

## **KAJIAN GASTRONOMI MIE CELOR SEBAGAI MAKANAN KHAS PALEMBANG**

Clara Augustin Chang<sup>1</sup>, Yudhiet Fajar Dewantara<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup> Program Studi Hospitality dan Pariwisata, Fakultas Ilmu Sosial Dan Humaniora,  
Universitas Bunda Mulia

Alamat e-mail: [claraagustin2003@gmail.com](mailto:claraagustin2003@gmail.com)<sup>1</sup>

### **ABSTRACT**

*Mie celor is a traditional dish from Palembang that not only offers a distinctive taste but also represents the cultural values, history, and local identity of its community. In the context of culinary tourism, mie celor holds great potential as a gastronomic attraction, yet it remains relatively unknown outside of Palembang. This study aims to examine mie celor through nine components of gastronomy: ingredients, cooking process, history, dining ethics, presentation, dining experience, tasting, nutritional content, and activities related to researching and studying food. This research employs a descriptive qualitative approach, with data collected through in-depth interviews involving nine informants based on the nona helix concept, as well as observation and documentation. Data analysis was conducted using NVivo software to map key themes and word frequency. The findings reveal that mie celor is a product of Malay and Chinese cultural acculturation, characterized by a distinctive broth made from coconut milk and shrimp stock. NVivo analysis showed that the words "mie" and "celor" were the most frequently mentioned, appearing 291 and 211 times respectively 4.17% and 3.02%. The study also found that efforts to preserve mie celor are not yet formalized. In conclusion, mie celor holds significant culinary, social, educational, and tourism value that should be further developed. Collaboration between the government, business actors, and educational institutions is recommended for the preservation and promotion of mie celor. This study is expected to enrich the field of gastronomy, particularly regarding underresearched traditional foods.*

*Keywords: mie celor, gastronomy, NVivo, Palembang.*

### **ABSTRAK**

Mie celor merupakan makanan tradisional khas Palembang yang tidak hanya memiliki cita rasa khas, tetapi juga merepresentasikan nilai-nilai budaya, sejarah, dan identitas lokal masyarakat. Dalam konteks pariwisata kuliner, mie celor memiliki potensi besar sebagai daya tarik gastronomi, namun masih kurang dikenal luas di luar Palembang. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji mie celor berdasarkan sembilan komponen gastronomi, yaitu: bahan baku, proses memasak, sejarah, etika makan, penyajian, pengalaman makan, mencicipi,

kandungan gizi, serta kegiatan meneliti dan mempelajari makanan. Metode yang digunakan adalah pendekatan kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data melalui wawancara mendalam terhadap sembilan informan berdasarkan konsep nona helix, serta observasi dan dokumentasi. Analisis data dilakukan dengan bantuan perangkat lunak NVivo untuk memetakan tema utama dan frekuensi kata yang muncul. Hasil penelitian menunjukkan bahwa mie celor merupakan hasil akulturasi budaya Melayu dan Tionghoa, dengan kuah santan dan kaldu udang sebagai ciri khas utama. Kata "mie" dan "celor" merupakan yang paling dominan dalam hasil analisis NVivo, masing-masing muncul sebanyak 291 dan 211 kali dengan persentase 4,17% dan 3,02%. Penelitian juga mengungkap bahwa pelestarian mie celor belum dilakukan secara formal. Kesimpulannya, mie celor memiliki nilai kuliner, sosial, edukatif, dan pariwisata yang penting untuk dikembangkan. Disarankan kolaborasi antara pemerintah, pelaku usaha, dan institusi pendidikan dalam upaya pelestarian dan promosi mie celor serta penelitian selanjutnya tidak hanya berfokus pada satu objek kuliner. Penelitian ini diharapkan dapat memperkaya studi gastronomi, khususnya pada makanan khas yang belum banyak diteliti

Kata Kunci: mie celor, gastronomi, Nvivo, Palembang.

### **A. Pendahuluan**

UMKM *food and beverage* merupakan salah satu sektor yang memberikan kontribusi terbesar terhadap PDB industri dibandingkan dengan subsektor lainnya. Perkembangan bisnis kuliner di Indonesia ditandai dengan beranekaragamnya bisnis kuliner yang dapat di temukan di Indonesia yaitu warung, restoran, kafe, bar dan berbagai jenis bisnis kuliner.

Salah satu hidangan khas yang tersedia di rumah makan atau restoran di DKI Jakarta adalah mie celor yang merupakan makanan khas asal Palembang. Terdapat rumah makan yang menghadirkan mie celor khas Palembang sebanyak 13 restoran di wilayah DKI Jakarta. Rumah makan tersebut tersebar hampir di setiap wilayah. Mie celor merupakan hidangan mie tradisional

dari Kota Palembang, Sumatera Selatan, Indonesia. Dalam bahasa Melayu Palembang, istilah "celor" mengacu pada proses merendam atau merebus makanan sebentar dalam air panas. Hidangan ini terdiri dari mie tebal yang disajikan dalam kaldu gurih yang kaya yang terbuat dari santan dan kaldu udang, disertai dengan *topping* seperti telur rebus, tauge, dan daun bawang.

Gastronomi memiliki keterkaitan yang erat dengan sektor pariwisata, membuka peluang strategis serta memberikan kontribusi signifikan terhadap pembentukan karakteristik khas suatu destinasi. Membuat adanya pengalaman makan unik dan autentik hanya dapat dicapai di lingkungan di mana elemen lokal hadir. Menurut Turgarini (2018) dalam Pratiwi terdapat 9 (sembilan) aspek penting dalam gastronomi

yang mencakup berbagai aspek, lebih dari sekadar memasak atau menikmati makanan. Gastronomi tidak hanya mengacu pada bahan baku atau cara memasak, tetapi juga bagaimana sebuah hidangan dapat menggambarkan nilai-nilai tertentu, baik dari segi filosofi, tradisi, hingga etika sosial. Misalnya, dalam beberapa budaya, terdapat aturan etiket atau norma tertentu tentang bagaimana makanan disiapkan, disajikan, atau dinikmati. Dalam (Marina Laskarin Azic et al., 2024) menurut (T.Zhang et al., 2019) tren ini sejalan dengan meningkatnya permintaan akan pengalaman yang autentik, karena makanan sangat erat kaitannya dengan tradisi budaya lokal. Fenomena ini menunjukkan bagaimana makanan bukan hanya soal rasa, tapi juga tentang pengalaman budaya yang menghubungkan orang dengan tempat dan sejarah tertentu. Pentingnya pengetahuan gizi dalam gastronomi juga sangat relevan, karena saat ini banyak orang semakin memperhatikan dampak kesehatan dari apa yang mereka makan. Dengan menggabungkan semua aspek ini, gastronomi memberikan pengalaman makan yang kaya, yang tidak hanya memuaskan perut tetapi juga merangsang pikiran dan emosi, serta memperkenalkan kita pada berbagai tradisi dan nilai-nilai yang mengitarinya (Pratiwi., 2021).

Usaha untuk mempertahankan cita rasa autentik, Rumah Makan Pempek Dulur menyajikan berbagai hidangan khas Sumatra Selatan,

termasuk pempek, tekwan, dan mie celor. Rumah Makan Pempek Dulur tidak hanya berfungsi sebagai tempat makan, tetapi juga sebagai representasi budaya kuliner Palembang bagi masyarakat Jakarta yang ingin merasakan hidangan tradisional tanpa harus pergi ke daerah asalnya. Rumah makan ini berkomitmen untuk mempertahankan cita rasa yang autentik, oleh karena itu, dengan menggunakan bahan baku yang berkualitas dan bahan baku utama dari mie celor yaitu mi dikirim secara langsung dari Kota Palembang sehingga sesuai dengan cita rasa mie celor yang ada di Palembang. Namun dengan komitmen mempertahankan cita rasa terdapat keterbatasan bahan baku mi. Meskipun mempertahankan citra rasa asli, Rumah Makan Pempek Dulur melakukan beberapa adaptasi dan inovasi untuk menyesuaikan mie celor dengan selera masyarakat Jakarta berdasarkan masukan para pelanggan.

## **B. Metode Penelitian**

Subjek penelitian terdiri dari individu, kelompok, organisasi atau Lokasi yang berhubungan dengan topik penelitian. Dalam penelitian ini terdapat objek penelitian, yaitu mengidentifikasi peran komponen gastronomi pada Mie celor. Metode yang digunakan adalah pendekatan kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data melalui wawancara mendalam terhadap sembilan informan berdasarkan konsep nona helix, serta observasi dan dokumentasi. Analisis data

dilakukan dengan bantuan perangkat lunak NVivo untuk memetakan tema utama dan frekuensi kata yang muncul. Namun perlu diketahui bahwa pendekatan kualitatif tidak ada sampel karena tidak memiliki populasi, tetapi memiliki informan sebagai sumber data pengamatan yang mendalam.

### C. Hasil Penelitian dan Pembahasan

#### Hasil

**Tabel 1. Biodata Informan Dalam Penelitian**

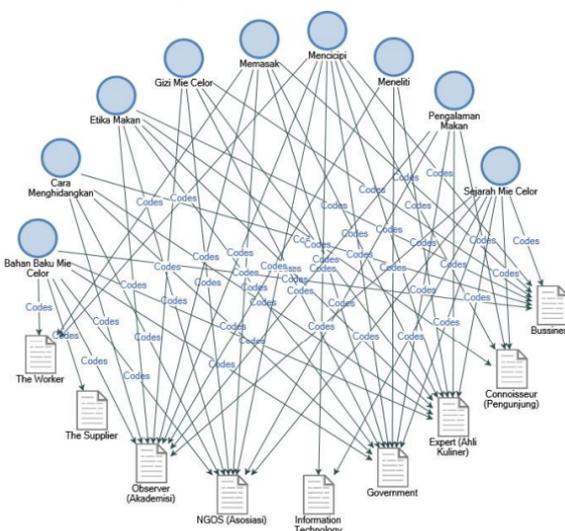
No.	Partisipan	Nama	Jabatan
1.	Bussiness	Ibu Fify	Pelaku Usaha
2.	The Worker	Pak Edwin	Karyawan
3.	Connoisseur	Pak Felix	Pengunjung
4.	The Supplier	Pak Sam	Suplier
5.	Information Technology	Ibu Mira	Karyawan
6.	Expert	<i>Chef</i> Caesar	Ahli Kuliner
7.	Observer	Prof Dr Murdijati Gardjito	Akademisi
8.	NGOS	Pak Taufik	Asosiasi
9.	Government	Ibu Maulidia Wahyuni	Kepala Bidang Ekonomi Kreatif Palembang

Sumber: Hasil Olah Data Penulis, 2025

Mie celor memiliki peran yang sangat penting dalam menjaga dan melestarikan kekayaan budaya kuliner khas Palembang yang telah diwariskan secara turun-temurun. Sebagai salah satu makanan tradisional yang ikonik, mie celor tidak hanya sekadar hidangan biasa, melainkan juga mencerminkan

sejarah, nilai sosial, dan identitas budaya masyarakat Palembang. Gastronomi mie celor meliputi pemahaman mendalam mengenai bahan baku asli yang digunakan, seperti mie kuning, kaldu udang, santan, dan bumbu khas yang diracik secara tradisional, serta teknik memasak yang spesifik agar cita rasanya tetap autentik dan konsisten. Selain itu, gastronomi juga mencakup tata cara penyajian yang menggugah selera dan menjaga estetika makanan. Oleh karena itu, pemahaman dan pelestarian gastronomi mie celor tidak hanya penting dari sisi kuliner, tetapi juga dari perspektif sosial, budaya, dan ekonomi.

**Gambar 1. Hasil Pemetaan Analisis Gastronomi Mie Celor Menggunakan Nvivo**



Sumber: Hasil Olah Data Penulis, 2025

Berdasarkan Gambar 1 diketahui bahwa adanya hubungan antara berbagai kategori informan (yang ditandai dengan ikon dokumen di bagian atas) dan beragam aspek penting dalam kajian gastronomi mie celor (ditandai dengan lingkaran biru

di bagian bawah). Informan yang terlibat dalam penelitian ini meliputi pelaku usaha (Business), pemerintah (Government) ahli kuliner (Expert), pengunjung atau penikmat kuliner (Connoisseur), akademisi (Observer), asosiasi profesional (NGO/Asosiasi), tenaga kerja (Worker), pihak penyedia teknologi informasi (Information Technology), serta pemasok bahan baku (The Supplier).

**Tabel 2. Hasil Coding Analisis  
 Gastronomi Mie Celor  
 Menggunakan Nvivo**

Word	Length	Count	Weighted Percentage (%)
Mie	3	291	4,17%
Celor	5	211	3,02%
Udang	5	91	1,30%
Palembang	9	64	0,92%
Telur	5	60	0,86%
Bawang	6	56	0,80%
Makan	5	48	0,69%
Santan	6	48	0,69%
Kaldu	5	46	0,66%
Kuah	4	33	0,47%
Tauge	5	28	0,40%
Bumbu	5	24	0,34%
Rebus	5	23	0,33%
Membuat	7	17	0,24%
Penyajian	9	16	0,23%
Autentik	8	14	0,20%
Gurih	5	14	0,20%
Mencicipi	9	13	0,19%
Budaya	6	12	0,17%
Pengalaman	10	8	0,11%
Program	7	7	0,10%
Karbohidrat	11	7	0,10%
Protein	7	7	0,10%

Sumber: Hasil Olah Data Penulis, 2025

Berdasarkan data diatas terdapat frekuensi kata yang muncul dari pengolahan data Nvivo dalam konteks kajian gastronomi mie celor

sebagai makanan khas Palembang, yaitu:

1. Kata mie, udang, telur, bawang, santan, kaldu, tauge dan bumbu mencerminkan bahwa seluruh kata tersebut merupakan komponen utama dalam pembuatan mie celor. Hal ini diperkuat oleh hasil wawancara, informan menyebutkan bahwa mie telur sebagai bahan yang tidak dapat dipisahkan dari sajian kuliner ini. Selain mie, bahan lain seperti udang dan telur juga sering disebut karena perannya dalam menambah kandungan protein sekaligus memperkaya rasa. Santan dan kaldu udang menjadi dasar kuah kental yang gurih menjadi ciri khas mie celor. Sementara bawang, tauge, serta bumbu rempah digunakan untuk menambah aroma, tekstur, dan cita rasa.
2. Kata “Celor”, “Palembang” dan “Budaya” menunjukkan bahwa memiliki unsur penting yang tidak hanya membentuk nama dari sajian “Mie celor,” tetapi juga mencerminkan aspek historis dan budaya dari kuliner khas Palembang tersebut. Hal ini diperkuat oleh hasil wawancara, informan menyebutkan bahwa kata “Celor” sendiri berasal dari bahasa Palembang yang berarti disiram air panas atau dicelup sebentar ke dalam air mendidih dan merujuk pada teknik memasak mie serta tauge yang digunakan dalam proses penyajiannya. Sedangkan kata “Palembang” dikenal sebagai daerah asal mie celor dan kata

- “Budaya” mempertegas bahwa mie celor merupakan representasi dari proses akulturasi budaya, terdapat unsur akulturasi antara budaya Tionghoa (Tiongkok) dan Melayu dalam mie celor.
3. Kata “Makan” menggambarkan aspek tata cara dalam mengonsumsi mie celor. Hal ini diperkuat oleh hasil wawancara, sebagian besar informan menyampaikan bahwa secara umum tidak terdapat aturan makan yang khusus dan mengikat dalam menikmati mie celor. Hidangan ini dapat disantap menggunakan sendok dan garpu, atau bahkan sumpit. Meski demikian, Dinas Pariwisata Kota Palembang tetap berupaya menjaga nilai-nilai tradisi dalam penyajian mie celor, salah satunya melalui konsep “Buluh sebatang”. Konsep ini merupakan cara makan tradisional masyarakat Palembang yang mirip dengan liwetan, tetapi disajikan secara lebih rapi dan terpisah di atas piring masing-masing, sehingga makanan tidak tercampur.
  4. Kata “Kuah”, “Autentik”, “Gurih” dan kata “mencicipi” merupakan cita rasa dalam mie celor. Hal ini diperkuat oleh hasil wawancara, informan menjelaskan bahwa proses “Mencicipi” dilakukan untuk menilai kualitas rasa “Kuah” mie celor yang umumnya terbuat dari kaldu udang dan santan yang memberikan cita rasa “Gurih” dan khas sekaligus menjadi penanda “Keautentikan” mie celor sebagai kuliner khas Palembang.
  5. Kata “Rebus” dan “Membuat” merupakan proses perebusan dan pembuatan dalam tahapan memasak mie celor. Hal ini diperkuat oleh hasil wawancara, informan menjelaskan bahwa istilah “Rebus” memiliki makna yang sama dengan istilah “Celor” dalam konteks memasak mie celor dan tahapan “Membuat” mie celor diawali dengan pembuatan kaldu udang yang menjadi dasar kuah. Setelah kaldu siap, bahan utama seperti mie, taugé, telur, dan udang kemudian direbus secara terpisah sesuai dengan tingkat kematangan dan tekstur yang diinginkan sebelum disatukan dalam penyajian. Proses perebusan atau “Celor” ini menjadi ciri khas dalam teknik memasak mie celor.
  6. Kata “Penyajian” menggambarkan bahwa aspek penyajian memiliki peranan dalam memperkuat identitas mie celor. Hal ini diperkuat oleh hasil wawancara, informan menjelaskan bahwa tidak terdapat penyajian yang baku, secara umum mie celor disajikan dengan meletakkan mie yang telah direbus ke dalam mangkuk atau piring, kemudian ditambahkan taugé, udang, dan telur rebus. Setelah itu, kuah kental berbahan dasar santan dan kaldu udang disiramkan dalam keadaan panas. Hidangan kemudian dilengkapi dengan taburan kucai, daun bawang, bawang goreng, irisan jeruk nipis, dan sambal sesuai selera.

7. Kata “Pengalaman” mencerminkan persepsi responden terhadap cita rasa dan pengalaman saat menikmati mie celor. Hal ini diperkuat oleh hasil wawancara, informan menjelaskan adanya inovasi dalam penyajian mie celor berupa kemasan vakum yang mampu mempertahankan cita rasa asli mie celor. Namun demikian, seorang ahli kuliner menyatakan bahwa mie celor yang disajikan di luar daerah asalnya, khususnya di Jakarta, cenderung mengalami penyesuaian rasa sesuai dengan preferensi masyarakat, sehingga mengurangi tingkat keautentikannya. Pernyataan ini diperkuat oleh salah satu pengunjung rumah makan mie celor di Jakarta yang menyatakan bahwa rasa mie celor telah dimodifikasi agar lebih sesuai dengan selera konsumen setempat.
8. Kata “Program” merupakan cara untuk meneliti dan memperkenalkan mie celor kepada masyarakat. Hal ini diperkuat oleh hasil wawancara, informan menjelaskan bahwa belum ada program khusus yang membahas dan mengajarkan pembuatan mie celor, untuk menjadikan mie celor sebagai bagian dari program edukasi yang berkelanjutan, dibutuhkan dukungan lebih lanjut dari institusi pendidikan, komunitas kuliner, serta pemerintah agar generasi muda dapat mengenal, mempelajari, dan melestarikan kuliner khas Palembang.

9. Kata “Karbohidrat” dan kata “Protein” merupakan kandungan gizi dalam mie celor. Hal ini diperkuat oleh hasil wawancara, informan menjelaskan bahwa mie celor memiliki kandungan karbohidrat yang cukup tinggi, yang berasal dari bahan utama seperti mie telur dan tauge. Sementara itu, kandungan proteinnya berasal dari bahan hewani seperti udang, telur, dan ebi yang menjadi pelengkap dalam penyajian hidangan ini.

### **Pembahasan**

Berdasarkan analisis data yang diperoleh melalui wawancara dengan berbagai informan serta pengolahan data kualitatif menggunakan NVivo, ditemukan bahwa mie celor sebagai kuliner khas Palembang memiliki karakteristik unik yang dapat dijelaskan melalui sembilan komponen gastronomi menurut Turgarini (2018). Analisis ini mencakup berbagai aspek, antara lain bahan baku, teknik memasak, proses mencicipi cita rasa, penyajian, mempelajari, pengalaman makan, pengetahuan gizi, etika makan, serta nilai historis dan budaya (Pratiwi, 2021) dengan didukung dari wawancara dengan berbagai informan, termasuk perwakilan Dinas Pariwisata, akademisi, asosiasi kuliner, ahli kuliner, pemilik usaha, pemasok bahan baku, karyawan rumah makan, tenaga teknologi informasi di rumah makan, serta pengunjung (Hardyanti & Faidatun, 2022).

### 1. Bahan Baku

Bahan baku merupakan komponen utama yang membentuk rasa, tampilan, dan karakteristik khas mie celor. Berdasarkan hasil wawancara dan analisis frekuensi kata dalam Nvivo bahan-bahan utama seperti mie telur, udang, santan, tauge, telur rebus, serta bumbu dan rempah lokal muncul secara dominan. Mie telur memberikan tekstur kenyal, sedangkan kuah kental terbuat dari santan dan kaldu kepala udang memberikan cita rasa gurih yang khas. Bahan baku dalam pembuatan mie celor yaitu mie telur, udang, santan, tauge, telur rebus, bawang merah dan bawang putih, kemiri, ketumbar, cabe merah, tepung, bawang goreng, daun bawang, kucai, dan jeruk nipis.

### 2. Tahapan Memasak

Berdasarkan wawancara dengan informan dan didukung dari hasil *coding* dalam NVivo, ditemukan bahwa metode memasak mie celor diwariskan secara turun-temurun. Proses dalam memasak mie celor disebut "Celor", yaitu proses penyiraman atau pencelupan mie dan tauge ke dalam air panas mendidih dalam waktu singkat. Proses pengolahannya cukup kompleks dengan menggunakan peralatan dapur yang sederhana seperti panci dan wajan. Proses dimulai dengan kaldu udang diperoleh melalui perebusan kulit dan kepala udang bersama bawang putih dan jahe, kemudian disaring untuk menghasilkan kaldu yang gurih. Bumbu halus ditumis hingga harum

dan dicampurkan ke dalam kaldu, kemudian ditambahkan garam, merica, dan penyedap rasa, serta larutan tepung sebagai bahan pengental kuah. Udag dan telur direbus hingga matang, sedangkan mie dan tauge hanya dicelupkan sebentar dalam air panas.

### 3. Mencicipi

Wisata kuliner merupakan suatu aktivitas wisatawan untuk mencari makanan dan minuman yang unik dan mengesankan. Dengan kata lain bahwa wisata kuliner bukan semata-mata keinginan untuk mencicipi nikmatnya makanan, tetapi yang lebih penting adalah keunikan dan kenangan yang ditimbulkan setelah menikmati makanan tersebut (Dewantara, 2021). Berdasarkan hasil wawancara dengan informan, mereka menjelaskan bahwa kuah merupakan bagian yang paling sering diuji rasa karena menjadi komponen utama yang menentukan karakter rasa mie celor. Kuah tersebut merupakan perpaduan rasa gurih yang khas dari santan dan kaldu udang. Melalui pencicipan secara berkala dan teliti, rasa kuah dapat dijaga agar tetap konsisten meskipun terdapat variasi resep antar pembuat.

### 4. Penyajian

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan dan analisis hasil NVivo, diketahui bahwa penyajian mie celor dilakukan dengan urutan yang teratur dan rapi. Meskipun tidak ada aturan baku mengenai penyajian, pelaku usaha kuliner umumnya mengikuti pola penyusunan yang telah menjadi kebiasaan. Kebiasaan makan yang ada di masyarakat

biasanya dibentuk dari hasil hubungan sosial, budaya, ekonomi, dan tekanan ekologi kondisi setempat (Syaltut et al., 2023). Proses penyajiannya dimulai dengan meletakkan mie terlebih dahulu di dalam piring atau mangkuk, lalu ditambahkan udang rebus dan telur rebus yang telah dipotong. Setelah itu, kuah panas yang terbuat dari campuran santan dan kaldu udang disiramkan ke atas mie dan pelengkap lainnya. Sebagai tahap akhir, ditambahkan taburan kucai, daun bawang, bawang goreng, sambal sesuai dengan selera konsumen dan jeruk nipis untuk memberikan rasa segar.

#### 5. Pengalaman Makan

Menikmati mie celor bukan hanya soal rasa, tetapi juga merupakan bagian dari pengalaman kuliner. Berdasarkan hasil wawancara dan analisis data menggunakan NVivo, ditemukan bahwa menikmati mie celor secara langsung di Kota Palembang memberikan sensasi tersendiri yang sulit tergantikan, terutama jika dibandingkan dengan mie celor yang dijual di luar daerah, seperti di Jakarta yang menurut informan cita rasanya tidak seotentik buatan asli Palembang. Informan menjelaskan bahwa suasana khas Palembang mulai dari lingkungan, cara penyajian, hingga penggunaan bahan dan teknik memasak tradisional menambah kenikmatan tersendiri yang memperkuat rasa dan pengalaman makan. Saat ini, beberapa pelaku usaha kuliner telah melakukan inovasi, seperti menggunakan

metode pengemasan vakum agar mie celor dapat dikirim ke luar kota dan dijadikan oleh-oleh.

#### 6. Pengetahuan Gizi

Mie celor memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi, sebagaimana disampaikan oleh informan dalam wawancara dan informasi ini juga diperkuat melalui hasil analisis data NVivo. Dalam satu porsi mie celor, diperkirakan mengandung sekitar 500 hingga 650 kalori yang berasal dari kombinasi mie telur, santan, udang, dan telur rebus. Kandungan karbohidrat-nya berkisar antara 50 hingga 65 gram yang diperoleh terutama dari mie telur dan taugé, menjadikannya sebagai sumber energi utama. Kandungan proteinnya cukup tinggi, yaitu sekitar 20 hingga 30 gram, yang bersumber dari udang, telur, dan ebi (udang kering). Sementara itu, total lemak dalam satu porsi Mie celor diperkirakan mencapai 25 hingga 35 gram, terutama berasal dari penggunaan santan dan telur. Dari sisi kolesterol, Mie celor mengandung sekitar 180 hingga 250 miligram per porsi, yang sebagian besar berasal dari telur dan udang. Selain itu, makanan ini juga mengandung serat sebesar 3 hingga 5 gram yang didapat dari taugé dan bumbu-bumbu rempah yang digunakan dalam kuah. Kandungan natrium atau garam dalam mie celor tergolong cukup tinggi, yaitu sekitar 800 hingga 1000 miligram yang berasal dari penggunaan kaldu udang, ebi, dan garam dalam proses memasak. Dengan demikian, meskipun mie celor merupakan makanan tradisional yang lezat dan

bergizi, konsumsinya tetap perlu diperhatikan, khususnya bagi individu dengan kondisi kesehatan tertentu.

#### 7. Etika Makan

Masyarakat Palembang memiliki nilai budaya tersendiri dalam menyantap makanan, termasuk dalam menikmati mie celor. Meskipun tidak terdapat aturan tertulis atau baku mengenai tata cara makan, terdapat etika dan norma sosial yang dijunjung tinggi dalam budaya makan masyarakat Palembang. Berdasarkan hasil wawancara dengan informan dan analisis data NVivo, diketahui adanya tradisi makan bersama yang dikenal dengan istilah "Buluh sebatang." Hal ini sejalan dengan temuan dalam penelitian (Djunaid & Sari, 2023), tradisi merupakan suatu bentuk kebiasaan atau adat yang diwariskan secara turun-temurun dari generasi ke generasi, yang masih dijalankan oleh masyarakat hingga saat ini. Mie celor tidak hanya berfungsi sebagai hidangan khas daerah, tetapi juga menjadi bagian dari identitas budaya yang merepresentasikan nilai-nilai luhur dalam kehidupan masyarakat Palembang.

#### 8. Sejarah

Mie celor bukan sekadar makanan tradisional, melainkan telah menjadi bagian dari sejarah dan identitas kultural masyarakat Palembang. Berdasarkan hasil wawancara dengan informan dan analisis data NVivo, diketahui bahwa mie celor merupakan hasil dari proses akulturasi budaya antara etnis Tionghoa dan Melayu yang telah berlangsung sejak lama. Hal ini

sejalan dengan temuan dalam penelitian (Rosanto & Kallista, 2023). Makanan juga bisa dilihat sebagai bentuk dari percampuran lebih dari satu budaya. Makanan tradisional adalah makanan dan minuman yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat tertentu. Kemudian, istilah "Celor" sendiri berasal dari bahasa Palembang yang berarti dicelup-celupkan sebentar, merujuk pada teknik memasak mie dan tauge yang direbus secara singkat dalam air mendidih. Hidangan ini kerap disajikan dalam acara-acara resmi seperti festival kuliner, pernikahan adat, hingga kegiatan pariwisata daerah sebagai representasi dari kekayaan kuliner dan identitas khas Kota Palembang. Dengan demikian, mie celor bukan hanya mencerminkan cita rasa khas Palembang, tetapi juga menjadi bagian penting dari cara masyarakat mengekspresikan nilai sejarah, budaya terhadap identitas daerahnya.

#### 9. Meneliti dan Mempelajari

Makanan tradisional merupakan warisan dari turun temurun dan memiliki histori dari setiap generasi untuk mampu mempelajari resep (Ngurah et al., 2023). Pelestarian mie celor sebagai warisan kuliner khas Palembang hingga saat ini masih belum dilakukan secara formal. Berdasarkan hasil wawancara dan analisis data dalam NVivo, diketahui bahwa pengetahuan mengenai mie celor belum sepenuhnya diwariskan secara lisan dalam komunitas dan belum terdapat program edukatif yang terstruktur. Hal ini menjadi penting dilakukan karena peran

generasi muda terutama putra-putri DKI Jakarta sangat dibutuhkan pengembangan dan peningkatan sektor pariwisata di daerahnya khususnya destinasi budaya Tionghoa (Iskandar, 2022). Oleh karena itu, diperlukan kolaborasi antara lembaga pendidikan serta pelaku kuliner untuk merancang program pelestarian melalui jalur pendidikan formal maupun pelatihan keterampilan berbasis warisan budaya lokal. Meskipun demikian, Dinas Pariwisata telah memiliki rencana untuk memperkenalkan mie celor melalui program Perkumpulan Penyelenggara Jasa Boga Indonesia (PPJI). Edukasi yang diberikan dapat mencakup asal usul, cara pembuatan, serta bahan-bahan yang digunakan dalam mie celor. Upaya ini penting agar nilai-nilai budaya yang terkandung dalam kuliner ini dapat terus diwariskan dan dikenali oleh generasi muda sebagai bagian dari identitas budaya lokal.

#### **D. Kesimpulan dan Saran**

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan melalui pendekatan kualitatif, wawancara mendalam dengan berbagai informan, serta analisis data menggunakan perangkat lunak NVivo, diperoleh beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Mie celor merupakan warisan kuliner khas Palembang yang memiliki nilai budaya, historis, dan sosial yang penting. Hal ini didukung oleh tingginya frekuensi kemunculan kata "Mie" sebanyak 291 kali dengan persentase

4,17%, "Celor" sebanyak 211 kali dengan persentase 3,02%, dan "Palembang" sebanyak 64 kali dengan persentase 0,92% dalam hasil analisis Nvivo yang menunjukkan keterkaitan yang kuat antara makanan ini dengan identitas daerah dan proses akulturasi antara budaya Melayu dan Tionghoa.

2. Bahan utama mie celor seperti mie telur, udang, santan, tauge, telur rebus, serta berbagai bumbu dan rempah lokal, merupakan komponen pokok dalam pembentukan cita rasa dan tekstur khas. Hal ini tercermin dari tingginya frekuensi kata dalam data hasil analisis. Maka dari itu, pemilihan bahan segar dan berkualitas menjadi prinsip utama dalam menjaga autentisitas rasa.
3. Tahapan pembuatan mie celor meliputi pembuatan kaldu udang, penumisan bumbu, pencampuran dengan santan, dan pencelupan mie serta tauge dalam air panas "Celor".
4. Etika dalam menikmati mie celor mencerminkan nilai-nilai kesopanan dan kebersamaan masyarakat Palembang. Meskipun tidak terdapat aturan tertulis, konsep makan bersama seperti "Buluh Sebatang" menjadi praktik budaya yang masih dipertahankan. Kata "Makan" 48 sebanyak kali dengan persentase 0,69% menjadi indikator penting dalam narasi informan mengenai kebiasaan konsumsi mie celor.
5. Penyajian mie celor dilakukan secara berurutan dan estetik,

dimulai dari peletakan mie, penambahan udang dan telur rebus, penyiraman kuah, hingga pemberian taburan pelengkap. Kemunculan kata “Penyajian” sebanyak 16 kali dengan persentase 0,23% menunjukkan bahwa tata saji dianggap sebagai bagian penting dalam memperkuat pengalaman kuliner dan visualisasi sajian.

6. Pengalaman makan mie celor memberikan kesan sensorik dan emosional yang khas. Menikmati mie celor di Palembang memberikan pengalaman yang lebih autentik dibandingkan dengan sajian yang telah dimodifikasi di luar daerah asalnya. Hal ini tercermin dalam frekuensi kemunculan kata “Pengalaman” sebanyak 8 kali dengan persentase 0,11% dan pernyataan informan mengenai pentingnya suasana lokal dalam memengaruhi persepsi rasa.
7. Kegiatan mencicipi terutama pada bagian kuah menjadi tahap penting dalam menjamin kualitas dan keautentikan rasa mie celor. Informan menekankan bahwa kuah harus memiliki cita rasa gurih dan konsisten. Hal ini didukung oleh kemunculan kata “Mencicipi” sebanyak 13 kali dengan persentase 0,13%, serta “Kuah” sebanyak 33 kali dengan persentase 0,47%, “Gurih” dan “Autentik” sebanyak 14 kali dengan persentase 0,20%.
8. Kandungan gizi mie celor cukup tinggi, dengan estimasi 500–650 kalori per porsi. Karbohidrat

berasal dari mie dan tauge, sedangkan protein diperoleh dari udang, telur, dan ebi. Kata “Karbohidrat” dan “Protein” masing-masing muncul sebanyak 7 kali dengan persentase 0,10% dan menjadi topik penting dalam pembahasan nilai nutrisi. Maka dari itu, informasi ini penting sebagai pertimbangan dalam aspek gizi dan kesehatan.

9. Mempelajari dan upaya pelestarian mie celor belum berjalan secara formal dan terstruktur. Frekuensi kemunculan kata “Program” yang rendah 7 kali dengan persentase 0,10% menunjukkan keterbatasan dalam bentuk dukungan pendidikan dan pelatihan. Pengetahuan mengenai mie celor masih terbatas dan belum terintegrasi dalam sistem pendidikan. Oleh karena itu, penelitian ini menjadi dasar penting untuk pengembangan program edukatif dan pelatihan berbasis budaya lokal yang sejalan dengan rencana Dinas Pariwisata Kota Palembang melalui Perkumpulan Penyelenggara Jasa Boga Indonesia (PPJI).

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis yang telah dilakukan maka disarankan adanya kolaborasi antara pemerintah, pelaku usaha, dan institusi pendidikan dalam upaya pelestarian dan promosi mie celor serta penelitian selanjutnya tidak hanya berfokus pada satu objek kuliner. Penelitian ini diharapkan dapat memperkaya studi gastronomi, khususnya pada makanan khas yang belum banyak diteliti.

**E. Daftar Pustaka**

- Dewantara, Y. F. (2021). Analisa Potensi Wisata Kuliner Khas Betawi Dalam Pengembangan Pariwisata Di Kota Dki Jakrta. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, 6(1), 20–28. [journal.polteksahid.ac.id](http://journal.polteksahid.ac.id)
- Djunaid, I. S., & Sari, Y. (2023). Komodifikasi Ondel-Ondel Sebagai Tradisi Budaya Betawidi Kemayoran Jakarta Pusat. *JurnalPesonaHospitality*, 16(1), 1–13.
- Hardyanti, H., & Faidatun, N. (2022). Makanan Tradisional Mangut Beong sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi di Kabupaten Magelang Jawa Tengah. *Destinesia: Jurnal Hospitaliti Dan Pariwisata*, 4(1), 20–32. <https://doi.org/10.31334/jd.v4i1.2551>
- Iskandar, H. (2022). Peran Koko Cici Jakarta Dalam Promosi Destinasi Budaya Tionghoa Studi Kasus Petak 9 Jakarta. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 5(2), 144–151. <https://doi.org/10.23887/jmpp.v5i2.50015>
- Marina Laskarin Azic, Dora Rasan, & Kresimir Mikinac. (2024). *Gastronomy Tourism Experiences: A Review and Future Research Agenda*. 195–210.
- Ngurah, I., Suprastayasa, A., Rumadana, I. M., & Sabudi, I. N. S. (2023). *Rekonstruksi Kuliner Lokal untuk Memperkuat Branding Makanan Tradisional Labuan Bajo*. 11(1), 56–66. <https://doi.org/10.52352/jgi.v12i1.1361>
- Pratiwi, I. (2021). Estetika Gastronomi Nusantara Dalam Media Digital. *Jurnal Budaya Nusantara*, 4(2), 248–257. <https://doi.org/10.36456/jbn.vol4.no2.3628>
- Rosanto, S., & Kallista, K. (2023). Strategi Promosi Makanan Tradisional Choi Pan Marga Tjhia Sebagai Kuliner Wajib Wisatawan Kota Singkawang. *JURNAL HOSPITALITI DAN PARIWISATA*, 6(2), 11–17. <https://doi.org/10.35729/jhp.v6i2.127>
- Syaltut, M. S. A., Nurbaeti, N., & Gunawijaya, J. (2023). Budaya Pangan Masyarakat Badui Berbasis Kearifan Lokal (Study Budaya Pangan Badui Luar). *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 11(1), 14–22. <https://doi.org/10.52352/jgi.v11i1.98>