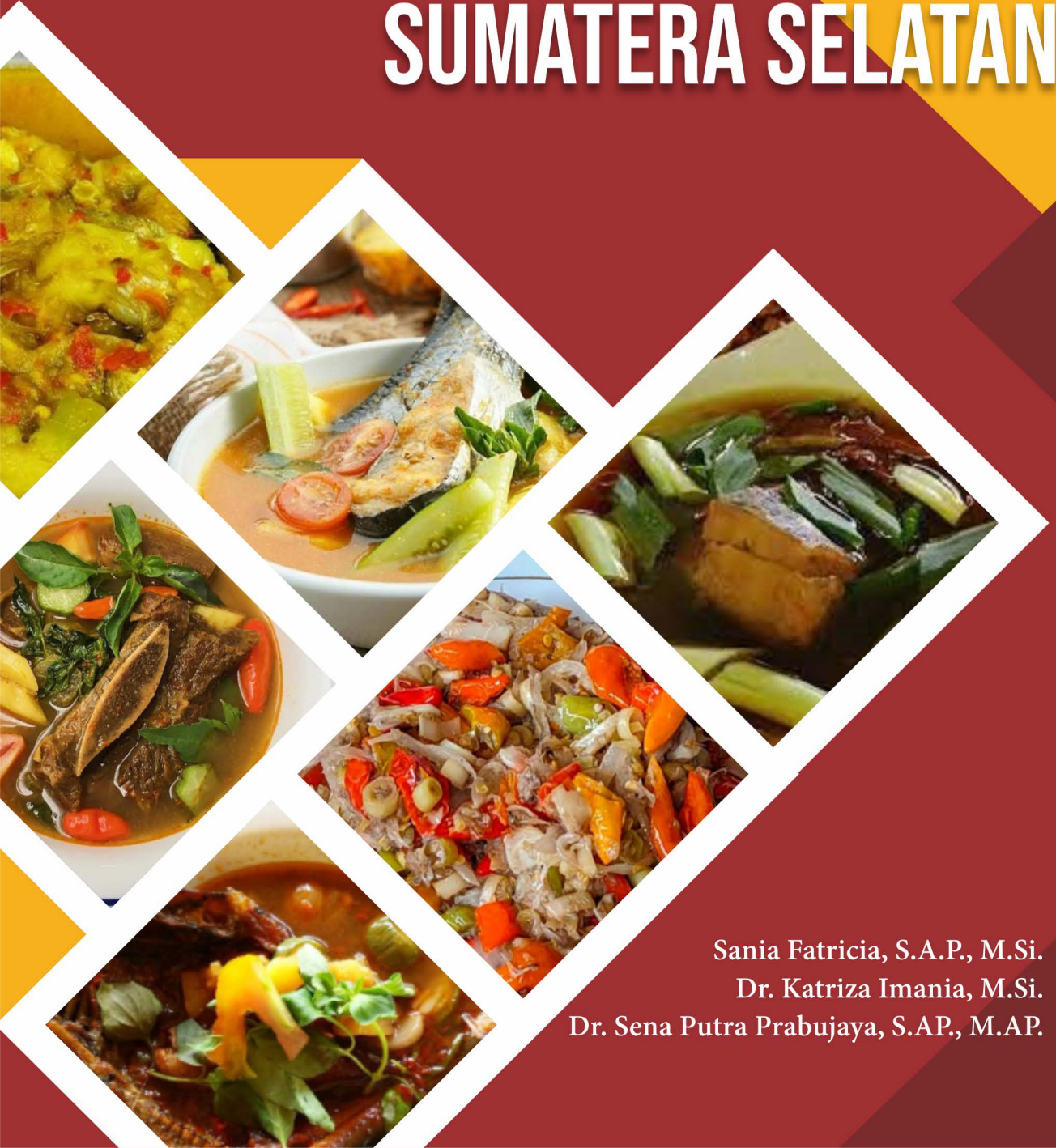




IKAPI
IKATAN PENERBIT INDONESIA

KULINER KHAS PINDANG DAN BEKASAM SUMATERA SELATAN



Sania Patricia, S.A.P., M.Si.

Dr. Katriza Imania, M.Si.

Dr. Sena Putra Prabujaya, S.AP., M.AP.

**KULINER KHAS
PINDANG DAN BEKASAM
SUMATERA SELATAN**

KULINER KHAS PINDANG DAN BEKASAM SUMATERA SELATAN

**Sania Fatricia, S.A.P., M.Si.
Dr. Katriza Imania, M.Si.
Dr. Sena Putra Prabujaya, S.AP., M.AP.**



KULINER KHAS PINDANG DAN BEKASAM SUMATERA SELATAN

© Penerbit Perkumpulan Rumah Cemerlang Indonesia (PRCI)

Penulis:

Sania Fatricia, S.A.P., M.Si.

Dr. Katriza Imania, M.Si.

Dr. Sena Putra Prabujaya, S.AP., M.AP.

Editor: Yudi Umara, M.Pd.

Terbitan: Juli 2024

Cover: Tim Kreatif PRCI

Tata Letak: Tim Kreatif PRCI

Hak Cipta 2024, pada Penulis. Diterbitkan pertama kali 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

Copyright © 2024 by Perkumpulan Rumah Cemerlang Indonesia
All Right Reserved

- Cet. I –: Perkumpulan Rumah Cemerlang Indonesia, 2024
Dimensi : 18,2 x 25,7 cm

ISBN 978-623-448-915-6

Hak cipta dilindungi undang-undang
Dilarang memperbanyak buku ini dalam bentuk dan dengan
cara apapun tanpa izin tertulis dari penulis dan penerbit

Undang-undang No.19 Tahun 2002 Tentang
Hak Cipta Pasal 72

Undang-undang No.19 Tahun 2002 Tentang Hak Cipta
Pasal 72

Barang siapa dengan sengaja melanggar dan tanpa hak melakukan perbuatan sebagaimana dimaksud dalam pasal ayat (1) atau pasal 49 ayat (1) dan ayat (2) dipidana dengan pidana penjara masing-masing paling sedikit 1 (satu) bulan dan/atau denda paling sedikit Rp.1.000.000,00 (satu juta rupiah), atau pidana penjara paling lama 7 (tujuh) tahun dan/atau denda paling banyak Rp.5.000.000.000,00 (lima miliar rupiah).

Barang siapa dengan sengaja menyiarkan, memamerkan, mengedarkan, atau menjual kepada umum suatu ciptaan atau barang hasil pelanggaran hak cipta terkait sebagai dimaksud pada ayat (1) dipidana dengan pidana penjara paling lama 5 (lima) tahun dan/atau denda paling banyak Rp.500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).

KATA PENGANTAR

Assalamualaikum.wr.wb

Puji syukur kehadiran Allah Subhanawataala yang telah melimpahkan rahmat dan hidayahnya sehingga dapat menyelesaikan monograf dengan judul “Kuliner Khas Pindang dan Bekasam Sumatera Selatan”. Monograf ini disusun berdasarkan referensi dari riset penelitian, buku referensi, jurnal, dan penelitian lapangan. Dengan adanya pemetaan dan berbagai data terkait pindang serta bekasam. Sehingga dapat mengidentifikasi karakteristik wilayah, melihat definisi kuliner khas itu sendiri. Selanjutnya monograf ini menjadi pedoman terkait definisi kuliner khas dan pemetaan pindang dan bekasam bagi pengembangan potensi kuliner khas di Provinsi Sumatera Selatan dan berbagai daerah lain dalam menentukan makanan tersebut memang kuliner khas dari daerah itu atau bukan.

Penulis berharap semoga monograf ini bermanfaat bagi semua pihak yang berkepentingan dan khususnya masyarakat Provinsi Sumatera Selatan. Namun, penulis membuat monograf ini sendiri dengan data berbagai Kabupaten yang ada di Provinsi Sumatera Selatan dengan sebaik mungkin. Lalu, saran yang membangun diharapkan menjadikan monograf ini lebih baik.

Wassalamualaikum.wr.wb

Kayuagung, 10 Juli 2024

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	iv
BAB I KONSEP PENGEMBANGAN USAHA KULINER	1
A. Pengembangan Usaha Kuliner	1
B. Pertumbuhan Industri Kuliner.....	5
C. Keragaman Persepsi Definisi Kuliner Khas	7
D. Ekonomi Kreatif Kuliner Khas.....	8
BAB II OGAN ILIR	10
A. Ogan Ilir	10
B. UMK Kuliner Di Ogan Ilir	10
C. Gambaran Kuliner Khas Di Kab. Ogan Ilir.....	11
BAB III KULINER KHAS.....	14
A. Konsep Pengembangan Usaha	14
B. Kuliner Khas.....	18
C. Definisi	19
BAB IV PENTINGNYA KULINER KHAS	27
A. Pendahuluan.....	27
B. Kuliner Merupakan Sebuah Identitas.....	28
BAB V KULINER KHAS PINDANG DAN BEKASAM SUMATERA SELATAN.....	32
A. Sumatera Selatan	46
B. Peta Sebaran Pindang dan Bekasam Sumatera Selatan	47
C. Pindang	48
D. Bekasam.....	71
E. HKI	84
F. Definisi Kuliner Khas.....	86
G. Kesimpulan.....	87
DAFTAR PUSTAKA.....	88

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Persebaran Kuliner Khas di Kabupaten Ogan Ilir	12
Tabel 2. Data Kekayaan Intelektual Tahun 2023	39
Tabel 3. Data Kekayaan Intelektual Kabupaten Ogan Ilir Tahun 2023.....	39
Tabel 4. Pemetaan Persebaran Kuliner Khas Pindang di Sumatera Selatan	47
Tabel 5. Pemetaan Persebaran Kuliner Khas Bekasam di Sumatera Selatan.....	48

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Pengertian dan 17 Tujuan SDGs.....	3
Gambar 2. Bukti Usaha Kuliner di Indonesia dalam Bingkai Statistik	5
Gambar 3. Data BPS 10 Provinsi Kuliner Terbanyak di Indonesia.....	6
Gambar 4. Jumlah UMK Kuliner di Ogan Ilir	10
Gambar 5. Peta Persebaran Kuliner Khas di Kabupaten Ogan Ilir.....	12
Gambar 6. Pindang Meranjat.....	37
Gambar 7. Event di BALITBANG Ogan Ilir	41
Gambar 8. Pesona Wisata Kabupaten Ogan Ilir	44
Gambar 9. Kemplang Panggang Desa Sungai Pinang Kab. OI.....	44
Gambar 10. Dosen Pendidikan Sejarah UMP Palembang	45
Gambar 11. Pindang Meranjat Khas Kabupaten Ogan Ilir.....	49
Gambar 12. Pindang Pegagan dan Pindang Meranjat Kabupaten Ogan Ilir	51
Gambar 13. Narasumber Kecamatan Tanjung Raja	52
Gambar 14. Tokoh Adat Kec. Tanjung Raja	53
Gambar 15. Pindang Patin Baturaja.....	53
Gambar 16. Pindang Kinok (Tempoyak) Baturaja.....	54
Gambar 17. Pindang Kuwol Martapura.....	55
Gambar 18. Pindang Bor Gibor OKU Selatan	56
Gambar 19. Pindang Peros OKU Selatan.....	57
Gambar 20. Narasumber Kab. Ogan Ilir	59
Gambar 21. Pindang Hehancang Ikan Salai Tehung Khas Lahat	60
Gambar 22. Pindang Bambu Khas Musi Rawas	61
Gambar 23. Pindang Rupit Khas Musi Rawas Utara	62
Gambar 24. Pindang Salai Ikan Lais Musi Banyuasin.....	63
Gambar 25. Gengan Rampai Talang Banyuasin.....	65
Gambar 26. Pindang Tulang Empat Lawang.....	65
Gambar 27. Pindang Kuah Kuning Pagaram	66
Gambar 28. Pindang Rupit Musi Rawas Utara	67
Gambar 29. 10 Kuliner Khas Prabumulih	68
Gambar 30. Pindang Tulang Prabumulih	69
Gambar 31. Narasumber Asli Kota Prabumulih	70
Gambar 32. Sagarurung Khas Kab. Pali.....	71
Gambar 33. Bekasam Khas Kabupaten Ogan Ilir.....	72
Gambar 34. Bekasam Baturaja.....	73
Gambar 35. Narasumber Mahasiswa Asli Baturaja.....	74
Gambar 36. Pekasam Kabupaten OKU Timur.....	74
Gambar 37. Buyuk Tuba Khas Daya OKU Selatan.....	76
Gambar 38. Bekasam Telor Khas Pedamaran Kab. OKI	77
Gambar 39. Bekasam Ikan Muaraenim	77

Gambar 40. Bekasam Musi Banyuasin	79
Gambar 41. Narasumber masyarakat Musi Banyuasin	80
Gambar 42. Pede Lebung Banyuasin.....	81
Gambar 43. Sri Hasih Nurahayati Narasumber Kab. Banyuasin	81
Gambar 44. Bekasam Udang Banyuasin	82
Gambar 45. Kembuhung Pagaram.....	84

BAB I

KONSEP PENGEMBANGAN USAHA KULINER

A. Pengembangan Usaha Kuliner

Pada tanggal 25 bulan September 2015 Perserikatan Bangsa-Bangsa (PBB) meluncurkan *Sustainable Development Goals* (SDGs) merupakan rencana global hasil tindak lanjut dari MDGs yang sudah banyak membawa dampak perubahan wajah dunia selama 15 tahun kearah lebih baik. Rencana aksi global yang disepakati oleh para pemimpin dunia, termasuk Indonesia, yang bertujuan mengakhiri kemiskinan, mengurangi kesenjangan dan melindungi lingkungan. SDGs berisi 17 Tujuan dan 169 Target yang diharapkan dapat dicapai pada tahun 2030 SDGs diberlakukan dengan prinsip-prinsip universal, integrasi dan inklusif untuk meyakinkan bahwa tidak ada seorang pun yang terlewatkan atau "*No-One Left Behind*". *Sustainable Development Goals* atau SDGs (Tujuan Pembangunan Berkelanjutan) adalah kesepakatan pembangunan baru yang mendorong perubahan-perubahan kearah pembangunan berkelanjutan berdasarkan hak asasi manusia dan kesetaraan untuk mendorong pembangunan sosial, ekonomi dan lingkungan hidup. Adapun 17 tujuan dari SDGs yaitu:

1. Mengakhiri Kemiskinan dalam segala bentuk dimanapun.
2. Mengakhiri kelaparan, mencapai ketahanan pangan dan nutrisi yang lebih baik dan mendukung pertanian berkelanjutan.
3. Memastikan kehidupan yang sehat dan mendukung kesejahteraan bagi semua untuk semua umur.
4. Memastikan pendidikan yang inklusif dan berkualitas setara, juga mendukung kesempatan belajar seumur hidup bagi semua.
5. Mencapai kesetaraan gender dan memberdayakan semua perempuan dan anak perempuan.
6. Memastikan ketersediaan dan manajemen air bersih yang berkelanjutan dan sanitasi bagi semua.
7. Memastikan akses terhadap energi yang terjangkau, dapat diandalkan,

berkelanjutan dan modern bagi semua.

9. Mendukung pertumbuhan ekonomi yang inklusif dan berkelanjutan, tenaga kerja penuh dan produktif dan pekerjaan yang layak bagi semua.
10. Membangun infrastruktur yang tangguh, mendukung industrialisasi yang inklusif dan berkelanjutan dan membantu perkembangan inovasi.
11. Mengurangi ketimpangan di dalam dan antar negara.
12. Membangun Kota dan Pemukiman yang inklusif, aman, tangguh dan berkelanjutan.
13. Memastikan pola konsumsi dan produksi yang berkelanjutan.
14. Mengambil aksi segera untuk memerangi perubahan iklim dan dampaknya.
15. Mengkonservasi dan memanfaatkan secara berkelanjutan sumber daya laut, samudra dan maritim untuk pembangunan yang berkelanjutan.
16. Melindungi, memulihkan dan mendukung penggunaan berkelanjutan terhadap ekosistem darat, mengelola hutan secara berkelanjutan, mengurangi *desertifikasi* (pengangguran), dan menghambat dan membalikkan degradasi tanah dan menghambat hilangnya keanekaragaman hayati.
17. Mendukung masyarakat yang damai dan inklusif untuk pembangunan berkelanjutan, menyediakan akses terhadap keadilan bagi semua dan membangun institusi-institusi yang efektif, akuntabel dan inklusif di semua level.
18. Memperkuat ukuran implementasi dan merevitalisasi kemitraan global untuk pembangunan yang berkelanjutan. Bappenas, www.sdgsbappenas.go.id (Perencanaan et al., 2020)

Kegiatan pengembangan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) merupakan salah satu upaya pemerintah dalam peningkatan kesejahteraan masyarakat. UMKM berperan besar dalam perekonomian Indonesia, salah satunya adalah memperluas kesempatan kerja dan penyerapan tenaga kerja di Indonesia. Dalam kaitannya dengan pencapaian SDGs, peran UMKM dapat berkontribusi pada 17 tujuan dalam SDGs, seperti yang dijelaskan dalam UNDESA – *Report on MSMEs and the Sustainable*

Development Goals. Hal yang paling berkaitan dengan pengentasan kemiskinan (SDG 1) dan memastikan mata pencaharian serta pertumbuhan ekonomi (SDG 8).

SDGs bertujuan untuk mengakhiri kemiskinan dalam segala bentuk di setiap tempat. Isunya jumlah penduduk miskin di Indonesia masih diatas 10%, terutama di daerah khusus yaitu Indonesia timur. Data ini didapat dari



Gambar 1. Pengertian dan 17 Tujuan SDGs

Sumber: Diolah oleh penulis

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, pengembangan adalah proses, cara, perbuatan, mengembangkan. Sedangkan konsep pengembangan merupakan sebuah keharusan yang diaplikasikan dalam kehidupan, maka konsep artinya ide, rancangan atau pengertian yang diabstrakan dari peristiwa yang kongkrit. Pengembangan diartikan sebagai usaha yang dilakukan untuk meningkatkan kemampuan konseptual, teoritis, dan moral individu sesuai dengan kebutuhan pekerjaan atau jabatan melalui pendidikan dan pelatihan. Sedangkan usaha adalah suatu kegiatan yang dilaksanakan oleh perorangan atau kelompok untuk mendapat penghasilan dengan tujuan memperoleh keuntungan.

Pengembangan usaha dikutip dari (Dwi, 2013) merupakan berbagai usaha yang dilakukan untuk memperbaiki pekerjaan yang sekarang maupun yang akan datang dengan memberikan informasi, menambah sikap dan kecakapan. Kemudian, kegiatan pengembangan usaha dalam kuliner khas adalah upaya yang dilakukan oleh pemerintah, baik di dunia usaha, maupun masyarakat melalui pemberian bimbingan, bantuan guna menumbuhkan, meningkatkan kemampuan usaha-usaha kecil agar menjadi usaha yang tangguh dan mandiri dalam usaha kuliner khas yang

dijalankan tersebut (Maulidah & Oktafia, 2020).

Wisata tidak hanya berbicara mengenai keindahan alam, namun juga termasuk kuliner. Ketika berkunjung kesuatu daerah, hal yang tidak boleh terlewat yaitu mencicipi kuliner khas daerah tersebut (Suriani, 2009). Wisata kuliner merupakan hasil karya manusia sebagai aset budaya yang perlu dipertahankan dan dilestarikan keberadaannya sehingga dapat menjadi daya tarik di sektor pariwisata. Wisata kuliner mempunyai potensi besar untuk dikembangkan oleh karena itu perlu penanganan dan pengelolaan lebih baik lagi dari sekarang dan dilakukan secara profesional (Besra, 2012).

Perkembangan tren pariwisata dewasa ini yaitu wisata kuliner. *Wolf* (Erik Wolf, 2006) menjelaskan bahwa

“culinary tourism is not pretentious for exclusive. Its includes any unique and memorable gastronomic experience, not just restaurant rate four star or better and include both food and all type of beverages”.

Pernyataan tersebut dapat dimaknai bahwa wisata kuliner bukan hal yang mewah dan eksklusif, dan wisata kuliner menekankan pada pengalaman bukan pada kemewahan dari restoran maupun kelengkapan jenis makanan atau minuman yang tersedia.

Culinary arts yang digunakan di Mississippi menurut buku Ekonomi Kreatif: Kekuatan Baru Indonesia menuju 2015, Rencana Pengembangan Kuliner Nasional 2015-2019 yaitu:

Subset of the food preparation industry in which aesthetics and creative content are what attracts customers and generates higher prices.

(Bagian dari industri penyedia makanan yang mana estetika dan kreativitas merupakan hal utama yang menarik konsumen serta menyebabkan penetapan harga yang tinggi mungkin untuk dilakukan), oleh karena itulah Indonesia memiliki kesempatan mengembangkan kulinernya menjadi ekonomi kreatif yang bersinergi dengan tujuan pertumbuhan ekonomi nasional.

B. Pertumbuhan Industri Kuliner



Gambar 2. Bukti Usaha Kuliner di Indonesia dalam Bingkai Statistik

Sumber: Diolah oleh Penulis

Membahas tentang kuliner tentu tidak akan ada habisnya dan tak lekang dari waktu. Usaha kuliner di Indonesia menjadi salah satu sarana munculnya ikon kepariwisataan suatu daerah yakni wisata kuliner. Beberapa kuliner telah menjadi ciri khas sebuah provinsi dan selalu dicari oleh wisatawan saat berkunjung ke daerah tersebut. Misal, Di Yogyakarta dengan gudeg, Sumatera Selatan dengan pempek Palembang, Bali dengan ayam betutu, atau sop konro dan coto Makassar dari Sulawesi Selatan, serta masih banyak lagi.

Keanekaragaman kuliner menjadi salah satu kekayaan yang dimiliki oleh Indonesia. Kuliner yang ada di tanah air pun terus berkembang tidak hanya dari segi variasi dan keunikan cita rasa namun juga pemanfaatan teknologi dalam memperluas jangkauan konsumen serta memberikan pengalaman lebih bagi konsumen saat mengeksplorasi kuliner di Indonesia.



Gambar 3. Data BPS 10 Provinsi Kuliner Terbanyak di Indonesia
Sumber: Diolah oleh Penulis

Mengutip data dari Badan Pusat Statistik (BPS) yang dirilis pada Juni 2022, terdapat sebanyak 11.223 usaha kuliner yang tersebar di seluruh Indonesia pada tahun 2020. Sebanyak 8.042 usaha (71,65 %) di antaranya berupa restoran atau rumah makan, 269 usaha (2,40 %) berupa katering, dan sisanya 2.912 usaha (25,95 %) masuk dalam kategori lainnya.

Indonesia mempunyai banyak potensi yang tersebar di tiap daerah yang ada di Indonesia. Keadaan geografis membuat wilayah yang ada di Indonesia juga mempunyai kondisi yang berbeda-beda, seperti kondisi permukaan bumi, iklim, flora, fauna dan lain sebagainya. Hal tersebut juga membuat setiap daerah yang ada di Indonesia mempunyai potensi dan ciri khas yang berbeda, yang menjadikan Indonesia semakin kaya akan keberagaman yang unik dan khas di mata dunia, salah satunya yaitu di bidang kuliner.

Pertumbuhan industri kuliner di Indonesia sangat baik bahkan berpotensi akan terus mengalami peningkatan pada tahun-tahun mendatang. Industri kuliner tentu akan tetap menjadi andalan sektor industri, baik itu industri rumahan ataupun industri dalam skala yang besar. Pertumbuhan industri kuliner tetap tumbuh dan menjadi sektor andalan karena didukung oleh kuatnya permintaan di dalam negeri yang diakibatkan oleh semakin meningkatnya konsumen kelas menengah di dalam negeri. Semakin besar dan terbukanya pasar di dalam negeri yang menjadi daya tarik, namun akan menimbulkan ancaman masuknya produk sejenis dari negara lain (Halim, 2020).

Di setiap daerah di Indonesia mempunyai kuliner khas yang menjadi identitas dari daerah tersebut. Kuliner khas dapat menjadi salah satu destinasi wisata bagi masyarakat yang berkunjung ke suatu daerah, karena di setiap daerah mempunyai kuliner khas yang menjadi daya tarik tersendiri bagi konsumen atau wisatawan yang sedang berkunjung, karena kuliner tersebut belum tentu dapat diperoleh di tempat lain, dan walaupun ada rasanya akan mempunyai perbedaan. Maka dari itu, kuliner khas tersebut harus selalu dimanfaatkan dan dikelola dengan baik agar potensi pariwisata yang ada di suatu daerah dapat mengalami peningkatan, jika tidak maka dikhawatirkan akan mempengaruhi perkembangan industri kuliner khas di suatu daerah dan tentu akan mempengaruhi pendapatan bagi daerah yang bersangkutan.

C. Keragaman Persepsi Definisi Kuliner Khas

Definisi kuliner khas memiliki keragaman persepsi salah satunya dalam jurnal (Darma dkk, 2023) bahwa kuliner tradisional adalah makanan warisan yang dilakukan secara turun-temurun, dengan pola dan tradisi masyarakat setempat memiliki rasa unik dan gizi yang baik. Lalu definisi lain terkait kuliner khas di artikan sebagai makanan tradisional dalam jurnal (Basiran, 2023) bahwa makanan tradisional suatu daerah juga sering dianggap sebagai kuliner yang sangat beragam bentuk dan jenisnya. Kemudian, dalam jurnal (Mau et al., 2023) beragam sub-suku melahirkan beragam kuliner khas yang autentik dari masing-masing sub-suku.

Kuliner merupakan salah satu warisan budaya takbenda, sehingga kepandaian membuat kuliner tradisional itu biasanya hanya tersimpan di dalam ingatan para pembuatnya. Agar masing-masing kuliner itu tetap terjaga kelestariannya, maka perlu diinventarisasi. Proses penginventarisasian itu selain untuk mengetahui kekayaan kuliner Jawa Tengah, juga dimaksudkan untuk mengetahui potensi alam yang menyebabkan timbulnya kuliner tersebut. Di dalam Undang-Undang No. 5 Tahun 2017 Bab I Pasal 5, kuliner dapat digolongkan dalam pengetahuan tradisional (Mulyadi et al., 2018).

D. Ekonomi Kreatif Kuliner Khas

Sektor kuliner merupakan salah satu sektor yang memiliki kontribusi besar dalam pertumbuhan ekonomi kreatif di Indonesia. Menurut data Badan Ekonomi Kreatif Indonesia (BEKRAF) pada tahun 2019, sektor kuliner menyumbang sekitar 33,2% dari total Produk Domestik Bruto (PDB) ekonomi kreatif Indonesia. Berikut beberapa fakta terkait kontribusi sektor kuliner terhadap PDB ekonomi kreatif Indonesia berdasarkan Statistik Ekonomi Kreatif Tahun 2020: (1) Pada tahun 2019, sektor kuliner menciptakan nilai tambah sebesar Rp 451 triliun, yang terdiri dari Rp 198,9 triliun dari sektor makanan dan minuman, dan Rp 252,1 triliun dari sektor restoran; (2) Sektor kuliner juga menyediakan lapangan kerja bagi banyak orang. Pada tahun 2019, sektor kuliner menyerap tenaga kerja sebanyak 7,8 juta orang atau sekitar 64,5 % dari total tenaga kerja ekonomi kreatif; (3) Sektor kuliner juga berkontribusi terhadap peningkatan ekspor non-migas Indonesia. Pada tahun 2019, sektor kuliner berhasil mengekspor produk senilai US\$ 5,6 miliar, meningkat sebesar 14,6 % dibandingkan tahun sebelumnya. Wisata kuliner saat ini telah menjadi kebutuhan pokok yang dicari oleh wisatawan ketika melakukan sebuah kunjungan wisata maupun ketika melakukan perjalanan (Wardani, 2023).

Ekonomi kreatif merupakan komponen ekonomi keterampilan, kreativitas dan bakat yang ditandai dengan inovasi dan orisinalitas merupakan inputnya dan kekayaan intelektual adalah outputnya. Ciri dari produk ekonomi kreatif antara lain, memiliki siklus hidup yang singkat, risiko yang relatif tinggi keanekaragaman, dan mudah ditiru sehingga diperlukan hak kekayaan intelektual untuk melindunginya (Alexandro, 2020).

Berdasarkan pemetaan industri kreatif yang telah dilakukan oleh Departemen Perdagangan Republik Indonesia terdapat 14 subsektor industri kreatif di Indonesia, yakni periklanan, arsitektur, pasar barang seni, kerajinan, desain, *fashion*, video, film dan *photografi*, permainan interaktif, musik, seni pertunjukan, penerbitan dan percetakan, layanan komputer dan peranti lunak, televisi dan radio serta riset dan pengembangan. Pertumbuhan ekspor industri kreatif tahun 2006-2009 tercatat sebesar 2,9 % kemudian ditahun 2015 telah meningkat menjadi 16 subsektor yaitu kuliner, *fashion*, kriya atau kerajinan tangan,

televisi dan radio, penerbitan, arsitektur, aplikasi dan game developer, periklanan, musik, fotografi, seni pertunjukan, desain produk, seni rupa, desain interior, film, serta desain komunikasi visual yang berada di setiap kabupaten , kota, dan provinsi yang ada di Indonesia (Kraf, 2016)

BAB II

OGAN ILIR

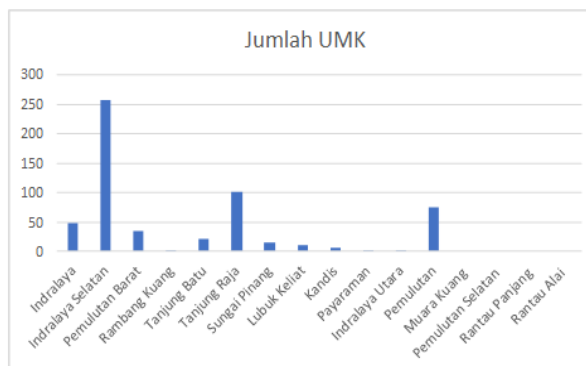
A. Ogan Ilir

Kabupaten Ogan Ilir berada di Provinsi Sumatera Selatan dan memiliki 16 kecamatan yang memiliki ciri khas dan karakteristik yang berbeda-beda. Ciri khas dan keunikan ini sendiri terlihat dari berbagai UKM yang di tonjolkan di setiap kecamatan tersebut. Keanekaragaman dan kekhasan setiap kecamatan tersebut terlihat dari kerajinan daerah, tanaman, tempat wisata serta potensi besar di bidang kuliner. Berbagai potensi sumber daya ini memperlihatkan bahwa pengembangan usaha khususnya dibidang kuliner menjadi potensi yang sangat besar yang bisa di kembangkan di Kabupaten Ogan Ilir.

B. UMK Kuliner Di Ogan Ilir

Namun dalam pelaksanaannya pengembangan usaha kuliner ini mengalami berbagai permasalahan sebagai berikut.

Pertama, dalam pengembangan usaha yang dilakukan di Kabupaten Ogan Ilir ternyata berdasarkan data yang di Peroleh dari Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan UKM Kabupaten Ogan Ilir terkait bidang kuliner berikut ini:



Gambar 4. Jumlah UMK Kuliner di Ogan Ilir

Sumber: Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan UKM Diolah oleh Penulis Tahun 2023

Berdasarkan data UKM tersebut memperlihatkan bahwa jumlah UKM di Kabupaten Ogan Ilir terbilang beragam dan salah satu kuliner terbanyak di Ogan Ilir berada di Kecamatan Indralaya Selatan yang memperlihatkan bahwa dari data tersebut UKM kuliner termasuk terbanyak di Kabupaten Ogan Ilir. Namun, dalam pelaksanaan pengembangan usaha kuliner ini ada beberapa kecamatan yang sama sekali tidak memiliki kuliner khas seperti kecamatan Muara Kuang, Pemulutan Selatan, Rantau Panjang, Rambang Kuang, dan Rantau Alai. Dimana beberapa kecamatan ini memiliki kuliner yang berbeda setiap kecamatannya. Kemudian, data UMK ini memperlihatkan bahwa pengembangan kuliner di Kabupaten Ogan Ilir berdasarkan berbagai kecamatan pengembangan kulinernya tidak merata dan optimal seimbang antara jumlah dan persebaran pelaku usaha yang menjalankan usaha di bidang kuliner.

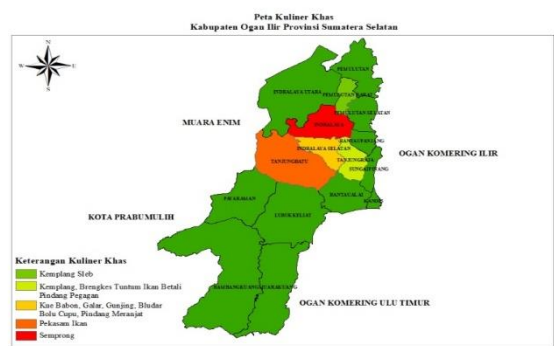
Kuliner yang beragam sejatinya belum sepenuhnya dikemas menjadi salah satu atraksi wisata andalan kota. Padahal jika dilihat dari sisi potensi kuliner yang beragam, Ogan Ilir menyimpan referensi kuliner yang lezat dan tidak sama dari daerah lain yang tersebar di berbagai titik dengan masing-masing kuliner khasnya. Kekayaan kuliner tersebut merupakan sebuah modal besar yang harus dimanfaatkan dalam rangka pengembangan daerah dari sisi kepariwisataan. posisinya yang dekat dari pusat kota, dapat memperkuat citra kawasan, mendukung revitalisasi, serta memiliki sarana dan prasarana memadai (Basthomi & Angelia, 2022)

Kedua, terdapat beberapa makanan khas di Kabupaten Ogan Ilir yang hanya bisa dinikmati di daerah tersebut dan memiliki cita rasa yang unik dan berbeda dari kabupaten lainnya yang kami dapatkan sebagai observasi awal di Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Kabupaten Ogan Ilir mendapatkan data dan informasi bahwa yang memiliki Hak Kekayaan Intelektual (HKI) baru Pindang Meranjat yang dipatenkan oleh Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia pada tahun 2022.

C. Gambaran Kuliner Khas Di Kab. Ogan Ilir

Berdasarkan data yang diperoleh di lapangan bahwa pemetaan dan persebaran kuliner khas yang ada di Kabupaten Ogan Ilir belum pernah dilakukan

oleh dinas terkait. Namun, Peta persebaran Kuliner Khas yang ada di Kabupaten Ogan Ilir ini sendiri dilakukan oleh penelitian (Ermanovida, Khairunnisyah Tuty, 2017) bahwa keanekaragaman kuliner khas yang ada di Kabupaten Ogan Ilir memiliki ciri khas tersendiri dan meningkatkan daya tarik untuk mengunjungi wilayah tersebut. Berikut peta persebaran kuliner khas Kabupaten Ogan Ilir:



Gambar 5. Peta Persebaran Kuliner Khas di Kabupaten Ogan Ilir
Sumber: Diolah oleh penulis dari Monograf Ermanovida dkk, 2024

Data persebaran kuliner khas tersebut memperlihatkan bahwa persebaran kuliner Khas di Ogan Ilir ini sendiri berada di Kecamatan Tanjung Batu, Kecamatan Indralaya, Kecamatan Indralaya Selatan, Kecamatan Tanjung Raja, Desa Sungai Pinang, dan Rantau Panjang. Lalu, berdasarkan data yang diperoleh dari dinas UMKM bahwa sebagai berikut:

Tabel 1. Persebaran Kuliner Khas di Kabupaten Ogan Ilir

No	Nama Kuliner Khas	Lokasi	Keterangan
1	Dodol Ketan	Tersebar di Sekitaran Dusun I Arisan Gading. Namun, juga tersebar di berbagai daerah di Ogan Ilir	Kuliner Olahan Duren dan Ketan
2	Gandus	Tersebar di Sekitaran Dusun I Mekar Sari	Terpuat dari tepung besar
3	Buah Hongas	Tersebar di Sekitaran Dusun VI RT 08 Desa Burai Tanjung Batu	Gorengan terbuat dari pisang Kepok
4	Bekasam Ikan	Tersebar di Sekitaran Jl. Laut Dusun VII Desa Meranjat I	Pedas dan Asam
5	Gula Aren	Tersebar di Sekitaran Desa Ulak Segelung Kecamatan Indralaya	

No	Nama Kuliner Khas	Lokasi	Keterangan
6	Pindang Merah Meranjat	Tersebar di Sekitaran Desa Meranjat Kecamatan Indralaya Selatan	Makanan Berat yang dominan cabai merah
7	Pindang Ikan Pegagan	Tersebar di Sekitaran Kelurahan Tanjung Raja Kecamatan Tanjung Raja	Makanan Berat yang tidak banyak cabai merah yang digunakan.
8	Kue Semprong Original dan Pandan 100% Halal	Tersebar di Desa Tanjung Gelam Indralaya	
9	Kue Gelanak	Tersebar di Beberapa daerah di Ogan Ilir karena Biasanya ada saat Astrategi Pernikahan.	Terbuat dari santai kelapa, gula pasi
10	Kelempang Ikan Laut Panggang Khas Tebing Kerinting	Tersebar di Desa Tebing Gerinting Selatan dan Utara Kecamatan Indralaya Selatan	

Sumber: Diolah oleh penulis berdasarkan data dari Dinas UMKM, 2024

Perolehan data tersebut memperlihatkan bahwa kuliner khas yang terdata di Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan UKM Kabupaten Ogan Ilir bahwa Kuliner khas yang ada di Kabupaten Ogan Ilir yang terdata di Dinas UKM berjumlah 10 Jenis Makanan Kuliner Khas yang tersebar di berbagai daerah di Kabupaten Ogan Ilir.

BAB III

KULINER KHAS

A. Konsep Pengembangan Usaha

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, pengembangan adalah proses, cara, perbuatan, mengembangkan. Sedangkan konsep pengembangan merupakan sebuah keharusan yang diaplikasikan dalam kehidupan, maka konsep artinya ide, rancangan atau pengertian yang diabstrakan dari peristiwa yang kongkrit. Pengembangan dapat diartikan sebagai suatu usaha untuk meningkatkan kemampuan konseptual, teoritis, dan moral individu sesuai dengan kebutuhan pekerjaan atau jabatan melalui pendidikan dan pelatihan. Sedangkan usaha adalah suatu kegiatan yang dilaksanakan oleh perorangan atau kelompok untuk mendapat penghasilan dengan tujuan memperoleh keuntungan. Selanjutnya, usaha merupakan suatu hal untuk melakukan kegiatan secara tetap dan terus menerus dengan tujuan memperoleh keuntungan, baik yang diselenggarakan oleh perorangan maupun badan usaha yang berbentuk badan hukum atau tidak berbentuk badan hukum yang didirikan dan berkedudukan di suatu daerah dalam suatu negara (Hidayah et al., 2021).

Pengembangan usaha adalah tugas dan proses persiapan analisis tentang peluang pertumbuhan potensial, dukungan dan pemantauan pelaksanaan peluang pertumbuhan usaha. Peneliti dapat menyimpulkan bahwa pengembangan usaha adalah suatu cara atau proses memperbaiki usaha yang sudah ada maupun usaha yang akan datang dengan meningkatkan kualitas usaha dengan beberapa aspek yang mampu menunjang usaha dengan menggerakkan pikiran dan tenaga untuk mencapai suatu tujuan, pengembangan usaha mempunyai arti bahwa dapat meningkatkan kualitas dan kuantitas dari jenis usaha yang dijalankan. Sehingga dalam penelitian ini pengembangan usaha yang dilakukan untuk melihat pengembangan usaha kuliner khas yang telah dikembangkan di Kabupaten Ogan Ilir: Definisi, Cara Mengembangkan, dan Peran *Stakeholder* itu sendiri dalam pengembangan usaha kuliner khas yang ada di kabupaten ini.

Setiap pengembangan usaha akan berkaitan dengan peluang yakni peluang untuk memasuki dunia wirausaha dapat dilakukan melalui berbagai kesempatan atau peluang yang terlihat oleh seseorang. Akan tetapi mungkin kesempatan atau peluang tersebut tidak terlihat oleh orang lain. Peluang dan kesempatan untuk memulai sebuah usaha sangat tergantung kepada persepsi dan pengalaman seseorang. Berdasarkan hal ini inovasi, kecerdasan, kepekaan terhadap lingkungan, point penting seorang pengusaha dalam pengembangan usaha yang dijalankan tersebut.

Adapun unsur-unsur penting dalam pengembangan usaha ada dua unsur yaitu:

1. Unsur yang berasal dari dalam (pihak internal)
 - a. Adanya niat dari diri pengusaha untuk mengembangkan usahanya menjadi lebih besar.
 - b. Mengetahui teknik memproduksi barang seperti berapa banyak barang yang harus diproduksi, cara apa yang harus digunakan untuk mengembangkan barang atau produk dan lain-lain.
 - c. Membuat anggaran yang bertujuan seberapa besar pemasukkan dan pengeluaran produk.
2. Unsur yang berasal dari luar (pihak eksternal)
 - a. Mengikuti perkembangan informasi dari luar usaha.
 - b. Mengetahui kondisi lingkungan sekitar yang baik atau kondusif untuk usaha.
 - c. Harga dan kualitas ialah unsur strategi yang paling umum ditemui.
 - d. Cakupan jajaran produk

Dalam pengembangan usaha ini sendiri termasuk dalam bagian dari UMKM karena pelaku usaha dalam kuliner ini sendiri merupakan bagian dari UMKM dalam hal pelaku usaha yang menjalankan. Definisi UMKM menurut (Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun, 2008) tentang Usaha Mikro, Kecil dan

Menengah Bab 1 Pasal 1 sebagai berikut :

1. Usaha mikro adalah usaha produktif milik orang perorangan dan atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria usaha mikro.
2. Usaha kecil adalah usaha produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh perseorangan atau badan usaha bukan merupakan anak cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari usaha menengah atau besar yang memenuhi kriteria usaha kecil.
3. Usaha menengah adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dengan Usaha kecil atau Usaha besar dengan jumlah kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan.

Berdasarkan penjelasan umum Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah, UMKM merupakan kegiatan usaha yang mampu memperluas lapangan kerja dan memberikan pelayanan ekonomi secara luas kepada masyarakat, dan dapat berperan dalam proses pemerataan dan peningkatan pendapatan masyarakat, mendorong pertumbuhan ekonomi, dan berperan dalam mewujudkan stabilitas nasional. Kriteria UMKM Pada (Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun, 2008) tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah Bab 4 Pasal 6 adalah sebagai berikut:

1. Kriteria Usaha Mikro adalah sebagai berikut:
 - a. Memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha; atau
 - b. Memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah).

2. Kriteria Usaha Kecil adalah sebagai berikut:

- a. Memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha; atau .
- b. Memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp2.500.000.000,00 (dua milyar lima ratus juta rupiah).

3. Kriteria Usaha Menengah adalah sebagai berikut:

- a. Memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp10.000.000.000,00 (sepuluh milyar rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha; atau
- b. Memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp2.500.000.000,00 (dua milyar lima ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp50.000.000.000,00 (lima puluh milyar rupiah).

Berdasarkan penjelasan tersebut dapat disimpulkan bahwa ternyata dalam pengembangan usaha kuliner khas “Pelaku Usaha” disini termasuk dalam bagian UMKM karena termasuk dalam skala yang dikategorikan kriteria UMKM berdasarkan besaran jumlah usaha dan pelaku usahanya itu sendiri yang merupakan bagian yang difokuskan dalam Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan UKM Kabupaten Ogan Ilir.

Pengembangan usaha merupakan suatu usaha suatu cara atau proses memperbaiki usaha yang sudah ada maupun usaha yang akan datang dengan meningkatkan kualitas usaha dengan beberapa aspek yang mampu menunjang usaha dengan menggerakkan pikiran dan tenaga untuk mencapai suatu tujuan, pengembangan usaha mempunyai arti bahwa dapat meningkatkan kualitas dan

kuantitas dari jenis usaha yang dijalankan. Berdasarkan penjelasan tersebut ternyata pengembangan usaha ini merupakan hal yang bagus dan baik untuk dilakukan dan dilaksanakan di Kabupaten Ogan Ilir khususnya di bidang Kuliner yang memang notabennya Kabupaten Ogan Ilir memiliki keragaman kuliner UMKM yang ada di dalamnya.

B. Kuliner Khas

Kuliner adalah elemen budaya dari suatu bangsa yang sangat mudah dikenali sebagai identitas suatu masyarakat. Kuliner merupakan salah satu unsur dari budaya dan menunjukkan adanya hubungan sosial. Beberapa hal yang bisa dilihat dari kuliner seperti bentuk makanan, penyajian makanan, bersama siapa kita makan menunjukkan peranan yang penting dalam memaknai relasi sosial. Makan adalah bentuk dasar dari semua transaksi dengan pihak lain dan setiap pertukaran obyek (Woodward, 2019). Setiap negara, bahkan setiap kelompok masyarakat memiliki kuliner sesuai dengan selera masing-masing dan sesuai dengan kondisi alamnya. Secara spontan pikiran kita akan mengarah pada suatu makanan spesifik bila menyebut selera makan tertentu.

Anna Meigs menunjukkan bahwa kuliner adalah hasil konstruksi budaya yang mengeksplorasi bagaimana makanan dan makan dipahami sebagai alat yang menyatukan beragam organisme, baik fisiologis dan mistis, dalam kehidupan tunggal (Meigs, 1997). Beberapa penelitian juga mengartikan kuliner sebagai makanan. Makanan merupakan kebutuhan biologis agar manusia dapat bertahan hidup, juga merupakan kebutuhan sosial dan budaya manusia dalam komunitas atau masyarakat. Pilihan makanan untuk asupan makanan dibentuk oleh faktor *stakeholder* sosial dan budaya yang memberi makna simbolis pada makanan. faktor *stakeholder* budaya disini selalu memberikan perubahan karena dipengaruhi oleh pengalaman manusia yang selalu berkembang dan berubah.

Khas menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) adalah khusus, istimewa, mengkhususkan, mengistimewakan. Dapat disimpulkan bahwa kuliner khas adalah salah satu unsur dari budaya dan menunjukkan adanya hubungan sosial yang sangat istimewa. Jadi dalam konsep kuliner khas disini berarti makanan

elemen budaya yang sangat istimewa karena terjadi turun temurun dalam hubungan sosial.

Dalam penelitian ini penulis akan membahas Pengembangan Usaha Kuliner Khas Di Kabupaten Ogan Ilir: Definisi Kuliner, Cara Mengembangkan, Peran *Stakeholder*. Selanjutnya hubungan kuliner dapat dimaknai sebagai sumber kekuasaan dalam heterogenitas hubungan lintas budaya, memadukan multietnis makanan, beragam keunikan, dan kekhasan dari kuliner makanan ini sendiri membuat penelitian terkait kuliner khas ini sangat menarik dan unik untuk dilanjutkan dalam penelitian.

C. Definisi

Definisi menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) diartikan sebagai kata, frasa, atau kalimat yang mengungkapkan makna, keterangan, ciri utama dari orang, benda, atau aktivitas, Batasan (arti). Penjelasan definisi juga mencirikan terkait rumusan tentang ruang lingkup dan ciri-ciri suatu konsep menjadi suatu pokok pemicaraan atau studi.

Dalam mengartikan penjelasan definisi ini sendiri, pengertian definisi memiliki beberapa ciri yang mengartikannya menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), sebagai berikut:

1. Berputar definisi yang tidak dapat dipahami karena tidak ada yang diberi definisi, biasanya hanya diberi sinonim; definisi melingkar;
2. Biverbal definisi yang berupa sinonim atau padanan kata;
3. Demonstratif definisi yang berupa penunjukan objek, benda, atau peristiwa konkretnya;
4. Melingkar definisi berputar;
5. Metaforis definisi berupa pemberian kiasan atau tamsilnya;
6. Nominal definisi berupa makna kata dengan keterangan turunan dan pemakaian kata itu;
7. Ostensif cara menggambarkan suatu konsep dengan mengucapkannya, menunjuknya, atau mengisyaratkannya;