



PELESTARIAN DAN PENGGALIAN POTENSI WISATA KULINER MAKANAN KHAS DAN UMKM DI PINGGIR SUNGAI MUSI

Darius Antoni, Ph.D.
Dr. Febrianty, S.E., M.Si.
Dr. Rendra Gustriansyah, S.T., M.Kom.

PELESTARIAN DAN PENGGAJIAN POTENSI WISATA KULINER MAKANAN KHAS DAN UMKM DI PINGGIR SUNGAI MUSI

Darius Antoni, Ph.D.

Dr. Febrianty, S.E., M.Si.

Dr. Rendra Gustriansyah, S.T., M.Kom.



Palembang © 2022, Pelestarian dan Penggalian Potensi Wisata Kuliner
Makanan Khas dan UMKM di Pinggir Sungai Musi

Darius Antoni, Ph.D.; Dr. Febrianty, S.E., M.Si;
Dr. Rendra Gustriansyah, S.T., M.Kom.

Editor : Dr. Febrianty, SE, M.Si
Perancang Sampul : Jenri Ambarita, M.Pd.K.
Layouter : Rizki Amalia, A.Md, Ak

Diterbitkan oleh
Perkumpulan Rumah Cemerlang Indonesia
ANGGOTA IKAPI JAWA BARAT
Pondok Karisma Residence Jalan Raflesia VI D.151
Panglayungan, Cipedes Tasikmalaya – 085223186009

Website : www.rcipress.rcipublisher.org
E-mail : rumahcemerlangindonesia@gmail.com

Referensi | Non Fiksi | R/D
IX + hlm. ; 15,5 x 23 cm

No ISBN : 978-623-448-391-8

Hak Cipta dilindungi undang-undang.

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku ini dalam
bentuk apapun, secara elektronik maupun mekanis termasuk
fotokopi, merekam, atau dengan teknik perekaman lainnya tanpa izin
tertulis dari penerbit. Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 Tentang
Hak Cipta.

All right reserved

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, segala puji bagi Allah semata yang telah memberikan sekian banyak nikmat dan karunia-Nya kepada penulis, hingga penulis tidak mampu untuk menghitungnya. Atas berkat nikmat dan karunia tersebut, penulis dapat menyelesaikan penulisan sebuah buku dengan judul “Pelestarian dan Penggalian Potensi Wisata Kuliner Makanan Khas dan UMKM di Pinggir Sungai Musi”.

Buku ini berisi enam bab yakni terdiri atas bab pertama mengenai kekayaan wisata kuliner Palembang, bab dua membahas mengenai dukungan pemerintah untuk pengembangan umkm kuliner pinggir Sungai Musi, bab ketiga yakni berisi tentang tantangan dan kendala usaha wisata kuliner. Bab keempat yakni teknologi digital bagi promosi kuliner khas, bab kelima penguatan strategi pemasaran dan daya saing untuk destinasi wisata kuliner pinggir Sungai Musi. Bab keenam yakni penutup.

Penulis menyadari bahwa buku ini masih terdapat kelemahan dan kekurangan. Oleh karena itu, saran dan kritik membangun akan diterima dengan tangan terbuka. Akhir kata, penulis berharap semoga buku ini dapat menjadi sebuah sumbangan yang berarti bagi ilmu pengetahuan dan bermanfaat bagi banyak pihak.

Palembang, Desember 2022

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
BAB I KEKAYAAN WISATA KULINER PALEMBANG	1
A. Sejarah Kota Palembang	1
B. Kuliner Khas Palembang	2
BAB II DUKUNGAN PEMERINTAH UNTUK PENGEMBANGAN UMKM KULINER PINGGIR SUNGAI MUSI	14
A. Pengembangan UMKM Kota Palembang	14
B. Wisata Kuliner Pinggir Sungai Musi	16
BAB III TANTANGAN DAN KENDALA USAHA WISATA KULINER	20
A. Tantangan Usaha Wisata Kuliner	20
B. Kendala Usaha Wisata Kuliner	30
BAB IV TEKNOLOGI DIGITAL BAGI PROMOSI KULINER KHAS	36
A. Perkembangan Teknologi Digital	36
B. Teknologi Digital Promosi	37
C. UMKM Menggunakan QRIS	41
BAB V PENGUATAN STRATEGI PEMASARAN DAN DAYA SAING UNTUK DESTINASI WISATA KULINER PINGGIR SUNGAI MUSI	48
A. Mengenal Tentang Strategi Pemasaran	48
B. Konsep Strategi Pemasaran	49
C. Jenis Strategi Pemasaran Produk	50
D. Kesalahan Strategi Menjalankan Bisnis Restoran	53
E. Strategi Pemasaran dan Daya Saing Untuk Destinasi Wisata Kuliner Pinggir Sungai Musi	54
BAB VI PENUTUP	56
DAFTAR PUSTAKA	59
GLOSARIUM	62
PROFIL PENULIS	67

BAB I

KEKAYAAN WISATA KULINER PALEMBANG

A. Sejarah Kota Palembang



Sumber:https://upload.wikimedia.org/wikipedia/Ampera_Bridge_at_Palembang.jpg

Gambar 1.1 Jembatan Ampera

Sejarah Palembang yang pernah menjadi ibu kota kerajaan bahari Buddha terbesar di Asia Tenggara pada saat itu, Kerajaan Sriwijaya, yang mendominasi Nusantara dan Semenanjung Malaya pada abad ke-9 juga membuat kota ini dikenal dengan julukan "Bumi Sriwijaya". Berdasarkan prasasti Kedukan Bukit yang ditemukan di Bukit Siguntang sebelah barat Kota Palembang yang menyatakan pembentukan sebuah Wanua yang ditafsirkan sebagai kota pada tanggal 16 Juni 688 Masehi

menjadikan Kota Palembang sebagai kota tertua di Indonesia. Secara geografis, Palembang terletak pada 2°59'27.99"LS 104°45'24.24"BT. Luas wilayah Kota Palembang adalah 358,55 Km². Tanah dataran tidak tergenang air: 49%, tanah tergenang musiman: 15%, tanah tergenang terus menerus: 37% dan jumlah sungai yang masih berfungsi 60 buah (dari jumlah sebelumnya 108) sisanya berfungsi sebagai saluran pembuangan primer.

Palembang termasuk wilayah yang Tropis lembab, suhu antara 22-32° celcius, curah hujan 22- 428 mm/tahun, pengaruh pasang surut antara 3-5 meter dan ketinggian tanah rata-rata 12 meter dpl. Jenis tanah kota Palembang berlapis alluvial, liat dan berpasir, terletak pada lapisan yang paling muda, banyak mengandung minyak bumi, yang juga dikenal dengan lembah Palembang - Jambi. Tanah relatif datar dan rendah, tempat yang agak tinggi terletak dibagian utara kota. Sebagian kota Palembang digenangi air, terlebih lagi bila terjadi hujan terus menerus. Letak Palembang cukup strategis karena dilalui oleh jalan Lintas Sumatera yang menghubungkan antar daerah di Pulau Sumatera.

B. Kuliner Khas Palembang

Kota Palembang sebagai salah satu destinasi pariwisata Indonesia yang terkenal dengan jembatan Ampera juga memiliki potensi wisata kuliner. Bisnis dibidang penjualan makanan adalah salah satu bisnis yang sedang berkembang dengan pesat baik dari skala kecil dan menengah, khususnya untuk makanan tradisional dari berbagai daerah di Indonesia. Jumlah

usaha kuliner yang tercatat di website Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Palembang tahun 2014 sebanyak 411 usaha kuliner. Menurut buku Kuliner Sumatera Selatan yang dibuat oleh Dinas Kebudayaan Kota Palembang (2018), Kota Palembang memiliki 130 jenis kuliner. Sebagai kota yang kaya akan kulinernya, Kota Palembang memiliki potensi wisata kuliner yang sangat baik untuk terus dikembangkan sehingga dapat menarik para wisatawan domestik maupun internasional untuk berkunjung, Dinas Kebudayaan Kota Palembang (2018). Jadi, menjadi lengkap bila para wisatawan yang berkunjung ke kota ini dapat mencicipi makanan khas dari kota Palembang. Berikut ini adalah daftar kuliner khas Palembang yang dapat dicoba selain pempek.

Tabel 1.1 Daftar Kuliner Khas Palembang

No	Foto Makanan	Keterangan
1		Jika sedang berbicara mengenai Palembang, yang pertama kali terbayang adalah pempek sebagai makanan khas Kota Palembang. Pempek terbuat dari daging ikan dan sagu atau tepung kanji yang biasanya dimodifikasi dengan tambahan, misalnya tahu, telur, udang, dan kulit telur. Pempek biasa disajikan bersama dengan saus cuka atau

		cuko pempek yang terbuat dari campuran gula merah, cabe rawit, bawag putih, udang ebi dan garam. Jenis pempek pun bermacam-macam, mulai dari pempek kapal selam, pempek lenjer, pempek adaan, pempek kulit, pempek panggang, dan masih banyak lagi.
2		Makanan khas Palembang yang satu ini tidak kalah enakannya dari pempek. Resep makanan khas Palembang ini hampir sama dengan pempek, hanya saja adonan yang hampir sama dengan pempek tadi dibentuk bulatan kecil dan disajikan dengan kaldu udang untuk kuahnya, ditambah daun seledri, taburan daun bawang, bawang goreng, dan jamur kuping, serta bihun.

3		Makanan model khas Palembang ini mirip dengan dua makanan sebelumnya, yaitu pempek dan tekwan. Model memiliki dua pilihan bahan dasar, yaitu model ikan dan model gandum. Model biasanya disajikan dengan campuran timun, udang, bawang goreng, bihun, dan juga jamur kuping serta jangan lupa tambahkan cuka sedikit agar terasa lebih sedap.
4		Makanan khas daerah Palembang ini terbuat dari olahan ikan yang dicampur dengan telur kocok kemudian ditaruh di atas daun pisang untuk dimasak dengan cara dipanggang di atas arang. Rasanya lezat dan gurih serta ada tambahan aroma yang khas keluar dari daun pisang yang terbakar

5		Cara membuat makanan khas Palembang ini dilakukan dengan cara dibakar. Ada dua jenis kemplang, yaitu kemplang ikan dan kemplang sagu. Tekstur kemplang ikan lebih padat dibandingkan dengan kemplang sagu. Untuk menikmati kemplang biasanya “dicocol” pada saus merah.
6		Kerupuk makanan ringan khas Palembang ini rasanya khas. Teksturnya seperti pecah atau retak. Kerupuk ini cocok dinikmati bersama nasi hangat atau sebagai pelengkap tekwan maupun model
7		Tidak hanya terkenal dengan makanan khasnya yaitu Pempek. Pindang merupakan Kuliner berbahan baku ikan yang cukup tersohor dan banyak dicari pecinta kuliner dari berbagai daerah.

		Cita rasanya yang asam, manis, pedas membuat kuliner ini nagih dan cocok disantap kapanpun dan dalam keadaan apapun. Kuliner ini biasanya disandingkan dengan lalapan mentah maupun rebus dan sambal buah atau sambal terasi.
8		Makanan khas dari Palembang mie celor disajikan bersama dengan kuah kental diberi tambahan daging, udang, taube, daun bawang, dan bawang goreng. Mie celor dalam penyajiannya bisa ditambah dengan potongan telur ayam rebus.
9		Makanan khas Palembang yang terkenal lainnya adalah martabak HAR. Martabak HAR dapat kamu temui di Jalan Protokol Sudirman. Martabak HAR hanya menggunakan telur dan disajikan dengan

		kari kambing dan kecap cabai.
10		Burgo makanan khas Palembang terbuat dari tepung beras yang jika diiris terlalu kecil akan mirip dengan kwetiaw. Burgo dihidangkan dengan kuah santan yang pedas. Cocok disantap bersama dengan laksan dan tambahan telur ayam rebus.
11		Makanan khas kota Palembang lakso atau laksa berbentuk layaknya mie. Lakso berbahan baku sama seperti burgo, hanya saja kuah lakso berbeda dengan kuah burgo. Lakso cocok disantap dengan celimpungan.
12		Makanan khas daerah Palembang yang satu ini berbeda dengan gado-gado. Sebagian orang menyebut godogodo sebagai pempék godo atau empek godo. Godo merupakan turunan dari pempék karena

		adonan asalnya sama dengan pempek. Hanya saja godogodo tidak memakai daging ikan, melainkan memakai udang. Godogodo yang disantap dengan kuah cuko pempek menjadikannya dikenal sebagai godopempek. Kamu bisa menemukan godogodo dijual oleh para pedagang kaki lima dengan gerobaknya di pinggir-pinggir jalan Kota Palembang.
		Makanan khas dari Palembang ini berbahan baku tepung sagu dan ikan. Laksan sejatinya adalah pempek lenjer yang dipotong melintang agak tebal dan disajikan bersama dengan kuah santan kental pedas.

		Celimpungan sekilas mirip laksan bedanya ia berbentuk bulat pipih dan sedikit lebih besar dari tekwan.
		Palembang juga memiliki beberapa kue khas yang menggugah selera. Beberapa kue khas Palembang antara lain kue delapan jam, maksuba, dodol agar, srikaya tape, wajik, enggak ketan, kojo, dan lapis legit. Kue delapan jam sebenarnya adalah bolu. Waktu pengukusan kue ini selama 8 jam, sehingga dinamakan dengan nama tersebut.

Sumber : Tempat Wisata.id, (2017)

Kuliner adalah hasil olahan yang berupa masakan berupa lauk-pauk, panganan maupun minuman. Kuliner tidak terlepas dari kegiatan masak-memasak yang erat kaitannya dengan konsumsi makanan sehari-hari. Kata

kuliner merupakan unsur serapan bahasa memasak, Kanal Informasi (2015). Secara bahasa, kuliner diserap dari bahasa Inggris: *culinary* memiliki arti sebagai sesuatu yang digunakan dalam memasak atau berkaitan dengan memasak.

Wisata adalah bepergian bersama-sama untuk memperluas pengetahuan, bersenang-senang, dan sebagainya, Kamus Besar Bahasa Indonesia (2020). Berdasarkan pengertian tersebut maka dapat disimpulkan bahwa wisata kuliner merupakan perjalanan yang dilakukan guna bertamasya atau bersenang-senang untuk memenuhi keinginan dalam hal yang berhubungan dengan masakan. Wisata kuliner membedakan wisatawan yang melakukan perjalanan wisata untuk mendapatkan pengalaman menikmati makanan dengan wisatawan yang berwisata ke sebuah destinasi lalu terpengaruh oleh ketertarikan terhadap makanan tersebut.

Menurut Soekresno (2000) Restoran adalah suatu usaha komersil yang menyediakan jasa pelayanan makan dan minum dan dikelola secara profesional. Faktor- faktor internal yang mempengaruhi penjualan antara lain, produk, layanan yang diberikan, harga dan promosi. Kombinasi empat faktor tersebut menjadi pertimbangan bagi para pengunjung untuk memilih restoran. Elemen-elemen yang menjadi bagian dari produk restoran antara lain:

- 1) *Food and Drink*

Elemen ini meliputi makanan dan minuman, pilihan, ketersediaan dan fleksibilitas untuk

permintaan menu khusus serta kualitas dari makanan dan minuman yang ditawarkan.

2) *Atmosphere*

Faktor Atmosfir ruangan berpengaruh pada faktor emosional atau perasaan yang dapat muncul. Hal ini dibentuk dari kombinasi dari beberapa unsur seperti rancangan (design), tata ruang (setting), dekorasi, suhu, perlengkapan dan tingkat suara ruangan.

3) *Cleanliness*

Masalah kebersihan dan ke higienisan erat hubungannya dengan peralatan yang digunakan, karyawan dan merupakan dasar dari kerapian, seragam yang sesuai dan penggunaan sarung tangan.

4) *Level of services*

Services atau pelayanan adalah bagian dari produk dan bisa dianggap sebagai hubungan langsung antar produk dengan pelanggan.

5) *Price*

Harga merupakan faktor yang mempengaruhi *meal experience* yang juga berhubungan dengan nilai dan juga manfaat dan keuntungan mengunjungi tempat makan tersebut.

Wisata kuliner sangat pesat perkembangannya di Indonesia. Hal itu ditandai dengan adanya berbagai macam publikasi yang dapat dilihat pada media cetak, televisi dan internet. Saat ini kuliner menjadi sebuah gerakan bisnis untuk mengembangkan potensi dalam kemajuan disektor perekonomian. Kekayaan budaya

Indonesia pada bidang makanan terbukti dengan beragamnya jenis masakan dengan citarasa dan sajian khas, telah hidup dan berkembang sebagai warisan budaya yang dapat dipromosikan ke tengah masyarakat secara luas, nasional, dan internasional. Dengan berkembangnya berbagai macam kuliner dari dalam negeri maupun dari luar negeri menyebabkan penyebaran kuliner modern meningkat dan kuliner tradisional semakin jarang ditemui. Sejalan dengan itu, muncullah pusat-pusat wisata kuliner diberbagai kawasan di Indonesia umumnya dan Palembang khususnya. Dapat dilihat bahwa sektor kuliner dinilai bisa menjadi alternatif penggerak perekonomian Sumatera Selatan seiring tingginya potensi yang bisa dikembangkan dari sektor tersebut.

Sungai Musi di Palembang terkenal sekali namanya seantero Indonesia. Bila menginjakkan kaki di Kota “Wong Kito Galo” ini, Sungai Musi jadi destinasi pertama yang dituju oleh kebanyakan wisatawan. Di Sungai Musi, wisatawan tidak hanya dimanjakan dengan wisata mengelilingi sungai menggunakan perahu. Di sekitar Sungai Musi, terdapat banyak sekali tempat makan yang dapat dikunjungi untuk memuaskan lidah.

BAB II

DUKUNGAN PEMERINTAH UNTUK PENGEMBANGAN UMKM KULINER PINGGIR SUNGAI MUSI

A. Pengembangan UMKM Kota Palembang

Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil Menengah (UKM) memperkirakan pendataan usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) di Kota Palembang mencakup 160.000 UMKM. Pandemi Covid-19 yang berdampak panjang pada tahun 2020 menyebabkan lonjakan jumlah UMKM di berbagai kabupaten/kota di Sumsel, karena adanya inisiatif untuk memulai usaha, dan ide-ide orisinal. untuk memproduksi produk makanan dan menjualnya untuk bertahan hidup. Sejarah bangsa Indonesia sendiri telah mendokumentasikan dan membuktikan kekuatan UKM dalam mengatasi krisis ekonomi seperti yang terjadi pada tahun 1998. Kemungkinan sangat penting, Alam (2020).

Pemerintah Republik Indonesia sendiri juga telah mengakui peran penting UKM dalam meningkatkan penyerapan tenaga kerja yang bisa mencapai 97% dari total tenaga kerja negara. Salah satu pedoman pengembangan UKM di Kota Palembang adalah penyaluran pinjaman modal usaha tanpa agunan sebesar Rp 3.000.000. Perizinan sederhana dan minimnya penggunaan teknologi informasi dalam pekerjaan sehari-hari. Kelompok UKM di Kota Palembang memiliki sedikit akses terhadap sumber pendanaan potensial, seperti yang ditunjukkan oleh target Rencana Pengembangan UKM