

Perempuan dan Semar Mendem: Kajian Sejarah, Strategi Pemasaran dan Budaya di Kota Palu

Komang Triawati*¹, Fatma Saudo², Khusnul Khotimah³

¹Program Studi Pariwisata Budaya dan Keagamaan,
STAH Dharma Sentana Sulawesi Tengah

²Program Studi Ilmu Sejarah, Universitas Haluoleo Kendari

³Pendidikan Agama Islam, STAI Brebes

*Koresponden: komangtriawati89@gmail.com

ABSTRACT

The historical background of women in Palu City choosing to sell Semar Mendem stems from culinary businesses related to sticky rice in Central Sulawesi since the 1930s. The introduction of Semar Mendem in 2017 experienced swift popularity among the people of Palu, leading to a substantial increase in demand from 7 to 30 outlets by 2021-2023. This qualitative study explores the marketing strategy of traditional culinary delights in Palu City, emphasizing the historical context of Semar Mendem sales, the evolution of marketing strategies, and the cultural influences surrounding this culinary delight. The research employs a historical approach with a qualitative method involving five stages, focusing on emotional and intellectual closeness. Data collection involves primary and secondary sources, on-site interviews, direct observation, and documentation within Palu City, Central Sulawesi. Four major marketing strategies - product, price, promotion, and place - have contributed to the success of Semar Mendem in Palu City. The study highlights the significance of relationships in business, emphasizing power relations through production, family, and knowledge, illustrating how Semar Mendem has become ingrained as a cultural symbol. The findings illustrate the cultural significance and success of Semar Mendem, portraying its relevance in the historical narrative of Palu City's culinary landscape. Understanding the cultural and historical context of this culinary delight serves as a testimony to preserving traditions and fostering successful marketing strategies for similar local products.

Kata kunci: *Women and Semar Mendem; culinary marketing strategy; relation and cultural studies*

PENDAHULUAN

Perkembangan industri kuliner saat ini semakin mengalami kemajuan. Kuliner menjadi bagian dari budaya yang melekat dalam kehidupan manusia. Kuliner juga merupakan elemen budaya sebagai identitas suatu masyarakat yang menunjukkan hubungan sosial serta unsur dari budaya itu sendiri. Sehingga kuliner dapat direpresentasikan dalam bentuk sosial, ekonomi dan budaya.

Setiap masyarakat memiliki budaya kuliner yang berbeda-beda. Dimana perbedaan tersebut menjadi karakter nasional yang kuat meskipun dalam bentuk yang beragam. Tidak terkecuali dengan kekayaan kuliner tradisional yang berada Kota Palu yang bisa ditelusuri melalui pasar-pasar tradisional yang ada di kota tersebut, seperti pasar

Masomba, pasar inpres, pasar tua, yang menjadi tempat untuk memasarkan berbagai macam kuliner setempat. Salah satunya adalah Semar Mendem.

Semar Mendem merupakan panganan khas Yogyakarta yang terbuat dari beras ketan berisi suiran daging yang hampir menyerupai lempeng. Hanya saja memiliki perbedaan dalam pembungkusannya. Jika lempeng dibungkus dengan menggunakan daun pisang, berbeda dengan Semar Mendem yang dibungkus dengan menggunakan kulit yang terbuat dari adonan tepung dan telur. Penamaan Semar Mendem diambil dari tokoh pewayangan Semar karena bentuk Semar Mendem yang bulat berisi sama seperti Semar. Istilah Mendem diartikan sebagai memabukkan, dimana dimaksudkan dengan memakan panganan tersebut membuat orang menjadi mabuk atau ketagihan untuk mengkonsumsinya.

Keberadaan Semar Mendem di kota Palu tidak terlepas dari adanya komunikasi lintas budaya yang menjadi bukti terjadinya interaksi kebudayaan yang berbeda-beda. Hal ini juga yang membuat keberadaan Semar Mendem menjadi salah satu panganan yang bisa eksis di kota Palu. Kondisi tersebut tidak terlepas dari peranan Perempuan pembuat Semar Mendem. Perempuan yang membuat dan mengolah Semar Mendem menjadi agen pembawa dan pengenalan hasil kebudayaan tersebut. Berawal dari melihat prospek pasar, faktor ekonomi, nilai jual, serta cita rasa Semar Mendem yang unik membuat Perempuan yang secara kebudayaan lebih memahami masakan mampu membuat berbagai inovasi dan perubahan-perubahan yang disesuaikan dengan selera masyarakat setempat. Seperti pada Semar Mendem yang awalnya berisi suiran daging bisa dirubah menjadi isian olahan daging ikan.

Perempuan dan kuliner tak dapat dipisahkan. Hal ini dapat dilihat dalam sejarah lahirnya kuliner di Indonesia pada abad ke 19 dan 20, sebut saja Kartini dan saudarinya, Kardinah dan Roekmini yang terpengaruh terhadap dunia masakan atau kuliner. Mereka banyak mempelajari buku-buku masakan, ketiga perempuan pribumi tersebut memiliki keuletan untuk mempelajari kuliner dan terpengaruh terhadap *Indische keuken*. Seperti yang terdapat dalam sepucuk surat Roekmini Abendanon tertanggal 21 juni 1902, "*Nyonya tidak tahu seperti halnya Eropah, menunjukkan anak-anak perempuannya bahwa seni memasak orang Eropah menunjukkan puncak kemajuan, untuk meningkatkan usaha dalam mempelajari seni memasak,*" Fadly Rahman, (2018). Kardinah menulis buku kecil terkait tentang pengetahuan memasak untuk memajukan kaum perempuan Bumi Putera pada masa tersebut.

Sebagaimana Perempuan yang tak dapat dipisahkan dari entitas kuliner, perubahan dan perkembangan trend ditengah masyarakat juga terus mengalami pembaruan. Dalam perkembangan selanjutnya basis pemahaman Perempuan dan kuliner tak hanya meliputi sebatas rumahtangga saja. Tapi, juga merambat menjadi skala usaha

yang bersifat *home industry*. Khairil Hamdi, dkk (2019) mengungkapkan *home industri* adalah kegiatan ekonomi rakyat berskala kecil dan bersifat tradisional dan informal, artinya kegiatan ekonomi berbasis rumahan yang masih dikelola oleh keluarga atau sendiri serta usaha perorangan sesuai Undang-Undang RI No. 20 Tahun 2008 Pasal 1 menjelaskan bahwa *home industri* adalah usaha proaktif milik orang perorangan dan atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria usaha mikro yang diatur dalam undang-undang. Imam Wahyudi, (2022) mengatakan bahwa perempuan yang terjun ke dunia kerja (wanita karir) mampu menjadi tumpuan harapan untuk pembangunan nasional.

Perempuan berperan penting dalam proses produksi panganan Semar Mendem. Peranan perempuan pada bagian ini identik dengan kepemimpinan perempuan dalam merubah hidup mereka menjadi sejarah bagi generasi kedepannya. Karena Perempuan tidak saja menjadi agen perubahan bagi diri dan kehidupannya tapi juga turut melestarikan budaya lewat kue-kue tradisional yang mereka hasilkan.

Menurut Nudiansyah (2014) dalam Desi Wibawati, makanan adalah tradisi, yang menarik dari makanan adalah proses dan peran makanan pada berbagai ritual maupun upacara adat, secara turun temurun, resep-resep kuno dalam mengolah makanan terus menerus diturunkan dari generasi ke generasi. Karena makanan bukan hanya sekedar dikonsumsi tetapi menjadi media dalam menjalin hubungan antara manusia dengan Tuhan atau roh leluhur, sesama manusia dan dengan alam. Makanan juga bisa dilihat sebagai bentuk dari percampuran lebih dari satu budaya (akulturasi). Selanjutnya, makanan tradisional adalah makanan yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat tertentu dengan cita rasa khas yang diterima oleh masyarakat tersebut. Dalam pembuatan makanan tradisional peranan budaya sangat penting, yaitu berupa keterampilan, kreativitas, sentuhan seni, tradisi dan selera. Makin tinggi budaya suatu komunitas, makin luas variasi bentuk makanan dan makin kompleks cara pembuatannya serta makin rumit cara penyajiannya.

Usaha kuliner yang berkaitan dengan beras ketan di Sulawesi Tengah sudah ada sejak tahun 1930an. Pada tahun 1930-1990 beras ketan diolah menjadi *gogos* dan dijual di Toboli. Pada puncak kejayaan kuliner tahun 2000-2010an *gogos* mengalami perubahan nama menjadi *lalampa* oleh masyarakat Toboli. Kemudian tahun 2011-2021 dimana *lalampa* terus menjadi komoditas ekonomi yang semula hanya tersedia disatu tempat dalam kurun satu dekade menjadi 53 warung di Toboli. Hal ini berarti menjadi penambahan penghasilan bagi masyarakat Toboli. Meningkatnya permintaan *lalampa* menjadi 3000-5000 pcs/hari memberi dampak bagi perempuan dalam mencari nafkah, Imam Wahyudi, (2022). Perempuan menjadi bagian dari kehidupan sosial ekonomi masyarakat di Toboli, *pertama* perempuan menjadi penjual didorong oleh

kebutuhan ekonomi yang semakin meningkat, latar belakang pendidikan perempuan, latar belakang kehidupan yang dibesarkan di lingkungan pedagang, timbul keinginan menjual lalampa melihat seseorang sudah sukses, *kedua*, Lalampa toboli merupakan komoditas ekonomi bagi kaum perempuan menjadi identitas dari Toboli sendiri, *ketiga* kuliner lalampa mengubah tugas, dan fungsi perempuan dan mengangkat martabat keluarga. Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia.

Kondisi tersebut hampir sama dengan yang dialami Semar Mendem. Begitu Semar Mendem diperkenalkan di Sulawesi Tengah pada tahun 2017 melalui silang budaya, jajanan Semar Mendem tahun 2017 akhir sampai 2018 awal jajanan Semar Mendem sudah digemari oleh masyarakat Palu. Hal ini dapat dibuktikan pada berbagai event kegiatan Palu namoni (ultah Palu) kue ini selalu hadir pada kegiatan tersebut.

Namun pada 28 September 2018 saat gempa dan tsunami menguncang Kota Palu, Donggala dan Sigi menjadikan kota-kota tersebut mengalami kelumpuhan diberbagai aspek. Seiring berjalannya waktu, Palu bangkit hingga perekonomian Kota Palu pulih kembali pada tahun 2019 akhir. Tahun ini adalah awal berkembangnya usaha kuliner Semar Mendem. Hal ini dibuktikan dengan banyaknya pesanan dari konsumen untuk memesan Semar Mendem seperti toko bakery, toko kue Masomba, toko kue Inpres, toko kue pasar tua/Mambaru, toko kue Tondo, dan Huntap. Permintaan jajanan ini mulai terlihat sejak tahun 2019 sebanyak 1000 pcs untuk satu instansi kemudian permintaan bertambah menjadi 2000 pcs. Puncak kejayaan Semar Mendem pada tahun 2021-2023 peningkatan permintaan jajanan Semar Mendem untuk memproduksi jajanan ini dari 7 outlet merambah menjadi 30 outlet sehingga peluang bisnis kue Semar Mendem di Palu sangat bagus. Perempuan sebagai agen mampu mengubah hidup dengan berperan dalam dunia kuliner. Mereka mengembangkan pengetahuannya untuk berinovasi dan memodifikasi cita rasa Semar Mendem agar dapat diterima oleh masyarakat Kota Palu.

Lahirnya Semar Mendem di Kota Palu memberi dampak signifikan terhadap perkembangan kuliner khususnya Perempuan di Kota Palu. Sebab peluang usaha kuliner ini sangat memiliki daya tarik sendiri selain ekonomis, murah dan lezat, berbisnis jajanan tradisional Semar Mendem dapat mengangkat harkat martabat keluarga, berani tampil didepan publik, menambah pendapatan/perekonomian keluarga. Hal ini sesuai dengan karakter Semar Mendem menyerupai manusia yang bijak. Selain cita rasanya yang gurih, enak, manis, asin dan juga terbalut kulit tipis dari tepung dan telur menjadikan kue Semar Mendem sangat primadonakan. Dari kue jajanan pasar berubah menjadi jajanan dengan nilai ekonomis tinggi dan mampu bertahan hingga sekarang.

Pada tahun 2017 menjadi tonggak baru perjalanan jajanan Semar Mendem di Kota Palu. Usaha kulineran menarik banyak konsumen untuk mencoba mengkonsumsi kue semar mendem karena cita rasa serta bentuknya gemuk mirip karakter “semar”, mendapat respon dari masyarakat Palu. Maka sejak tahun 2017 dibukalah outlet bernama Kori yang mulai memproduksi semar mendem di Kota Palu, salah satu wirausaha muda bernama “Sri” pemilik outlet Kori. Beliau sangat tertarik dengan peluang bisnis yang dapat menambah pendapatan keluarga dengan adanya ide, inovasi dan kreativitas dalam mengembangkan kue Semar Mendem. Jajanan Semar Mendem dijual ke berbagai tempat seperti pasar, hotel, bakery, instansi, organisasi kemahasiswaan, mahasiswa, outlet, warung-warung, kios bahkan lapak-lapak. Konsistensi harga komitmen produk dan rasa, berdampak terhadap permintaan konsumen untuk terus memproduksi jajanan tradisional dari 2017 hingga sekarang tahun 2023. Selama kurang lebih 6 tahun outlet Kori mempertahankan eksistensi semar mendem di Kota Palu sebagai jajanan yang bernilai ekonomis tinggi karena cita rasa, bentuk dan warna kuning yang menjadi identitas semar mendem itu sendiri. Sehingga perempuan dapat mengangkat harkat martabatnya melalui kuliner semar mendem yang memiliki nilai jual serta dapat menambah pendapatan ekonomi perempuan Kota Palu.

Beras ketan banyak dijumpai di Palu yang bisa diolah menjadi Sokko, Putu, Katirisolo, dan lain-lain. Namun, karena potensi Semar Mendem ini laris dikonsumsi oleh masyarakat sehingga perempuan Palu mulai berubah pola pikir untuk mengembangkan usaha kuliner Semar Mendem sebagai kudapan orang Palu. Kuliner berkembang melalui media sosial, ekonomi, dan pemahaman terkait warisan budaya tradisional yang harus lestari sehingga perempuan Palu menggali dan mengembangkan kuliner Semar Mendem dengan rasa gurih, enak, manis dan pedas yang sudah di akulturasi rasa dan cara pembuatannya sebagai identitas kebijaksanaan perempuan itu sendiri baik sejarah dan budaya masyarakat Kota Palu.

Menurut Benedicta J Mokal, (2016) peran perempuan sangat mendominasi usaha kuliner di Pantai Malalayang untuk mengembangkan dan menyalurkan bakat yang dimilikinya dalam mengelola bahan kuliner. Adapun pertanyaan Pokok yang akan dijawab dalam tulisan dengan judul “PEREMPUAN DAN SEMAR MENDEM: Strategi Pemasaran Kuliner di Kota Palu Kajian Sejarah dan Budaya” ini adalah *pertama*, Apa yang melatar belakangi sejarah perempuan di Kota Palu memilih menjual Semar Mendem. *Kedua*, bagaimana strategi pemasaran kuliner tradisional di Kota Palu. *Ketiga*, bagaimana relasi dan budaya mempengaruhi kuliner Semar Mendem di Kota Palu.

Landasan Teori

1. Konsep Perempuan

Kata perempuan dalam kamus bahasa Indonesia dikenal dengan wanita yaitu lawan dari laki-laki. Wanita dikatakan sebagai pemelihara yang sabar. Ilmuwan seperti Plato mengatakan bahwa perempuan ditinjau dari segi kekuatan fisik, maupun spritual, mental perempuan lebih lemah dari laki-laki tetapi perbedaan tersebut tidak menyebabkan beda dalam bakatnya, Tsania, (2009). Pandangan perempuan sebagai wanita mengandung daya tarik kecantikan, memiliki sifat keibuan memiliki usia kematangan secara emosi serta sifat wanita yang khas yakni alat produksi, menyusui, dan sebagai kodrat atau ketentuan Tuhan. Wanita memiliki jiwa feminim yang sangat cantik dan menarik. Berdasarkan pengertian yang ada, wanita adalah seorang gadis yang mengandung daya tarik kecantikan dan memiliki sifat keibuan yang ketika mencapai usia dewasa matang secara emosional serta sifat kewanitaan yang khas. Perempuan mampu menyeimbangkan antara cita rasa, emosi, empati dan teliti dalam mengelola cita rasa kuliner. Sehingga perempuan identik dengan sentuhan masakan ibu yang begitu istimewa.

Wanita adalah satu dari dua jenis manusia yang diciptakan Tuhan yakni laki-laki dan perempuan. Perempuan sebagai manusia diharapkan mampu menjalankan peranan dan hak-haknya serta kewajiban yang terlimpah kepadanya. Perempuan berakar pada konstruksi sosial budaya, adat istiadat, sistem sosial-ekonomi serta pendidikan. Perempuan juga memiliki peranan dalam mengembangkan karir melalui wirausaha kuliner. Riant Nugroho (2011) perempuan dan laki-laki ditentukan oleh faktor biologis melainkan konstruksi masyarakat. Kehadiran perempuan dalam sajian kuliner memberi kontribusi bagi Semar Mendem. Perempuan berperan penting dalam kuliner Semar Mendem. Kue Semar Mendem dipasarkan pada Pasar Masomba (Hj Ega), Pasar Tua (Rustam), Pasar Inpres (Ece), lambat laun kehadiran kudapan khas Yogyakarta ini sangat digemari, disukai, dan dianggap oleh perempuan Palu sebagai ladang rezeki untuk menambah pendapatan ekonomi, meningkatkan taraf hidup, meningkatkan relasi dan juga melestarikan kearifan lokal kue tradisional. Hal ini berpengaruh terhadap nilai jual, nilai ekonomis, nilai pasar, nilai beli serta nilai rasa terhadap Semar Mendem. Perempuan melihat peluang ini sebagai usaha untuk dikembangkan melalui instansi (pemerintahan), toko bakery, Pasar, dan rumahan ide ini awalnya diprakarsai oleh Sri yang seorang wirausaha milenial bergelut dibidang kuliner. Sri mempelajari kue tradisional yang menjadi identitas bagi perempuan di Kota Palu. Kehadiran Semar Mendem menambah potensi perempuan dapat membantu dalam memenuhi kebutuhan pokok keluarga.

Perempuan Kota Palu menjadikan masakan sebagai identitas diri dalam berkarir dan mempertahankan sejarah keluarga terkait warisan leluhur terhadap menu masakan. Sebab bagi perempuan kota Palu memasak adalah bagian dari seni. Seni kehidupan yang mampu mempertahankan harkat dan martabat keluarga. Sebab bumbu masakan dan bahan masakan yang diwariskan keluarga menjadikan perempuan mengenal dunia kuliner. Rumusan dalam memasak bagi perempuan Kota Palu adalah kebahagiaan, cinta dan juga kesabaran. Ketiga hal ini menjadi identitas diri dalam meracik menu kuliner serta semangat motivasi, inovasi dan kreatifitas dalam mengembangkan kuliner.

2. Teori Kuliner

Kuliner menjadi sangat penting sebagai identitas budaya bangsa. Indonesia memiliki beraneka makanan dan kuliner khas daerahnya salah satunya adalah Semar Mendem. Arsanti Lestari, (2018) mengatakan bahwa produk makanan dari satu daerah dibuat tradisional baik proses pembuatan dengan menggunakan alat sederhana. Fadly Rahman, (2018) mengatakan kuliner mulai menggejala awal kemerdekaan dan bahan-bahan dasar dalam pembentukan kuliner nasional dimulai sejak abad ke 19. Perempuan Belanda dan Indonesia dipengaruhi oleh gastronomi Perancis dari segi selera dan makannya mulai terimprovisasi kuliner di tanah koloni Belanda menjadi "ratu dapur" dalam perubahan pemikiran dan cita rasa masyarakat kolonial. Para perempuan menuliskan resep-resep kreasinya, menerbitkan menjadi buku masakan populer sebagai panduan antara lain buku masak (kookboek) pertama Hindia Belanda, karya Cornelia terbit 1857 judul *Kokki Bitja, Oost-Indisch Kookboek* (1870) karya Anonim terjemahan Melayu *Boekoe Masakan Roepa-Roepa* (1879), *Boekoe Masakan Baroe* karya Johanna (1896), *Indisch Kookboek* (1872) *Gerardina Gallas Haak-Bastiaanse, Groot nieuw Volledig Indisch Kookboek* karya gastronomi pada abad ke 20 catenius Van der Meijden. Ratu dapur bagi perempuan pada abad ke 19 dan 20 menjadi awal lahirnya masakan-masakan pribumi yang mengeksplorasi kreasi bahan-bahan menjadi sebuah masakan yang dihidangkan di meja makan yang terpengaruhi cita rasa kuliner Perancis.

Kuliner jelas mampu mengelola bahan pangan dan nilai budaya tradisional memiliki nilai sejarah secara filosofi karena artefak kebudayaan perlu dilestarikan secara autentik dan kuliner menjadi identitas masyarakat Indonesia dalam segi masakan dan makanan. Kuliner mampu menceritakan warisan budaya, karena menggambarkan kehidupan masyarakat dan kawasan geografis serta dapat memperkaya khasanah dalam berpikir, pengalaman berharga untuk meningkatkan ekonomi masyarakat serta kuliner menciptakan citra daerah. Setiap perempuan memiliki peranan sangat penting dalam upaya untuk kesetaraan gender sehingga

hadirnya kuliner dapat memajukan perempuan dalam keterlibatan diberbagai sektor kuliner seperti kue tradisional Semarang mendem yang berhasil diterima oleh masyarakat Kota Palu sebagai kudapan khas Yogyakarta yang lestari bahkan disukai dan digemari untuk berbagai event kota Palu seperti Festival kuliner Kota Palu, Dzikir bersama 28 September memperingati bencana alam (gempa bumi, likuifaksi dan tsunami) pada tahun 2018 silam.

Kuliner sangat erat kaitnya dengan budaya, karena setiap daerah memiliki keragaman makanan yang berbeda antar satu sama lainnya. Keberadaan kuliner harus dilestarikan dan dijaga sebagai identitas budaya. Husaini (2013) mengatakan bahwa kekayaan dan budaya kita begitu banyak yang bisa digarap dan diberdayakan untuk dibuat cerita atau sebagai sumber kreativitas sarana dalam mengenalkan budaya kepada masyarakat. Teori Makanan tradisional menurut Marwati (2000) mengatakan bahwa makanan tradisional adalah makanan rakyat yang dikonsumsi dalam lingkungan masyarakat tertentu yang diturunkan secara turun temurun.

3. Teori Kuasa Foucault

Michel Foucault adalah seorang pemikir sejarah di dunia intelektual bidang filsafat dan politik. Foucault sangat tertarik mengkaji hubungan kuasa dan pengetahuan. Kekuasaan merupakan bentuk dari kekuatan (*power*) yang dimiliki dalam mempengaruhi orang lain, kekuasaan dapat mudah mengontrol orang lain untuk melakukan sesuatu sesuai perintahnya. Kekuasaan salah satunya adalah memiliki pengetahuan. Kebiasaan pola pikir menghasilkan wacana ilmu pengetahuan menjadi kekuasaan seseorang. Sebab pengetahuan mudah untuk menggerakkan orang lain. Salah satu kekuasaan ditampilkan di dunia kuliner, Astutik, (2021). Kemudian Dewi Miftakhur Roifah, (2018) mengatakan bahwa kekuasaan adalah satu dimensi dari relasi serta wacana sebagai pengetahuan yang terstruktur, aturan, praktik dan historis dengan hubungan kekuasaan.

Kekuasaan menurut Foucault, bukan milik siapapun kekuasaan ada dimana-mana, kekuasaan merupakan strategi. Kekuasaan adalah praktik yang terjadi dalam ruang lingkup tertentu. Foucault (2017) berpendapat bahwa relasi kekuasaan saling terjalin dengan jenis produksi, kekerabatan, keluarga dan seksualitas dimana mereka memainkan peran dalam mengkondisikan dan pengkondisian. Kekuasaan berkaitan dengan perempuan dan kuliner. Perempuan memiliki hal penting dalam ilmu pengetahuan sebagai kekuasaan perempuan dalam mengembangkan ide, gagasan, wawasan, cara, modifikasi, bentuk, cita rasa dan model dalam sebuah kuliner. Kuliner menjadi bagian dari kehidupan perempuan itu sendiri sebagai jati diri. Jati diri perempuan adalah dapur. Perempuan menjadi ratu dapur sejak tahun abad ke 19 dan 20 ratu dapur melekat dalam diri perempuan sebagai identitas. Perempuan memiliki

peran dalam memainkan cita rasa di dapur dengan kombinasi rempah, bumbu dan bahan. Bahan-bahan bernilai jika dihidangkan dengan berbagai bumbu dari pengetahuan gastronominya akan membangkitkan semangat perempuan membaca buku-buku masakan menambah ilmu pengetahuannya. Maka perempuan adalah kunci ratu dapur dan kuliner itu sendiri. Karena warisan resep secara turun-temurun di turunkan melalui keluarga dan atau pengetahuan dari membaca masakan-masakan.

METODE

Tulisan ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan sejarah yang mempunyai lima tahap. Pemilihan topik sebaiknya dipilih berdasarkan kedekatan emosional dan kedekatan intelektual secara objektif maupun subjektif sangat penting karena dapat membuat rencana penelitian. Lokasi penelitian terletak di Kota Palu Sulawesi Tengah, Kota Palu sebagai Ibu Kota Provinsi memiliki sejarah dan budaya kuliner Semar Mendem.

Menurut Kuntowijoyo, (2005) Pengumpulan sumber sejarah disebutkan sebagai data sejarah. Sehingga sumber dibagi menjadi dua, yaitu primer dan sekunder. Sumber disebut primer bila disampaikan oleh saksi mata misalnya catatan rapat, arsip-arsip, arsip kelurahan, data di lapangan baik yang bersumber dari hasil (wawancara langsung) maupun hasil observasi. Sumber sekunder terutama tulisan bisa berupa koran, buku-buku, penerbitan lain, jurnal, atau tulisan lain yang sesuai dengan tulisan yang diteliti, kepustakaan didukung sumber lainnya.

Teknik Pengumpulan data dalam penelitian ini adalah Studi lapangan dan Studi Pustaka. Metodologi dapat di kemukakan bahwa perkembangan suatu bidang ilmu pengetahuan berhubungan erat dengan halusnya atau sempurnanya prosedur dan teknik penyelidikan, mengumpulkan, menyusun naskah-naskah, fakta-fakta, fenomena, serta kejadian. Kejadian dan menggunakan interpretasi, Sartono Kartodirdjo, (2014:91,92,95). Dianalisis menggunakan pendekatan multidimensional sebagai kerangka analisis penulisan interpretasi atau penafsiran sering disebut sebagai biang subjektivitas (data dan keterangan dari nama data baik melalui dua hal yakni (analisis dan sintesis). Analisis berarti menguraikan, kadang-kadang sebuah sumber mengandung beberapa kemungkinan ditemukan (fakta), sintesis berarti menyatukan. Data disatukan setelah data dikelompokkan sesuai konsep yang dimiliki di lapangan sesuai fakta. Fakta adalah hasil konstruksi subjek. Sehingga interpretasi, baik analisis maupun sintesis orang bisa berpendapat beda sah mesti datanya sama, sehingga penulisan sejarah aspek kronologi sangat penting (pengantar, hasil penelitian dan simpulan), Kuntowijoyo, (2005).

Interpretasi dari simbol-simbolnya Semar Mendem (kebatinan untuk menjadi pemimpin yang baik) simbol semar sebagai pewayangan menjadi tokoh Panakawan sebab manusia harus memiliki sifat seperti semar yang baik dalam setiap tindakan dan sifatnya. Perempuan merupakan simbol Dewi yang memiliki nilai budi pekerti, atau perilaku. Heuristik (relasi sangat penting dalam berwirausaha terutama kuliner. Teknik Pengumpulan datanya dengan menggunakan wawancara dengan narasumber secara langsung dilokasi penelitian, observasi langsung dengan terhadap obyek penelitian, dan dokumentasi sangat penting sebagai dokumen di lapangan untuk mendukung penelitian. Teknik pengambilan sampel atau narasumber dalam penelitian ini adalah purposive sampling karena teknik ini tepat dalam penelitian. Narasumber penelitian ini pemilik outlet, penjual, konsumen, pelanggan, karyawan, masyarakat dan tokoh masyarakat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Perempuan : Sejarah Semar Mendem (Simbol)

Semar Mendem simbol karakter manusia karena bentuknya yang gemuk menyerupai "Semar". Simbol perilaku atau watak seseorang yang bijaksana secara batin dan lahiriah. Keunikan kuliner khas kudapan Yogyakarta ini terlihat dari segi pengelolaan dan cita rasanya yang manis-manis gurih. Semar Mendem merupakan kudapan khas Yogyakarta yang diterima secara akulturasi oleh masyarakat Kota Palu karena cita rasanya yang gurih, renyah, enak.

Usaha kulineran menarik banyak konsumen untuk mencoba mengkonsumsi kue Semar Mendem karena cita rasa serta bentuknya gemuk mirip karakter "semar", mendapat respon dari masyarakat Palu. Maka sejak tahun 2017 dibukalah outlet bernama Kori yang mulai memproduksi Semar Mendem di Kota Palu, salah satu wirausaha muda bernama "Sri" pemilik outlet KORI. Ketika wawancara dengan konsumen "Ibu Mangun" mengatakan bahwa perempuan memiliki pengetahuan untuk mengembangkan bisnis kuliner di Kota Palu hal ini menjadikan perempuan berperan dalam menguasai kuliner dan memodifikasi Semar Mendem menjadi produk siap saji serta memiliki nilai jual yang ekonomis sesuai dengan selera konsumen. "Saya sendiri sebagai pemilik Toko Bakery sangat tertarik dengan kudapan Semar Mendem karena saya sebagai konsumen yang hobi dengan kue tradisional serta kearifan lokal sehingga mempertahankan jajanan ini sebagai salah satu kue yang memiliki nilai jual tinggi serta banyak yang tertarik dan menyukai menu jajanan yang satu ini sejak tahun 2018 hingga sekarang dan hampir setiap hari saya memesan jajanan ini di outlet Sri", ungkap ibu Mangun.

Ketertarikan perempuan kota Palu terhadap kudapan Semar Mendem ini menjadi peluang bisnis yang bagus dan menjanjikan untuk digeluti. Mengapa Semar Mendem

dibungkus menggunakan telur dan tepung, menurut Sri (pemilik Outlet) mengatakan bahwa “ciri khas Semar Mendem pertama berwarna kuning, hiasan menyerupai wortel dari daun pandan dan rica keriting, bentuk gemuk, cita rasa yang gurih, enak dan cocok dilidah masyarakat Palu karena asin manis antara kulit dan isiannya.

Informan Ibu Mangun 50 tahun yang mulai menjalin kerjasama dengan outlet Kori sejak tahun 2018 hingga 2023 karena “jajanan Semar Mendem milik Sri ini berbeda dari pada yang lain, cita rasa, bumbu, rempah dan juga balutan kulitnya menambah wangi yang mengunggah selera makan. Bahkan pelanggan di toko Bakery saya meningkat pesat hampir setiap hari saya memesan jajanan tersebut di outlet Kori. karena ketertarikan saya terhadap kuliner tradisional yang harus lestari dan tetap bertahan dengan kualitas rasa, bentuk, warna kuning, harga, produk serta strategi menjual mereka sangat unik dari satu tempat ke tempat lain. Kerja keras inilah yang membuat saya tertarik menjadikan mereka sebagai media patner saya dalam mengembangkan bisnis di toko Bakery saya”.

Kemudian, Informan Arshita 58 tahun, mengatakan “perempuan harus memiliki tekad yang kuat dalam berjuang memenuhi kebutuhan keluarga, saya sendiri sebagai seorang perempuan yang fokus dengan tujuan hidup, sebagai pensiun guru, saya tertarik dengan kuliner Semar Mendem. Perempuan adalah kunci sukses sebuah usaha. Perempuan begitu paham terkait cara pembuatan dan pengelolaan kue Semar Mendem tersebut. Karena kue Semar Mendem ini sejak tahun 2017 sudah saya konsumsi rasa dan kualitasnya begitu enak dan gurih, membuat lidah semakin suka dan memesan kue ini untuk di konsumsi pada kegiatan majelis Ta’lim yang rutin kami laksanakan setiap satu minggu sekali.”

Dari wawancara yang dilakukan pada beberapa konsumen dapat dilihat jajanan ini diterima oleh masyarakat karena andil perempuan sangat penting dalam keberhasilan mengembangkan usaha kuliner Semar Mendem. Pada Semar Mendem yang terdapat di kota Palu kebudayaan Jawa berpadu dengan Sulawesi membentuk cita rasa yang sesuai dengan lidah setempat.

Selain itu, hasil observasi pada pengelolaan dan pembuatan Semar Mendem sangat unik yakni beras pulut di rendam selama 2 jam kemudian kukus selama beberapa menit, campurkan santan yang sudah dipanaskan aduk hingga rata kedalam dandang yang sudah dipanaskan lalu tunggu selama beberapa menit hingga beras pulut matang siap diolah menjadi kue Semar Mendem. Langkah selanjutnya buat isian ikan yang disuwir-suwir masukkan ke dalam beras pulut yang sudah di masak dibuat lonjong kemudian balut dengan dadar yang terbuat dari telur dan tepung, hiasi menggunakan rica keriting dan daun pandan agar ciri khas Semar Mendem terlihat cantik dan indah lalu bungkus dengan plastik opp. Sehingga menurut Foucault, (2002)

sebagai simbol Semar Mendem menandakan bahwa perempuan memiliki sifat yang bijaksana dalam memilih dan mengelola kuliner tersebut secara maskulin, feminitas dan relasi pengetahuan terhadap cara pembuatan dan pengelolaan Semar Mendem yang masih karena pada dasarnya Semar sebagai simbol karakter manusia itu sendiri.

Keberadaan Semar Mendem tidak terlepas dari usaha perempuan Kota Palu dalam mengembangkan ide usahanya untuk tetap mempertahankan kue tradisional sebagai bagian dari pelestarian budaya lokal masyarakat Semar Mendem mirip dengan lempur. Lempur merupakan warisan budaya tak benda pada tahun 2021 dari Yogyakarta, yang mengandung nilai filosofi mensyukuri pribadi yang sederhana serta karakter manusia yang memahami kearifan lokal. Oleh karena itu, Semar Mendem dan Lempur merupakan dua menu kuliner khas Yogyakarta yang bertahan di kota Palu sebagai budaya yang diterima karena cita rasanya yang enak serta potensi Semar Mendem yang memberikan kehidupan bagi perempuan kota Palu dalam memenuhi kebutuhan pokok hidupnya.

Kuliner menjadi peluang usaha bagi perempuan bergelut didalamnya. Semar Mendem merupakan kue tradisional yang olahan terletak di jalan Jaksa Agung kelurahan Tondo Kecamatan Mantikulore, Kota Palu. Cita rasa yang unik, membuat kue ini banyak digemari oleh masyarakat Kota Palu. Salah satu pelanggan yang datang membeli cemilan kue tradisional yang menjadi pelanggan tetap outlet ini mengatakan bahwa Semar Mendem memiliki cita rasa yang berbeda dengan lempur, walaupun keduanya sama-sama berasal dari beras pulut dan isiannya diisi dengan ikan suwir namun yang membedakan keduanya adalah kulitnya menggunakan telur yang didadar kemudian digulung dan dihiasi daun serta rica keriting, sedangkan lempur dibungkus dengan daun. Cita rasa Semar Mendem begitu enak sebagai perpaduan antara manis, asin dan gurih. Menjadikan pelanggan yang mencicipi menu kuliner yang satu ini ketagihan bahkan mengatakan hampir setiap akhir pekan beliau selalu memesan cemilan ini sebagai santapan keluarga di akhir pekan.

Menurut Tante Lispa (Istri Pak RW) Tondo Huntap, sejatinya perempuan tampil sebagai wanita yang memiliki nilai jual dengan mengembangkan potensi diri serta ide, gagasan, karena tuntutan ekonomi mengharuskan perempuan bekerja keras, kuat dan selalu tampil di depan publik dengan cara mengali potensi diri membantu keluarga dari segi perekonomian. Tante Lispa juga berpesan, bahwa hadirnya Semar Mendem sebagai watak manusia mencerminkan bahwa perempuan memiliki kekuasaan dalam menjalankan roda pemerintahan dalam keluarga membantu suami untuk menambah perekonomian keluarga dengan berjualan produk kuliner. Sebab kuliner adalah kebutuhan pokok yang harus dipenuhi manusia untuk keberlangsungan hidupnya. Wanita tampil menawan, agung, cantik, indah, menarik

menggambarkan bahwa perempuan mampu keluar dari zona kehidupan yang bebas mengekspresikan diri untuk mengembangkan karir sebagai wanita masa kini. Karena berkat pendidikan, pengalaman, pemahaman, dan juga wawasan yang luas menjadikan perempuan sebagai simbol kebijakan dalam menuntun keluarga untuk meningkatkan harkat martabat keluarga serta menjadikan generasi muda untuk terus maju memperjuangkan emansipasi diri dalam berkarya melalui usaha kuliner Semar Mendem. Saya pribadi sebagai ibu RT merasa bahwa perempuan harus tampil berani mengeluarkan semua idenya untuk membangkitkan motivasi dalam menjalani kehidupan dan kelangsungan keluarganya.

Selanjutnya Mulyani (Istri Pak RT) Tondo Huntap mengatakan perempuan dan Semar Mendem tak dapat dipisahkan satu sama lainnya. Keduanya saling berhubungan dan berkolerasi dengan identitasnya masing-masing. Perempuan sebagai simbol dewi yang mencerminkan identitas perempuan didalam rumah tangga serta masyarakat. Dewi memiliki kekuasaan dalam mengatur kehidupan keluarga karena kemampuan perempuan memanejemen keluarganya. Kunci kehidupan sebagai perempuan adalah memiliki jiwa-jiwa sosial dengan tetap mempertahankan relasi dalam berjuang membangun usaha kuliner dalam hal ini usaha Semar Mendem di kota Palu. Sehingga Semar Mendem sebagai simbol kekuasaan berperan dalam memberikan citra bagi perempuan bahwa jiwa keibuan seorang perempuan yang begitu lembut, sabar, selalu mengabdikan diri kepada keluarga demi memenuhi kebutuhan bersama dapat tergambarkan lewat usaha ini.

Jajanan Semar Mendem begitu diterima oleh masyarakat Palu. Menurut salah satu karyawan outlet Kori lahirnya Semar Mendem pada tahun 2017 yang berhasil dijual ke pasar tradisional, instansi, bakery hingga hotel menjadi daya tarik jajanan khas Yogyakarta ini di kota Palu. Seiring berjalannya waktu usaha kuliner jajanan Semar Mendem ini banyak mendapat tawaran dari pelanggan yang biasanya seminggu 2 kali di pesan hingga sekarang pesanan bisa hampir setiap hari. Hal ini karena cita rasanya enak, bentuknya unik (lonjong) dengan tampilan yang cantik menjadi daya tarik tersendiri. Cara pembuatannya yang sederhana, namun cita rasanya tetap sesuai dengan selera konsumen membuat keberadaan Semar Mendem dalam usaha kuliner mampu bertahan hingga sekarang.

1. Strategi Pemasaran Kuliner Tradisional

Strategi pemasaran terbagi menjadi empat hal penting antara lain: *produk, promosi tempat, dan harga*. Menurut karyawan ketika diwawancarai mengatakan produk dan promosi adalah dua cara mempermudah dalam memasarkan kuliner Semar Mendem hal tersebut terbukti dari produk yang dibuat dengan menggunakan teknik sederhana, cita rasa, kemasan, pembuatan, dan sesuai dengan kebutuhan konsumen.

Strategi pemasarannya antara lain menawarkan sampel kue Semar Mendem, Andika, dkk (2020).

Informan Iwan 50 tahun mengatakan bahwa strategi pemasaran di Kota Palu ini harus menguasai pasar. Melihat dampak bencana 2018 silam membuat masyarakat Palu menutup toko mereka lebih cepat pada pukul 22.00 wita. Sedangkan sebelum gempa bisa buka sampai pukul 00.00 wita. Hal ini juga berdampak bagi produk, harga dan lokasi tempat jualan. Sehingga perlu adanya inovasi dan motivasi serta kreatifitas bagi wirausaha yang berkecimpung di dunia usaha kue tradisional yang sering dikonsumsi masyarakat sebagai suguhan pagi hari atau sore hari saat berkumpul bersama keluarga. Iwan menambahkan keluarganya sendiri menyukai pelayanan dari outlet KORI yang menyediakan Semaer Mendem khas Yogyakarta. Selain tampilan yang unik, enak dan lezat keluarga kami hampir setiap hari memesan kue tradisional Semar Mendem ini, harganya murah dan sesuai kantong. Tempatnya terjangkau dan dekat dari rumah buka setiap hari pukul 08.00 wita sampai 21.00 wita.

Menurut Roymon Panjaitan 2018, untuk meningkatkan penjualan produk atau jasa harus menguasai pasar dan persaingan pasar sehingga mencapai target dalam penjualan. Merupakan prestasi dalam mendistribusikan produk ke dalam pasar dengan mengukur dan menilai kesuksesan produk itu sendiri. Promosi merupakan suatu komunikasi untuk mencapai tujuan untuk saling mengenal dan membeli produk yang tepat dengan informasi dan nilai jual sesuai pasar. Kemudian strategi pemasaran selanjutnya yakni *harga dan tempat*. Menurut pembeli saat diwawancarai, mengatakan harga dan tempat menjadi alternatif dalam memasarkan Semar Mendem di Kota Palu. Semar Mendem dijual dengan harga mulai dari Rp. 2000,- sampai Rp. 3000,-/pcs. Kemudian, tempat juga menjadi salah satu point strategis dalam memasarkan produk. Lokasi tempat Semar Mendem ini dijual terletak di daerah Tondo ditinggali mayoritas mahasiswa (kampus), PNS, swasta, buruh dan para penyintas eks bencana alam (tsunami, likuifaksi, dan gempa) tahun 2018 silam. Harga dan tempat berpengaruh terhadap penjualan kue tersebut karena keduanya saling mempengaruhi satu sama lain.

Kemudian Ketua RT (Fahrul) Tondo Huntap, mengatakan hadirnya Semar Mendem di Tondo dengan cita rasa khas KORI memiliki nilai jual telah berdampak pada peminat ibu-ibu majelis ta'lim di Tondo. Untuk menjaga relasi pelanggan yang mengkonsumsi kue tradisional khas Yogyakarta ini setiap jumat berkah kami selalu pesan untuk dijadikan cemilan usai sholat Jumat. Selain itu, Perempuan sebagai agen tampil dipublik untuk terus berusaha membangun relasi dengan semua kalangan di Tondo baik masyarakat (warga huntap), instansi, dan mahasiswa. Hal juga berpengaruh terhadap pendapatan dan perekonomian perempuan di Tondo. Selain

produk yang dikemas sangat unik, rasa, bentuk dan hargapun sangat ekonomis dan murah sesuai kebutuhan konsumen. Serta tempat yang dijadikan produksi terjangkau oleh masyarakat. Selanjutnya Ketua RW (Farid) Tondo Huntap mengatakan bahwa Semar Mendem membuat kami menjalin relasi sejak tahun 2021 silam, hal ini tetap terjaga hingga sekarang. Relasi dan strategi adalah magnet bagi kami khususnya konsumen yang menikmati cita rasa kuliner Semar Mendem sehingga merasa puas karena selalu berkoordinasi dengan menjaga komunikasi secara efektif dan efisien kepada para pelanggan Semar Mendem di Tondo.

Perempuan kota Palu memiliki keuletan, pekerja keras, giat, tekun, pantang menyerah, dan berani menghadapi segala resiko dalam berjualan kue Semar Mendem. Hal ini terlihat dalam proses pemasarannya melalui empat cara yakni dengan melihat produk, tempat, harga dan promosi merupakan teknik dalam mengembangkan ide bisnis keluarga yang resepnya sudah turun temurun dimiliki oleh perempuan Kota Palu tersebut. Resep dan bumbu kunci dalam setiap masakan. Dari reseplah citarasa dihasilkan. Strategi pemasaran hanya pendukung untuk memajukan kuliner Semar Mendem tersebut. Perempuan Kota Palu memiliki tekad kuat untuk berusaha membangun potensi diri dan kepercayaan pelanggan untuk setia bekerjasama dalam relasi selama bertahun-tahun. Kepercayaan tersebut didapat dengan mempertahankan produk dan harga sehingga ini disampaikan melalui promosi dari mulut ke mulut serta media sosial (Ig, Fb, Wa) dan lain-lain. Kemudian tempat mempermudah konsumen mengakses produk yang dijual baik itu keamanan, keselamatan para pelanggan. Perempuan mengembangkan kemampuan keahliannya dalam penjualan Semar Mendem menambah pendapatan keluarga. Hadirnya Semar Mendem menjadikan perempuan tampil di depan publik dan memberikan manfaat bagi peningkatan ekonomi keluarga dan sekitarnya.

Kajian Relasi dan Budaya

Kajian relasi sangat menarik dipahami oleh setiap perempuan yang berkecimpung di dunia kuliner. Relasi juga menjadi bagian penting dalam menjalankan usaha. Relasi adalah hubungan antara dua pihak untuk mencapai tujuan. Sutji Martiningsih Wibowo (2009), mengatakan bahwa relasi atau hubungan terjadi antara individu dengan waktu yang relatif lama dan membentuk suatu pola atau kerjasama yang baik. Relasi bisnis bisa dimaknai sebagai hubungan keterkaitan dengan ranah bisnis. Dalam hal ini bisa relasi antara owner dengan pembeli yang berasal dari berbagai kalangan seperti mahasiswa, institusi, masyarakat bakery dan hotel. Ketika perempuan memiliki relasi akan mudah mempertahankan eksistensi Semar Mendem di Kota Palu. Jika relasi dalam komunikasi terjalin maka hal yang harus dipahami dalam menjalani hubungan adalah *pertama* harus pahami karakter relasi. Hal ini untuk

mempermudah mengenal sifat dan jenis cara untuk memahaminya. *Kedua* mampu beradaptasi, dengan melihat situasi yang terjadi karena relasi menggunakan pendekatan yang berbeda sesuai suasana yang ada untuk tetap beradaptasi. *Ketiga* tidak menutup diri, menjalin relasi dengan orang lain untuk beradaptasi dan mencairkan suasana diri. *Empat* selalu menjaga komunikasi, dengan menjaga hubungan relasimu mengobrol santai atau minum kopi. *Lima* jangan segan memberi bantuan, menandakan orang ramah dan peduli. *Enam* berikan pujian yang tulus, relasimu memberi ide yang menarik serta memberikan apresiasi dengan pujian. Menurut pelanggan yang diwawancarai, relasi sangat penting dalam menjalin kerjasama. Komunikasi yang selalu diberikan pemilik usaha Semar Mendem ini adalah tetap ramah terhadap pelanggan, selalu beradaptasi dengan pelanggan yang memiliki karakter yang beragam, memberikan bonus ketika pembelian Semar Mendem dilakukan dalam jumlah yang banyak. Hal inilah yang menurut membuat pembeli terus memesan dan menjadi pelanggan selain cita rasa, bentuk, dan tampilan Semar Mendem tentunya. Selain itu, cara menjaga pelanggan setia terhadap kuliner Semar Mendem adalah ketepatan waktu order. Dalam menyiapkan pesanan Semar Mendem yang dimulai dari proses, pengelolaan hingga penyajiannya dalam bentuk yang estetik serta kemasan produk yang dipasarkan juga disesuaikan dengan selera dan permintaan konsumen yang ada di Kota Palu.

Menurut pelanggan ketika diwawancarai terkait relasi mengatakan, “saya sudah lama menjadi pelanggan Semar Mendem di outlet Kori sejak tahun 2020 hingga 2023. Hal ini dikarenakan cita rasanya yang enak, lembut, gurih dan renyah. Cita rasa manis asinnya tetap terjaga serta warna kuning khas Semea Mendem menjadi daya tarik tersendiri pada jajanan yang satu ini.” Selain itu, karyawan juga mengatakan bahwa jajanan Semar Mendem dalam proses pembuatannya dilakukan dengan kesabaran dan ketelitian. Titik kesulitannya adalah ketika menghiasi kue tersebut dan membungkus dengan plastik agar terlihat elegan, sederhana juga praktis.

Informan ibu Uswa 45 tahun, mengatakan Semar Mendem memiliki relasi budaya khas Yogyakarta namun seiring berkembangnya waktu kue ini tersebar melalui perkawinan budaya antara masyarakat Jawa dengan Bugis di Kota Palu. Perkawinan membentuk kebudayaan baru dalam silang budaya yang terjadi. Hadirnya Semar Mendem di Kota Palu memberi gambaran kepada perempuan bahwa sejarah masa lampau tetap menjadi identitas Semar Mendem (Yogyakarta) yang memiliki daya jual tinggi di Kota Palu. Uswa juga mengatakan, “saya sangat menyukai kue tradisional ini sebagai kearifan lokal yang harus lestarikan.” Mengingat belajar dari sejarah Semar seorang tokoh pewayangan Jawa yang identik dengan watak manusia cerita Mahabharata maupun Ramayana.

Menurut narasumber Murni, Semar Mendem merupakan menu kue tradisional favorit keluarga ibu Murni beliau yang berasal dari Manado tetapi sudah lama berdomisili di Palu sangat menyukai kuliner ini karena berasal dari beras pulut (ketan) dengan ikan suwir yang pedas membuat kue ini digemari oleh keluarga kami. Hampir setiap hari Semar Mendem ini selalu disajikan dimeja makan sebagai hidangan yang lezat dan enak bagi keluarga kami.

Jajanan kuliner Semar Mendem merupakan sejarah masa lampau yang dipengaruhi oleh masakan Eropa. Pipit Anggraeni 2015, mengatakan bahwa kontak budaya bangsa Eropa dan bumi putera di Hindia Belanda sebagai sebuah perpaduan baru dikenal dengan kebudayaan Indis tak lepas dari pengaruh para perempuan yang tinggal di Hindia Belanda, baik perempuan Eropa maupun bumi putera. Agustini Mellayani, dkk (2020) Semar Mendem sering dijadikan kritik dan kebenaran sebagai masukan kepada pemimpin yang berkuasa. Tujuannya untuk mengingatkan agar tidak mabuk antara harta dan kekuasaan. Pengaruh kebudayaan Indis menjadi tanda bahwa simbol perempuan mampu memotivasi para perempuan untuk memanfaatkan dapur sebagai pendapatan (ekonomi) masyarakat dalam membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat sekitar. Karena dapur dan masakan tak dapat dipisahkan dari kehidupan manusia. Kebutuhan manusia dalam bertahan hidup membutuhkan makanan sebagai asupan gizi untuk keberlangsungan hidupnya.

Informan Wulan (30 tahun) mengatakan bahwa watak Semar Mendem memberikan pemahaman bagi generasi muda agar terus mengembangkan usaha kuliner sebagai jajanan tradisional yang tetap lestari dan menjaga eksistensi diri dalam proses pengelolaan, pengembangan, dan pemasaran terkait Semar Mendem yang cita rasanya manis, asin balutan kulit tipis yang renyah. Kuliner Semar Mendem memiliki daya pikat yang tinggi dari model dan teknik pembuatan kue tersebut. Kemudian Narasumber Sri, sejak tahun 2017 Semar Mendem menjadi primadona di Kota Palu karena cita rasanya yang dapat diterima masyarakat. "Saya mempertahankan resep masakan keluarga dengan fokus membuat kuliner ini dan terus belajar menggali potensi diri, mengembangkan bakat, penyajian, demi masa depan dan tuntunan ekonomi, meningkatkan ekonomi, membantu keluarga, berinovasi, modifikasi untuk menciptakan sejarah hidup didunia kuliner dan mempertahankan budaya lokal sebagai kearifan kuliner Semar Mendem tetap lestari di Kota Palu."

Terakhir, dari beberapa narasumber seharusnya perempuan diberi ruang dalam mengeksklore diri, karena memiliki keahlian memasak. Masakan adalah ciri khas dari seorang ibu mengembangkan potensi diri didunia kuliner untuk membantu memenuhi kebutuhan keluarga. Semar Mendem menjadi identitas perempuan dalam menggali watak manusia dan melestarikan Semar Mendem dalam strategi pemasaran

menggunakan bahan, bentuk, warna sehingga menarik konsumen untuk menikmati jajanan Semar Mendem. Strategi pemasaran jajan ini dilakukan dengan cara dipasarkan lewat komunikasi produk, harga, tempat dan promosi kepada konsumen. Untuk meningkatkan lagi kualitas yang ada, maka perlu adanya langkah pengembangan potensi Semar Mendem di Kota Palu dengan inovasi, penyajian, teknik pembuatan, bumbu dan resep yang digariskan secara turun temurun dari generasi ke generasi. Sehingga jajanan tradisional yang kaya akan filosofis hidup ini dapat tetap eksis ditengah gempuran makanan-makanan modern. Sehingga kemampuan Perempuan tidak hanya pada sebatas keahlian dapur saja tapi juga menjadi agen perubahan dan pelestari kebudayaan.

SIMPULAN

Dari hasil penelitian yang dilakukan ditemukan usaha kuliner berkaitan dengan beras ketan di Sulawesi Tengah sudah ada sejak tahun 1930an. Sedangkan, usaha kuliner Semar Mendem diperkenalkan di Sulawesi Tengah pada tahun 2017 melalui silang budaya. Sejak tahun 2017 akhir sampai 2018 awal jajanan Semar Mendem sudah menjadi kegemaran masyarakat Palu. Pada tahun 2019-2023 permintaan jajanan Semar Mendem mengalami peningkatan. Awalnya usaha kuliner yang ada untuk memproduksi jajanan ini berasal dari 7 buah outlet kemudian merambah menjadi 30 outlet. Sehingga peluang bisnis kue Semar Mendem Kota Palu sangat bagus. Hal tersebut tidak terlepas dari peranan Perempuan. Perempuan mampu mengubah hidup dengan berperan dalam dunia kuliner. Dengan mengembangkan pengetahuannya untuk berinovasi dan memodifikasi cita rasa Semar Mendem agar diterima oleh masyarakat Kota Palu. Perempuan Kota Palu menjadikan masakan sebagai identitas diri dalam berkarir dan mempertahankan sejarah keluarga terkait warisan leluhur terhadap menu masakan. Sebab bagi perempuan kota Palu memasak adalah bagian dari seni. Seni kehidupan yang mampu mempertahankan harkat dan martabat keluarga. Sebab bumbu masakan dan bahan masakan yang diwariskan keluarga menjadikan perempuan mengenal dunia kuliner. Latar belakang Perempuan Kota Palu memilih menjadi penjual makanan salah satunya adalah tuntunan hidup untuk bertahan dan mengembangkan diri dalam memenuhi kebutuhan hidupnya. Sehingga usaha perempuan Kota Palu dalam meningkatkan taraf hidupnya mampu mempengaruhi kesejahteraan keluarganya.

Transformasi budaya kuliner berubah sesuai waktu dan tempat. Diakronik dan sinkronik, *lalampa* di toboli dibuat dengan cara di bakar, sedangkan Semar Mendem dibuat dengan cara didadar dengan balutan tepung dan telur. Sejarah kuliner berkaitan dengan sejarah sosial dari segi mengangkat harkat martabat keluarga perempuan kota Palu, kekuasaan dalam segi pengetahuan "ratu dapur". Sejarah lokal

mengangkat kuliner daerah sebagai identitas perempuan Palu terhadap kearifan lokal menjadi warisan budaya kuliner Semar Mendem Kota Palu. Kuliner lokal yang bernilai ekonomis serta cita rasa yang dimilikinya menjadikan kudapan ini sangat enak, lezat dan gurih, menjadi keunikan dalam meneliti Sejarah kuliner. Sehingga kajian ini menarik bagi pengembangan kuliner di Indonesia.

Strategi pemasaran kuliner Semar Mendem di Kota Palu ada empat yakni produk, promosi harga dan tempat. Produk dan promosi adalah cara mempermudah dalam memasarkan kuliner Semar Mendem. Hal tersebut terbukti dari produk yang dibuat dengan teknik sederhana, cita rasa, kemasan, pembuatan, produk yang ditawarkan sesuai dengan kebutuhan konsumen. Selain itu, faktor harga dan tempat berpengaruh terhadap strategi pemasaran kuliner Semar Mendem di Kota Palu. Sejarah dan budaya merekam dan menginterpretasikan peristiwa yang terjadi dimasa lalu berkaitan dengan manusia baik itu seni, sosial, budaya dan politik sebuah daerah maupun kelompok. *Relasi dan budaya*, Relasi bagian terpenting dalam menjalankan usaha, relasi adalah hubungan antara dua pihak untuk mencapai tujuan. Relasi kuasa saling terjalin melalau produksi, kekerabatan, keluarga dan peran, serta wacana dan pengetahuan. Semar Mendem kini bertahan di Kota Palu sebagai sebuah budaya (bernilai). Budaya yang terkandung dalam Semar Mendem sendiri menggambarkan agar para Raja tidak mabuk dengan kekuasaan, harta, tahta, kuasa, pemimpin harus mengutamakan kepentingan rakyat seperti cerita Ramayana (Rama dan Sinta), Mahabharata. Budaya dan kuliner tak dapat dipisahkan sebagaimana dua sisi mata uang menceritakan kejadian masa lalu, membentuk budaya kuliner.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustini Mellayani, dkk, 2020. *Potensi Kuliner tradisional khas Keraton Surakarta Solo, Jawa Tengah*. Jurnal sains terapan Pariwisata, Vol 5 no 3 PP 302-312. <https://journal.polteksahid.ac.id>
- Andika, dkk. 2020, *Modernisasi beragama dan kearifan lokal : Menumbuhkan Jiwa Modernisasi Beragama melalui Nilai Modernisasi dalam seloko Adat Jambi*. Jurnal Harmoni, Kementerian Agama Republik Indonesia.
- Anindita Ayu, dkk, 2021. *Dasar Penamaan Kue Jajanan Pasar di pasar lempuyangan Yogyakarta*. Jurnal Ilmiah Kebudayaan Sintesis Volume 15 nomor 1 Maret 2021,hal 1-16.
- Arsanti Lestari, dkk, 2018. *Kandungan Zat Gizi Makanan Khas Yogyakarta*. Yogyakarta : UGM Press.

- Astutik, 2021. *Relasi kuasa Perempuan dalam film Hidden Figures (kajian Michel Foucault)*. Skripsi Thesis, UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta. Institutional Repository. <https://digilib.uin-suka.ac.id/id/eprint/42745/>
- Desi Wibawati, dkk. 2021. *Upaya Indonesia dalam Mempromosikan Wisata kuliner sebagai Wasrisan Budaya dunia*. Volume 5, nomor 1, Januari 2021 Journal of Tourism and Creativity P-ISSN : 2549-483x.DOI:<https://doi.org/10.19184/jtc.v5i1.21108>
- Dewi Miftakhur Roifah, 2018. *Perempuan dalam bisnis Media Massa (Studi Pada Perempuan di Televisi Swasta Lokal Surabaya dalam Perspektif Gender)*. Departemen Sosiologi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Airlangga Surabaya. <http://journal.unair.ac.id/download-fullpapers-kmmts513ece5927full.pdf>
- Fadly Rahman, 2011. *Rijattafel : Budaya kuliner di Indonesia masa kolonial 1870-1942*. Jakarta : Kompas
- Fadly Rahman, 2018. *Kuliner sebagai Identitas Keindonesiaan*. Jurnal Sejarah. Vol 2(1), 2018:43-63 <http://jurnalsejarah.org/index.php/js/article/view/50>
- Foucault, Michel. 2017. *Seks dan Kekuasaan*. Diterjemahkan oleh Rudi Santosa: Yogyakarta : Narasi
- I Wayan Suteja, dkk. 2020. *Peran Perempuan dalam mengangkat citra kuliner Lokal di Kawasan Wisata Narmada* . Vol.9 no 1 Juni 2020 Jurnal Hospitality. <https://stp-mataram.e-journal.id/JIH/article/view/27/23>
- Imam Wahyudi, 2022. *Perempuan dan Lalampa: Perkembangan kehidupan sosial ekonomi penjual lalampa di Toboli*. Manaqib : Vol 1 no 1 Desember 2022 hal 105
- Juwita Sari Rizky Mellenia Dewi, dkk, 2022. *Motivasi, persepsi, dan perilaku Pasca Konsumsi wisatawan Domestik Terhadap kuliner sate klatak di Imogiri Timur Yogyakarta*. Gadjah Mada Journal of Humanities, Vol. 6. No. 2, 2022 [https://doi.org/10.22146/sasdaya.v6\(2\).150-166](https://doi.org/10.22146/sasdaya.v6(2).150-166)
- Khairil Hamdi, dkk , 2019. *Perkembangan Usaha Kuliner Home Industri sebagai peluang Kaum perempuan menuju Industri Kreatif*. Dinasmu, Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Vol, 3 Special Issue Juni 2019,hal. 110-116 hal <https://stp-mataram.e-journal.id/JIH/article/view/27>
- Kloter, dkk. 2012, *Manajemen Pemasaran edisi 12*. Jakarta : Erlangga.
- Koentjaraningrat, 1993. *Kebudayaan, Mentalitas dan Pembangunan*. Jakarta :Gramedia Pustaka Utama
- Kuntowijoyo, 2005. *Pengantar Ilmu Sejarah*. Yogyakarta : Bentang

