

## **BAB III**

### **DESKRIPSI WILAYAH PENELITIAN**

#### **A. Sejarah Berdirinya Usaha Pempek Pink**

Pempek menurut sejarahnya, telah ada di Palembang sejak masuknya perantau cina ke Palembang, yaitu sekitar abad ke-16, Saat Sultan Mahmud Badaruddin II berkuasa di kesultanan Palembang-Daruslam. Nama pempek di yakini berasal dari sebutan “apek”, yaitu sebutan untuk lelaki tua keturunan cina. Berdasarkan cerita rakyat, sekitar tahun 1617 seorang apek berusia 65 tahun yang tinggal di daerah perakitan (pingiran sungai musi) merasa perihatin menyaksikan tangkapan ikan yang berlimpah di Sungai Musi.<sup>1</sup>

Pempek yang biasanya berwarna sedikit putih, dan berwarna coklat gelap pada jenis pempek kulit, kini telah muncul inovasi baru yaitu diolah menjadi warna pink. Warna pink yang dihasilkan bukan berasal dari campuran pewarna, tetapi lebih pada pengaruh bahan dasar pempek, yakni udang. Warna daging udang yang berwarna merah muda ketika digiling menghasilkan warna pempek pink menjadi sempurna. Salah satu pengusaha kuliner yang membuat suatu inovasi dan bisnis pempek pink, yaitu Etty Aristanti, pada tanggal 15 juni 2015 berdirinya usaha pempek pink. Di tangannya pempek pink menjadi bisnis yang menjanjikan karena Etty bukan hanya memperlihatkan keunikan dari salah satu makanan khas Palembang ini, tetapi masalah rasa yang dihasilkan juga tidak

---

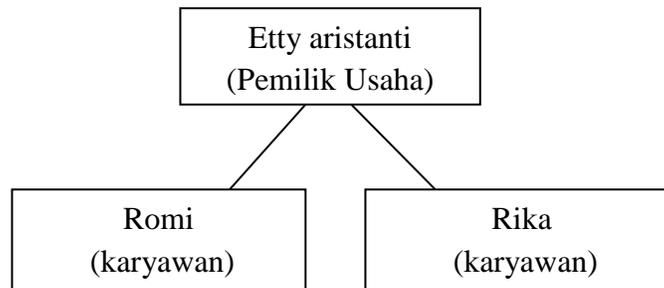
<sup>1</sup><http://Travel.kompas.com>30/08/2018 Jam 11.24 Wib.

sembarangan. Dan akhirnya, bisnis yang dijalankan oleh Etty telah melayani pengiriman hampir ke seluruh Indonesia.

## B. Profil Pempek Pink Palembang

Berawal dari penjualan online melalui facebook, pengenalan pempekpink pun semakin meluas, salah satunya melalui media sosial Instagram pada tanggal 21 juni 2015. Mengingat bahwasanya instagram sebagai salah satu media sosial yang sangat populer dikalangan masyarakat, ternyata membuka peluang yang baik bagi Etty selaku owner pempek pink Palembang. Semakin hari, promosi lewat Instagram menghasilkan kemajuan yang pesat bagi penjualan pempek pink.

Dibawah ini adalah struktur usaha Pempek Pink:



Dari struktur usaha diatas dapat dijelaskan bahwa struktur paling atas adalah pemilik usaha yaitu Etty, lalu Etty memiliki dua pegawai yang bernama Romi dan Rika. Romi ditugaskan untuk mengemas pengiriman Pempek Pink. Lalu Rika ditugaskan untuk urusan Produksi Pempek Pink. Dan

Etty sebagai pemilik usaha bertugas untuk mempromosikan Pempek Pink di media sosial.<sup>2</sup>

Pempek berwarna pink dilihat cantik dan membuat penasaran. Dasar pempek yakni Udang Dan Udang yang digunakan melainkan Udang Tambak asli dari daerah Sungai lumpur, pantai timur, OKI Yang mana udang dari daerah tersebut terkenal baik kualitasnya.

Inovasi pempek pink ini digeluti Etty Arisanti, wanita berusia 25 tahun yang tinggal di Kompleks Taman Sari Dua Blok M Kenten Laut, Palembang. Sarjana Pendidikan Bahasa Inggris. Beberapa kali percobaan dengan udang membuatnya tertarik dengan warna pink tersebut dan bisa dijadikan ciri khas pempek buatannya. Sejak dua tahun belakangan rajin mem-posting kreasinya ke media sosial dan mendapat respons positif. Proses pembuatannya hampir sama dengan pembuatan pempek pada umumnya, namun saat mengolah bahan utama udang harus diaduk hingga halus dan merata bercampur dengan bahan lainnya.

Selain itu, pada saat perebusan juga jangan terlalu lama cukup sepuluh menit atau ketika pempek telah mengapung ke permukaan. Untuk harga pempek bervariasi mulai dari Rp5000 hingga Rp50.000 tergantung ukuran dan varian bentuknya. Etty menerima order hampir dari seluruh Indonesia. Sehingga penghasilan perbulan mencapai puluhan juta Rupiah, jauh

---

<sup>2</sup> Wawancara langsung dengan pemilik usaha pempek pink Palembang 30/08/2018.

dari penghasilan sebelumnya sebagai mentor Bahasa Inggris di sebuah bimbingan belajar.

Awalnya, dulu sering posting pempek udang di media sosial dan tanggapannya bagus sekali dan banyak komen yang ingin saya menjual pempek udang. Lalu saya nekat jual saja apalagi setahu saya belum ada yang serius jual pempek udang ini, kata pemilik usaha pempek pink.

Agar pengiriman pempek aman, Etty memvakum pempek dalam kemasan khusus. Hal ini untuk membuat pempek tahan lama dan higienis saat pengiriman. Untuk seluruh pemasarannya sangat memanfaatkan media sosial.

Dalam hal informasi mengenai usaha pempek pink Palembang telah memiliki beberapa akses informasi yang mudah dicari melalui internet, dan media sosial yaitu dengan mengunjungi instagram (pempek\_pink) atau juga bisa melalui telepon dengan nomor 082240405022 Pempek Pink Palembang.<sup>3</sup>

### **C. Produk Pempek Yang Ditawarkan**

Dibawah ini adalah daftar produk yang berupa ragam dari Pempek Pink dan harga dari ragam pempek pink yang di tawarkan pemilik usaha makanan khas Daerah Palembang Pempek Pink.

---

<sup>3</sup>Wawancara langsung dengan pemilik usaha pempek pink Palembang 30/08/2018.

**Tabel 3.1 daftar produk yang di tawarkan dan harga pempek pink**

| NO | Nama Produk         | Ukuran | Harga     |
|----|---------------------|--------|-----------|
| 1. | Pempek Lenjer Jumbo | Besar  | Rp 50.000 |
| 2. | Pempek Kapal Selam  | Besar  | Rp 20.000 |
| 3. | Pempek lenjer Besar | Besar  | Rp 15.000 |
| 4. | Pempek Telur Besar  | Besar  | Rp 15.000 |
| 5. | Pempek Crispy       | Kecil  | Rp 6.000  |
| 6. | Pempek Keriting     | Kecil  | Rp 5.000  |
| 7. | Pempek Lenjer kecil | Kecil  | Rp 5.000  |
| 8. | Pempek Telur kecil  | Kecil  | Rp 5.000  |
| 9. | Pempek Adaan        | Kecil  | Rp 5.000  |

Berdasarkan tabel 3.1 diatas,dapat disimpulkan bahwa harga termahal dari pempek pink adalah pempek lenjer jumbo, dan harga termurah adalah beragam pempek pink kecil. Berdasarkan hasil wawancara yang peneliti lakukan terhadap pemilik usaha, Etty mengatakan bahwa pempek adaan menjadi pempek favorite konsumen.<sup>4</sup>

---

<sup>4</sup>Wawancara langsung bersama Etty selaku pemilik usaha Pempek Pink pada tanggal 05-10-2018.

#### **D. Pembuatan Pempek**

Pempek merupakan makanan tradisional Palembang, yang dibuat dari adonan daging ikan cincang atau giling, tepung, dan bumbu, kemudian direbus. Pempek dapat dibuat dari berbagai jenis ikan. Ikan yang biasa digunakan dalam pembuatan pempek di Palembang adalah ikan tengiri, ikan gabus dan ikan belida. Tetapi yang diperdagang kansering kali di jumpai pempek terbuat dari jenis-jenis ikan lainnya, bahkan juga dari udang, daging cumi-cumi, dan lainnya. Yang merupakan jenis ikan air tawar yang banyak dibudidayakan di berbagai daerah di Indonesia.

Pempek Pink yang merupakan inovasi baru dari kuliner khas Palembang ini dibuat dari daging udang giling, tepung, dan bermacam campuran bumbu lainnya, lalu direbus. Udang yang digunakan oleh pemilik usaha ini adalah udang tambak yang diambil langsung dari tambak pribadi milik Etty. Perbedaan formula adonan pada pembuatan pempek merupakan perbandingan banyaknya tepung tapioca dan daging udang. Setiap formula adonan dapat menghasilkan komposisi dan karakteristik pempek yang berbeda.