

## Eksistensi Keberagaman Jajanan Pagi Masyarakat Palembang

Ria Resti Oktaviani , Syarifuddin\*

Program Studi Pendidikan Sejarah, Universitas Sriwijaya  
[syarifuddin@fkip.unsri.ac.id](mailto:syarifuddin@fkip.unsri.ac.id)

---

### Abstrak

Topik yang diangkat didalam artikel ini tentang eksistensi keberagaman jajanan pagi masyarakat Palembang tahun 2014-2021, merupakan sebuah kajian tentang berbagai macam makanan yang dijual pada saat pagi hari di kota Palembang. Keberadaan jajanan pagi di masyarakat tetaplah eksis walaupun jajanan pagi hanya sebagai penunjang sebelum makan siang. Dalam penelitian ini metode yang digunakan ialah metode kualitatif dengan mengumpulkan sumber primer dan sekunder melalui studi pustaka, observasi, dan wawancara langsung. Terdapat juga pendekatan sosiologi yang melihat sebuah perkembangan kemasyarakatan di Palembang. Adapun tujuan penelitian ini adalah mendorong kearifan lokal khususnya makanan, mengembagkan kembali nilai budaya kuliner yang ada dan melestarikan makanan pagi di masa-masa yang akan datang agar tetap eksis. Dengan demikian diharapkan kearifan lokal makanan kota Palembang mampu eksis dan tetap diketahui, dinikmati, dan disukai oleh masyarakat Palembang maupun masyarakat umum lainnya.

**Kata Kunci:** Eksistensi; Kuliner; Jajanan

### Abstrak

*The topic raised in this article is about the existence of the diversity of morning snacks for the people of Palembang in 2014-2021, is a study of various kinds of food sold in the morning in the city of Palembang. The existence of morning snacks in the community still exists even though morning snacks are only as a support before lunch. In this study the method used is a qualitative method by collecting primary and secondary sources through literature study, observation, and direct interviews. There is also a sociological approach that looks at the development of society in Palembang. The purpose of this research is to encourage local wisdom, especially food, to redevelop existing culinary cultural values and to preserve morning food in the future so that it still exists. Thus, it is hoped that the local wisdom of Palembang city food will be able to exist and still be known, enjoyed, and liked by the people of Palembang and the general public.*

**Keyword:** Existence; Culinary; Snack

---

©Pendidikan Sejarah FKIP UM Palembang  
DOI: <https://doi.org/10.32502/jdh.v4i1.8221>

## Pendahuluan

*Cultural diversity* atau yang sering disebut keberagaman merupakan suatu kemajemukan golongan, budaya, adat istiadat, makanan dan kelompok lainnya dalam satu wilayah tertentu (Supiyah *et al.*, 2021).

Makanan merupakan salah satu keberagaman, salah satunya ialah makanan khas daerah yang dimaknai sebagai olahan, resep, serta jajanan yang di kembangkan secara turun menurun (Soh *et al.*, 2021).

Jajanan merupakan kata dasar dari "jajan" yang sering disebut sebagai kudapan, bisa berupa makanan kecil penganjal perut seperti kue kering dan basah, selain itu di beberapa daerah juga perbedaan khas nya masing-masing (Munjidah, 2019).

Berbicara mengenai jajanan khas di suatu daerah, terdapat pengkategorian kudapan tersebut salah satunya adalah jajanan pagi. Kudapan pagi adalah kumpulan makanan yang di sajikan di pagi hari sedangkan Jajanan pagi ialah aktivitas seseorang dalam menyantap makanan di pagi hari (Arjuna, 2021).

Melalui pengkategorian tersebut jajanan yang di sajikan di pagi hari begitu beragam, daerah Palembang contohnya yang memiliki keberagaman kuliner pagi tersebut. Palembang menjadi tempat wisata kuliner dikarenakan daerah ini memiliki banyak makanan khas serta menjadi salah satu kota yang terkenal dengan sebutan makanan yakni "kota pempek" (Tenggono, 2015).

Berdasarkan kondisi diatas mengenai makanan khas daerah yang tetap di gemari masyarakat peneliti ingin mencoba menuliskan artikel ini dengan tema jajanan pagi yang akan di pusatkan pada daerah Palembang.

Penelitian sejenis juga pernah dilakukan oleh Soh, Engolica, dan Samosir dengan judul penelitian "Makanan Tradisional Nasi Lemak Suku Melayu Sebagai Daya tarik Wisata Kuliner di Kota Batam". Tujuan dalam penelitian ini ialah untuk mendeskripsikan dan melestarikan sejarah dan makna dari '*nasi lemak*' serta keunikan '*nasi lemak*' yang dapat menjadi daya tarik wisata kuliner bagi wisatawan nusantara maupun wisatawan manca negara (Soh *et al.*, 2021).

Penelitian kedua dengan judul "Ragam Kuliner Sesaji Dalam Upacara Tradisi di Kabupaten Jepara". Ditulis oleh Indrahti, Maziyah, dan Alamsyah, dengan tujuan penelitiannya yakni mengembangkan budaya kuliner yang ada menjadi unit-unit usaha baru bagi masyarakat dengan memadukan antara nilai budaya serta nilai pemasaran wisata yang sudah ada sebelumnya (Indrahti *et al.*, 2017).

Pada penelitian ketiga ditulis oleh Septiyani, Bety, dan Hadi yang berjudul "Tradisi *Ngidang* (Kajian Perubahan dan Pergeseran Tradisi *Ngidang* di Masyarakat Kelurahan 30 Ilir Palembang)". Adapun tujuan penelitiannya mendeskripsikan penyebab terjadinya pergeseran dan mengetahui faktor penyebab bergesernya tradisi *Ngidang* yang disebabkan beberapa faktor, faktor ekonomi, perkembangan zaman, garis keturunan, serta modernisasi (Septiyani *et al.*, 2021).

Dari ketiga penelitian yang diuraikan diatas mengungkapkan bahwa penelitian makanan khas daerah serta tradisi membuat masyarakat sekitar lebih mengenal dan memahami keberagaman dalam suatu wilayah tersebut, namun dari ketiga penelitian tersebut belum ada yang membahas mengenai makanan khas yang di santap khusus pada waktu pagi hari, maka dari itu peneliti ingin mengangkat tema penelitian ini dengan judul Eksistensi Keberagaman Jajanan Pagi Masyarakat Palembang.

## Metode Penelitian

Penelitian ini merupakan sebuah penelitian kualitatif yang kajiannya dititik beratkan pada kuliner jajanan pagi masyarakat Palembang. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif analitis yang sumbernya disusun berdasarkan arsip atau data baik tekstual maupun nontekstual (Imanina, 2020). Selain itu, metode lain yang diterapkan pada artikel ini yakni pendekatan sosiologi dimana pendekatan ini mengkaji peristiwa sosial mulai dari konsep, prinsip yang membahas kehidupan golongan sosial dan perkembangan masyarakat di wilayah tertentu (Suhada, 2020).

Dalam penelitian ini upaya pencarian data yang berhubungan dengan Jajanan pagi masyarakat Palembang dilakukan dengan cara

observasi langsung ini dimaksudkan untuk mendapatkan data dari sumber primer mengenai Jajanan pagi dan filosofi yang terjalin sehingga ke eksistensian makanan Jajanan pagi masih tetap ada hingga saat ini, selain itu, pada penelitian ini juga mendokumentasikan keberagaman jenis Jajanan pagi, latar belakang sejarah dari Jajanan pagi, dan tata cara proses pembuatannya.

Data yang dikumpulkan menggunakan teknik wawancara beberapa pemilik warkop Jajanan pagi, dan sejarawan yang paham mengenai makanan khas Palembang.

### Hasil dan Pembahasan Masyarakat Palembang

Masyarakat merupakan golongan anggota individu manusia yang memiliki jumlah secara luas dan terikat dengan suatu keanekaragaman yang mereka anggap sama (Maziyah *et al.*, 2016).

Suatu keanekaragaman budaya mampu menurunkan berbagai kearifan lokal. Kearifan lokal merupakan suatu kebiasaan baik yang dilakukan seorang individu dengan orang lain, melibatkan alam dan lingkungan yang mempunyai nilai-nilai dan menjadi ciri khas pada masyarakat setempat (Wijaya *et al.*, 2021).

*Culture* atau budaya mencerminkan sebuah kekayaan yang luhur, maka kita wajib untuk mengawasi dan melestarikan bersama dalam hal itu akan muncul rasa cinta akan budaya daerah (Kholidah, 2019).

Berdasarkan uraian di atas, kemajemukan masyarakat dan budaya mampu meningkatkan nilai-nilai kearifan lokal dan cinta akan suatu daerah. Hal ini juga terdapat di masyarakat Palembang yang saat ini tetap menjunjung kearifan lokal daerah Palembang. Salah satu budaya yang tetap eksis yakni kuliner kota Palembang.

### Jajanan Pagi

Jajanan pagi atau makan pagi ialah suatu kegiatan sarapan atau makan yang dilakukan pada saat pagi hari, hal tersebut sangatlah penting demi memenuhi kebutuhan gizi khususnya individu yang memiliki kegiatan yang cukup padat sehingga imun dalam tubuh tetap kuat (Mujahidah, 2021).

Selain itu, adanya jajanan pagi di suatu daerah membuat masyarakat tidak kesulitan untuk mencari sarapan atau makan pagi sebelum memulai aktivitas sehari-hari. Makanan pagi yang ada di Palembang contohnya memiliki daya tarik tersendiri dikalangan masyarakat, untuk itu berikut ini jajanan pagi yang ada di kota Palembang melalui wawancara dengan Ibu Nayla Madina selaku pemilik warkop jajanan pagi di Palembang yang sangat diminati oleh masyarakat :



Gambar 1. Warkop H. Madina  
Sumber: Dokumentasi Pribadi

### Nasi Gemuk

Nasi *gemuk* merupakan sarapan pagi yang sering dikonsumsi oleh masyarakat-masyarakat Kota Palembang. Nasi *gemuk* adalah nasi yang ditanak bersama santan kelapa dan daun pandan, nasi *gemuk* ini biasanya disajikan bersamaan dengan lauk-lauk tambahan lainnya seperti ikan teri goreng, kacang goreng, tempe goreng kering, mentimun dan telur dadar.

Nasi *gemuk* dahulunya tidak dimakan oleh masyarakat setiap hari, namun dimakan pada saat diadakannya ritual-ritual tertentu saat itu, namun ritual tersebut tidak lagi berlaku dimasyarakat Kota Palembang sehingga menjadikan nasi *gemuk* ini dikonsumsi secara luas oleh masyarakat tanpa menunggu acara.



Gambar 2. Nasi Gemuk

Sumber:

<https://ensiklopediapalembang.id, 2021.>

### **Burgo**

*Burgo* dikategorikan sebagai makanan kecil, atau bukan sebagai makanan pokok. *Burgo* adalah makanan yang biasanya disantap di kala pagi hari oleh masyarakat kota Palembang, bernuansa putih dengan kuah santan yang sedikit kental mengelilingi *burgo* yang sudah dipotong dan disajikan dalam piring ceper. *Burgo* merupakan makanan yang memerlukan bahan dasar tepung tapioka dalam olahannya, serta sedikit bumbu penyedap membuat *burgo* hadir dalam tekstur yang panjang tergulung dengan warna putih serta kelembutan saat disantap.

Makanan ini menjadi salah satu makanan yang berfungsi sebagai amper atau makanan untuk sarapan pagi. *Burgo* bukan hanya berfungsi sebagai *amper-amper* saja namun memiliki nilai ekonomi dan sosial pula, karena sebagai makanan tradisional yang lumayan digemari, banyak dijual, hal ini dapat memberikan penghasilan bagi para penjualnya.



Gambar 3. Burgo

Sumber: Dokumentasi Peneliti

### **Laksan**

*Laksan* ialah makanan khas Palembang yang terbuat dari bahan sagu dan ikan. *Laksan* yang hampir mirip dengan pempek yakni olahan dari ikan yang digiling halus dan tepung sagu. Adonan ikan giling ini dibuat dengan bentuk oval dan kemudian dipotong dengan sejajar kemudian disajikan menggunakan santan. Kuah santan ini biasanya ditambah bumbu-bumbu lain seperti ebi yang membuat rasanya makin gurih dan sedap. Di bagian atas *Laksan* biasanya disajikan sambal merah dan tidak lupa taburan bawang goreng.



Gambar 3. Laksan

Sumber:

<https://ensiklopediapalembang.id, 2021.>

### **Lakso**

Merupakan mie yang terbuat dari tepung beras dan tepung sagu. Mie tersebut kemudian disiram dengan kuah santan berbahan gula merah, kunyit, ketumbar, dan kemiri. Agar semakin sedap, bawang merah goreng ditaburkan di atas hidangan tersebut.



Gambar 4. *Lakso*  
Sumber: Dokumentasi Peneliti



Gambar 6. *Celimpungan*  
Sumber: Dokumentasi Peneliti

### **Lontong**

*Lontong* adalah salah satu makanan yang terkenal di kalangan masyarakat Palembang. Bahan dasar *lontong* adalah beras yang kemudian dibungkus dengan daun pisang dan dimasak dengan cara direbus. Makanan ini biasanya dinikmati bersama kuah kari dengan warna khas kuning. Kuah *lontong* terbuat dari santan.

*Lontong* sangat lumrah dijual dan ditemui sebagai sajian di waktu sarapan pagi.



Gambar 5. *Lontong*  
Sumber:

<https://kearifanlokalpalembang.id>, 2021.

### **Celimpungan**

*Celimpungan* sama halnya dengan pempek lainnya hanya saja kuahnya yang terbuat dari santan kelapa yang diberi bumbu dapur biasa. *Celimpungan* termaksud makanan pagi atau sarapan pengganti makanan lain seperti *lontong*, *burgo*.

### **Wajik**

*Wajik* adalah salah satu makanan khas Sumatera Selatan yang difungsikan untuk hidangan tamu pada acara sederhana ataupun biasa digunakan untuk hidangan pelengkap acara seperti acara khitanan atau lamaran. Dalam jajanan pagi hidangan wajik kerap kali dicari oleh masyarakat untuk disantap setelah makan *burgo*, *lontong* dan *celimpungan*.



Gambar 7. *Wajik*  
Sumber:

<https://kearifanlokalpalembang.id>, 2021.

### **Srikayo**

*Srikayo* ialah olahan telur, santan kental, pewarna alami menggunkan pandan, dan gula sebagai pemanis yang kemudian diaduk sampai rata dan mengembang. Selanjutnya dimasak dengan cara dikukus sampai matang.

*Srikayo* ini juga disantap setelah makanan yang cukup berat dan bersantan karena bisa menjadi sajian penutup mulut sarapan pagi.

Gambar 8. *Srikayo*

Sumber:

<https://kearifanlokalpalembang.id>, 2021.**Kue Lumpang**

Olahan kue *lumpang* dibuat menggunakan tepung beras, sagu, gula merah yang sudah di cairkan, kemudian di aduk sampe rata dan ditambah *kapur sirih* sedikit agar kue lumpang terbentuk lobang ditengah kue.

Proses masaknya dikukus sampai kue membentuk lobang dibagian tengah, menandakan kue lumpang berhasil dibuat.

Gambar 9. *Kue Lumpang*

Sumber: Dokumentasi Peneliti

Gambar 10. *Cetakan Kue Lumpang*

Sumber: Dokumentasi Peneliti

**Bongkol**

Resep dari pembuatan jajanan *bongkol* yakni, beras ketan, kelapa parut, sedikit garam yang di campur menjadi satu kemudian di bungkus kedalam

wadah yang dibuat dari daun pandan dan daun *enau* seperti teropong mengerucut.

*Bongkol* menjadi pilihan jajanan pagi karena rasa yang nikmat dengan perpaduan beras ketan serta kelapa parut yang gurih membuat masyarakat Palembang tetap menyukai jajanan ini.

Gambar 11. *Bongkol* daun pandan

Sumber:

<https://kearifanlokalpalembang.id>, 2021.Gambar 12. *Bongkol* daun *enau*

Sumber : Dokumentasi Peneliti

**Pempek**

Jenis varian pempek di kota Palembang begitu sangat beragam termasuk juga di jajanan pagi, masyarakat Palembang sering kali sarapan menggunakan pempek dan *cuko* hal ini sudah menjadi kebiasaan yang lumrah di Palembang.

Dari berbagai jenis jajanan pagi yang dijual yang selalu dominan serta paling dicari ialah pempek.

Varian Pempek	Gambar
Pempek Telok	

Pempek Tahu	
Pempek Lenjer	
Pempek Adaan	
Pempek Kulit	
Pempek Pistel	

Tabel 1. Varian Pempek  
Sumber:

<https://ensiklopediapalembang.id, 2021.>

### Simpulan

Palembang memiliki keberagaman kuliner yang masih tetap eksis hingga sekarang ini. Kuliner menjadi salah satu ciri khas suatu daerah setempat yang membuat lokasi tersebut berbeda dengan tempat lain. Keberagaman jajanan pagi di kota Palembang menjadi salah satu pembeda, banyak jajanan pagi yang tidak dimiliki ditempat lain dan hanya terdapat di kota Palembang, tetapi terdapat juga jajanan pagi yang sama dengan tempat lain yakni nasi *gemuk* namun, biasanya di daerah lain menyebutnya dengan nasi uduk, walaupun terdapat kemiripan perbedaannya masih terlihat jelas mulai dari proses pembuatan, isi didalam nasi *gemuk*/uduk tersebut yang membuat beda.

Keberagaman kuliner disetiap daerah memiliki peranan penting dalam mendorong kearifan lokal suatu budaya setempat. Jajanan pagi tidak hanya menjadi makanan penunjang sebelum makan siang tetapi jajanan pagi memiliki nilai yang bermakna dan latar belakang

historis yang kuat. Oleh karena itu, jajanan pagi yang begitu beragam di kota Palembang ini perlu tetap eksis, berkembang serta selalu dilestarikan sehingga jajanan pagi tidak hilang dikelam oleh waktu.

### Daftar Pustaka

- Arjuna, Y. Y. E. (2021). Hubungan sarapan pagi dengan suasana perasaan dan memori jangka pendek pada Mahasiswa Fakultas Kedokteran Universitas Pelita Harapan. *Doctoral Dissertation, Universitas Pelita Harapan*.  
<http://repository.uph.edu/id/eprint/40412>
- Imanina, K. (2020). Penggunaan Metode Kualitatif dengan Pendekatan Deskriptif Analitis dalam Paud. *Jurnal Ilmiah Kajian Ilmu Anak Dan Media Informasi PUD, 1*(1), 19–31.
- Indrahti, S., Maziyah, S., & Alamsyah, A. (2017). Ragam Kuliner Sesaji Dalam Upacara Tradisi di Kabupaten Jepara. *Jurnal Sejarah Citra Lekha, 2*(1), 61.  
<https://doi.org/10.14710/jscl.v2i1.14547>
- Kholidah, N. R. J. (2019). Eksistensi Budaya Lokal Sebagai Penguat Nasionalisme The Existence Of A Local Culture As Strengtheners Nationalism. *LP4MP Universitas Islam Majapahit, 168–174*.
- Maziyah, S., Mahirta, M., & Atmosudiro, S. (2016). Makna Simbolis Batik Pada Masyarakat Jawa Kuna. *Paramita: Historical Studies Journal, 26*(1), 23.  
<https://doi.org/10.15294/paramita.v26i1.5143>
- Mujahidah, F. F. (2021). Penyuluhan terhadap Pentingnya Sarapan Pagi bagi Anak-Anak. *Jurnal Abmas Negeri, 2*(1), 36–40.  
<https://doi.org/10.36590/jagri.v2i1.149>
- Munjidah, A. (2019). Deskripsi Bahasa Nama-Nama Jajanan Khas. *Deskripsi Bahasa, 2*(2), 182–189.
- Septiyani, S., Bety, & Hadi, N. (2021). Tradisi Ngidang ( Kajian Perubahan Dan Pergeseran Tradisi Ngidang. *Tanjak: Jurnal Sejarah Dan*

*Peradaban Islam, I(2)*, 1–9.

8

- Soh, A., Engelica, E., Samosir, D. L., & Batam, U. I. (2021). *Makanan Tradisional Nasi Lemak Suku Melayu Sebagai Dayatarik Wisata Kuliner di Kota Batam. 3(2)*, 50–56.
- Suhada. (2020). Sosiologi Pendidikan Dalam Pembentukan Karakter (Sudut Pandang Sosial). *Al-Amin: Jurnal Kajian Ilmu Dan Budaya Islam, 3(1)*, 113–121.  
doi.org/10.36670/alamin.v2i02.20
- Supiyah, Fadillah, & Miranda, D. (2021). Pengenalan keberagaman budaya pada anak usia 5-6 tahun di taman kanak-kanak se-kecamatan sungai raya. *Jurnal Pendidikan dan Pembelajaran Khatulistiwa, 10(4)*, 1–8.
- Tenggono, A. (2015). Aplikasi Pencarian Lokasi Kuliner Empek-Empek di Kota Palembang “Pempek Finder.” *Seminar Nasional Informatika (SNIf2015)*, 201–206. <http://e-journal.potensi-utama.ac.id/ojs/index.php/SNIf/article/download/266/213>
- Wijaya, A. A., Syarifuddin, S., & Dhita, A. N. (2021). Nilai-Nilai Kearifan Lokal Rumah Adat Kajang Lako di Jambi. *Criksetra: Jurnal Pendidikan Sejarah, 10(1)*, 60–69.  
<https://doi.org/https://doi.org/10.36706/jc.v10i1.11488>

#### DAFTAR INFORMAN

Wawancara dengan Nayla Madinah, 07 September 2021 di Palembang.