

SOSIALISASI *BRANDING* PEMPEK KOYEK 7 ULU SEBAGAI BAGIAN DARI BUDAYA KULINER KHAS KOTA PALEMBANG

¹Diany Putri Pratiwi, ²Muhammad Febrianza, ³Ardiansyah, ⁴Sintia, ⁵Lita Karina

¹Program Studi Ilmu Komunikasi, STISIPOL Candradimuka

²³Program Studi Ilmu Politik, STISIPOL Candradimuka

⁴Program Studi Ilmu Administrasi Negara, STISIPOL Candradimuka

⁵Program Studi Ilmu Komunikasi, STISIPOL Candradimuka

*Email: dianyppratiwi@gmail.com

ABSTRAK

Pempek yang merupakan kuliner khas kota Palembang yang berasal dari olahan daging ikan lalu dicampurkan dengan sago. Daging ikan yang digunakanpun beragam, seperti ikan tenggiri, ikan gabus, serta ikan kakap. Hal ini telah menciptakan berbagai macam jenis pempek yang ada di kota Palembang, seperti pempek lenjer, pempek kapal selam, pempek keriting, pempek lenggang, pempek pistel, pempek belah, pempek kulit, dan lain sebagainya. Metode yang digunakan penulis dalam tulisan ini adalah metode deskriptif. Dalam pelaksanaannya berupa kegiatan pengabdian masyarakat dengan metode sosialisasi. Metode ini relatif sederhana dan tidak memerlukan landasan teoritis rumit atau pengajuan hipotesis tertentu. Pada kegiatan sosialisasi ini adanya upaya untuk meningkatkan pemahaman serta pengetahuan baru kepada masyarakat pengusaha pempek, terkhususnya Pempek Koyek 7 Ulu, Seberang Ulu Satu, tentang pentingnya *branding*, dan *packaging* yang premium. Mengiringi kedua hal tersebut, memanfaatkan media sosial dalam menjalankan suatu usaha merupakan faktor yang tidak kalah penting saat ini. Dari kegiatan sosialisasi ini, diharapkan dapat menjadi kebermanfaatan dan dapat diterapkan di kemudian hari salah satunya dengan mengoptimalkan penggunaan media sosial agar dapat meningkatkan penjualan, serta lebih dikenal masyarakat luas. Dari hal tersebut diharapkan dapat memudahkan penyebaran informasi mengenai Pempek Koyek dan produk-produk kuliner yang dijajahkan. Oleh karena itu, pada kegiatan sosialisasi ini, besar harapan bahwa sosialisasi tersebut dapat berguna dan diterapkan dikemudian hari.

Kata Kunci: *Pempek, Branding, Packaging*

ABSTRACT

Pempek is a typical culinary dish from Palembang city which is made from processed fish meat and then mixed with sago. The fish meat used is also diverse, such as mackerel, snakehead fish, and snapper. This has created various types of pempek in Palembang city, such as pempek lenjer, pempek kapal selam, pempek kering, pempek lenggang, pempek pistel, pempek bebek, pempek kulit, and so on. The method used by the author in this article is a descriptive method. In its implementation, it is in the form of community service activities with a socialization method. This method is relatively simple and does not require a complicated theoretical basis or submission of certain hypotheses. In this socialization activity, there is an effort to increase understanding and new knowledge to the pempek entrepreneur community, especially Pempek Koyek 7 Ulu, Seberang Ulu Satu, about the importance of branding and premium

packaging. Accompanying these two things, utilizing social media in running a business is a factor that is no less important today. From this socialization activity, it is expected to be useful and can be applied in the future, one of which is by optimizing the use of social media in order to increase sales, and be better known to the wider community. From this, it is expected to facilitate the dissemination of information about Pempek Koyek and the culinary products being peddled. Therefore, in this socialization activity, it is hoped that the socialization can be useful and applied in the future.

Keywords: Pempek, Branding, Packagin

Pendahuluan

Kota Palembang merupakan kota tertua yang terdapat di Indonesia dan merupakan ibu kota provinsi Sumatera Selatan, Indonesia. Kota Palembang telah eksis sejak tahun 682, pada tanggal 16 Juni, tepatnya telah berumur 1.337 tahun. Luas kota Palembang adalah sekitar 400,61 km² dan dihuni oleh 1.781.672 jiwa pada pertengahan tahun 2024 (Kominfo, 2024).

Pada mulanya, Palembang pernah menjadi ibu kota kerajaan Bahari Buddha terbesar di Asia Tenggara, Kedatuan Sriwijaya, yang mendominasi Nusantara dan Semenanjung Malaya pada abad ke-9, sehingga membuat kota ini dikenal dengan julukan Bumi Sriwijaya. Secara kenampakan alami, permukaan Palembang dikelilingi bahkan terendam air. Menurut data statistik 1990, masih terdapat 50% dari tanah yang terdapat di Palembang, dan tergenang oleh air, yang bersumber dari rawa maupun anak sungai.

Masyarakat Palembang adalah masyarakat heterogen yang bersuku Melayu. Namun, suku Melayu Palembang telah berafiliasi dengan suku lain seperti suku yang ada di seluruh Nusantara Indonesia, maupun suku bangsa asing. Selain itu, banyak warga keturunan yang mendiami kota Palembang, seperti Arab, India, dan Tionghoa, masing-masing dari warga keturunan tersebut bahkan memiliki ciri khas wilayahnya sendiri.

Bila menelisik mengenai ciri khas, kota Palembang memiliki kesenian ragam budaya seperti Dul Muluk, tari Gending Sriwijaya, tari Tanggai, lagu-lagu daerah, kain songket serta rumah adat Melayu Palembang. Budaya merupakan sesuatu yang diwariskan dari generasi ke generasi dan merupakan cara hidup yang telah berkembang sejak lama. Dari ini semua, Palembang memiliki sajian khas lokal atau kuliner yang terkenal di seluruh Indonesia. Makanan khas tersebut bernama pempek, yang terbuat dari olahan ikan.

Pempek yang merupakan kuliner khas kota Palembang yang berasal dari olahan daging ikan lalu dicampurkan dengan sagu. Daging ikan yang digunakanpun beragam, seperti ikan tenggiri, ikan gabus, serta ikan kakap. Hal ini telah menciptakan berbagai macam jenis pempek yang ada di kota Palembang, seperti pempek lenjer, pempek kapal selam, pempek keriting, pempek lenggang, pempek pistel, pempek belah, pempek kulit, dan lain sebagainya. Selain itu, terdapat juga pelengkap dalam menyantap makanan khas Palembang ini, yang biasa disebut masyarakat Palembang dengan sebutan "Cuko".

Asal-usul pempek pernah dijelaskan dalam sebuah artikel pada tahun 2013 melalui koran Sriwijaya Pos. Budayawan tersebut bernama Yudhy Syarofie. Budayawan dari Sumatera Selatan ini menjelaskan bahwa pempek merupakan akulturasi kebudayaan kuliner yang dibawa pedagang China ke Palembang sejak era Kesultanan Palembang Darussalam.

Pada saat itu membawa makanan berupa bakso atau yang lebih dikenal dengan nama dimsum. Namun, bahan dasar dari makanan yang dibawa ini adalah daging yang tidak halal

yang tidak bisa dikonsumsi masyarakat Palembang. Oleh karena itu untuk mengadopsi kebudayaan bawaan itu, maka dibuat dengan berbahan dasar daging ikan yang halal dan bisa dikonsumsi masyarakat Palembang yang sebagian besar adalah pemeluk agama Islam.

Dalam kegiatan sosialisasi ini, penulis mencoba untuk memfokuskan pada salah satu usaha pempek Palembang bernama Pempek Koyek 7 Ulu, Seberang Ulu Satu. Sesuai dengan namanya, pempek ini berasal dari Kelurahan 7 Ulu dan merupakan bagian dari Kecamatan Seberang Ulu 1. Pempek Koyek yang cukup dikenal di Kota Palembang ini merupakan usaha turun-temurun yang saat ini sudah dipegang oleh generasi kedua. Namun, namanya belum terlalu menggaung. Melalui tulisan ini, penulis berharap dapat mengangkat Pempek Koyek agar bisa dikenal secara lebih luas, baik lokal, maupun nasional

Metode Pelaksanaan

Kegiatan program pengabdian ini, penulis akan menjelaskan tentang kegiatan dan program yang penulis jalankan untuk membantu mengatasi permasalahan yang dihadapi mitra Pempek Koyek 7 Ulu, Seberang Ulu Satu, dengan mengadakan sosialisasi tentang bagaimana cara meningkatkan *branding* melalui *premium packaging*, serta memanfaatkan sosial media untuk menyebarkan Pempek Koyek 7 ulu, Seberang Ulu Satu. Metode yang digunakan penulis dalam tulisan ini adalah metode deskriptif. Menurut Ruslan (2008:12), metode deskriptif bertujuan untuk menggambarkan tentang karakteristik (ciri-ciri) individu, situasi, atau kelompok tertentu.

Metode ini relatif sederhana dan tidak memerlukan landasan teoritis rumit atau pengajuan hipotesis tertentu. Sumber data utama penulis dalam tulisan ini adalah didapat melalui observasi atau pengamatan langsung di lapangan, wawancara yang dilakukan dengan mencatat hasil wawancara atau dengan menggunakan *voice recorder* kepada informan, serta dokumentasi dengan pengambilan foto terkait pengamatan di lapangan. Informan dalam tulisan ini adalah generasi kedua pemilik Pempek Koyek 7 Ulu Kelurahan 7 Ulu, Kecamatan Seberang Ulu 1. Kegiatan ini berlangsung pada bulan Juli 2024 sampai dengan Agustus 2024. Adapun lokasinya adalah pada Kelurahan 7 Ulu, Kecamatan Seberang Ulu 1, Kota Palembang.

Tabel 1. Alur Pelaksanaan Kegiatan

No	Hari dan Tanggal	Kegiatan
1	Senin, 15 Juli 2024	Merencanakan kegiatan sosialisasi <i>Branding</i> Pempek Koyek 7 Ulu, Seberang Ulu 1
2	Selasa, 16 Juli 2024	Menentukan Lokasi sosialisasi, dan membuat surat perizinan untuk melaksanakan sosialisasi
3	Jumat, 19 Juli 2024	Membeli beragam perlengkapan kebutuhan untuk acara sosialisasi
4	Sabtu, 20 Juli 2024	Membuat undangan kegiatan sosialisasi
5	Senin, 22 Juli 2024	Mendistribusikan undangan kegiatan
6	Rabu, 24 Juli 2024	Koordinasi terkait kegiatan sosialisasi
7	Sabtu, 27 Juli 2024	Kegiatan sosialisasi dan evaluasi

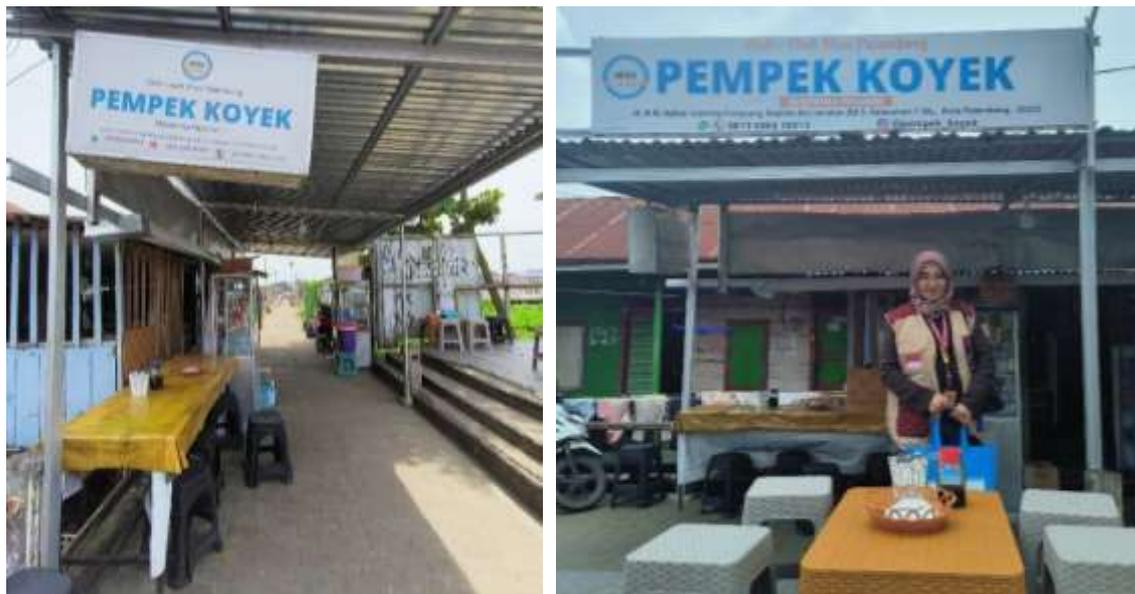
Sumber: diolah langsung oleh penulis

Hasil dan Pembahasan

Pempek atau empek-empek adalah makanan sajian khas kota Palembang berasal dari olahan daging ikan lalu dicampurkan dengan sagu. Daging ikan yang digunakanpun beragam, seperti ikan tenggiri, ikan gabus, serta ikan kakap. Pempek memiliki ragam jenis

seperti pempek lenjer, pempek kapal selam, pempek keriting, pempek lenggang, pempek pistol, pempek belah, pempek kulit, dan lain sebagainya.

Salah satu pempek yang cukup digemari di kalangan masyarakat Palembang adalah Pempek Koyek. Pempek Koyek adalah salah satu jenis usaha dalam bidang kuliner yang khas Kota Palembang yang telah berdiri sejak tahun 2004. Pempek Koyek didirikan oleh Ibu Komaria atau lebih dikenal dengan Ibu Koyek pada tahun 2004 sebagai usaha untuk meningkatkan perekonomian. Pempek Koyek juga membuka peluang pekerjaan dan memberdayakan ibu-ibu disekitar wilayah Kelurahan 7 Ulu. Nama Pempek Koyek sendiri diambil dari nama pemilik generasi pertama dari pempek tersebut.



Gambar 1. Toko Pempek Koyek di Kampung Rajo Tanjung Cinde Tujuh Ulu
Sumber: diolah langsung oleh penulis, 2024

Pempek Koyek yang berada ditepian Sungai Musi Palembang saat ini telah dipegang oleh generasi kedua, yaitu Ibu Atika Sari. Ibu Atika Sari adalah anak kandung dari Ibu Komaria atau Ibu Koyek. Saat ini, Pempek Koyek telah memiliki kurang lebih 10 karyawan dengan memberdayakan ibu-ibu sekitar yang tinggal di wilayah 7 Ulu.



Gambar 2. Pempek Koyek dari Instagram Official Pempek Koyek
Sumber: diolah langsung oleh penulis, 2024

Pempek Koyek telah berdiri selama kurang lebih 20 tahun. Namun, namanya belum terlalu dikenal luas. Dari hasil observasi dan wawancara dilapangan, penulis dapati bahwa Pempek Koyek belum maksimal dalam membranding diri. Oleh karena itu, penulis berkesempatan untuk mengadakan sosialisasi tentang pentingnya *branding* dan *premium packaging* dalam menjalankan usaha kuliner seperti halnya tersebut. Penulis mengundang Pempek Koyek, dan beberapa pempek lain di sekitar wilayah 7 Ulu, serta warga sekitar.



Gambar 3. Sosialisasi *Branding* Pempek Koyek

Dalam sosialisasi tersebut penulis menjelaskan tentang *branding* yang sangat penting bagi sebuah usaha. *Branding* sendiri merupakan suatu kegiatan komunikasi untuk memperkuat dan mempertahankan sebuah merek dalam rangka memberikan perspektif positif bagi orang lain tentang suatu produk atau jasa. Ketika branding suatu usaha telah melekat pada konsumen, maka kepercayaan konsumen akan kuat pula terhadap produk atau jasa tersebut. Dengan kata lain, *branding* merupakan suatu praktik pemasaran untuk menciptakan nama, simbol, *design*, yang mudah diidentifikasi sebagai milik suatu usaha.

Selain memperkuat *branding* yang membuat merek suatu usaha kuat dan kompetitif sehingga dapat mempengaruhi keputusan pembelian konsumen, terdapat pula faktor lain yang tidak kalah pentingnya, yaitu mengenai *packaging* yang premium. *Packaging* sendiri merupakan material yang membungkus dan melindungi produk, yang berfungsi menjaga kualitas suatu produk sehingga meningkatkan umur simpan serta memudahkan konsumen dalam membawa produk tersebut. Dengan *packaging* yang menjadikan suatu produk tersebut memiliki kualitas yang lebih tinggi dari produk lain serupa.



Gambar 4. Packing Vakum Pempek Koyek
Sumber: diolah langsung oleh penulis, 2024



Gambar 5. Goodie Bag Pempek Koyek
Sumber: diolah langsung oleh penulis, 2024

Pada kegiatan sosialisasi ini, penulis ingin menekankan pada pentingnya *branding* dan *packaging* dalam suatu usaha diiringi dengan penggunaan sosial media, seperti instagram dan whatapps. *Branding* akan menjadikan dan membantu produk yang dijual akan lebih dikenali dan mempunyai ciri khas, sehingga dapat tertanam pada benak masing-masing pelanggan. Selain itu, dengan *packaging* yang baik dapat memperkuat citra dari suatu usaha tertentu dan dapat membantu meningkatkan penjualan, serta tidak kalah penting hal ini

dapat menjadi daya tarik tersendiri bagi pelanggan yang diharapkan pelanggan akan kembali mengingat dan membeli produk dari suatu usaha tersebut. Pada kegiatan sosialisasi ini pula diharapkan dapat memudahkan penyebaran informasi mengenai Pempek Koyek 7 Ulu, Seberang Ulu Satu dan produk-produk kuliner yang dijajahkan. Oleh karena itu, pada kegiatan sosialisasi ini, penulis berharap sosialisasi tersebut dapat berguna dan diterapkan dikemudian hari, tidak hanya oleh Pempek Koyek 7 Ulu Seberang Ulu Satu, namun juga warga sekita Kelurahan 7 Ulu, Kecamatan Seberang Ulu Satu.



Gambar 6. Foto Dengan Peserta Sosialisasi

Kesimpulan dan Saran

Kesimpulan yang dapat diambil dari tulisan mengenai Pempek Koyek Kelurahan 7 Ulu, Kecamatan Seberang Ulu 1 adalah penulis berupaya meningkatkan pemahaman serta pengetahuan baru kepada masyarakat pengusaha pempek, terkhususnya Pempek Koyek 7 Ulu tentang pentingnya *branding*, dan *packaging* yang premium. *Branding* akan menjadikan dan membantu produk yang dijual akan lebih dikenali dan mempunyai ciri khas, sehingga dapat tertanam pada benak masing-masing pelanggan. Selain itu, dengan *packaging* yang baik dapat memperkuat citra dari suatu usaha tertentu dan dapat membantu meningkatkan penjualan, serta tidak kalah penting hal ini dapat menjadi daya tarik tersendiri bagi pelanggan yang diharapkan pelanggan akan kembali mengingat dan membeli produk dari suatu usaha tersebut. Mengiringi kedua hal tersebut, memanfaatkan media sosial dalam menjalankan suatu usaha merupakan faktor yang tidak kalah penting saat ini. Dari kegiatan sosialisasi ini, diharapkan dapat menjadi kebermanfaatannya dan dapat diterapkan di kemudian hari salah satunya dengan mengoptimalkan penggunaan media sosial agar dapat meningkatkan penjualan, serta lebih dikenal Masyarakat luas.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. STISIPOL Candradimuka, yang telah mengizinkan penulis melaksanakan pengabdian kepada masyarakat di Kelurahan 7 Ulu, Kecamatan Seberang Ulu 1;
2. Bapak Mukhtiar Hijrun, S.STP, selaku camat Seberang Ulu 1 yang telah menyambut baik kedatangan penulis di Kecamatan Seberang Ulu 1;
3. Bapak Heriyanto, S.IP, M.SI, selaku Lurah 7 Ulu yang telah mengizinkan penulis melaksanakan kegiatan sosialisasi di Kelurahan 7 Ulu;
4. Bapak Taufik, selaku Ketua RW 11 Kelurahan 7 Ulu, yang telah membukakan jalan, serta senantiasa menolong dan mempermudah penulis dalam melaksanakan kegiatan sosialisasi tersebut sampai dengan selesai;

5. Bapak dan Ibu RT di wilayah Kelurahan 7 Ulu;
6. Seluruh warga Kelurahan 7 Ulu, yang menerima kedatangan penulis dengan tangan terbuka.

Daftar Pustaka

- Devi, L. (2022). Packaging: Fungsi, Jenis dan Pentingnya Bagi Bisnis!. Diakses pada 16 Agustus 2024, dari <https://blog.skillacademy.com/packaging-adalah>
- Dinas Komunikasi dan Informatika Kota Palembang. (2023). Sejarah Kota Palembang. Diakses pada 16 Agustus 2024, dari <https://palembang.go.id/profil/sejarah-kota-palembang>
- Kikit Azeharie. (2022). *Branding* adalah: Definisi, Tujuan, dan Contoh. Diakses pada 17 Agustus 2024, dari <https://majoo.id/solusi/detail/apa-itu-branding>
- LSPR News. (2023). *Branding* adalah Kunci Sukses Bisnis, Pelajari Caranya!. Diakses pada 15 Agustus 2024, dari <https://www.lspr.ac.id/branding-adalah/>
- Muhammad Ikhsan Mahar, et.al. (2018). Pempek yang Merajut Kebersamaan. Diakses pada 16 Agustus 2024, dari <https://www.kompas.id/baca/polhuk/2018/04/28/pempek-yang-merajut-kebersamaan>
- Nandy. (2021). 15 Strategi Branding yang Bisa Membuat Brand Anda Terkenal. Diakses pada 15 Agustus 2024, dari <https://www.gramedia.com/literasi/strategi-branding/>
- Syahrudin, et.al. (2022). Eksistensi Kuliner Pempek Sebagai Icon Kota Palembang (Studi Sejarah dan Budaya). *Rihlah*, Vol 10 No 2
- Tabloid Desa. (2017). Pempek Sebagai Makanan dan Kebudayaan. Diakses pada 15 Agustus 2024, dari <https://tabloid-desa.com/pempek-sebagai-makanan-dan-kebudayaan/>
- Wikipedia. (2024). Kota Palembang. Diakses pada 16 Agustus 2024, dari https://id.wikipedia.org/wiki/Kota_Palembang
- Wikipedia. (2024). Pempek. Diakses pada 16 Agustus 2024, dari <https://id.wikipedia.org/wiki/Pempek>