

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Beberapa tahun terakhir ini kota Palembang menjadi tuan rumah event-event nasional dan internasional, seperti Pekan Olahraga Nasional (PON) 2004, SEA Games 2011, Islamic Solidarity Games (ISG) 2013, dan yang paling dekat adalah ASEAN GAMES yang akan diselenggarakan pada tahun 2018. Dalam rangka menyambut event tersebut, sektor kuliner pun bersiap-siap untuk menyajikan hidangan khas Palembang. Salah satu sajian kuliner yang paling terkenal dari kota Palembang adalah pempek.

Pempek adalah makanan yang terbuat dari tepung sagu yang diolah dan dicampur dengan ikan giling. Pempek biasanya disajikan dengan kuah pendamping yang biasa disebut cuko. Terdapat berbagai jenis pempek di antaranya lenjer, kapal selam, panggang, lenggang, kulit, otak-otak, tahu, keriting, telur, pastel, adaan maupun pempek kreasi seperti pempek sosis sapi, pempek bakso sapi, dan pempek lenggang keju (Disperindagkop Kota Palembang, 2011). Hidangan ini sangat digemari oleh warga Palembang, dan sering dijadikan sebagai buah tangan. Wajar bila kita dapat menjumpai banyak rumah makan yang menjual pempek di Palembang. Kondisi ini merupakan peluang bagi pengusaha pempek.

Dilihat dari kebiasaan masyarakat Palembang yang gemar menyantap pempek, tidak heran bila realisasi angka konsumsi ikan di provinsi Sumatera Selatan tinggi, yakni mencapai 39,61 kg/kap/tahun di tahun 2014 melebihi