

## **Pengembangan Buku Kuliner Khas Banyuasin sebagai Sumber Referensi Wisata Kuliner**

**Dwi Sepia Chairunisa<sup>1</sup>, Alditia Detmuliati<sup>2</sup>, Heri Setiawan<sup>3</sup>, Yulia Pebrianti<sup>4</sup>,  
Ilham Prawidi Sakti<sup>5</sup>, Nyimas Alysha Nadine Nabila<sup>6</sup>, Sabila May Putri Iswan<sup>7</sup>**

*<sup>1,2,3,4,5,6,7</sup> Politeknik Negeri Sriwijaya, Indonesia*

### **Corresponding Author**

**Nama Penulis:** Alditia Detmuliati

**E-mail :** [alдитia.detmuliati@polsri.ac.id](mailto:alдитia.detmuliati@polsri.ac.id)

### **Abstrak**

*Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk mengembangkan buku kuliner khas Kabupaten Banyuasin sebagai sumber referensi yang informatif dan inspiratif dalam mendukung promosi wisata kuliner daerah. Buku disusun berdasarkan data primer yang diperoleh melalui observasi dan wawancara langsung dengan pelaku usaha kuliner lokal, serta data sekunder dari instansi terkait. Konten buku diklasifikasikan berdasarkan jenis makanan seperti makanan utama, kudapan, dan kue tradisional, dengan tambahan elemen visual berupa foto, ilustrasi, dan peta lokasi. Buku ini diterbitkan dalam format digital dan dilengkapi dengan QR code guna mempermudah akses oleh masyarakat luas tanpa batasan geografis. Strategi penyebaran melibatkan media sosial dan kolaborasi dengan influencer kuliner untuk meningkatkan daya jangkau. Hasil pengabdian menunjukkan bahwa media digital efektif dalam memperkenalkan kekayaan kuliner lokal dan dapat menjadi sarana pelestarian budaya yang adaptif terhadap perkembangan teknologi.*

**Kata Kunci** - kuliner banyuasin, buku digital, wisata kuliner

### **Abstract**

*This community service activity aims to develop a culinary book featuring the traditional dishes of Banyuasin Regency as an informative and inspiring reference to support the promotion of local culinary tourism. The book was compiled based on primary data obtained through direct observation and interviews with local culinary business actors, as well as secondary data collected from relevant institutions. The content is categorized by food type, including main dishes, snacks, and traditional cakes, and enriched with visual elements such as photographs, illustrations, and location maps. The book is published in digital format and equipped with a QR code to facilitate access by the broader public without geographical limitations. The dissemination strategy involves the use of social media and collaboration with culinary influencers to expand its outreach. The results of the program show that digital media is effective in introducing local culinary richness and can serve as a tool for cultural preservation that adapts to technological developments.*

**Keywords** - banyuasin cuisine, digital book, culinary tourism

## **PENDAHULUAN**

Wisata kuliner merupakan salah satu segmen pariwisata yang berkembang pesat dan berperan penting dalam pelestarian budaya serta peningkatan ekonomi daerah. Kabupaten Banyuasin, yang terletak di Provinsi Sumatera Selatan, memiliki kekayaan kuliner tradisional yang beragam dan khas, seperti Gengan Rampai Talang, Bekasam Udang, dan pempek udang, yang menjadi cerminan identitas budaya lokal. Meski demikian, kuliner khas Banyuasin masih belum banyak dikenal secara luas, baik di tingkat nasional maupun internasional.

Letak geografis Kabupaten Banyuasin yang strategis sebagai jalur lintas perdagangan dan pertumbuhan ekonomi serta data kunjungan wisatawan yang terus meningkat menunjukkan potensi besar dalam pengembangan sektor pariwisata, khususnya wisata kuliner. Kuliner khas daerah merupakan aset penting yang dapat dijadikan daya tarik wisata sekaligus media pelestarian warisan budaya. Namun, saat ini masih terdapat keterbatasan dalam dokumentasi dan publikasi kuliner khas Banyuasin yang komprehensif dan mudah diakses oleh masyarakat maupun pelaku industri pariwisata.

Pengembangan buku kuliner ilustratif sebagai sumber referensi kuliner dan wisata merupakan langkah strategis untuk mengatasi kendala tersebut. Buku ini diharapkan dapat mendokumentasikan ragam kuliner khas Banyuasin secara sistematis dengan menyajikan informasi lengkap mengenai sejarah, bahan, proses pembuatan, serta nilai budaya yang terkandung di dalamnya, didukung oleh ilustrasi visual yang menarik. Dengan demikian, buku ini tidak hanya menjadi media edukasi dan promosi, tetapi juga berkontribusi pada pelestarian budaya kuliner serta peningkatan daya tarik wisata di Kabupaten Banyuasin.

Melalui pengembangan buku kuliner ini, diharapkan masyarakat lokal lebih mengenal dan menghargai kekayaan kuliner daerahnya, sementara wisatawan mendapatkan panduan referensi yang memudahkan eksplorasi wisata kuliner Banyuasin. Hal ini pada akhirnya akan mendukung pengembangan pariwisata berkelanjutan dan pemberdayaan ekonomi masyarakat setempat.

## **METODE**

Pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Kabupaten Banyuasin, khususnya di Rumah Makan Putri Tunggal, dengan melibatkan tiga dosen dan tiga mahasiswa dari Program Studi Usaha Perjalanan Wisata selama periode Juni hingga September 2024. Kegiatan dimulai dengan penetapan tujuan pengembangan buku kuliner sebagai sumber referensi bagi masyarakat Banyuasin. Tahap selanjutnya meliputi pengumpulan data melalui metode wawancara dan observasi lapangan, serta pengumpulan data sekunder dari instansi terkait. Data yang diperoleh kemudian diklasifikasikan berdasarkan kategori kuliner dan diolah menjadi konten yang memuat aspek sejarah, bahan baku, cita rasa, serta proses pengolahan kuliner khas daerah. Selanjutnya, dilakukan perancangan buku dengan penekanan pada desain visual yang menarik, diikuti oleh proses editing untuk menjamin kualitas konten dan bahasa. Buku kuliner tersebut kemudian diterbitkan dalam format digital agar mudah diakses oleh khalayak luas dan dipromosikan melalui media sosial serta kerja sama dengan influencer guna mendukung pelestarian budaya dan pengembangan sektor wisata kuliner di Kabupaten Banyuasin.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **1. Penentuan Tujuan dan Sasaran**

Tim pengabdian menetapkan fokus dan tujuan utama dari penyusunan buku kuliner ini, yaitu sebagai sumber referensi yang informatif dan inspiratif mengenai ragam kuliner khas serta destinasi wisata di Kabupaten Banyuasin. Buku ini dirancang tidak hanya untuk memperkenalkan keanekaragaman kuliner lokal kepada masyarakat luas, tetapi juga untuk mendorong minat eksplorasi budaya dan pariwisata daerah, khususnya di kalangan pembaca

usia remaja hingga dewasa. Sasaran pembaca ini dipilih karena dinilai memiliki minat tinggi terhadap wisata dan tren kuliner, serta berpotensi menjadi agen promosi budaya daerah melalui media sosial maupun kegiatan komunitas. Penetapan fokus dan tujuan ini menjadi dasar pijakan yang kuat dalam proses pengumpulan data lapangan, wawancara dengan pelaku usaha kuliner, serta penyusunan materi buku yang bersifat edukatif, visual, dan mudah dipahami oleh berbagai kalangan.

## 2. Riset dan Pengumpulan Data

Pengumpulan data primer dilakukan melalui wawancara mendalam dan observasi langsung di lokasi pengabdian, yaitu di Rumah Makan Putri Tunggal. Tempat ini dipilih karena merupakan salah satu penyedia kuliner khas Kabupaten Banyuasin yang masih mempertahankan cita rasa tradisional dan proses pengolahan secara autentik.



**Gambar 1.**

Narasumber Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Kabupaten Banyuasin



**Gambar 2.**

Narasumber RM. Putri Tunggal

Melalui interaksi langsung dengan pemilik dan pengelola rumah makan, tim pengabdian memperoleh berbagai informasi berharga terkait bahan, teknik memasak, serta nilai-nilai budaya yang melekat pada hidangan yang disajikan. Selain itu, data sekunder diperoleh dari Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Kabupaten Banyuasin yang mencakup informasi mengenai sejarah, perkembangan, dan kekayaan budaya kuliner daerah. Data tersebut digunakan untuk

memperkaya konten buku dengan landasan historis dan kontekstual yang kuat, sehingga mampu menghadirkan narasi yang tidak hanya menggugah selera, tetapi juga menggali nilai budaya lokal yang terkandung di dalamnya.

### 3. Klasifikasi dan Pengelompokan Data

Data kuliner yang terkumpul kemudian diklasifikasikan berdasarkan jenis makanan, seperti makanan utama, kudapan, dan kue-kue tradisional. Pengelompokan ini bertujuan memudahkan pembaca dalam memahami dan menavigasi isi buku secara sistematis.



DAFTAR ISI	
COVER DALAM	1
KATA PENGANTAR	11
DAFTAR ISI	111
PENDAHULUAN	1
KABUPATEN BANYUASIN	2
KULINER KABUPATEN BANYUASIN	6
1. GENGAN RAMPAI TALANG	7
2. ASAM PEDAS AYAM KAMPUNG	10
3. PINDANG IKAN	13
4. PINDANG UDANG	19
5. PEMPEK UDANG	22
6. TEKWAN UDANG	27
7. KEMPLANG UDANG	30
8. KUE ENGGOK	34
9. KUE RANGI	37
10. KUE GULE KELAPE	41
11. KUE TALAM KAPUR	45
12. KUE BOGES	48
13. KUE BODEM	52
14. KUE PUTU UBI	55
PENUTUP	58

**Gambar 3.**

Klasifikasi Makanan berdasarkan resep

### 4. Penyusunan Konten Buku

Data kuliner yang telah terkumpul selanjutnya diklasifikasikan ke dalam beberapa kategori berdasarkan jenis makanan, seperti makanan utama, kudapan, serta kue-kue tradisional khas Kabupaten Banyuwangi. Proses klasifikasi ini dilakukan secara sistematis guna menyusun struktur isi buku yang teratur dan mudah dipahami. Setiap kategori dilengkapi dengan deskripsi, bahan utama, cara penyajian, serta nilai budaya yang melekat pada masing-masing hidangan. Pengelompokan ini bertujuan untuk memudahkan pembaca dalam memahami ragam kuliner yang disajikan, sekaligus membantu mereka menavigasi isi buku sesuai minat dan kebutuhan informasi yang diinginkan. Dengan demikian, pembaca dapat menikmati pengalaman membaca yang lebih terarah, informatif, dan menyeluruh.



**Gambar 4.**  
Deskripsi Makanan

#### 5. Desain Visual dan Tata Letak

Desain buku dirancang dengan mempertimbangkan aspek estetika, fungsionalitas, dan kenyamanan bagi pembaca. Dalam proses perancangan visual, digunakan berbagai elemen pendukung seperti foto makanan yang menggugah selera, ilustrasi khas daerah, peta lokasi kuliner, serta tipografi yang jelas dan mudah dibaca. Seluruh elemen ini disusun secara harmonis untuk menciptakan pengalaman membaca yang menarik sekaligus informatif. Fokus utama desain adalah meningkatkan daya tarik visual buku agar tidak hanya menjadi sumber informasi, tetapi juga media yang menyenangkan untuk dijelajahi. Pemilihan warna sampul yang didominasi oleh nuansa merah dan oranye bukan tanpa alasan; warna-warna tersebut dipilih karena mampu membangkitkan selera makan, mencerminkan semangat, serta menggambarkan kehangatan dan kekayaan rasa kuliner khas Banyuwasin. Perpaduan antara estetika lokal dan kemudahan akses visual diharapkan dapat memperkuat identitas buku sebagai panduan kuliner yang representatif, menarik, dan mudah digunakan oleh berbagai kalangan pembaca.

#### 6. Editing dan Proofreading

Proses penyuntingan dilakukan secara berulang dan menyeluruh guna memastikan kesesuaian gaya bahasa, kejelasan penyampaian informasi, serta konsistensi konten di seluruh bagian buku. Setiap bab ditinjau dengan cermat, baik dari segi struktur kalimat, penggunaan

istilah kuliner, maupun alur penyajian materi agar selaras dengan tujuan dan karakter pembaca yang dituju. Penyuntingan ini tidak hanya berfokus pada aspek tata bahasa dan ejaan, tetapi juga mencakup verifikasi data dan penyelarasan visual agar isi buku terasa utuh dan terintegrasi. Tujuan utama dari proses ini adalah untuk menghasilkan buku kuliner yang berkualitas tinggi, informatif, dan dapat diandalkan sebagai referensi. Selain itu, proses editing bertujuan menciptakan pengalaman membaca yang menyenangkan, mudah dipahami, dan mampu menarik minat pembaca dari berbagai latar belakang. Dengan penyuntingan yang matang, buku ini diharapkan dapat menjadi media yang efektif dalam memperkenalkan kekayaan kuliner Banyuasin secara luas dan berkelanjutan.

#### 7. Penerbitan dan Distribusi Digital

Buku kuliner ini diterbitkan dalam format digital sebagai upaya untuk memperluas jangkauan pembaca dan memudahkan akses oleh masyarakat luas tanpa dibatasi oleh lokasi geografis. Format digital dipilih karena lebih fleksibel, ramah lingkungan, serta sesuai dengan tren konsumsi informasi di era teknologi saat ini. Dengan demikian, buku ini dapat diakses kapan saja dan di mana saja oleh berbagai kalangan, termasuk generasi muda yang terbiasa menggunakan perangkat digital.

Sebagai bagian dari strategi distribusi dan promosi, dilakukan kerja sama dengan influencer di bidang kuliner dan pariwisata untuk memperkenalkan isi buku kepada audiens yang lebih luas melalui media sosial. Selain itu, media digital seperti Instagram, Facebook, dan platform berbagi video dimanfaatkan secara aktif untuk meningkatkan visibilitas serta mendorong minat masyarakat terhadap kekayaan kuliner khas Banyuasin.

Untuk mempermudah akses, buku digital ini dapat diunduh atau dibaca melalui pemindaian barcode yang telah disediakan. Tak hanya itu, tim pengabdian juga membuat QR code yang terintegrasi langsung dengan tautan digital buku, sehingga pembaca cukup memindai menggunakan ponsel mereka untuk langsung terhubung ke halaman unduhan atau tampilan online. Penggunaan QR code ini diharapkan dapat meningkatkan kemudahan dan kecepatan akses informasi, sekaligus menjadikan buku kuliner ini lebih praktis, modern, dan relevan dengan perkembangan teknologi saat ini..



Gambar 5.

QR-Code Buku Panduan Wisata Kuliner Kabupaten Banyuasin

## KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian ini berhasil menghasilkan buku kuliner digital yang menyajikan informasi tentang ragam makanan khas Kabupaten Banyuasin secara informatif, menarik, dan mudah diakses. Buku ini menjadi media pelestarian budaya kuliner lokal sekaligus sarana promosi pariwisata yang relevan dengan perkembangan teknologi. Sebagai saran, ke depan diharapkan ada pembaruan konten secara berkala, pengembangan versi multibahasa, serta kolaborasi lebih luas dengan pemerintah daerah dan pelaku UMKM agar buku ini dapat dimanfaatkan secara maksimal dan berkelanjutan.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Dengan penuh hormat dan rasa syukur, kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Politeknik Negeri Sriwijaya atas dukungan pendanaan dan kepercayaan yang telah diberikan dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian ini. Ucapan terima kasih juga kami sampaikan kepada seluruh pihak terkait, termasuk Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Kabupaten Banyuasin, pelaku usaha kuliner lokal, serta masyarakat yang telah berpartisipasi dan memberikan kontribusi nyata dalam proses penyusunan buku kuliner ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Detmuliati, A., Pratama, H. F., & Djohan, M. I. (2023). Experiential Marketing Dalam Pemasaran Pariwisata Berkelanjutan di Desa Burai ( Studi Kasus : Post Tour POPARNAS 2023) . *Jurnal Aplikasi Manajemen Dan Bisnis*, 3(2), 54–64. <https://doi.org/10.5281/zenodo.8145616>
- Detmuliati, A., & Pratama, H. F. (2024). Pengaruh Event Pariwisata dalam Keputusan Berkunjung di Desa Wisata Sungsang - Sumatera Selatan. *Jurnal Aplikasi Manajemen Dan Bisnis*, 4(2), 50–63. <https://doi.org/10.5281/zenodo.12754352>
- Ahmad, U. S. (2022). Implementasi Pariwisata terhadap Perekonomian Indonesia. *AI-DYAS*, 1(1), 81-96. \
- Aprillia, V. P., & Kusumandyoko, T. C. (2021). Perancangan Buku Food Photography Kuliner Tradisional Khas Surabaya. *BARIK-Jurnal S1 Desain Komunikasi Visual*, 3(1), 145-156.
- Bangsawan, I. P. R. (2018). Direktori Kuliner Kabupaten Banyuasin Sumatera Selatan. Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Kabupaten Banyuasin.
- Echdar Saban, 2017. *Metode Penelitian Manajemen dan Bisnis*. Bogor : Ghalia Indonesia.
- Eddyono, F. (2021). *Pengelolaan destinasi pariwisata. uwais inspirasi indonesia*.
- Febrianti, E. A., & Setyawati, S. P. (2022). Pemanfaatan Buku Panduan dalam Melaksanakan Konseling Kelompok. *Prosiding Konseling Kearifan Nusantara (KKN)*, 2, 1-6.
- Hadikusuma, E. C., Rahmadianto, S. A., & Nugroho, D. P. (2022). Perancangan Buku Fotografi Destinasi Wisata Kuliner Legendaris di Kota Malang. *Citradirga-Jurnal Desain Komunikasi Visual dan Intermedia*, 4(01), 33-44.
- Hartono, A. (2021). *Pengembangan Buku Panduan Pembuatan Template Media Pembelajaran Powerpoint Untuk Meningkatkan Kompetensi Profesional Guru Sekolah Dasar (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PURWOKERTO)*.
- Nadya, A., & Sulistianto, N. (2020). Perancangan Buku Ilustrasi Sebagai Media Promosi Kuliner Khas Sumatera Selatan. *eProceedings of Art & Design*, 7(2).
- Pramezwarly, A., Juliana, J., & Hubner, I. B. (2021). Desain perencanaan strategi pengembangan potensi wisata kuliner dan belanja kota bandung. *Jurnal Khatulistiwa Informatika*, 8(1), 10-21.
- Pratama, H. F., Yahyaddin, M., Iqbal, M., Kurniawan, A., Fadhela, R., Wibowo, B., & Hazisma, S. (2025). Enhancing festival event quality through trenddriven innovation in regional Indonesia. *Journal of Tourism Sustainability*, 5(1). <https://doi.org/10.35313/jtospolban.v5i1.149>

- Pratama, H. F., Iqbal, M., Kurniawan, A., Fitriansyah, Y.D. (2025). Implementasi Manajemen Risiko dalam Pengelolaan Explore Asian Food 2024. *Jurnal Terapan Ilmu Ekonomi, Manajemen dan Bisnis*(2025), 5(1). <https://doi.org/10.5281/zenodo.15555459>
- Sudargo, E. E., Yuwono, E. C., & Yusuf, V. (2019). Perancangan Travel Guide Book Untuk Memperkenalkan Wisata Kuliner Khas Pati Bagi Wisatawan Domestik. *Jurnal DKV Adiwarna*, 1(14), 9. Dan *Teknologi Informasi (JNKTI)*, 5(1), 104–111. <https://doi.org/10.32672/jnkti.v5i1.3989>