



Pempek adalah makanan khas daerah Palembang yang terbuat dari bahan baku berupa adonan tepung tapioka, ikan lumat atau ikan giling dan garam. Pada awalnya ikan air tawar yang digunakan adalah ikan belida, kemudian karena faktor kelangkaan beralih ke ikan gabus dan bahkan jenis ikan laut seperti tengiri, kakap dan parang-parang. Pempek telah menjadi ikon pariwisata daerah seperti halnya gudeg dari Yogyakarta dan beberapa jenis makanan dari daerah lainnya.

Pada proses pembuatan pempek terdapat keberagaman cara, penggunaan bahan tambahan serta perbandingan penggunaan bahan, sehingga terdapat bermacam-macam jenis pempek dan kualitas. Buku ini mencoba memperkenalkan berbagai jenis pempek yang sudah dikenal secara luas oleh masyarakat, cara pembuatan serta cara pemasaran yang dapat dilakukan.

Mengonsumsi pempek harus dilengkapi dengan kuah asam manis dan pedas yang disebut dengan cuco (dalam bahasa Palembang) yang dikonsumsi dengan cara dihirup setelah menggigit dan mengunyah pempek. Mutu cuco juga sangat menentukan penerimaan secara umum mutu pempek, karena tidak jarang ditemui kualitas pempeknya bagus tetapi kualitas cukonya kurang baik atau sebaliknya akan menyebabkan daya terima pempeknya juga kurang baik. Sehingga membuat cuco dengan mutu yang baik sama pentingnya dengan membuat pempek yang baik. Dalam buku ini juga dilengkapi dengan proses pembuatan cuco yang baik.

Penerbit dan Percetakan

NoerFikri

Jl. Mayor Mahidin No. 142
Tlp./Fax. (0711) 366 625
E-mail : noerfikri@gmail.com
Palembang - Indonesia

ISBN 978-602-447-780-6



Pempek, Pengolahan & Pemasaran



Ir. Dasir, M.Si.
Dinarossi Utami, S.E., M.Si.
Innike Abdillah Fahmi, S.P., M.Si.

Pempek, Pengolahan dan Pemasaran

**Ir. Dasir, M.Si.
Dinarossi Utami, S.E., M.Si.
Innike Abdillah Fahmi, S.P., M.Si.**



**Dilarang memperbanyak, mencetak, menerbitkan
sebagian maupun seluruh buku ini tanpa izin tertulis dari penerbit**

**Ketentuan Pidana
Kutipan Pasal 72 Undang-undang Republik Indonesia
Nomor 19 Tahun 2002 Tentang Hak Cipta**

1. Barangsiapa dengan sengaja dan tanpa hak melakukan sebagaimana dimaksud dalam pasal 2 ayat (1) atau pasal 49 ayat (1) dan ayat (2) dipidana dengan pidana penjara masing-masing paling singkat 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. 5.000.000,00 (lima juta rupiah).
2. Barang siapa dengan sengaja menyiarkan, memamerkan, mengedarkan, atau menjual kepada umum suatu ciptaan atau barang hasil pelanggaran Hak Cipta atau hak terkait sebagaimana 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)

Pempek, Pengolahan dan Pemasaran

Penulis : Ir. Dasir, M.Si.
Dinarossi Utami, S.E., M.Si.
Innike Abdillah Fahmi, S.P., M.Si.
Layout : Noerfikri
Desain Cover : Ismoko

Hak Penerbit pada **NoerFikri Offset**
Anggota IKAPI (No. 012/SMS/13)

Dicetak oleh NoerFikri Offset
Jl. Mayor Mahidin No. 142
Palembang – Indonesia ☒ 30126
Telephone : 0711 366625
Fax : 0711 366625
Email : noerfikri@gmail.com

Cetakan I : Oktober 2021
18 x 25
viii, 60 hlm

Hak Cipta dilindungi Undang-undang pada Penulis
All right reserved

ISBN : 978-602-447-780-6

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur alhamdulillah penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT karena atas rahmat dan ridhoNya jualah penulisan Buku Pempek, Pengolahan dan Pemasaran dapat diselesaikan.

Buku ajar ini adalah untuk melengkapi kebutuhan pemenuhan bahan bacaan bagi mata kuliah Teknologi Pengolahan Pangan bagi Program Studi Teknologi Pangan. Buku ajar ini disusun dari berbagai sumber buku-buku terkait pengolahan pempek, dari jurnal-jurnal hasil penelitian dan ketentuan-ketentuan atau peraturan dari dinas/instansi terkait tentang pengolahan pangan, Standar Nasional Indonesia (SNI) tepung dan pempek.

Penulis berharap dengan buku ini dapat memberikan pengetahuan, pemahaman terhadap pengolahan dan pemasaran pempek .

Penulis sangat menyadari keterbatasan ilmu dan pengetahuan yang dimiliki sehingga sangat mungkin buku ini pun masih terdapat banyak kekurangan. Kritik dan saran perbaikan sangat diharapkan demi penyempurnaan buku ajar ini.

Palembang, Oktober 2021

Penulis,

DAFTAR ISI

	Halaman
Halaman Judul	i
Kata Pengantar	iii
Daftar Isi	iv
Daftar Tabel.....	vi
Daftar Gambar	vii
BAB I Pendahuluan	1
BAB II Mengenal Jenis Pempek	5
BAB III Bahan Baku Pembuatan Pempek dan Cuko.....	15
A. Bahan Baku Pempek	15
B. Bahan Baku Cuko	21
BAB IV Proses Pembuatan Pempek Dan Cuko... ..	25
A. Pembuatan Adonan	26
B. Pembuatan Pempek.....	27
C. Pemasakan Pempek.....	28
D. Pengawetan Pempek	29
E. Pengawetan Cuko	30
BAB V Standar Mutu Pempek.....	33
BAB VI Pemasaran Digital pada UMKM.....	35
A. Penyesuaian UMKM Terhadap Perkembangan Dunia Digital.....	37
B. Perencanaan Pemasaran Digital.....	38
DAFTAR PUSTAKA	51
GLOSARIUM.....	53
INDEKS.....	56
TENTANG PENULIS.....	58

DAFTAR TABEL

	Halaman
1. Syarat Mutu Tepung Tapioka (SNI No 01-3351, 2011).	18
2. Standar Mutu Pempek (SNI 7661.1:2013).....	33
3. Kandungan Zat Gizi Pempek	34
4. Kandungan Timbal (Pb) dan Cadmium (Cd) Pempek	34

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. Pempek Lenjer Besar	6
2. Pempek Lenjer Kecil.....	6
3. Pempek Kapal Selam	7
4. Pempek Telur	7
5. Pempek Adaan	8
6. Pempek Kulit.....	8
7. Pempek Lenggang	9
8. Pempek Pistel	9
9. Pempek Panggang	10
10. Pempek Tahu.....	10
11. Pempek Kriting	10
12. Pempek Keju	11
13. Pempek Sosis	11
14. Pempek Dos	12
15. Pempek Godo-godo.....	12
16. Pempek Crispy	13
17. Tepung Tapioka	15
18. Giagram Alir Pembuatan Tepung Tapioka	16
19. Molekul Amilosa.....	17
20. Molekul Amilopektin.....	17
21. Molekul Asam Galakturonat (Pektin).....	17
22. Tahapan Pembuatan Ikan Giling.....	19
23. Ikan Belida, Gabus, Tenggiri dan Parang-parang. Ikan Belida, Gabus, Tenggiri dan Parang-parang.....	20
24. Produk Ikan Giling Beku	21
25. Gula Aren	22
26. Gula Kelapa.....	22
27. Ebi	22
28. Cabai Rawit.....	22
29. Cuka Makan	23
30. Asam Jawa	23
31. Asam Kandis	23

32. Tongcay	23
33. Diagram Alir Pembuatan Pempek.....	25
34. Proses Pembuatan Adonan Kalis	27
35. Proses Pembuatan Pempek Lenjer	27
36. Proses Pembuatan Pempek Kriting	28
37. Perebusan Pempek	29
38. Penirisan Pempek	29
39. Pengemasan Vacum	30
40. Diagram Alir Proses Pembuatan Cuko	32
41. Ruang Lingkup Pemasaran Produk.....	35
42. Gambaran Perkembangan Digitalisasi	37
43. Gambaran Sebuah Potret Produk Pempek	39
44. Beberapa Konten Pada Video Marketing.....	40
45. Beberapa Media Sosial Dalam Pemasaran Produk	41
46. Contoh Direct Advertising	43
47. Contoh Self Service Marketing	43
48. Gambar Penyusunan Segmentasi Pasar Secara Digital.....	48

BAB I

PENDAHULUAN

UMKM didefinisikan sebagai kegiatan usaha berskala kecil yang memiliki *profit* atau keuntungan tidak lebih dari 200 juta berdasarkan perhitungan laba tahunan. UMKM berperan memberikan kontribusi bagi perkembangan perekonomian nasional. UMKM berfungsi dan berkontribusi sebagai penyedia lapangan pekerjaan, penyedia alternatif kegiatan sektor riil (kegiatan ekonomi produktif), dan alternatif kegiatan sektor moneter (penyaluran kredit). UMKM di Indonesia dapat berkontribusi sebesar 40% terhadap produk domestik bruto, menyerap 88% tenaga kerja, dan memiliki potensi dalam perkembangan ekspor, khususnya ekspor non migas (*Indonesian Small Business Research Center, 2003*).

Pada triwulan I tahun 2021, pangsa kredit UMKM terhadap total penyaluran kredit di Sumatera Selatan tercatat sebesar 22,29%, sedikit menurun dibandingkan triwulan sebelumnya sebesar 22,75%. Meskipun demikian rasio ini dinilai cukup baik karena telah melampaui kewajiban pemberian kredit/pembiayaan UMKM minimal 20%.

Jumlah UMKM yang besar dapat dimanfaatkan menjadi mitra pemerintah dalam mengelola sumber daya (Abidin dan Darma, 2017). Berdasarkan data dari Dinas Koperasi dan UKM Provinsi Sumatera jumlah UMKM tahun 2016 sebanyak 2.102.478 unit dan tahun 2017 meningkat menjadi 2.103.268 unit. Omset UMKM tahun 2016 sebesar Rp. 25.528,91 miliar meningkat menjadi Rp. 25.531,33 miliar pada tahun 2017. Jumlah wirausaha baru tahun 2016 sebanyak 698 UMKM dan tahun 2017 meningkat menjadi 1.258 UMKM. Kontribusi sektor usaha mikro, kecil, dan menengah terhadap produk domestik bruto meningkat dari 57,84 persen menjadi 60,34 persen dalam lima tahun terakhir (Kemenperin, 2016).

Usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) mendapat perhatian khusus dari Pemerintah, karena perannya menjadi penyangga ekonomi rakyat kecil. UMKM terbukti mampu memberikan dampak ekonomi secara langsung terhadap kehidupan masyarakat, bahkan di tahun 2017 berdasarkan data dari Kementerian Koperasi dan UKM devisa negara dari sektor UMKM mencapai Rp. 88,45 miliar. Besaran angka ini lebih besar delapan kali lipat dari tahun sebelumnya (Kompas, 2018).

Menempatkan usaha mikro kecil dan menengah sebagai sasaran utama pembangunan harus dilandasi komitmen dan koordinasi yang baik antara pemerintah, pebisnis dan lembaga non bisnis serta masyarakat setempat dengan menerapkan strategi agresif yang berbasis pada ekonomi jaringan (Kemitraan). Pengembangan usaha mikro kecil dan menengah secara keseluruhan dengan cara memberi dukungan positif dan nyata terhadap pengembangan sumber daya manusia (pelatihan kewirausahaan), teknologi, informasi, akses pendanaan serta pemasaran, perluasan pasar ekspor; merupakan indikator keberhasilan membangun iklim usaha yang berbasis kerakyatan.

Laju pertumbuhan industri mikro dan kecil pada tahun 2016 di Sumatera Selatan mencapai 8,28 persen. Beberapa sektor industri pengolahan mikro dan kecil tahun 2016 diantaranya yaitu industri makanan, industri kertas dan barang dari kertas, dan industri karet, barang dari karet, dan plastik. Industri makanan mengalami pertumbuhan produksi paling tinggi yaitu sebesar 12,71 persen. Hal ini menunjukkan bahwa industri mikro kecil makanan merupakan salah satu sektor yang memiliki peranan penting dalam perekonomian di Sumatera Selatan (Badan Pusat Statistik, 2017).

Produksi perikanan budidaya air tawar di Indonesia pada tahun 2012-2016 terus mengalami peningkatan berturut-turut 2012 sebesar 1.756.799 ton, 2013 sebesar 2.344.671 ton, 2014 sebesar 2.428.389 ton, 2015 sebesar 2.498.966 ton, dan 2016 sebesar 3.012.467 ton (BPS, 2017). Sumberdaya perairan Indonesia meliputi perairan umum (sungai, waduk dan rawa), sawah (mina padi), dan kolam dengan total luas lahan 605,990 hektar. Dengan potensi perairan tawar yang sangat besar tersebut, Indonesia baru mampu memproduksi 6,7 juta ton ikan/tahun.

Pengembangan industri pengolahan hasil perikanan merupakan salah satu bagian dari agroindustri yang sangat berpeluang memiliki daya saing kuat dan bertahan dalam jangka waktu yang lama. Agroindustri hasil perikanan yang sudah berkembang baik dalam skala besar, skala menengah maupun skala kecil diantaranya adalah industri pengolahan ikan, pembekuan ikan, pengolahan tepung ikan, penggaraman ikan dengan produksinya ikan asin, pengasapan ikan dengan produksinya adalah ikan asap, pengolahan kerupuk ikan, pengolahan pempek ikan serta pengolahan

dan pengawetan ikan lainnya. Pengolahan hasil perikanan tersebut pada hakikatnya mempunyai fungsi untuk memaksimalkan manfaat hasil tangkapan, meningkatkan nilai tambah ekonomi dan memperpanjang daya tahan simpanan, serta mendiversifikasikan produk hasil perikanan.

Propinsi Sumatera Selatan memiliki rawa-rawa 1.483.662 hektar (17,11%) dari total luas wilayah mempunyai potensi sebagai penghasil berbagai jenis ikan seperti ikan gabus, ikan baung, dan beberapa jenis ikan lokal yang lainnya. Disamping dimanfaatkan sebagai lauk pauk beberapa jenis ikan ini dimanfaatkan sebagai bahan baku pangan olahan seperti pempek, otak-otak, tekwan, kerupuk dan kemplang.

Pempek merupakan salah satu industri pangan olahan yang banyak dilakukan masyarakat dan telah berkembang sejak lama di Kota Palembang. Pempek adalah makanan produk pangan tradisional yang berasal dari daerah Sumatra Selatan, terutama Palembang. Pempek telah menjadi ikon pariwisata daerah seperti halnya gudeg dari Yogyakarta dan beberapa jenis makanan dari daerah lainnya. Berdasarkan beberapa catatan sejarah meskipun masih dalam tahap perbedaan pendapat para ahli, pempek telah dikenal pada masa kerajaan Sriwijaya, dengan mengacu adanya beberapa jenis tanaman yang sudah ditanam saat itu yang merupakan bahan-bahan baku pembuatan pempek.

Pempek terdiri atas beberapa jenis diantaranya lenjer, kapal selam, keriting, adaan, tahu, pistel, dan pempek panggang. Pempek dibuat dari dua bahan utama, yaitu bahan dasar daging ikan yang dihaluskan seperti ikan tenggiri, belida, gabus dan bahan pati tapioka yang ditambahkan garam, air, dan bumbu sebagai penguat cita rasa.

Pengembangan usaha pempek sangat potensial dilihat dari aspek pasar, sumberdaya, dan cara memproduksinya. Berdasarkan aspek pemasaran, bagi masyarakat Palembang dan Sumatera Selatan pada umumnya pempek merupakan makanan yang disukai oleh semua kalangan masyarakat dan umur. Bagi masyarakat di luar Sumatera Selatan pempek merupakan makanan yang cukup diminati. Hal ini terbukti dengan tingginya pengiriman pempek ke luar Palembang setiap harinya mencapai 6 ton per hari. Dari aspek sumberdaya, pengembangan usaha pempek ini memungkinkan dilakukannya pemberdayaan masyarakat sehingga dapat menunjang kondisi ekonomi masyarakat. Berdasarkan aspek produksi,

usaha rakyat yang digeluti banyak warga ini mudah dilakukan tanpa mensyaratkan teknologi maupun peralatan yang canggih atau mahal.