ABDIMAS NUSA MANDIRI
JURNAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT NUSA MANDIRI

P-ISSN: 2774-5007 | E-ISSN: 2774-499X
Vol. 8 No. 4 Oktober 2026 | Hal. 851-859

MENGENALKAN KEMBALI KULINER RAGIT MELALUI PRAKTIK MEMASAK BERSAMA DI RUMAH BERSEJARAH OENG BOEN TJIT PALEMBANG

Amilda[1*], Anita Raharjeng[2], Muhammad Alif Athilla[1]

[1]Program Studi Sejarah Peradaban Islam, Fakultas Adab dan Humaniora, Universitas Islam Negeri Raden Fatah Palembang
[2]Program Studi Biologi, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Raden Fatah Palembang
Kampus Sudirman UIN Raden Fatah Jl. Prof KH. Zainal Abidin Firry Km 3.5, Palembang, Indonesia
amildasani@radenfatah.ac.id*, anitaraharjeng_uin@radenfatah.ac.id, 2220402017@radenfatah.ac.id
(*) Corresponding Author

Ciptaan disebarluaskan di bawah Lisensi Creative Commons Atribusi-NonKomersial 4.0 Internasional.

Abstract

The dominance of modern commercial food has triggered a phenomenon of cultural amnesia among the youth of Palembang regarding historical assimilated culinary heritage, such as Ragit. This urgency is corroborated by a preliminary survey, which demonstrated that 73.6% of 57 youth community volunteers were entirely unaware of the culinary's existence. This community service article aims to dismantle this hegemony and restore collective historical memory through an experiential learning approach. The program was implemented at the Oeng Boen Tjit Historical House in collaboration with 27 youths from the Sahabat Cagar Budaya community. Through four cycles of collaborative cooking practices, this intervention not only transferred cosmopolitan historical narratives but also dismantled psychological barriers associated with the perceived complexity of preparing traditional cuisine. Interactive qualitative evaluation results indicate the achievement of two primary indicators: cognitive transformation regarding the urgency of preserving intangible cultural heritage, and the cultivation of participants' self-efficacy in recognizing the high accessibility of local raw materials. This physical and multi-sensory interaction effectively repositioned the youth from passive consumers to active cultural agents. As a sustainability outcome, the acquired skills open avenues for commodification through micro-creative economy schemes and the amplification of cultural resonance in the public sphere via digital media. In conclusion, cultural preservation necessitates a participatory approach that integrates past collective memory with contemporary living spaces to ensure the continued relevance of local traditions amidst rapid modernization.

Keywords*: cultural amnesia; cultural preservation; experiental learning; intangible heritage; Ragit culinary.*

Abstrak

Dominasi makanan komersial modern telah memicu fenomena amnesia kultural di kalangan generasi muda Palembang terhadap warisan kuliner asimilasi historis seperti Ragit. Hal ini terkonfirmasi melalui survei pendahuluan, dimana 73.6% dari 57 relawan komunitas muda terbukti tidak mengenali eksistensi kuliner tersebut. Artikel Pengabdian kepada Masyarakat ini bertujuan untuk membongkar hegemoni tersebut dan merestorasi ingatan sejarah melalui pendekatan pembelajaran berbasis pengalaman. Kegiatan dilaksanakan di Rumah Oeng Boen Tjit dengan menggandeng 27 generasi muda dari komunitas Sahabat Cagar Budaya. Melalui empat siklus praktik memasak secara kolaboratif, kegiatan ini tidak hanya mentransfer narasi sejarah kosmopolitan, tetapi juga membongkar hambatan psikologis terkait kerumitan pengelolaan kuliner tradisional. Hasil evaluasi kualitatif interaktif menunjukkan tercapainya dua indikator utama yaitu terjadinya transformasi kognitif terkait pentingnya pelestarian warisan takbenda, dan tumbunya efikasi diri (keyakinan diri) peserta bahwa bahan baku lokal sangat dapat diakses. Interaksi fisik dan multi-indrawi ini secara efektif mereposisi generasi muda dari konsumen pasif menjadi agen budaya aktif. Sebagai luaran keberlanjutan, keterampilan yang diperoleh membuka peluang komodifikasi melalu skema ekonomi kreatif mikro serta perluasan resonansi budaya di ruang publik melalui media digital. Kesimpulannya, pelestarian budaya menuntut pendekatan partisipatif yang mengintegrasikan memori kolektif masa lalu dengan ruang hidup masa kini agar tradisi lokal tetap relevan di tengah laju modernisasi.

P-ISSN: 2774-5007 | E-ISSN: 2774-499X
Vol. 8 No. 4 Oktober 2026 | Hal. 851-859

ABDIMAS NUSA MANDIRI
JURNAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT NUSA MANDIRI

Kata kunci: amnesia budaya; pelestarian budaya; pembelajaran pengalaman; warisan takbenda; kuliner Ragit.

PENDAHULUAN

Kuliner tradisional Palembang tidak hanya sekedar kumpulan resep warisan masa lalu, melainkan merupakan artefak sejarah takbenda yang merepresentasikan kosmopolitanisme masa lalu [1]. Salah satu jejak dari representasi tersebut adalah kuliner Ragit. Ragit adalah kuliner yang menggambarkan historis lahir dari persilangan budaya Arab, India, dan Melayu di kawasan pesisir [2]. Namun, masifnya modernisasi dan gempuran industri gastronomi global saat ini memicu terjadinya fenomena amnesia budaya di kalangan generasi muda [3].

Berbagai kajian mutakhir dalam lima tahun terakhir mengenai pelestarian warisan budaya takbenda dan gastronomi menegaskan bahwa pencegahan amnesia budaya tidak dapat lagi diselesaikan menggunakan metode dokumentasi pasif, melainkan membutuhkan pemberdayaan masyarakat melalui aktivitas partisipatif [4]. Cagar budaya takbenda hadir dalam berbagai bentuk seperti tradisi yang diyakini menjadi bagian penting dalam kehidupan suatu masyarakat [5]. Makanan juga merupakan bentuk dari ekspresi budaya sekaligus memproduksi budaya hal ini ditunjukkan dengan munculnya kuliner hasil dari silang budaya yang mengekspresikan sejarah budaya sebuah masyarakat [6]. Kuliner juga menjadi identitas bagi masyarakat karena memuat elemen kebudayaan dan hubungan sosial yang terbentuk [7]. Oleh karena itu, konsep amnesia budaya dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini digunakan sebagai landasan konseptual arah penentu intervensi yaitu merancang metode reaktivasi memori melalui indrawi secara langsung di tingkat akar rumput.

Mitra strategis dalam kegiatan pengabdian ini adalah Sahabat Cagar Budaya (SCB) Palembang, sebuah komunitas pelestari sejarah yang diinisiasi pada tahun 2017. Keanggotaan SCB bersifat sukarela dan didominasi oleh generasi muda. Pemilihan SCB sebagai mitra didasarkan pada keberadaan divisi SCB Gastronomi yang secara spesifik berfokus pada edukasi kuliner lokal. Kebutuhan utama yang dihadapi mitra saat ini adalah ketiadaan kerangka metodologis yang terstruktur secara akademis dalam menjalankan program pelestariannya. Aktivitas SCB Gastronomi kerap berhenti pada tahap diskusi tanpa ada evaluasi terukur mengenai dampaknya terhadap memori kolektif peserta. Kehadiran tim Pengabdian kepada Masyarakat ini bertujuan untuk menjawab kebutuhan tersebut dengan memberikan bingkai akademis dan menstrukturkan aktivitas komunitas menjadi metode pelestarian yang sistematis dan terukur.

Urgensi pengabdian ini terkonfirmasi secara objektif melalui temuan empiris di lapangan terkait krisis pengetahuan generasi muda. Penjajakan awal melalui survei daring kepada 57 relawan SCB menunjukkan bahwa sebanyak 42 orang (73.6%) sema sekali belum pernah mengenal kuliner Ragit. Temuan kuantitatif ini divalidasi lebih lanjut melalui wawancara terhadap 27 orang pemuda sasaran kegiatan, terkonfirmasi bahwa mereka baru pertama kali melihat dan mengetahui Ragit pada saat kegiatan ini direncanakan. Kesenjangan pengetahuan antargenerasi ini memperlihatkan bahwa edukasi tekstual terbukti gagal mempertahankan eksistensi Ragit dalam memori kolektif generasi muda [8].

Untuk mengatasi kesenjangan tersebut, praktik memasak bersama dipilih sebagai strategi pelestarian yang paling efektif. Berbeda dengan bentuk pelestarian konservatif seperti seminar atau pameran, praktik memasak (*experiential learning*) menuntut partisipasi aktif. Generasi muda dapat merekonstruksi ulang sejarah secara langsung melalui sentuhan, pengenalan aroma bumbu lokal, dan interaksi sosial. Praktik ini dilaksanakan di Rumah Bersejarah Oeng Boen Tjit. Pemilihan lokasi ini memiliki landasan akademik yang kuat dan linier dengan objek kegiatan, Rumah Oeng Boen Tjit merupakan simbol historis dari asimilasi etnis dan kosmopolitan pesisir Sungai Musi [9]. Memasak Ragit di lokasi ini berarti menyatukan kuliner hasil persilangan budaya dengan ruang spasial yang juga lahir dari percampuran peradaban, sehingga pengalaman historis peserta menjadi komprehensif, bukan sekedar menumpang tempat pelaksanaan fisik semata [10].

Berdasarkan pemaparan tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk merestorasi ingatan historis generasi muda terhadap kuliner Ragit melalui kolaborasi bersama SCB Gastronomi. Adapun luaran yang diharapkan dari kegiatan ini mencakup tiga indikator utama: (1) peningkatan pengetahuan dan kesadaran historis peserta terhadap kuliner Ragit; (2) penguatan identitas budaya melalui pengalaman praktik langsung; serta (3) terbentuknya agen-agen dari komunitas yang mampu memproduksi artefak digital secara mandiri untuk memperluas upaya pelestarian kuliner tradisional di ruang publik.

Lisensi CC Atribusi-NonKomersial 4.0 Internasional
https://doi.org/10.33480/abdimas.v8i4.8565

ABDIMAS NUSA MANDIRI
JURNAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT NUSA MANDIRI
P-ISSN: 2774-5007 | E-ISSN: 2774-499X
Vol. 8 No. 4 Oktober 2026 | Hal. 851-859

METODE PENGABDIAN MASYARAKAT

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan pendekatan pembelajaran berbasis pengalaman langsung (*experiental learning*). Prinsip utama dari konsep *experiental learning* dari David Kolb adalah proses belajar dari tindakan nyata (*learning by doing*) yang hadir dalam bentuk pengalaman sehingga siswa atau *audien* dapat terus mengembangkan kemampuannya berdasarkan transformasi pengalaman yang diperoleh menjadi pengetahuan [11].

Pada proses awal penyusunan kegiatan ini melibatkan mitra kegiatan Sahabat Cagar Budaya Palembang. Pemilihan mitra didasarkan pada rekam jejak yang sangat konsisten sebagai organisasi yang aktif melakukan kegiatan pelestarian warisan sejarah lokal berbasis komunitas dengan melibatkan generasi muda Palembang. Keterlibatan mitra kegiatan ini sebagai represntasi bahwa gerakan ini berbasis akar rumput dengan tujuan mengubah paradigma konservasi fisik cagar budaya menjadi aktivitas partisipatif anak-anak muda pada ruang cagar budaya (*living heritage*) [12]. Keterlibatan Sahabat Cagar Budaya Palembang ini bertujuan agar tetap membawa pesan menghidupkan dan mengintegrasikan kembali narasi sejarah dan kuliner tradisional yang terancam dan mulai punah ke dalam kesadaran kultural generasi muda Palembang. Kegiatan ini dikemas dalam bentuk kegiatan "Jelajah Rasa: Jejak Sejarah Palembang dalam Kuliner Ragit" [13].

Model dan Metode Kegiatan

Dalam kegiatan ini, pengenalan kuliner Ragit dengan bertempat di rumah Oeng Boen Tjit diharapkan anak-anak muda Palembang tidak hanya berperan sebagai penerima informasi sejarah yang bersifat pasif, melainkan mereka menjadi aktor yang terlibat langsung dalam mereproduksi sejarah tersebut di masa kini melalui kulinernya [14]. Berdasarkan konsep *experiental learning* dari Kolb terdapat 4 siklus utama pada proses belajar tersebut pengalaman konkret (*concrete experience*), observasi reflektif (*Reflective Observation*), konseptualisasi abstrak (*Abstract Conceptualization*), dan eksperimentasi aktif (*Active Experimentation*) [11].

Tabel 1. Siklus Proses *Experiental Learning*

No.	Siklus	Keterangan
1.	Pengalaman konkret	Keterlibatan fisik dan indrawi secara langsung
2.	Observasi reflektif	Melakukan praktik memasak, menghidangkan, makan bersama
3.	Konseptualisasi abstrak	Diskusi membentuk pemahaman atau konsep baru bersama
4.	Eksperimen aktif	Penerapan pengetahuan baru untuk menumbuhkan keyakinan diri (efikasi diri)

Sumber: (Kolb, 2013) [11]

Identifikasi Kebutuhan dan Sasaran

Tahap identifikasi kebutuhan (*need assesment)* dilakukan secara terstruktur melalui pendekatan kuantitatif awal untuk memetakan kondisi kognitif sasaran. Pengumpulan data dilakukan menggunakan instrumen kuesioner daring yang disebarkan kepada 57 relawan dari komunitas Sahabat Cagar Budaya (SCB) Palembang. Hasil identifikasi menunjukkan bahwa 73.6% responden (42 orang) mengalami amnesia budaya, ditandai dengan ketiadaan pengetahuan mengenai eksistensi kuliner Ragit. Data ini kemudian dijadikan landasan sebagai dasar penyusunan intervensi program.

Berdasarkan hasil pemetaan tersebut, ditetapkan 27 orang peserta aktif dengan kriteria inklusi spesifik: berada pada rentang umur pemuda (18-25 tahun); berstatus sebagai anggota atau relawan dalam SCB Gastoronmi; dan sama sekali belum pernah memiliki pengalaman melihat atau mengolah kuliner Ragit. Alasan fundamental pemilihan karakteristik peserta ini adalah untuk memastikan intervensi pelestarian menyasar kelompok demografi yang paling rentan terhadap terputusnya transmisi nilai kultural, sehingga program memiliki dampak yang tepat guna.

Tahap Pelaksanaan

Tahap kedua adalah pelaksanaan kegiatan praktik memasak. Pelaksanaa dilaksanakan dalam dua bentuk kegiatan yaitu kegiatan diskusi tentang kuliner tradisional Palembang dan kegiatan praktik memasak kuliner Ragit Palembang. Kegiatan ini dilaksanakan selama satu hari dari jam 08.00 – 15.00 wib pada tanggal 20 Oktober 2025 bertempat di Rumah Oeng Boen Tjit di 3-4 Ulu, Kecamatan Seberang Ulu 1, kota Palembang, Sumatera Selatan.

Pada kegiatan pertama akan dilaksanakan diskusi yang membahas tentang jejak bangsa India dalam kuliner di Sumatera dan Palembang dikaitkan dengan posisi Palembang sebagai pusat perdagangan pada abad ke-17-19. Materi diskusi ini disampaikan oleh pemerhati sejarah kota Palembang, Robby Sunata. Diskusi kedua, disampaikan oleh Yawad Yuwono, seorang ahli linguistik dan pemerhati sejarah kuliner. Materi kedua membahas tentang *toponimi* kuliner tradisional dikaitkan dengan jejak nama tersebut dalam sejarah bangsa India [15]. Kedua materi ini memberikan wawasan kepada anak-anak muda

Lisensi CC Atribusi-NonKomersial 4.0 Internasional

https://doi.org/10.33480/abdimas.v8i4.8565

kota Palembang tentang sejarah kuliner tradisional Palembang dan menjadi pengantar awal untuk memahami dan mengenal kuliner tradisional yang mulai dilupakan.

Kegiatan kedua adalah praktik memasak kuliner Ragit. Praktik memasak ini disampaikan oleh anggota keluarga Oeng Boen Tjit. Diawali dengan demontrasi membuat bahan dasar Ragit, memasaknya, sehingga menghasilkan panganan seperti roti jala. Pada praktik kedua adalah demo pembuatan kuah kari sebagai kuah dari Ragit tersebut. Setiap peserta diberikan kesempatan untuk mempraktikkan semua tahapan dalam pembuatan kuliner Ragit tersebut. Kegiatan terakhir dari Jelajah Rasa ini adalah semua peserta kegiatan melakukan menikmati kuliner Ragit yang telah dibuat tersebut.

Seluruh prosedur difokuskan pada praktik partisipatif yang diadaptasi ke dalam empat tahapan siklur:

1. Pengalaman konkret (*Concrete Experience),* peserta berinteraksi langsung dengan bahan baku mentah dan peralatan tradisional pembuatan Ragit guna memicu keterlibatan indrawi awal;
2. Observasi Reflektif (*Reflective Observation),* peserta mengamati proses demonstrasi teknik pembuatan jala Ragit dan kuah kari, sembari mengidentifikasi teknik dibutuhkan;
3. Konseptualisasi Abstrak (*Abstract Conceptualization),* peserta melakukan diskusi internal untuk menyusun strategi kolaborasi pembagian tugas serta memahami fungsi setiap eleman bahan lokal yang digunakan;
4. Eksperimen Aktif *(Active Experimentation),* peserta secara mandiri mempraktikkan pengolahan Ragit, mulai dari tahap peracikan adonan hingga penyajian akhir.

Tahap Evaluasi

Pada akhir kegiatan, dilakukan tahapan evaluasi. Kegiatan evalusi keberhasilan kegiatan ini diukur secara kualitatif partisipatif melalui teknik *Focus Group Discussion* (FGD) dan sesi berbagi pengalaman (*Experience sharing)* yang dilaksanakan pasca-kegiatan memasak. Indikator evaluasi diukur secara operasional melalui dua variabel utama yaitu efikasi diri dan transformasi kognitif.

Efikasi diri diukur dari kemampuan peserta dalam melakukan *dekonstruksi* kerumitan proses memasak. Keberhasilan pada aspek ini ditandai apabila peserta secara mandiri mampu melakukan identifikasi bahwa bahan baku Ragit mudah diakses di lingkungan terdekat, dan proses teknis pembuatannya tidak sesulit yang dipersepsikan sebelumnya.

Transformasi kongnitif diukur dari pergeseran pemahaman peserta. Keberhasilan pada aspek ini ditandai oleh terbentuknya kesadaran historis yang ditunjukkan oleh peserta bahwa Ragit bukan sekedar makanan, melainkan kuliner tradisional yang mendesak untuk dilestarikan.

Data kualitatif yang diperoleh dari hasil diskusi kelompok dianalisis menggunakan teknik analisis data interaktif [16]. Prosedurnya meliputi:

1. Reduksi data, yaitu menyaring transkrip pernyataan esensial peserta dari sesi berbagi pengalaman;
2. Penyajian data secara deskriptif-tematik untuk memetakan perubahan persepsi kemudahan teknis dan lokasi bahan baku yang diperlukan; serta
3. Penarikan kesimpulan untuk melakukan validasi pencapaian indikator efikasi diri dan transformasi kognitif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Menghidupkan Cagar Budaya

Jika kita membahas tentang pelestarian cagar budaya, selalu dikaitkan dengan bentuk bangunan fisik yang sudah tua dan segala upaya yang dilakukan agar bangunan tersebut tidak runtuh. Cara pelestarian seperti ini menghasilkan banyak bangunan peninggalan budaya hanya berperan sebagai monumen mati, hadir dalam bentuk fisik namun kehilangan nyawanya dalam kehidupan masyarakat kini. Untuk memberikan nyawa bagi bangunan cagar budaya tersebut, ia harus diberikan fungsi baru dalam kehidupan masyarakat kini dengan melibatkan peran aktif masyarakat di dalam ruang bangunan cagar budaya tersebut. Kegiatan Jelajah Rasa ini bertujuan memberikan nyawa bagi bangunan cagar budaya rumah Oeng Boen Tjit di 3-4 Ulu Palembang. Rumah Oeng Boen Tjit ini dirubah fungsinya menjadi ruang belajar untuk mengenalkan sejarah Palembang kepada generasi muda. Kehadiran Rumah Oeng Boen Tjit ini bertujuan untuk menghadirkan kembali sejarah masalah pada kehidupan masa kini, bukan hanya sekedar ingatan masa lalu [17].

Rumah Oeng Boen Tjit adalah salah satu saksi perjalanan panjang sejarah perdagangan dan akulturasi budaya di Kota Palembang. Rumah ini berada di tepi sungai Musi, berseberangan dengan Gudang Oeng Boen Tjit di kawasan Sungai Tawar di Seberang Ilir Palembang. Pilihan menyelenggarakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di lokasi ini bertujuan memberikan nilai tambah dan kesan mendalam yang lebih kental bila dibandingkan dilaksanakan di tempat lain.

Rumah Oeng Boen Tjit didirikan oleh Ong Eng Tuan, seorang pedagang rempah-rempah. Ia

Lisensi CC Atribusi-NonKomersial 4.0 Internasional
https://doi.org/10.33480/abdimas.v8i4.8565

P-ISSN: 2774-5007 | E-ISSN: 2774-499X
Vol. 8 No. 4 Oktober 2026 | Hal. 851-859

menikah dengan perempuan Palembang. Setelah menikah, ia dikenal dengan nama Baba Boen Tjit. Rumah Ong Boen Tjit didirikan pada tahun 1700-an (tampak pada altar abu nenek moyan keluarga ini). Rumah Oeng Boen Tjit berarsitektur Tionghoa-Melayu Palembang. Bentuk rumah bercirikan arsitektur Melayu Palembang dengan hiasan bercorak Tianghoa. Kondisi fisik Rumah Oeng Boen Tjit yang mencerminkan perpaduan arsitektur Tionghoa dan Melayu Palembang sebagai salah satu warisan budaya di Kota Palembang ditampilkan pada Gambar 1.



Sumber: (Dokumen Penulis, 2025)
Gambar 1. Rumah Oeng Boen Tjit

Usaha membawa dan menghadirkan suasana otentik masa lalu juga dihadirkan dengan keterlibatan keluarga keturunan Oeng Boen Tjit dalam kegiatan ini. Mereka tidak hanya memberikan akses bagi kegiatan ini, juga terlibat aktif sebagai instruktur yang memandu dan mendemonstrasikan pembuatan Ragit. Keterlibatan pemilik rumah diharapkan dapat memberikan jaminan keaslian dari proses pembuatan kuliner Ragit tersebut, meliputi ketepatan resep, takaran bumbu, hingga cara membuat jala Ragit. Dengan keterlibatan penuh dari keluarga Oeng Boen Tjit diharapkan peserta kegiatan memperoleh pengalaman belajar yang berharga.

Pemanfaaatan rumah Oeng Boen Tjit untuk kegiatan praktik memasak menjadi bukti bahwa fungsi cagar budaya bisa dihidupkan kembali sesuai dengan fungsinya di masa kini dengan mengisinya melalui kegiatan yang menyenangkan dan melibatkan anak-anak muda sebagai bagian dari meneruskan sejarah dimasa lalu dengan media masa kini.

Membongkar Amnesia Kultural

Kegiatan ini diawali dengan diskusi awal sebagai pemantik kenapa kuliner Ragit itu harus dikenalkan pada generasi muda Palembang. Kehadiran bangsa India di Palembang adalah sebuah fakta sejarah seiring dengan berkembangnya peran dari Selat Malaka sebagai jalur perdagangan. Jejak kejayaan kota ini tampak sejak masa Kadatuan Sriwijaya hingga masa Kesultanan Palembang Darussalam. Keberadaan Sungai Musi berperan penting sebagai 'jalan tol' bagi hadirnya berbagai bangsa di Palembang, termasuk bangsa India dan Tionghoa. Kedatangan bangsa asing ini berkontribusi dalam pembentukan kebudayaan masyarakat Palembang kini dan menjadi jati diri kebudayaan Palembang itu sendiri.

Kehadiran para pedagang India, tidak terlepas dari adanya jalur rempah [18]. Para pedagang India dari Gujarat dan India Selatan datang ke Palembang untuk berdagang dengan membawa kain tenun dan rempah-rempah dan membeli rempah-rempah lokal yang bernilai tinggi di pasar dunia. Sebagian dari pedagang tersebut menikah dengan perempuan-perempuan Palembang dan menetap di kota ini. Ikatan pernikahan ini memungkinkan pertemuan dua kebudayaan, India dan Melayu Palembang dalam kehidupan sehari-hari. Dalam kehidupan sehari-hari ini, cita rasa India mulai menyatu dengan cita rasa Melayu Palembang yang hadir dalam menu keseharian di rumah-rumah keturanan India-Melayu Palembang. Untuk memberikan pemahaman mengenai keterkaitan sejarah perdagangan dengan proses akulturasi budaya di Palembang, kegiatan ini dilengkapi dengan diskusi mengenai sejarah kehadiran bangsa India di Palembang sebagaimana ditunjukkan pada Gambar 2.



Sumber: (Dokumen Penulis, 2025)
Gambar 2. Diskusi Sejarah Kehadiran Bangsa India di Palembang

Salah pertemua dua kebudayaan ini menghasilkan cita rasa yang khas pada kuliner tradisional Palembang, seperti penggunaan kuah kari pada beberapa jenis kuliner tradisional Palembang, Martabak HAR dan Ragit. Kuliner Ragit menyerupai kuliner roti jala yang dimiliki bangsa India dan Arab.

Pada perkembangan kemudia, yang dikenal anak-anak muda Palembang adalah Martabak HAR sebagai salah satu ikon kuliner kota Palembang, sedangkan kuliner Ragit menghilang dalam

Lisensi CC Atribusi-NonKomersial 4.0 Internasional
https://doi.org/10.33480/abdimas.v8i4.8565

P-ISSN: 2774-5007 | E-ISSN: 2774-499X
Vol. 8 No. 4 Oktober 2026 | Hal. 851-859

ABDIMAS NUSA MANDIRI
JURNAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT NUSA MANDIRI

kehidupan masyarakat Palembang. Fenomena ini menggambarkan terjadinya amnesia kultural yaitu ingatan generasi muda terhadap kekayaan budaya lokal mengalami penyusutan dan secara perlahan mulai menghilang.

Amnesia kultural yang sekarang terjadi pada kuliner Ragit tidak dapat dilepaskan dari ketidakmampuan kuliner Ragit masuk dan menjadi bagian dan ruang ekonomi masyarakat Palembang. Ragit tidak mudah diperoleh dan dinikmati oleh banyak orang secara mudah, tidak dijual secara massal. Ragit hanya hadir dalam ruang privat, dan hanya hadir ketika ada acara-acara tertentu saja, Kondisi ini menjadikan kuliner Ragit semakin jauh dari pengetahuan generasi muda Palembang. Salah satu bentuk akulturasi budaya tersebut dapat dilihat pada kuliner tradisional Ragit yang memiliki karakteristik menyerupai roti jala dan menjadi bagian dari kekayaan kuliner tradisional Palembang, sebagaimana ditampilkan pada Gambar 3.



Sumber: (Dokumen Penulis, 2025)
Gambar 3. Kuliner Tradisional Ragit

Tranformasi Kognitif dan Peran Komunitas

Puncak dari kegiatan Jelajah Rasa ini adalah praktik memasak. Instruktur memperagakan pembuatan Jala Ragit dengan diawali pembuatan bahan adonan yang terbuat dari tepung terigu. Kegiatan ini dilaksanakan di dapur keluarga Oeng Boen Tjit. Tahap berikutnya adalah demontrasi pembuatan kuah kari sebagai pelengkap dari kuliner Ragit tersebut. Kuah kari ini menjadi ciri pengaruh India pada kuliner masyarakat Palembang yang kaya akan rempah. Rempah menjadi jejak sejarah perdagangan di Palembang di masa lalu.

Setelah demontrasi tersebut, setiap peserta mendapatkan kesempatan untuk mencoba membuat kedua jenis masakan tersebut. Pada tahap ini, peserta Jelajah Rasa didorong untuk berinteraksi dengan bahan baku dan proses memasaknya. Melalui interaksi ini diharapkan tumbuhnya kesadaran pada diri peserta bahwa membuat kuliner Ragit tidak lah sulit, bahan bakunya tersedia di lingkungan mereka. keterlibatan langsung ini memberikan pengalaman yang nyata dan akan membekas pada ingatan peserta. Pada sesi praktik ini setiap peserta menghasilkan Jala Ragit-nya sendiri, hal ini memberikan dampak psikologis yang positif, tumbuhnya keyakinan diri (*self-efficacy*) bahwa ia mampu melakukan atau membuat Jala Ragit dan kuah Kari karena membuat kuliner Ragit sangatlah mudah.

Tumbuhnya kesadaran ini menjadi poin penting pada usaha melakukan pelestarian budaya. Ketika generasi muda ini memiliki keyakinan bahwa mereka mampu menghasilkan kuliner Ragit ini, maka untuk menikmati kuliner Ragit tidak perlu lagi untuk membelinya di pasar untuk menikmati Ragit.

Melalui kegiatan memasak kuliner Ragit, peserta terlibat aktif membuat Jala Ragit dan kuah Kari menunjukkan bahwa penerapan siklus Kolb memberikan impliksi yang signifikan dalam usaha menghidupkan kembali kuliner tradisional Palembang. Melalui pengalaman langsung ini, generasi muda Palembang memperoleh kembali ingatan sejarah kota mereka melalui kuliner tradisional dengan jejak sejarah kehadiran bangsa India di Palembang. Ingatan sejarah ini, sebelumnya sempat hilang dengan hadirnya kuliner modern. Kegiatan ini juga menempatkan kembali kesadaran generasi muda Palembang tentang sejarah kosmopolitan kota Palembang dalam bentuk yang nyata hadir dalam bentuk kuliner yang dapat dibuat dan dinikmati oleh generasi sekarang. Keterlibatan peserta dalam proses pembuatan Jala Ragit secara langsung merupakan bagian utama dari kegiatan pembelajaran berbasis pengalaman. Dokumentasi praktik pembuatan Jala Ragit oleh peserta bersama instruktur dari keluarga Oeng Boen Tjit ditampilkan pada Gambar 5.



Sumber: (Dokumen Pribadi, 2025)
Gambar 5. Praktik Pembuatan Jala Ragit

Selain tumbuhnya kesadaran baru tentang kehadiran sejarah Palembang dalam kuliner Ragit, kegiatan ini juga menjadi jembatan dinamika sosial antara keturuanan Oeng Boen Tjit selaku penjaga

Lisensi CC Atribusi-NonKomersial 4.0 Internasional
https://doi.org/10.33480/abdimas.v8i4.8565

P-ISSN: 2774-5007 | E-ISSN: 2774-499X
Vol. 8 No. 4 Oktober 2026 | Hal. 851-859

warisan Cagar Budaya dengan para peserta kegiatan. Dinamika kehangatan hubungan ini tampak dari saling menyemangati sesama peserta serta adanya diskusi santai antara instruktur yang berasal dari keluarga Oeng Boen Tjit dengan peserta. Gambaran ini menunjukkan bahwa memasak kuliner tradisional merupakan satu bentuk praktik sosial yang bersifat komunal yang memerlukan kerja sama. Pengalaman ini meninggalkan pesan kepada anak-anak muda Palembang, bahwa dapur dan kuliner tradisional menjadi ruang interaksi sosial dan menjadi media efektif untuk merawat identitas kebudayaan Palembang agar tetap bertahan di era modern ini.

Strategi Keberlanjutan Kuliner Ragit

Salah satu tujuan dari kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini adalah menumbuhkan rasa percaya diri (efikasi teknis) dari peserta bahwa membuat kuliner Ragit itu mudah tidak sesulit yang mereka bayangkan. Rasa percaya diri ini juga diharapkan dapat mendorong terbentuknya ide dari generasi muda ini bahwa kuliner ragit memiliki potensi ekonomi yang besar pula.

Berbeda dengan jenis kuliner Martabak HAR yang telah mendapat ruang ekonominya sendiri, maka kuliner Ragit terpinggirkan karena kalah bersainga dengan Martabak HAR. Dengan kegiatan ini, diharapkan generasi muda ini, dapat membangun ruang ekonomi bagi kuliner Ragit sehingga Ragit tidak hanya dijumpai pada ruang-ruang privat keluarga.

Dengan perkembangan teknologi dan kemampuan generasi muda dalam penguasaan teknologi informasi, kuliner Ragit dapat dikenalkan melalui sosial media. Pemanfaatan sosial media memungkinkan kuliner ini dapat dikenalkan dan dipromosikan tanpa memerlukan biaya besar. Penggunaan sosial media dapat menjangkau pembeli yang lebih luas sehingga pembeli dapat dengan mudah membeli kuliner ini.

Pola penjualan dengan sistem *Pre-Order* dengan memanfaatkan jaringan pertemanan, membuka stan kecil pada kegiatan *bazaar* kuliner lokal memungkinkan Ragit semakin dikenal dan mendekatkan kuliner ini dengan para pembelinya. Dengan berinovasi pada tampilan dan kemasan, memungkinkan kuliner ini memasuki dunia generasi muda Palembang yang gemar dengan bentuk-bentuk kuliner yang menarik. Inovasi yang mungkin dilakukan ini, memberikan nilai tambah pada sisi ekonomi dari Ragit.

Usaha untuk melestarikan dan menghidupkan kembali kuliner Ragit ini juga dikemas untuk menghadirkan kembali Ragit di dunia digital. Hadirnya kegiatan ini pada konten digital memungkinkan kuliner ini dan sejarah budayanya hadir menjangkau ruang yang lebih luas. Kebiasaan anak-anak muda untuk membuat *content* dan meng*up-load*-nya di sosial media memungkinkan kuliner Ragit dan sejarahnya ini terdokumentasi dan meninggalkan jejak digital atau 'artefak digital' baru mengenai kuliner dan sejarah kota Palembang.

Melalui dunia digital ini diharapkan kuliner Ragit memasuki ruang publik baru terhubung dengan sejarah kosmopolitan kota Palembang pada masa lalu dengan kecanggihan dunia pada masa kini. Pemanfaatan dunia digital ini juga diharapkan terjadinya reposisi peran dari generasi muda. Jika sebelumnya mereka 'hanya' menjadi obyek sebagai konsumen pasif dari pasar, maka setelah kegiatan ini diharapkan pemahaman dan keterampilan baru tersebut menjadikan mereka sebagai subyek aktif, sebagai agen budaya yang memiliki peran untuk merawat dan menyebarluaskan warisan sejarah kuliner ini.

Perubahan peran sebagai subyek aktif ini, menumbuhkan kesadaran baru bahwa warisan sejarah itu bukan barang antik yang harus dimuseumkan, tetapi adalah suatu kehidupan yang dinamis dan hidup di masa kini. Mereka dapat melakukan inovasi dan modifikasi dari warisan kuliner masa lalu dengan tidak meninggalkan jejak sejarahnya agar tetap sesuai dengan selera masyarakat masa kini.

Pada akhirnya, ukuran keberhasilan kegiatan ini, bukan pada seberapa lezatnya kuliner Ragit dapat dimasak oleh para peserta kegiatan ini. Keberhasilan sejati dari kegiatan ini adalah telah lahirnya generasi baru yang memiliki kesadaran kritis dan kemandirian budaya. Jika kesadaran ini telah mulai tumbuh maka kuliner dan kebudayaan Palembang telah memiliki fondasi kuat pada diri generasi mudanya. Mereka yang nanti akan meneruskan jejak sejarah dan budaya masyarakat Palembang kepada generasi berikutnya. Generasi muda ini mengemban peran penting untuk memastikan bahwa kuliner Ragit dan kuliner tradisional lainnya yang mulai dilupakan mendapat tempat di dunia yang serba modern sekarang ini.

Kemampuan generasi muda menguasai dunia digital dan kesadaran akan peran mereka memungkinkan jejak-jejak kosmopolitan Palembang tetap menggema dalam bentuk kulinernya di masa depan. Kondisi ini memberikan harapan bahwa warisan budaya Palembang akan tetap hidup dan berdampingan dengan perkembangan zaman.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan judul Jelajah Rasa: Jejak Etnis India pada

Lisensi CC Atribusi-NonKomersial 4.0 Internasional
https://doi.org/10.33480/abdimas.v8i4.8565

Kuliner Melayu-Palembang yang dilaksanakan di Rumah Oeng Boen Tjit ini menunjukkan bahwa kegiatan pelestarian warisan budaya menuntut adanya pendekatan yang bersifat interaktif dalam bentuk dua arah tidak hanya satu arah. Pendekatan dua arah ini peserta tidak hanya diberikan pengetahuan saja tentang warisan budaya tersebut, juga memberikan pengalaman langsung yang melibatkan panca indra mereka sehingga menghasilkan ingatan yang jauh lebih kuat dibandingkan hanya mendengar ceramah saja seperti pada pendekatan satu arah. Ingatan yang kuat ini menjadi modal penting bagi pelestarian warisan budaya.

Melalui metode pembelajaran berbasis pengalaman (*experiential learning*), memungkinkan ingatan kolektif yang terputus antara tinggalan sejarah masa lalu dengan kehidupan masyarakat masa kini dapat dijalin kembali melalu media praktik pembuatan kuliner Ragit. Dengan kegiatan ini, membangun kesadaran generasi muda Palembang bahwa kuliner Ragit merupakan artefak sejarah otentitk yang memuat rekaman sejarah kosmopolitan Palembang, dimana terjadi persentuhan berbagai kebudayaan dan etnis di masa lalu.

Praktik memasak ini menjadi instrumen yang sesuai untuk memberikan pemahaman bahwa membuat kuliner tradisional tidak serumit yang dibayangkan generasi muda masa kini. Keterlibatan fisik dan indrawi pada kegiatan ini menumbuhkan keyakinan teknis (efikasi diri) para peserta, kuliner Ragit mudah untuk dibuat tanpa memerlukan peralatan dan ketrampilan khusus. Transformasi kognitif ini terjadi dari pengalaman yang mereka peroleh selama berkegiatan -dibantu oleh sinergi bersama Sahabat Cagar Budaya Pelambang- menumbuhkan kesadaran bahwa tanggung jawab pelestarian budaya berada di pundak generasi muda Palembang, diawali dari dapur di rumah mereka masing-masing.

Dampak strategis dari kegiatan ini adalah memposisikan kembali peran generasi muda dari konsumen pasif menjadi agen kebudayaan yang aktif. Anak-anak muda Palembang memiliki kapasitas untuk memberikan jalan bagi kuliner Ragit hadir di ruang publik melalui sosial media. Kesadaran ini menjadi fondasi penting bagi penguatan identitas dan warisan budaya Palembang tetap hidup dan berdampingan dengan perkembangan zaman.

UCAPAN TERIMAKASIH

Tim penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Komunitas Sahabat Cagar Budaya Palembang beserta seluruh teman-teman anggota yang telah memfasilitasi dan mendukung penuh penyelenggaraan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini. Apresiasi mendalam juga ditujukan kepada keluarga besar Oeng Boen Tjit atas kebaikan hatinya membuka ruang bersejarah mereka sebagai lokasi kegiatan, sekaligus atas kesediaanya menjadi instruktur yang membimbing langsung proses praktik memasak dengan penuh dedikasi. Penghargaan khusus turut disampaikan kepada Saudara Robby Sunata dan Saudara Yawad Yuwono yang telah berkenan meluangkan waktu untuk berbagi ilmu serta memperkaya wawasan historis dan kultural dalam sessi diskusi. Terakhir, ucapan terima kasih yang tak terhingga ditujukan kepada seluruh peserta kegiatan yang telah menunjukkan semangat yang tinggi, antusiasme, dan partisipasi aktif dari awal hingga akhir acara, sehingga rangkaian upaya pelestarian warisan budaya kota Palembang dapat berjalan dengan baik dan mencapai tujuannya.

DAFTAR PUSTAKA

[1] L. Burhan, S. Pani, W. Anjani, and K. Sholeh, "Peran Sungai Musi dalam Peradaban Palembang Kuno hingga Modern," *Karmawibangga*, vol. 8, no. 1, pp. 11–16, 2026.

[2] F. R. Wargadalem, D. T. A. Putra, and W. Wasino, "Cosmopolitan Palembang: Palembang's Interconnection and Global Trade in 1900-1930," *Paramita Hist. Stud. J.*, 2023, doi: DOI: https://doi.org/10.15294/paramita.v33i2.45844.

[3] M. Ali, "Dinamika Tren Kuliner Asing dan Tantangan Pelestarian Kuliner Tradisional di Indonesia," *J. Econ. Business, Manag. Accounting, Soc. Sci.*, vol. 3, no. 3, pp. 137–147, 2025.

[4] D. O. Fareza and A. Subianto, "Partisipasi Masyarakat dalam Pelestarian Cagar Budaya di Kawasan Ampel Surabaya," *Public Sph. Rev.*, pp. 1–7, 2022.

[5] A. A. Umami, U. L. S. Khadijah, and E. Lusiana, "Pelestarian Warisan Budaya Takbenda di Kampung Pulo Kabupaten Garut," *J. Imiah Multidisiplin*, vol. 2, no. 3, pp. 42–51, 2023.

[6] E. Setiawan, "Potret Resiprositas Tradisi Nyumbang pada Perempuan Pedesaan di Desa Kalipat Banyuwangi," *Equal. J. Stud. Gend. dan Anak*, vol. 4, no. 1, pp. 1–12, 2022.

[7] F. A. Riyadi, D. A. Putro, and A. Parantika, "Identitas Budaya dan Kuliner Yogyakarta sebagai Gastronomi dan Perspektif Pariwisata yang Berkelanjutan," *J. Ilm. Wahana Pendidik.*, vol. 9, no. 8, pp. 152–161,

Lisensi CC Atribusi-NonKomersial 4.0 Internasional
https://doi.org/10.33480/abdimas.v8i4.8565

P-ISSN: 2774-5007 | E-ISSN: 2774-499X
Vol. 8 No. 4 Oktober 2026 | Hal. 851-859

2023.
[8] Herlina, "Pelestarian Budaya Kuliner Dayak Melalui Praktik Pembuatan Makanan Tradisional oleh Generasi Muda di Kabupaten Sekadau," *ABDIMA J. Pengabdi. Kpd. Masy.*, vol. 6, no. 1, pp. 79–82, 2025.
[9] M. Fahri, H. Rahmadyani, and R. Felly, "Pelestarian Bangunan Tradisional Limas Etnik Tionghoa di Kawasan Kampung Kapitan 7 Ulu Palembang (Studi Kasus: Rumah Abu)," *Zo. J. Urban Reg. Plan.*, vol. 1, no. 1, pp. 26–36, 2023, doi: 10.33019/zoning.v1i1.16.
[10] E. Pascalia and R. Trisno, "Menghidupkan Kembali Wisata Kuliner dan Ruang Sosial di Kota Tua dengan Konsep Kontekstual Arsitektur," *J. Sains, Teknol. Urban, Perancangan, Arsit.*, vol. 4, no. 2, pp. 659–674, 2022.
[11] D. A. Kolb, "The Process of Experiential Learning," in *Culture and Processes of Adult Learning*, Roultedge, 2013, pp. 138–156.
[12] G. Wijesuriya, "Living Heritage," *Shar. Conserv. Decis. Curr. Issues Futur. Strateg.*, pp. 43–56, 2018.
[13] W. A. L. T. E. R. Nigel, "Narrative Approach to Living Heritage," *Ochr. Dziedzictwa Kult.*, vol. 10, pp. 126–138, 2020.
[14] F. Rahman, "Kuliner sebagai Identitas Keindonesiaan," *J. Sej.*, vol. 2, no. 1, pp. 43–63, 2018.
[15] T. Wijaya, F. Alauwiyah, D. Nurrohma, and A. Oktavia, "Jejak Peradaban Timur: Pembentukan Identitas Indonesia melalui Harmoni Budaya," *Karmawibangga Hist. Stud. J.*, vol. 6, no. 2, pp. 87–96, 2024.
[16] Qomaruddin and H. Sa'diyah, "Kajian Teoritik tentang Teknik Analisis Data dalam Penelitian Kualitatif: Perspektif Spradley, Miles, dan Huberman," *J. Manag. Account. Adm.*, vol. 1, no. 2, pp. 77–84, 2024, doi: https://doi.org/10.52620/jomaa.v1i2.93.
[17] P. Hill and R. H. T. Smith, "The Spatial and Temporal Synchronization of Periodic Markets: Evidence from Four Emirate in Northern Nigeria," *Econ. Geogr.*, vol. 48, no. 3, pp. 345–355, 1972.
[18] A. H. Nufus, "Kehadiran Orang India di Jawa: Tinjauan Data Prasasti Abad XI-XV Masehi," *AMERTA*, vol. 42, no. 2, pp. 81–100, 2024.

Lisensi CC Atribusi-NonKomersial 4.0 Internasional

https://doi.org/10.33480/abdimas.v8i4.8565