

**PELATIHAN PEMBUATAN MPEK-MPEK BAGI DWP PUSPANITA POLITEKNIK  
KINABALU MALAYSIA SEBAGAI UPAYA MEMPERKENALKAN MAKANAN KHAS  
PALEMBANG SEBAGAI KEARIFAN LOKAL**

Zurohaina<sup>1\*</sup>, Irawan Rusnadi<sup>2</sup>, Adi Syakdani<sup>3</sup>, Tahdid<sup>4</sup>, Hilwatullisan<sup>5</sup>, Ibnu Hajar<sup>6</sup>  
1,2,3,4,5,6 Politeknik Negeri Sriwijaya  
[zurohaina@polsri.ac.id](mailto:zurohaina@polsri.ac.id)<sup>1</sup>, [irawan\\_rusnadi@polsri.ac.id](mailto:irawan_rusnadi@polsri.ac.id)<sup>2</sup>  
[adis@polsri.ac.id](mailto:adis@polsri.ac.id)<sup>3</sup>, [tahdid@polsri.ac.id](mailto:tahdid@polsri.ac.id)<sup>4</sup>  
[hilwalisan@yahoo.com](mailto:hilwalisan@yahoo.com)<sup>5</sup>, [ibnubaray@gmail.com](mailto:ibnubaray@gmail.com)<sup>6</sup>

Received: 05-08-2024

Revised: 12-08-2024

Approved: 14-08-2024

**ABSTRAK**

*Kuliner merupakan salah satu elemen penting yang memberi pengalaman wisatawan secara utuh terhadap budaya tuan rumah pada sebuah destinasi. Melalui kuliner dapat mencerminkan budaya sebagai suatu kearifan loka yang dimiliki oleh masyarakat pada suatu daerah wisata sehingga memperkaya pengalaman perjalanan yang didapatkan oleh wisatawan. Pempek merupakan salah satu makanan yang disukai oleh seluruh kalangan, tidak hanya anak-anak, bahkan orang tua hingga manula banyak yang menyukai pempek. Rasanya yang gurih dan enak khas ikan membuat banyak orang menyukainya. Darma Wanita Persatuan (DWP) merupakan organisasi masyarakat perempuan yang besar di Indonesia, potensi DWP mulai dari tingkat pusat, provinsi, kabupaten/kota sampai kecamatan dan kelurahan menjadi kekuatan yang patut diperhitungkan untuk memberikan kontribusi yang patut diperhitungkan dan memberikan kontribusi penuh dalam menyukseskan program nasional. Keterampilan peserta dalam membuat pempek menjadi meningkat. Kegiatan ini memberikan informasi dan manfaat kepada Puspanita Politeknik Kinabalu Malaysia selaku mitra dan sekaligus mempererat jalinan komunikasi dan silaturahmi dengan DWP Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang. Dalam mencapai visi dan misi organisasi DWP maka diperlukan kerjasama dengan organisasi lain dari berbagai pihak, selain untuk mendukung program DWP, dengan kerjasama diharapkan dapat saling bertukar informasi. Salah satunya Dharma Wanita Persatuan Polsri ikut mendukung program kerjasama polsri dan Politeknik Malaysia melalui pertukaran budaya melalui masakan tradisional khas Palembang yaitu pempek atau empek – empek*

**Kata Kunci:** Kuliner, Pempek Palembang; Kearifa Lokal

**PENDAHULUAN**

Kuliner merupakan salah satu elemen penting yang memberi pengalaman wisatawan secara utuh terhadap budaya tuan rumah pada sebuah destinasi. Kuliner mampu menceritakan budaya yang dimiliki oleh masyarakat pada suatu daerah wisata sehingga memperkaya pengalaman perjalanan yang didapatkan oleh wisatawan (Yuli Ermawati et al., 2023);(Ariani et al., 2022). Dalam penelitian Irawan, (2022) menjelaskan bahwa sektor industri merupakan salah satu sektor usaha yang memberikan kontribusi sangat besar terhadap perekonomian nasional. yang memberikan peran penting terhadap perekonomian Indonesia adalah kewirausahaan. Selanjutnya Costa, (2024) menyebtkan bahwa Kewirausahaan bisa menjadi jalan keluar strategis, tidak hanya dalam menciptakan lapangan pekerjaan tetapi juga dalam meningkatkan kemandirian ekonomi.

menyebutkan bahwa kuliner bisa menjadi daya tarik khusus ketika seseorang memutuskan untuk mengunjungi daerah wisata tersebut.

Zahrulianingdyah, (2018);(Yusmaniarti et al., 2022) Kuliner yang berbasis kearifan local banyak diminati para wisatawan, baik wisatawan domestic Kuliner merepresentasikan pengetahuan, sosial, ekonomi dan budaya masyarakat. Kuliner (makanan) dapat menjadi representasi dari budaya individu dan sosial masyarakat. Tujuan kajian ini untuk mengkaji dan mendeskripsikan gambaran tentang interaksi simbolisme kuliner *mpek-mpek* dalam sebuah komunitas masyarakat Palembang (Misnawati, 2019)

Kuliner juga menjadi subsektor yang menyerap paling banyak tenaga kerja dan dampak besar di sektor kuliner ini terasa di segala bidang dari perekonomian Indonesia. Setiap usaha kecil menengah seperti usaha di bidang kuliner memperkenalkan kuliner khas yang disajikan di setiap wilayah di seluruh Indonesia, salah satu yang paling dikenal dimasyarakat adalah kuliner khas dari kota Palembang (Erti et al., 2023). Pengenalan budaya melalui makanan khas merupakan hal yang menarik bagi pengunjung atau wisatawan sebagai upaya untuk melestarikan budaya lokal (Yusmaniarti et al., 2024). Pempek merupakan salah satu makanan yang disukai oleh seluruh kalangan, tidak hanya anak-anak, bahkan orang tua hingga manula banyak yang menyukai pempek. Rasanya yang gurih dan enak khas ikan membuat banyak orang menyukainya. Pempek atau empek-empek adalah makanan khas Palembang yang terbuat dari ikan dan sagu (Rochima, 2015). Pempek juga sering dijadikan oleh – oleh bagi wisatawan yang datang ke Palembang sehingga pempek bukan hanya dikenal di wilayah Indonesia tetapi juga di wilayah negara tetangga.

Pempek adalah makanan khas Palembang yang dibuat dari bahan baku ikan berbentuk silinder atau lain, yang diperoleh dari campuran daging ikan (kadar daging ikan tidak kurang dari 50%) dan pati atau tanpa penambahan bahan makanan yang diijinkan. Tahun 2003 sebanyak 6.362.000 buah pempek ikan telah diproduksi oleh industri besar dan sedang (Badan Pusat Statistik, 2003). Dengan adanya kemajuan sekarang pempek tidak hanya dibuat dari ikan tenggiri saja, tetapi banyak inovasi-inovasi lain seperti diganti dengan ikan nila, daging ayam atau daging sapi. Namun, pempek Palembang umumnya terbuat dari ikan tenggiri, kemudian dicampur tepung sagu atau tapioka. Perbandingan campuran tepung sagu dengan porsi yang banyak akan membuat pempek lebih empuk namun rasanya lebih tawar, karena memang makannya dicampur dengan kuah cuko, sementara pempek dengan proporsi ikan yang berimbang akan membuat pempek lebih padat tanpa kehilangan kekenyalannya (Sihotang, 2009).

Dharma Wanita Persatuan (DWP) merupakan organisasi masyarakat perempuan yang besar di Indonesia, potensi DWP mulai dari tingkat pusat, provinsi, kabupaten/kota sampai kecamatan dan kelurahan menjadi kekuatan yang patut diperhitungkan untuk memberikan kontribusi yang patut diperhitungkan dan memberikan kontribusi penuh dalam menyukseskan program nasional. Kontribusi DWP dalam turut serta menyelesaikan masalah bangsa merupakan program prioritas yang telah ditetapkan, yaitu pembinaan pendidikan keluarga di lingkungan DWP dan masyarakat, pemberdayaan ekonomi produktif dan kreatif bagi anggota dan masyarakat serta implementasi gerakan masyarakat hidup sehat.

Dalam mencapai visi dan misi organisasi DWP maka diperlukan kerjasama dengan organisasi lain dari berbagai pihak, selain untuk mendukung program

DWP, dengan kerjasama diharapkan dapat saling bertukar informasi. Politeknik Negeri Sriwijaya pada tahun ini menjalin kerjasama dengan beberapa Politeknik di Malaysia dalam bidang riset dan inovasi bagi dosen Polsri dan dosen Politeknik Malaysia, untuk itu Dharma Wanita Persatuan ikut mendukung program kerjasama ini melalui pertukaran budaya melalui masakan tradisional khas Palembang yaitu pempek atau empek – empek. Kegiatan ini bertujuan untuk menambah pengetahuan mitra mengenai beberapa jenis pempek dan metode pembuatannya, dengan pengetahuan ini mitra diharapkan dapat membuat sendiri pempek di tempat tinggalnya. Sasaran dari kegiatan ini adalah Puspanita Politeknik Kinabalu Malaysia dan Dharma Wanita Politeknik Negeri Sriwijaya.

### **METODE KEGIATAN**

Pelaksanaan Pelaksanaan kegiatan ini akan dilakukan dalam 1 hari di Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang, Metode pelaksanaan kegiatan dirancang dengan metode pendekatan dan partisipasi mitra dalam pelaksanaan program, tahapan pelaksanaan kegiatan dimulai dari penjelasan pempek dan proses pembuatannya yang disertai dengan tanya jawab, demonstrasi pembuatan pempek dan pembuat laporan. Langkah yang dilakukan pada kegiatan pengabdian ini antara lain:

1. Observasi, sebelum kegiatan dilakukan terlebih dahulu dilakukan survey tempat kegiatan, jadwal kegiatan, susunan kegiatan agar kegiatan ini dapat menunjang kerjasama dan kolaborasi yang berkelanjutan.
2. Pelatihan, diisi dengan penjelasan secara singkat beberapa jenis pempek yaitu pempek lenjer, pempek telur, pempek keriting, pempek adaan dan pempek kulit krispi. Selanjutnya dilakukan demonstrasi pembuatan pempek yang diikuti oleh peserta, peserta dapat mencoba secara langsung membuat pempek sesuai bentuk yang diinginkan. Peserta juga diberikan contoh menata pempek didalam tampah untuk dekorasi penyajian pempek menjadi lebih menarik.
3. Evaluasi dan Pembuatan Laporan, setelah pelaksanaan kegiatan akan dilakukan evaluasi untuk sistematika kegiatan proses kolaborasi dengan berbagai pihak eksternal sehingga dapat menjadi acuan untuk kegiatan lain dalam menjalin kerjasama yang berkesinambungan khususnya dengan Politeknik Kinabalu Malaysia.

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Sebagaimana yang diungkapkan Sauky & Misnawati, (2024), kuliner atau makanan bukanlah sekadar unsur pangan, melainkan merupakan potensi besar dalam kerangka sosial budaya yang memiliki implikasi informatif yang kuat mengenai budaya suatu masyarakat. Makanan bukan hanya mencerminkan budaya, tetapi juga memungkinkan pemahaman mendalam tentang identitas, pola perilaku komunikasi, serta konsep diri individu. Secara esensial, makanan tidak hanya dipandang sebagai produk fisik, melainkan diinterpretasikan sebagai komunikasi simbolik yang menggambarkan makna suatu kearifan lokal Ibu-ibu rumah tangga maupun pemilik home industri dapat sebagai garda terdepan sehingga dapat dijadikan sebagai upaya dalam pembangunan ekonomi rumah tangga maupun ekonomi nasional secara mikro maupun makro

(Sulistyowati et al., 2024) (Nur Azizah et al., 2020). Perlunya Komitmen pemerintah perangkatnya dalam rangka meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan menggerakkan ekonomi lokal (Supawanhar et al., 2024).

Target kegiatan pengabdian ini antara lain; Mitra dapat memahami proses pembuatan pempek sebagai makanan khas Palembang, Mitra dapat mengetahui formulasi dan karakteristik pempek Palembang, Mempererat jalinan kerjasama DWP Polsri dan Puspanita Politeknik Kinabalu Malaysia. Kegiatan pengabdian ini dimulai dengan menjelaskan secara singkat mengenai pempek sebagai makanan khas Sumatera Selatan, macam – macam pempek dan cara pembuatannya. Selanjutnya diberikan demonstrasi cara pembuatan pempek telur, pempek lenjer, pempek keriting, pempek adaan dan pempek kulit krispi. Pada kegiatan ini peserta diberikan kesempatan untuk mencoba membuat pempek yang telah diperagakan oleh tim pelaksana.



Gambar 1. Suasana pelaksanaan kegiatan

Pada waktu pembuatan pempek dilakukan proses tanya jawab dengan peserta kegiatan, antusiasme peserta terlihat dari peran aktif peserta untuk terlibat dalam kegiatan dan juga dengan banyaknya pertanyaan – pertanyaan yang diberikan, sebagian besar pertanyaan yang diberikan berupa resep pembuatan dan cara membentuk pempek. Adapun resep pembuatan pempek kulit krispi dan Pempek adaan adalah sebagai berikut: 1) Pempek Kulit Krispy, Bahan yang digunakan : 250 gr kulit tenggiri, boleh ikan sarden atau kulit parang-parang, 100 ml air es boleh diganti santan, 2 butir telur, 1 sdt garam, Bawang putih, Pala bubuk 1/3 sdt, 1 sdm tepung krispy, Bawang merah cincang, 50 gr tepung terigu, 100 – 150 gr tepung sagu. 2) Pempek Adaan, Bahan yang digunakan : 1 kg daging ikan giling, 400 – 600 ml air, 400 – 600 ml sagu, 4 sdt garam, 1 sdt gula, 2 sdt bawang putih, 4 butir telur utuh.

Bahan dan pembuatan pempek adaan dan kulit krispi berbeda dengan pempek telur, lenjer dan keriting, untuk pembuatan pempek adaan dan kulit dilakukan proses penggorengan sedangkan pempek telur, lenjer dan keriting dilakukan perebusan. Begitu juga dengan bahannya, pempek adaan dan kulit hanya menggunakan sedikit tepung sagu, untuk membuat pempek lembut maka ditambahkan telur. Diakhir kegiatan peserta juga diberikan contoh Penyajian pempek di atas tampah yang sudah dihias dengan daun pisang.

Cuko sebagai pelengkap makanan pempek dengan keterbatasan waktu tidak dapat didemonstrasikan, tetapi tim pelaksana tetap menjelaskan proses pembuatannya dan menyediakan cuko yang dibuat. Adapun resep pembuatan cuko adalah sebagai berikut :  $\frac{1}{4}$  kg cabe rawit,  $\frac{1}{4}$  kg bawang putih, 2 kg gula merah, 1 ons asam jawa, 2 sdm kemudian garam, 2,5 liter air



Gambar 2. DWP Politeknik Negeri Sriwijaya dan Puspanita Politeknik Kinabalu Malaysia

Dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini terdapat faktor pendukung dan faktor penghambat, adapun faktor pendukung pelaksanaan kegiatan ini adalah: 1) Ibu – ibu Dharma Wanita / Puspanita Politeknik Kinabalu Malaysia sangat kooperatif atau bersedia untuk bekerja sama dan sangat membantu pelaksanaan kegiatan pengabdian. 2) Antusiasme peserta di lokasi pengabdian dalam mengikuti program pengabdian yang dilakukan. Sedangkan faktor penghambatnya yaitu; waktu yang singkat membuat peserta tidak bisa bertanya mengenai macam – macam pempek lainnya serta fasilitas peralatan yang kurang lengkap.

### **KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil dan pembahasan yang telah diuraikan dapat disimpulkan bahwa pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini memberikan pengetahuan dan pemahaman peserta mengenai makanan tradisional Sumatera Selatan menjadi meningkat. Keterampilan peserta dalam membuat pempek menjadi meningkat. Kegiatan ini memberikan informasi dan manfaat kepada Puspanita Politeknik Kinabalu Malaysia selaku mitra dan sekaligus mempererat jalinan komunikasi dan silaturahmi dengan DWP Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang.

### **DAFTAR PUSTAKA**

Ariani, R. P., Ekayani, I., Suriani, N. M., & Kusyanda, M. (2022). Strategi Pengembangan Wisata Kuliner Desa Bukti Berbasis Potensi Lokal. *Jurnal Pendidikan Teknologi Dan Kejuruan*, 19(1), 13-23.

- <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JPTK/article/view/41207%0Ahttps://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JPTK/article/viewFile/41207/21571>
- Costa, R. O. (2024). Menumbuhkan Minat Berwirausaha Melalui Technopreneurship Bagi Peserta Didik Sma 7 Bekasi. *Jurnal Pengabdian Kolaborasi Dan Inovasi IPTEKS*, 2(3), 992–1002. <https://doi.org/10.59407/jpki2.v2i3.903>
- Erti, L., Murnawati, & Tasril. (2023). Peningkatan Pendapatan Melalui Usaha Ekonomi Pembuatan Empek- Empek Berbasis Ikan Patin di Kelurahan Labuh Baru Timur Kecamatan Payung Sekaki Kota Pekanbaru. *Jurnal Manajemen Pendidikan Dan Pelatihan*, 7(1), 7–11.
- Irawan, D. (2022). Peningkatan Daya Saing Usaha Mikro Kecil dan Menengah Melalui Jaringan Usaha. *Coopetition Jurnal Ilmiah Manajemen*, XI(2), 103–116.
- Misnawati, D. (2019). Kajian Simbolisme Kuliner Mpek Mpek Dalam Interaksi Sosial Masyarakat Palembang. *Jurnal Vokasi Indonesia*, 7(1). <https://doi.org/10.7454/jvi.v7i1.138>
- Nur Azizah, F., Fadilah Ilham, I., Putri Aqidah, L., Aliyani Firdaus, S., Agung Dwi Astuti, S., & Buchori, I. (2020). Strategi UMKM untuk Meningkatkan Perekonomian selama Pandemi Covid-19 pada saat New Normal. *OECOMICUS Journal of Economics*, 5(1).
- Nur Wahyuning Sulistyowati, Liana Vivin Wihartanti, Kelik Sussolaikah, & Andien Nugrahaningtyas. (2024). Penyuluhan Gerakan Go To Entrepreneur Ibu Rumah Tangga (Irt). *Jurnal Pengabdian Kolaborasi Dan Inovasi IPTEKS*, 2(3), 1020–1025. <https://doi.org/10.59407/jpki2.v2i3.910>
- Sauky, M., & Misnawati, D. (2024). Potensi Daya Tarik Gastronomi Wisata Kuliner sebagai Faktor Kunci dalam Mengembangkan Pariwisata Kuliner Pempek 26 Ilir Palembang. *Da'watuna: Journal of Communication and Islamic Broadcasting*, 4(3), 876–881. <https://doi.org/10.47467/dawatuna.v4i3.739>
- Supawanhar, S., Marsidi, M., Hartono, R., Ditasman, D., & Amrullah, A. (2024). MENGERAKAN EKONOMI DESA MELALUI BADAN USAHA MILIK DESA SECARA BERKELANJUTAN di DESA PADANG KUAS. *Jurnal Pengabdian Kolaborasi Dan Inovasi IPTEKS*, 2(1), 185–190. <https://doi.org/10.59407/jpki2.v2i1.459>
- Yuli Ermawati, Moh.Sodikin, & Endah Supeni. (2023). Strategi Pemberdayaan Umkm Berbasis Sentra Wisata Kuliner Di Surabaya. *Seminar Nasional Teknologi Dan Multidisiplin Ilmu (SEMNASTEKMU)*, 2(2), 390–404. <https://doi.org/10.51903/semnastekmu.v2i1.192>
- Yusmaniarti, Santi, F., Tamsi, F. L., Marini, & Setiorini, H. (2022). Sosialisasi Media Sosial Sebagai Strategi Pemasaran Untuk Meningkatkan Pendapatan Di Masa Pandemi Bagi Pelaku UMKM. *Dehasen Mengabdi*, 1(1), 57–60.
- Yusmaniarti, Y., Hernadianto, H., Duffin, D., & Dwi Sinta. (2024). Keberlanjutan Usaha Melalui Inovasi Dan Manajemen Usaha Olahan Makanan Berbasis Potensi Lokal Entok Di Desa Panca Mukti. *Jurnal Pengabdian Kolaborasi Dan Inovasi IPTEKS*, 2(1), 96–102. <https://doi.org/10.59407/jpki2.v2i1.410>
- Zahrulianingdyah, A., & Zahrulianingdyah, A. (2018). Kuliner Sebagai Pendukung Industri Pariwisata Berbasis Kearifan Lokal. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 6(1), 1–9. <https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/teknobuga/article/view/16667>