

## MIE CELOR DALAM PERSPEKTIF SEJARAH BUDAYA: IDENTITAS KULINER TRADISIONAL MASYARAKAT PALEMBANG

**Dina Sri Nindiati<sup>1</sup>, Deka Vahrezi<sup>2</sup>, Dara Luri Maharani<sup>3</sup>, Cahaya Renata<sup>4</sup>, Winda Octariani<sup>5</sup>,  
Dina Aliffah<sup>6</sup>**

Email: [dinamrsyid@gmail.com](mailto:dinamrsyid@gmail.com)<sup>1</sup>, [djodeka17@gmail.com](mailto:djodeka17@gmail.com)<sup>2</sup>, [daralurimaharani0102@gmail.com](mailto:daralurimaharani0102@gmail.com)<sup>3</sup>,  
[rena260519@gmail.com](mailto:rena260519@gmail.com)<sup>4</sup>, [windaoctariani24@gmail.com](mailto:windaoctariani24@gmail.com)<sup>5</sup>, [dinaaliffah888@gmail.com](mailto:dinaaliffah888@gmail.com)<sup>6</sup>

**Universitas PGRI Palembang**

### **ABSTRAK**

Mie celor merupakan kuliner tradisional khas Palembang yang memiliki kedudukan penting dalam kehidupan masyarakat, tidak hanya sebagai makanan sehari-hari, tetapi juga sebagai representasi identitas budaya dan sejarah lokal. Keberadaan mie celor mencerminkan proses interaksi budaya yang berlangsung dalam masyarakat Palembang, khususnya pengaruh budaya luar yang berpadu dengan kearifan lokal dalam pemanfaatan bahan pangan setempat. Artikel ini bertujuan untuk menganalisis mie celor dari perspektif sejarah kemunculannya, nilai-nilai budaya yang terkandung di dalamnya, serta perannya dalam kehidupan sosial masyarakat Palembang di tengah perkembangan kuliner modern. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif melalui studi pustaka dan pengamatan terhadap praktik pengolahan serta konsumsi mie celor di lingkungan masyarakat. Hasil kajian menunjukkan bahwa mie celor mengandung nilai kebersamaan, identitas lokal, dan adaptasi budaya yang memperkuat posisinya sebagai warisan budaya kuliner Palembang. Selain itu, mie celor juga berpotensi menjadi media edukasi budaya dan daya tarik wisata kuliner daerah. Oleh karena itu, upaya pelestarian perlu dilakukan secara berkelanjutan melalui pendidikan, promosi budaya, dan dukungan berbagai pihak agar eksistensi mie celor tetap terjaga dan diwariskan kepada generasi berikutnya.

**Kata Kunci:** Mie Celor, Kuliner Tradisional, Palembang, Budaya Lokal, Sejarah Kuliner.

## PENDAHULUAN

Kebudayaan merupakan keseluruhan sistem gagasan, tindakan, dan hasil karya manusia yang diperoleh melalui proses belajar dan diwariskan secara turun-temurun dalam kehidupan masyarakat (Khaerawati et al., 2024). Salah satu wujud kebudayaan yang dekat dengan kehidupan sehari-hari masyarakat adalah kuliner tradisional, yang tidak hanya berfungsi sebagai pemenuhan kebutuhan pangan, tetapi juga sebagai representasi identitas budaya suatu kelompok sosial. Kuliner tradisional mencerminkan hubungan manusia dengan lingkungan alam, sistem sosial, serta sejarah panjang yang melatarbelakangi terbentuknya suatu masyarakat (Rosidin et al., 2021). Oleh karena itu, kajian mengenai kuliner tradisional menjadi bagian penting dalam studi sejarah dan kebudayaan lokal.

Indonesia sebagai negara dengan keberagaman budaya memiliki kekayaan kuliner tradisional yang berkembang sesuai dengan kondisi geografis dan latar belakang sejarah masing-masing daerah. Setiap daerah memiliki makanan khas yang menjadi penanda identitas lokal dan membedakannya dari daerah lain (Safitri et al., 2024). Kuliner tradisional juga berfungsi sebagai sarana pewarisan nilai-nilai budaya, seperti kebersamaan, gotong royong, dan kearifan lokal, yang tertanam dalam proses pengolahan maupun penyajiannya (Dua et al., 2025). Dengan demikian, makanan tradisional tidak dapat dipisahkan dari konteks sosial dan budaya masyarakat pendukungnya.

Palembang merupakan salah satu kota tertua di Indonesia yang memiliki latar belakang sejarah panjang sebagai pusat perdagangan dan kebudayaan di wilayah Sumatera Selatan. Keberadaan Sungai Musi sebagai jalur transportasi utama sejak masa lampau menjadikan Palembang sebagai tempat bertemunya berbagai kelompok etnis dan budaya (Rianda & Yulifar, 2025). Interaksi antarbudaya tersebut memengaruhi berbagai aspek kehidupan masyarakat Palembang, termasuk dalam tradisi kuliner yang berkembang hingga saat ini. Kuliner Palembang pada umumnya mencerminkan karakter masyarakat yang hidup berdampingan dengan lingkungan perairan dan aktivitas perdagangan (Oktaria et al., 2022).

Salah satu kuliner tradisional khas Palembang yang masih dikenal luas hingga saat ini adalah mie celor. Mie celor dikenal sebagai makanan berbahan dasar mie tebal yang disajikan dengan kuah santan kental berbahan udang, tauge, dan telur, yang mencerminkan pemanfaatan bahan pangan lokal. Penggunaan mie sebagai bahan utama menunjukkan adanya pengaruh budaya Tionghoa yang masuk melalui jalur perdagangan, sementara kuah santan dan udang mencerminkan cita rasa lokal Palembang (Chang & Dewantara, 2025).

Sebagai produk akulturasi budaya, mie celor juga memiliki nilai sosial yang penting dalam kehidupan masyarakat Palembang. Proses konsumsi mie celor sering kali dilakukan dalam suasana santai dan kebersamaan, baik di lingkungan keluarga maupun ruang publik seperti warung dan pasar tradisional. Kebiasaan ini mencerminkan nilai kebersamaan dan interaksi sosial yang masih kuat dalam masyarakat Palembang (Chang & Dewantara, 2025). Dengan demikian, mie celor tidak hanya dipahami sebagai makanan, tetapi juga sebagai medium yang memperkuat hubungan sosial antarindividu.

Namun, perkembangan zaman membawa perubahan dalam pola konsumsi masyarakat, khususnya dengan masuknya makanan modern dan cepat saji. Globalisasi kuliner menyebabkan generasi muda cenderung lebih mengenal makanan populer dibandingkan kuliner tradisional daerahnya sendiri (Erlanda & Krisnadi, 2025). Kondisi ini berpotensi menggeser eksistensi kuliner tradisional seperti mie celor dari kehidupan sehari-hari masyarakat. Apabila tidak dilakukan upaya pelestarian, kuliner tradisional dapat mengalami penurunan popularitas bahkan terancam hilang.

Pelestarian kuliner tradisional tidak hanya berkaitan dengan menjaga resep makanan, tetapi juga mempertahankan nilai budaya dan sejarah yang melekat di dalamnya. Kajian akademik mengenai kuliner tradisional menjadi salah satu langkah penting dalam mendokumentasikan dan memahami makna budaya yang terkandung di dalamnya (Herlina,

2025). Melalui kajian sejarah dan budaya, kuliner tradisional dapat diposisikan sebagai bagian dari warisan budaya tak benda yang memiliki nilai edukatif dan identitas lokal. Oleh karena itu, penelitian mengenai mie celor menjadi relevan untuk dilakukan dalam konteks pelestarian budaya Palembang.

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengkaji mie celor dari perspektif sejarah kemunculan, nilai budaya yang terkandung, serta perannya dalam kehidupan sosial masyarakat Palembang. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan kajian sejarah dan budaya lokal, khususnya di bidang kuliner tradisional. Selain itu, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi dasar dalam upaya pelestarian mie celor sebagai identitas kuliner khas Palembang di tengah arus modernisasi.

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Pendekatan kualitatif dipilih karena penelitian ini bertujuan untuk memahami dan menjelaskan makna serta nilai budaya yang terkandung dalam kuliner tradisional mie celor secara mendalam. Penelitian kualitatif menekankan pada pemahaman fenomena sosial dan budaya melalui penggambaran dalam bentuk kata-kata dan konteks alamiah (Buka et al., 2022). Metode deskriptif digunakan untuk menggambarkan secara sistematis dan faktual mengenai mie celor sebagai kuliner tradisional, meliputi aspek sejarah, nilai budaya, dan perannya dalam kehidupan masyarakat Palembang (Fadli, 2021). Data penelitian diperoleh melalui studi pustaka dan observasi, kemudian dianalisis secara kualitatif dengan cara mengelompokkan dan menafsirkan data berdasarkan tema yang relevan dengan kajian budaya kuliner. Pendekatan ini memungkinkan peneliti memperoleh pemahaman yang utuh mengenai mie celor sebagai bagian dari warisan budaya lokal.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### A. Asal-usul dan Sejarah Mie Celor

Kota Palembang merupakan salah satu kota tertua di Indonesia yang memiliki peranan penting dalam sejarah perdagangan dan penyebaran kebudayaan di kawasan Asia Tenggara. Sejak masa Kerajaan Sriwijaya pada abad ke-7 hingga ke-13 Masehi, Palembang telah menjadi pusat perdagangan internasional yang menghubungkan India, Tiongkok, dan dunia Arab (Sholeh et al., 2025). Letaknya yang strategis di tepi Sungai Musi menjadikan kota ini sebagai pelabuhan alami dan tempat pertemuan berbagai bangsa, bahasa, dan budaya. Keberadaan para pedagang dari berbagai wilayah membawa pengaruh besar terhadap perkembangan budaya masyarakat Palembang, termasuk dalam hal makanan (Dhita & Pahlevi, 2023).

Seperti yang dijelaskan oleh Koentjaraningrat, (2009) salah satu unsur kebudayaan yang paling mudah berubah akibat kontak antarbudaya adalah sistem peralatan hidup dan teknologi, termasuk cara memasak dan jenis makanan. Dalam konteks inilah, kuliner khas Palembang seperti Mie Celor lahir sebagai hasil interaksi panjang antar budaya lokal dan asing. Asal-usul Mie Celor tidak dapat dilepaskan dari pengaruh kuliner Tionghoa yang masuk ke Nusantara pada abad ke-17 hingga ke-18 melalui jalur perdagangan. Masyarakat Tionghoa membawa bahan-bahan baru seperti mie dari tepung gandum dan teknik perebusan cepat. Kata mie sendiri berasal dari bahasa Hokkian “mi” yang berarti mi kuning atau mi basah.

Pada awalnya, hidangan mie disajikan dengan kuah bening berbasis kaldu ayam atau babi sangat khas masakan Tionghoa daratan. Namun, ketika hidangan ini masuk ke Palembang, masyarakat setempat melakukan proses adaptasi budaya sesuai dengan selera dan kondisi lokal. Proses adaptasi inilah yang oleh Redfield, Linton, dan Herskovits (1936)

disebut sebagai akulturasi budaya, yakni proses sosial yang terjadi ketika kelompok manusia dengan kebudayaan berbeda berinteraksi secara langsung dan terus-menerus, menghasilkan perubahan dalam pola kebudayaan salah satu atau kedua kelompok tanpa menghapus unsur aslinya.

Masyarakat Palembang mengganti bahan dasar kuah mie yang semula kaldu ayam menjadi kuah kental dari santan dan kaldu udang sungai, bahan yang mudah ditemukan di daerah tersebut. Mereka juga menambahkan taoge, telur rebus, dan bawang goreng, yang merupakan bahan khas dapur Melayu Palembang. Rasa gurih yang kuat, ditambah aroma udang dan santan yang pekat, menunjukkan bagaimana unsur lokal diolah untuk memperkaya pengaruh luar. Selain pengaruh Tionghoa, perkembangan Mie Celor juga tidak bisa dilepaskan dari pengaruh kolonial Belanda yang menjadikan Palembang sebagai salah satu pusat administrasi dan ekonomi penting di Sumatera bagian selatan. Pada masa kolonial, makanan berbahan dasar mie mulai populer di kalangan elit pribumi dan pedagang karena dianggap praktis dan bergengsi (Chang & Dewantara, 2025).

Sebagaimana dijelaskan oleh Oktaria et al., (2022) bahwa pada awal abad ke-20, banyak rumah makan bergaya Eropa di sekitar Benteng Kuto Besak yang menyajikan menu mie dengan cita rasa lokal Palembang. Dari sinilah Mie Celor mulai dikenal secara luas, tidak hanya di kalangan masyarakat biasa tetapi juga kaum bangsawan dan pedagang asing. Faktor lingkungan juga berperan penting dalam pembentukan kuliner ini. Sungai Musi yang membelah Kota Palembang menjadi sumber utama kehidupan masyarakat, baik sebagai jalur transportasi maupun sebagai penyedia bahan pangan seperti ikan dan udang.

Dalam pandangan Koentjaraningrat, (2009) menjelaskan bahwa sistem teknologi dan mata pencarian dalam suatu kebudayaan sangat bergantung pada kondisi lingkungan. Oleh karena itu, penggunaan udang sebagai bahan utama Mie Celor mencerminkan bentuk adaptasi ekologis masyarakat Palembang terhadap lingkungannya yang kaya hasil sungai. Selain fungsi kulinerinya, Mie Celor memiliki makna sosial dan simbolis dalam kehidupan masyarakat Palembang. Pada masa dahulu, Mie Celor sering disajikan dalam acara keluarga besar, syukuran, atau jamuan bagi tamu penting. Hidangan ini dianggap istimewa karena membutuhkan bahan-bahan segar dan waktu pengolahan yang cukup lama.

Dalam konteks ini, Mie Celor berfungsi sebagai simbol kehangatan, kehormatan, dan kebersamaan. Sejalan dengan teori Clifford Geertz (1973) bahwa budaya adalah sistem makna yang diwujudkan dalam simbol-simbol, maka Mie Celor dapat dipandang sebagai simbol sosial yang menandakan keramahan dan keterbukaan masyarakat Palembang terhadap tamunya. Palembang sendiri dikenal sebagai kota yang kosmopolitan sejak masa lampau. Masyarakat Melayu, Tionghoa, Arab, dan Eropa hidup berdampingan dan berinteraksi dalam bidang ekonomi maupun sosial. Kondisi ini menciptakan budaya hybrid, di mana elemen-elemen dari berbagai etnis saling mempengaruhi.

Dalam kerangka teori Redfield, Linton, dan Herskovits (1936), kondisi tersebut termasuk dalam bentuk akulturasi simbiotik, yaitu ketika dua kebudayaan berbeda saling mengambil unsur tanpa menimbulkan konflik, melainkan menghasilkan sintesis budaya baru yang harmonis. Dalam hal ini, Mie Celor bukan sekadar produk kuliner, tetapi juga jejak sejarah akulturasi antara masyarakat Tionghoa dan Melayu Palembang. Hidangan ini menunjukkan kemampuan masyarakat Palembang dalam menyesuaikan dan mengolah unsur luar menjadi bagian dari kebudayaannya sendiri.

Sebagaimana dijelaskan oleh Sibarani (2012), kemampuan masyarakat lokal dalam mengadaptasi dan mempertahankan unsur budaya sambil menerima pengaruh baru merupakan bentuk nyata dari kearifan lokal yang menjaga kelestarian budaya. Selain itu, kehadiran Mie Celor juga menandakan kemajuan peradaban kuliner Palembang. Jika pada masa Kerajaan Sriwijaya kuliner didominasi oleh hasil laut dan rempah-rempah lokal, maka pada masa kolonial dan pasca-kolonial terjadi diversifikasi bahan pangan yang lebih luas.

Mie Celor menjadi simbol transformasi kuliner yang mencerminkan perubahan sosial ekonomi masyarakat Palembang dari masyarakat agraris sungai menjadi masyarakat perkotaan modern yang terbuka terhadap pengaruh luar.

Perkembangan Mie Celor kemudian terus berlanjut hingga abad ke-20. Setelah masa kemerdekaan, kuliner ini menjadi bagian dari identitas lokal Palembang yang diwariskan lintas generasi. Banyak keluarga Palembang yang menjadikan resep Mie Celor sebagai warisan turun-temurun. Di sisi lain, muncul pula varian baru dengan sentuhan modern seperti Mie Celor instan dan Mie Celor beku, yang memperlihatkan bagaimana kuliner ini mampu menyesuaikan diri dengan perkembangan zaman tanpa kehilangan keasliannya. Dalam konteks teori antropologi makanan dari Mintz dan Du Bois (2002), fenomena ini memperlihatkan bahwa makanan berfungsi sebagai marker of identity atau penanda identitas budaya.

Mie Celor menjadi bukti bahwa kuliner dapat bertahan dan berkembang karena ia memiliki makna sosial yang kuat di tengah masyarakatnya. Hidangan ini tidak hanya berbicara tentang rasa, tetapi juga tentang sejarah, adaptasi, dan identitas kolektif masyarakat Palembang. Dengan demikian, asal-usul dan sejarah Mie Celor merupakan cerminan nyata dari perjalanan panjang budaya Palembang. Ia lahir dari pertemuan berbagai tradisi kuliner lokal, Tionghoa, dan Eropa yang berpadu secara harmonis dalam semangat keterbukaan budaya. Proses akulturasi ini memperlihatkan kemampuan masyarakat Palembang untuk mengolah pengaruh luar menjadi bagian dari jati diri mereka sendiri, sesuai dengan pandangan Redfield, Linton, dan Herskovits (1936) bahwa akulturasi tidak menghapus budaya lama, melainkan memperkaya dan memperluasnya.

### **B. Bentuk Akulturasi dalam Mie Celor**

Bentuk akulturasi dalam Mie Celor Palembang dapat dilihat dari berbagai aspek — mulai dari bahan makanan, cara pengolahan, hingga penyajian dan makna sosial di baliknya. Menurut Redfield, Linton, dan Herskovits (1936), “acculturation comprehends those phenomena which result when groups of individuals having different cultures come into continuous first-hand contact, with subsequent changes in the original cultural patterns of either or both groups.” Artinya, akulturasi merupakan proses perubahan budaya yang terjadi akibat kontak langsung dan berkelanjutan antara dua kebudayaan atau lebih, tanpa menghilangkan identitas budaya asal. Dalam konteks Mie Celor, proses akulturasi ini terjadi melalui interaksi antara budaya Tionghoa dan budaya lokal Palembang.

Pengaruh budaya Tionghoa tampak dari penggunaan mie telur sebagai bahan utama, yang pada awalnya diperkenalkan oleh para pedagang Tionghoa yang datang dan menetap di daerah aliran Sungai Musi. Mie sendiri merupakan makanan pokok khas Tionghoa yang kemudian diadaptasi oleh masyarakat lokal Palembang. Namun, masyarakat Palembang tidak hanya meniru, melainkan melakukan proses adaptasi terhadap cita rasa dan teknik memasak agar sesuai dengan selera serta tradisi kuliner setempat. Ciri khas lokal Palembang terlihat dari penggunaan kuah santan yang kental, kaldu udang sungai, dan bumbu rempah Melayu seperti bawang merah, bawang putih, dan lada. Santan memberikan rasa gurih yang kuat serta tekstur lembut yang membedakan Mie Celor dari mie Tionghoa pada umumnya yang cenderung menggunakan kuah bening atau berbasis kecap.

Perpaduan ini menghasilkan cita rasa unik gabungan dari unsur oriental dan kelezatan rempah khas Nusantara yang menjadikan Mie Celor sebagai hasil kuliner hibrid, simbol pertemuan dua tradisi kuliner. Akulturasi juga tampak dalam cara penyajian. Mie Celor biasanya disajikan dengan tauge, telur rebus, daun seledri, dan bawang goreng. Namun, tidak ditemukan penggunaan saus tiram, minyak wijen, atau kecap asin sebagaimana lazimnya pada hidangan Tionghoa. Sebaliknya, masyarakat Palembang lebih menonjolkan rasa gurih alami dari santan dan kaldu udang. Hal ini menunjukkan proses cultural localization, yaitu penyesuaian unsur budaya luar dengan nilai dan cita rasa lokal. Koentjaraningrat, (2009)

menjelaskan bahwa dalam konteks kebudayaan Indonesia, “unsur-unsur kebudayaan asing yang masuk ke Indonesia tidak diterima secara mentah, melainkan diolah dan disesuaikan dengan pola kebudayaan masyarakat setempat.”

Teori ini memperkuat bahwa masyarakat Palembang tidak hanya menjadi penerima pasif budaya luar, tetapi juga berperan aktif dalam menciptakan bentuk kebudayaan baru melalui proses kreatif dan selektif. Mie Celor menjadi contoh nyata bagaimana budaya asing dalam hal ini kuliner Tionghoa mengalami transformasi ketika berinteraksi dengan budaya lokal Palembang, sehingga melahirkan identitas kuliner baru yang khas. Lebih dari sekadar makanan tradisional, Mie Celor mencerminkan identitas dan dinamika sosial- budaya masyarakat Palembang. Hidangan ini menjadi simbol keterbukaan terhadap pengaruh luar sekaligus kemampuan untuk mempertahankan jati diri lokal. Dalam satu mangkuk Mie Celor, tersimpan sejarah panjang interaksi antarbangsa, adaptasi kuliner, dan pembentukan identitas budaya yang kaya makna (Saputra et al., 2022).

### **C. Nilai – nilai yang ada dalam masyarakat**

Proses akulterasi yang tercermin dalam Mie Celor tidak hanya berkaitan dengan aspek kuliner, tetapi juga mencerminkan nilai-nilai sosial dan budaya yang hidup dalam masyarakat Palembang. Nilai-nilai ini menjadi landasan dalam cara masyarakat berinteraksi, beradaptasi terhadap pengaruh luar, dan mempertahankan identitas budayanya. Koentjaraningrat, (2009) menjelaskan bahwa nilai budaya merupakan konsepsi yang hidup dalam alam pikiran sebagian besar warga masyarakat mengenai hal-hal yang mereka anggap amat bernilai dalam hidup. Nilai-nilai tersebut menjadi pedoman tingkah laku dan cara pandang masyarakat dalam menghadapi perubahan, termasuk dalam hal penerimaan unsur budaya asing. Dalam konteks Mie Celor, nilai-nilai ini tampak melalui semangat keterbukaan, gotong royong, serta pelestarian tradisi lokal.

Pertama, nilai keterbukaan terhadap budaya luar. Masyarakat Palembang sejak dahulu dikenal sebagai masyarakat pelabuhan dan perdagangan di tepi Sungai Musi, yang banyak berinteraksi dengan pedagang dari Tionghoa, Arab, India, dan bangsa lain. Interaksi ini menumbuhkan sikap terbuka terhadap kebudayaan asing tanpa kehilangan identitas lokal. Hal ini sejalan dengan pendapat Redfield, Linton, dan Herskovits (1936) bahwa dalam akulterasi, perubahan budaya dapat terjadi secara dinamis, namun masyarakat tetap mampu “retain their own cultural identity while incorporating elements from other cultures.” Dalam hal ini, masyarakat Palembang berhasil mempertahankan identitas kuliner meskipun mengadopsi unsur asing.

Kedua, nilai adaptasi dan kreativitas lokal. Nilai ini tampak dari kemampuan masyarakat untuk menyesuaikan bahan dan teknik memasak mie agar sesuai dengan cita rasa Palembang. Misalnya, penggantian kuah bening khas Tionghoa dengan kuah santan kental yang lebih sesuai dengan selera Melayu. Hal ini menunjukkan kemampuan masyarakat untuk berinovasi tanpa meninggalkan akar budayanya. Sejalan dengan itu, Herskovits (1948) menegaskan bahwa “culture is a dynamic system capable of change and adaptation when confronted with new experiences.” Maka, proses modifikasi dalam Mie Celor adalah bentuk adaptasi budaya yang kreatif.

Ketiga, nilai pelestarian tradisi dan identitas lokal. Meskipun dipengaruhi budaya Tionghoa, Mie Celor tetap mempertahankan unsur lokal melalui penggunaan bahan-bahan khas daerah dan rasa rempah Melayu yang kuat. Ini menunjukkan adanya kesadaran masyarakat untuk menjaga warisan leluhur dan memperkuat rasa memiliki terhadap budaya lokal. Menurut Koentjaraningrat (1990), “masyarakat Indonesia memiliki kecenderungan untuk mengolah budaya asing menjadi bagian dari kebudayaan nasional tanpa meniadakan unsur lokalnya.” Nilai pelestarian ini mencerminkan semangat mempertahankan jati diri di tengah perubahan global. Keempat, nilai kebersamaan dan identitas sosial. Mie Celor tidak hanya sekadar makanan, tetapi juga simbol kebersamaan dalam masyarakat Palembang.

Hidangan ini sering disajikan dalam acara keluarga, perayaan, atau pertemuan sosial. Dalam perspektif Clifford Geertz (1973), makanan tradisional berfungsi sebagai “symbolic system” yang memperkuat identitas kelompok dan solidaritas sosial. Dengan demikian, keberadaan Mie Celor menjadi simbol kohesi sosial yang mempererat hubungan antaranggota masyarakat. Melalui nilai-nilai tersebut, dapat disimpulkan bahwa Mie Celor bukan hanya hasil akulterasi kuliner, tetapi juga cerminan karakter masyarakat Palembang yang terbuka, adaptif, kreatif, dan tetap berpegang pada akar tradisi. Proses akulterasi yang terjadi menunjukkan bagaimana nilai-nilai budaya menjadi fondasi penting dalam menjaga keseimbangan antara modernitas dan keaslian budaya lokal.

#### **D. Perubahan Kuliner ke depannya**

Perubahan dalam dunia kuliner merupakan bagian dari dinamika kebudayaan yang terus berlangsung. Setiap masyarakat akan mengalami perkembangan cita rasa, bahan, serta cara penyajian makanan seiring perubahan sosial, ekonomi, dan teknologi. Seperti halnya yang dikemukakan oleh Koentjaraningrat (1990:203), bahwa “kebudayaan bersifat dinamis karena selalu menyesuaikan diri dengan perubahan lingkungan dan kebutuhan manusia.” Dengan demikian, kuliner tradisional seperti Mie Celor tidak bersifat statis, tetapi senantiasa bertransformasi mengikuti perkembangan zaman.

##### **1. Modernisasi dan Inovasi Teknologi Kuliner**

Kemajuan teknologi pangan dan informasi berperan besar dalam mengubah cara masyarakat mengolah, mendistribusikan, dan mengonsumsi makanan. Herskovits (1948) menyatakan bahwa “culture is a dynamic system capable of change and adaptation when confronted with new experiences.” Hal ini tampak nyata dalam munculnya inovasi seperti Mie Celor instan dan Mie Celor frozen food, yang memanfaatkan teknologi pengemasan modern untuk memperpanjang daya simpan tanpa mengubah citarasa aslinya. Digitalisasi juga membuka peluang pemasaran kuliner lokal melalui platform daring dan media sosial, menjadikan Mie Celor lebih dikenal di tingkat nasional maupun internasional.

##### **2. Perubahan Gaya Hidup dan Preferensi Konsumen**

Gaya hidup masyarakat modern yang menekankan aspek praktis dan kesehatan turut memengaruhi arah perkembangan kuliner. Mintz dan Du Bois (2002) menjelaskan bahwa food is not only about nutrition, but also about identity, convenience, and modernity. Oleh karena itu, adaptasi resep tradisional dengan mempertimbangkan kebutuhan gizi dan estetika menjadi bentuk inovasi yang relevan. Mie Celor dapat dikreasikan dengan bahan yang lebih sehat misalnya penggunaan santan rendah lemak, mi dari tepung lokal non-gluten, atau penyajian bergaya fusion — tanpa menghilangkan unsur rasa dan identitas

## **KESIMPULAN**

Mie celor merupakan kuliner tradisional khas Palembang yang merepresentasikan identitas budaya, sejarah, dan dinamika sosial masyarakatnya. Keberadaan mie celor lahir dari proses akulterasi budaya, terutama antara budaya Tionghoa dan budaya lokal Palembang, yang tercermin dalam penggunaan bahan, teknik pengolahan, serta cita rasa khas berbasis santan dan udang sungai. Kuliner ini tidak hanya memiliki nilai historis sebagai jejak interaksi antarbudaya, tetapi juga mengandung nilai-nilai sosial seperti keterbukaan, adaptasi, kreativitas lokal, kebersamaan, dan pelestarian tradisi. Dalam kehidupan masyarakat Palembang, mie celor berfungsi sebagai simbol identitas kolektif dan media penguatan hubungan sosial. Di tengah arus modernisasi dan perubahan pola konsumsi, mie celor menghadapi tantangan keberlanjutan, namun tetap memiliki potensi untuk bertahan melalui inovasi yang tidak menghilangkan nilai budaya dasarnya. Oleh karena itu, mie celor perlu dipandang sebagai warisan budaya tak benda yang penting untuk dilestarikan melalui edukasi, dokumentasi, dan dukungan berbagai pihak agar tetap hidup dan relevan bagi generasi mendatang.

## DAFTAR PUSTAKA

- Buka, V., Santika, I. G. N., Kartika, I. M., & Sujana, I. G. (2022). Implementasi Nilai-Nilai Pancasila dalam Budaya Mana 'o di Desa Manu Kuku Kabupaten Sumba Barat. *Jurnal Ilmiah Ilmu Sosial*, 8(1), 109–117.
- Chang, C. A., & Dewantara, Y. F. (2025). Kajian Gastronomi Mie Celor Sebagai Makanan Khas Palembang. *Pendas : Jurnal Ilmiah Pendidikan Dasar*, 02(10), 230–242.
- Dhita, A. N., & Pahlevi, M. R. (2023). Menulusuri Aspek Maritim Sungai Musi Untuk Pembelajaran Sejarah Lokal. *Chronologia*, 4(3), 129–139. <https://doi.org/10.22236/jhe.v4i3.11136>
- Dua, F. M., Neonbeni, R., Timo, R. I., Selan, F. E., Mas'ud, F., & Benu, A. (2025). Peran Makanan Tradisional Dalam Mempertahankan Identitas Budaya Di Era Globalisasi. *Pendas : Jurnal Ilmiah Pendidikan Dasar*, 10(4).
- Erlanda, E., & Krisnadi, A. R. (2025). Pengaruh Perubahan Prefensi Makanan Dan Dampak Tren Kuliner Terhadap Minat Beli Makanan Tradisional Generasi Z Di Jakarta. *Pendas : Jurnal Ilmiah Pendidikan Dasar*, 10(September), 230–244.
- Fadli, M. R. (2021). Memahami desain metode penelitian kualitatif. *Humanika, Kajian Ilmiah Mata Kuliah Umum*, 21(1), 33–54. <https://doi.org/10.21831/hum.v21i1>.
- Herlina. (2025). Pelestarian Budaya Kuliner Dayak Melalui Praktik Pembuatan Makanan Tradisional oleh Generasi Muda di Kabupaten Sekadau. *ABDIMAS : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(1), 1–4.
- Khaerawati, M. K., Brata, Y. R., & Nurholis, E. (2024). Tradisi ngaiabakan benda pusaka di kampung pulo desa cangkuang kecamatan leles kabupaten garut. *J- KIP (Jurnal Keguruan Dan Ilmu Pendidikan)*, 5(3), 880–886.
- Koentjaraningrat. (2009). *Pengantar Ilmu Antropologi* (Cetakan IX). PT Rineka Cipta.
- Oktaria, F. D., Idris, M., & Suriadi, A. (2022). Tinjauan Historis Akulturasi Budaya Dalam Kuliner Palembang Sebagai Sumber Pembelajaran Sejarah. *Kalpataru: Jurnal Sejarah Dan Pembelajaran Sejarah*, 8(1).
- Rianda, I. L., & Yulifar, L. (2025). Sungai Musi dalam Kuasa Kolonial Periode Gemeente Palembang. *Jurnal Ilmiah Ilmu Sosial*, 11(1), 35–51.
- Rosidin, O., Riansi, E. S., & Muhyidin, A. (2021). Leksikon Kuliner Tradisional Masyarakat Kabupaten Pandeglang. *LITERA*, 20(1), 49–75. <https://doi.org/https://doi.org/10.21831/ltr.v20i1.33908>
- Safitri, R. D. E., Nugroho, A. B., Fauziyah, I. N., Putri, B. C., Purnomo, A. H., Umam, S., & Bashori, M. (2024). Roti Ganjal Rel : Mengungkap Cerita dan Eksistensi dari Warisan Makanan Khas Kota Semarang. *Sabda: Jurnal Kajian Kebudayaan*, 19(1), 55–75.
- Saputra, A. K., Aziz, H. A., & Satria, M. H. (2022). Corak kehidupan pada Masa Kerajaan Sriwijaya. 1–21.
- Sholeh, K., Warto, Djono, & Andhifani, W. R. (2025). *Traces Of Srivijaya Trade And Culture : Ceramics And Ancient Money Found In The Musi River , Palembang*. *Santhet: Jurnal Sejarah, Pendidikan Dan Humaniora*, 9(2), 536–548. <https://doi.org/10.36526/js.v3i2.5129>