untuk dicicipi berupa kue engkak ketan, engkak kecut dan engkak manis. Serta model ikan Palembang, sebagai tambahan kudapan. Sembari mencicipi sampel, mitra masyarakat diberikan kesempatan untuk bertanya dan berdiskusi tentang berbagai kendala yang dihadapi kelompok masyarakat dan juga sharing ilmu dan pengalaman mitra tentang suka duka saat menjadi pengrajin kue tradisional Palembang.



(Sumber: Dokumentasi Pribadi TIM Pengabdian)

Tim mencatat hal-hal penting untuk ditindak lanjuti pada kegiatan berikutnya, baik dalam hal perbaikan kegiatan pengabdian atau kegiatan lanjutan kerja sama dengan kelompok mitra yang direncanakan tim dan mitra untuk membuat festival kuliner tradisional Palembang, dimana kegiatan ini direncanakan akan bekerja

WAHANA DEDIKASI

sama dengan kampus Universitas PGRI Palembang dalam beberapa waktu kedepan, sebagai bentuk **evaluasi** kegiatan pengabdian ini.



Foto 5. Warga Kampung Perahu saat pemberian materi 1 (Sumber: Dokumentasi Pribadi TIM Pengabdian)



Foto 6. Warga Kampung Perahu saat pemberian materi 2 (Sumber: Dokumentasi Pribadi TIM Pengabdian)

Selama kegiatan pengabdian ini, kelompok mitra menyambut baik kedatangan Tim dan merasa bersemangat saat pemberian materi, karena menurut mitra, banyak hal baru yang ternyata yang belum mereka ketahui tentang kuliner lokal Palembang, terutama anggota kelompok mitra yang masih berusia 16 hingga 30an. Sedangkan anggota kelompok mitra yang lebih tua, merasa lebih tertarik dengan bagaimana promosi dan berjualan produk secara online, karena sejauh ini mereka belum pernah melakukan hal ini sebelumnya, karena merasa keterbatasan gawai telpon pintar yang dimiliki, sehingga berakibat pada

ketidak tahuan mereka dalam menggunakan gawai tersebut.

KESIMPULAN

Dengan memberikan pemahaman tentang gastronomi kuliner lokal merupakan salah satu langkah strategis dalam upaya pelestarian kuliner lokal Palembang yang makin lama makin sulit ditemukan dan dikhawatirkan akan hilang. Hal ini disebabkan sulitnya regenerasi pengrajin kue tradisional dan modernitas yang perlahan menggeser budaya tradisioanl masyarakat, padahal terdapat potensi besar untuk meningkatkan daya ekonomi masyarakat atau bernilai ekonomis. Berdasarkan hasil evaluasi, tim bersama mitra masyarakat Kampung Perahu merencanakan kegiatan pengenalan “Kuliner Lokal Palembang” yang akan diadakan di Kampus Universitas PGRI Palembang pada saat Kegiatan Wirausaha Kampus yang rutin diadakan setiap tahun oleh Universitas PGRI Palembang, dengan mengundang para pengrajin kue tradisional Palembang dari Kampung Perahu Lorong Tanggo Rajo, agar mitra dapat menjual produksi kue tradisional Palembang dalam kegiatan tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Febriyanti, Y. (2020). Nasi Minyak, A Product Of Arabian Culinary Heritage, As A Gastronomy Tourism In Palembang City. *The Journal Gastronomy Tourism*, 7(2), 68–73. <https://doi.org/10.17509/gastur.v7i2.29863>
- Nugroho, S. P., & Hardani, P. (2020). Gastronomi Makanan Khas

WAHANA DEDIKASI

- Keraton Yogyakarta Sebagai Upaya Pengembangan Wisata Kuliner. *Jurnal Pariwisata*, 7(1), 52–62.
<http://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/jp52>
- Rakhman, C. U., Elmia, A. S., Suganda, S. A., & Rahman, A. E. A. (2024). Utilization of Lake Toba culinary identity for gastronomic tourism development. *Journal of Applied Sciences in Travel and Hospitality*, 7(2), 127–144.
<https://doi.org/10.31940/jasth.v7i2.127-144>
- Sudarta. (2022). 濟無No Title No Title No Title. *16*(1), 1–23.
- Suroto, A., & Hermawati, D. (2023). Peran Kuliner Lokal Dalam Mengembangkan Gastronomi Kuliner Berkelanjutan (the Role of Local Cuisine in Developing Sustainable Culinary Gastronomy). *Panorama, Recreation, Accomodation, Merchandise, Accessibility*, 4(1), 55–67.
<https://doi.org/10.36417/jpp.v4i1.621>
- Winarno, F. G. ; S. A. A. (2017). *Gastronomi Molekuler* (Mulyono (ed.)). PT Gramedia Pustaka Utama.
https://books.google.co.id/books?id=fdw8DwAAQBAJ&printsec=frontcover&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false