



**ANALISIS KARAKTERISTIK TOKO
PEMPEK BERDASARKAN BAHAN BAKU
DI KOTA PALEMBANG**

***THE ANALYSIS OF CHARACTERISTIC PEMPEK SHOP BASED RAW
MATERIALS IN PALEMBANG CITY***

Gemala Cahya¹, Selly Ratna Sari², Elisa Wildayana³, Lifianthi⁴

¹Pascasarjana Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya

²Program Studi Ilmu Perikanan*, Universitas Sumatera Selatan, Palembang

³Pascasarjana Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya

⁴Pascasarjana Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya

E-mail: gemalacahya@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi karakteristik toko pempek berdasarkan kualitas. Penelitian dilaksanakan di enam toko berbeda berdasarkan grade. Grade meliputi Grade I, II, III, IV, V, dan VI. Toko Pempek dibuat berdasarkan grade bahan baku. Bahan baku dari ikan giling. Ikan giling yang digunakan pada Grade I (Ikan kakap dan Ikan Gabus), Grade II (Ikan Gabus), Grade III (Ikan Tenggiri), Grade IV (Ikan Gabus), Grade V (Ikan Tenggiri, Ikan gabus dan Ikan Putak) dan Grade VI (Ikan Belido). Berdasarkan Bahan Baku Pempek Ikan dengan Grade terbaik adalah Grade VI. Hal tersebut dikarenakan Toko membuat pempek menggunakan ikan Giling dengan kualitas bahan baku terbaik yaitu ikan belido giling.

Kata kunci: Pempek, Bahan Baku, Toko Pempek, Karakteristik, Grade

ABSTRACT

This study aims to identify the characteristics of pempek stores based on quality. The research was conducted in six different stores by grade. Grades include Grade I, II, III, IV, V, and VI. Pempek shop is made based on the grade of raw materials. Raw materials from ground fish. Milled fish used in Grade I (Snapper and Cork), Grade II (Cork Fish), Grade III (Mackerel), Grade IV (Cork Fish), Grade V (Mackerel, Cork fish and Putak Fish) and Grade VI (Belido Fish). Based on Raw Materials Pempek Fish with the best Grade is Grade VI. This is because the shop makes pempek using ground fish with the best quality raw materials, namely ground belido fish.

Keywords: Pempek, Raw Materials, Pempek Shop Characteristic, Grade

Pendahuluan (TNR 12, spasi 1)

Indonesia sebagai negara poros maritim dan kepulauan terbesar di dunia, dikaruniai kekayaan sumber daya perikanan yang sangat melimpah dan tersebar di hampir seluruh wilayah. Kekayaan sumber daya perikanan tersebut antara lain dapat dilihat dari jumlah potensi lestari sumber daya perikanan tangkap sebesar 6,4 juta ton serta lahan budidaya laut, kolam dan tambak seluas 17,7 juta hektar (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2013). Potensi sumberdaya perikanan yang begitu besar diharapkan juga dapat meningkatkan

kualitas sumber daya manusia (SDM) salah satunya ditentukan melalui asupan pangan pokok.

Salah satu produk pangan yang berasal dari bahan baku ikan adalah pempek. Pempek atau empek-empek adalah makanan khas Kota Palembang yang terbuat dari ikan dan tepung tapioka (sagu). Makanan khas tersebut juga telah dipatenkan oleh Ditjen Hak Kekayaan Intelektual (HAKI), Kementerian Hukum dan HAM (Disperindagkop Kota Palembang, 2011 dalam Nurfitriana, 2016). Berbagai merek dagang pempek di Kota Palembang bermunculan baik dalam skala industri rumah

tangga, menengah maupun besar. Usaha pempek skala rumah tangga memiliki kualitas produk, harga, jumlah produksi maupun pendapatan yang berbeda dengan usaha pempek skala menengah maupun besar. Namun setiap produsen pempek tersebut memiliki keunggulan masing-masing yang bisa membuat usahanya makin berkembang, bertahan dan mendapatkan keuntungan. Pada penelitian ini peneliti berusaha untuk memfokuskan produk yang dijadikan objek penelitian yaitu pempek kecil dan bagaimana karakteristik konsumen serta karakteristik toko pempek. Untuk mendapatkan sebaran konsumen pempek secara lebih merata peneliti membagi objek penelitian dari *grade* harga yang katagori murah hingga yang cukup mahal. Sehingga peneliti memilih enam objek penelitian dengan nama yang disamarkan dengan grade I, II, III, IV, V dan VI demi menjaga nama baik masing- masing usaha pempek tersebut. Sehingga peneliti melakukan penelitian dengan tujuan sebagai berikut: Mengidentifikasi karakteristik toko pempek di Kota Palembang berdasarkan *grade* bahan baku.

3.2 Alat dan Bahan

Alat yang digunakan meliputi lembar kuisioner, Laptop, Proyektor dan bahan yang digunakan beberapa macam Pempek berdasarkan bahan baku

Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survei yang berkaitan dengan situasi yang memerlukan teknik pengumpulan data tertentu seperti wawancara atau observasi dengan harapan dapat memperoleh gambaran nyata di lapangan. Data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder.

Parameter

Karakteristik Toko Pempek berdasarkan Grade bahan baku

Hasil dan Pembahasan

1. Karakteristik Toko Pempek berdasarkan Bahan Baku

Penelitian ini dilaksanakan pada enam toko pempek yang digolongkan ke dalam toko pempek yang memiliki enam varietas harga. Peneliti ingin menggambarkan secara deskriptif bagaimana perbedaan dari masing-masing toko tersebut berdasarkan penampakan pempek dan pilihan produk, bahan baku pempek. Toko pempek yang dimaksud adalah toko pempek dari Grade I, Grade II, Grade III, Grade IV, Grade V, dan Grade VI.

Pada penelitian ini masing-masing toko pempek memiliki kualitas ikan yang berbeda satu sama lain perbedaan kualitas ikan sebagai bahan baku pembuatan pempek dapat mempengaruhi harga jual dan kualitas dari pempek. Semakin tinggi harga bahan baku makan akan semakin tinggi harga pempek. Namun selain itu masih banyak faktor lain yang mempengaruhi perbedaan harga pada pempek ini seperti fasilitas toko pempek, dan faktor lainnya. Berikut karakteristik toko pempek berdasarkan bahan baku

Tabel 1. Karakteristik Toko Pempek berdasarkan Bahan Baku

Toko Pempek	Bahan baku (ikan giling)
Grade I	Ikan kakap dan ikan gabus
Grade II	Ikan gabus
Grade III	Ikan tenggiri
Grade IV	Ikan gabus
Grade V	Ikan tenggiri, ikan gabus, dan ikan putak
Grade VI	Ikan belido

Sumber: Data Primer, 2017

Pada toko pempek grade I dengan harga Rp 1000, penjual mengungkapkan bahwa mereka memakan bahan baku ikan campuran yaitu ikan laut dan ikan gabus. Ikan laut yang dimaksud adalah ikan kakap. Sehingga menghasilkan tekstur dan aroma pempek yang disukai oleh konsumen. Harga bahan baku yang cukup murah ini membantu produsen dalam menekan biaya variabel yang ada.

Pada toko pempek grade II, produsen

menggunakan bahan baku ikan gabus. Sama seperti toko pempek grade IV bahan baku yang digunakan adalah ikan gabus. Namun bagaimana kombinasi dari adonan masing-masing toko pempek memiliki proporsi yang berbeda antara satu sama lain. Toko pempek grade IV melakukan pencampuran ikan tenggiri dan ikan gabus sehingga harga pempek yang digunakan berbeda. Sedangkan pada toko pempek grade III membuat pempek dengan bahan baku ikan tenggiri asli. Ikan tenggiri tenggiri yang digunakan merupakan ikan yang distok pada gudang dari toko pempek grade III. Kemudahan untuk mendapatkan bahan baku karena juga sebagai pemasok ikan tenggiri membuat toko pempek grade III bisa menjaga mutu dengan ketersediaan bahan bakunya.

Bahan baku yang digunakan pada toko pempek grade V berbeda-beda sesuai dengan jenis pempek yang akan dibuat. Sebagai contoh pempek otak-otak pada toko pempek tersebut menggunakan ikan tenggiri. Sedangkan untuk pembuatan pempek adaan menggunakan kombinasi ikan gabus dan ikan putak. Masing-masing ikan giling menghasilkan tekstur dan rasa yang khas dalam pembuatan setiap jenis pempek.

Sedangkan pada toko pempek grade VI, sangat menjaga kualitas bahan baku secara turun menurun yaitu dengan bahan baku ikan belido giling. Hasil dari keempat pempek tersebut menghasilkan kualitas yang berbeda-beda. Hal tersebut dikarenakan bahan baku yang dihasilkan. Selain rasa, Kualitas dari kandungan gizi pada pempek ikan berdasarkan grade berbeda juga. Hal tersebut dikarenakan ikan yang dipakai pada Grade paling tinggi memiliki kandungan protein yang cukup tinggi. Protein yang tinggi dikarenakan penambahan jumlah daging ikan yang lebih banyak. Menurut penelitian oleh Wijaya (2015) pempek dengan harga Rp 900- Rp 2000 memiliki kadar protein, karbohidrat, dan kadar abu lebih tinggi jika dibandingkan dengan pempek harga > Rp 3000. Sedangkan untuk kadar air dan lemak pempek diatas harga > Rp 3000 memiliki nilai yang lebih tinggi jika dibandingkan dengan dengan pempek pada harga Rp 900- Rp 2000. Sedangkan pempek pada harga Rp 2000 - Rp 3000

memiliki nilai kadar gizi diantara pempek pada harga di atas. Selain itu, usaha pempek ikan menjadi salah satu makanan favorit di Sumatera Selatan dari usia muda sampai dewasa. Terutama usis 15-64% menyukai pempek. Hal ini didukung dengan komposisi penduduk kota Palembang yang didominasi oleh penduduk muda (BPS, 2016).

Kesimpulan

Berdasarkan Penelitian dapat disimpulkan bahwa setiap toko pempek memiliki Grade dari I Sampai IV. Dimana Grade tersebut berdasarkan Bahan baku yang digunakan. Grade yang terbaik adalah Grade VI yaitu menggunakan ikan Belido dimana kandungan Protein cukup tinggi dan rasa yang lebih enak dikarenakan toko selalu menjaga kualitas ikan belido giling

Daftar Pustaka

- Dinas Koperasi dan Usaha Kecil Menengah [DKUKM]. 2017. Daftar Industri Makanan Khas Kota Palembang. Bidang Usaha Kecil Menengah. Palembang.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2015. <https://palembangkota.bps.go.id/linkTableDinamis/view/id/13>. Jumlah Penduduk Berdasarkan Kelompok dan Jenis Kelamin di Kota Palembang Pada Pertengahan Tahun 2014-201. Diakses pada tanggal 20 Januari 2017
- Iswahyudi. 2017. Warga Palembang Mulai Berburu Ikan Giling Jalan Lebaran, Harganya Jauh Lebih Murah. <http://sumsel.tribunnews.com/2017/06/16/warga-palembang-mulai-berburu-ikan-giling-jelang-lebaran-harganya-jauh-lebih-murah>. diakses pada 15 Juli 2017
- Moelyati, T. A. 2013. Analisis Perilaku Konsumen Dan Pengaruhnya Terhadap Strategi Pemasaran Usaha Makanan Khas Palembang Berbasis Ikan. Desertasi (tidak dipublikasikan). Program Doktor Ilmu-Ilmu Pertanian. Universitas Sriwijaya. Palembang.
- Nurfitriana, N. 2016. Perilaku Kewirausahaan Pelaku Usaha Pempek Skala Industri Mikro dan Kecil di Kota Palembang. Tesis (Tidak dipublikasikan). Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Riana. 2006. *Pengembangan Teknologi Pengolahan Bahan Dasar Pempek Cepat Saji dan Analisis Finansial Usahanya*. Tesis (Tidak dipublikasikan). Program Pasca Sarjana Universitas Sriwijaya. Palembang
- Suswanti. 2013. Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Pemilihan Makanan Cepat Saji pada Mahasiswa Kedokteran dan Ilmu Kesehatan. UIN Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Wijaya, O. Karakteristik Mutu Kimia Serta Potensi Cemaran Logam Berat (Pb dan Cd) di Kota Palembang.. Skripsi (tidak dipublikasikan). Universitas Sriwijaya. Indralaya.