

**PELESTARIAN KULINER PEMPEK SEBAGAI MAKANAN KHAS
DI KOTA PALEMBANG SUMATERA SELATAN**

ABSTRACT

Yuyun Febriyanti, 1803784, Hospitality

Pempek merupakan makanan khas di kota Palembang menggunakan bahan utamanya yaitu ikan gabus yang kemudian dimakan dengan kuahnya yang biasa disebut cuko. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif, analisis swot, teknik pengumpulan data dengan observasi, wawancara, kuesioner dan dokumentasi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui strategi pelestarian kuliner pempek sebagai makanan khas di kota Palembang Sumatera Selatan agar dapat bertahan di dunia pariwisata. Pelestarian pempek dapat dilakukan dengan cara mempertahankan cara penyajian pempek, mempertahankan cita rasa dengan konsistensi penggunaan bahan-bahan baku dan cara pembuatan yang sama sehingga tidak dapat merubah cita rasanya pempek, melakukan pemasaran variasi produk pempek yang belum ada di luar wilayah Palembang, mempromosikan pempek melalui media sosial maupun dengan cara mengadakan Festival, Workshop dan juga Seminar mengenai Pempek ke masyarakat luar.

Kata kunci : Wisata Kuliner Pempek, Penelitian, Pelestarian Pempek

Pempek is a typical food in the city. The main ingredient is cork fish, which is then eaten with a sauce called Cuko. This research uses qualitative methods, swot analysis, data collection techniques with observation, interviews, questionnaires and documentation. This research aims to determine the culinary preservation strategies of Pempek as a typical food in the Palembang as the capital city of South Sumatra in order to survive in the world of tourism. Pempek preservation can be done by maintaining the way of serving Pempek, maintaining flavor with the consistency of using raw materials and the same way of making so that it cannot change the taste of Pempek, marketing a variety of Pempek products that do not exist outside Palembang, promoting Pempek through social media or by holding festivals, workshops and seminars on Pempek to outside communities.

Keyword : Pempek Culinary Tourism, Research, Preservation of Pempek.