

INOVASI OLAHAN BUAH NANGKA MENJADI CUBADAK BATOKOK MAKANAN KHAS MINANG DI SUNGAI BATANG KABUPATEN AGAM

Dinny Hanifah¹), Riko Naldi²), Bamy Emely³)

¹Bina Wisata, Akademi Pariwisata Paramitha Bukittinggi

2,3Program Studi Pariwisata, Universitas Fort De Kock Bukittinggi

¹Email: dinnyhanifah63@gmail.com

²Email: rikonaldi26@gmail.com

³Email: bamyemely03@gmail.com

Abstract

Jackfruit is generally used as a vegetable in almost all Indonesian kitchens. Processing also uses a lot of liquids such as water and coconut milk to process it. One of the foods tested in this study was cubadak shell, using liquid oil to process it and using a different method from processed jackfruit in general. This study aims to find out how to make cubadak batokok and to find out the response of the people of Sungai Batang, Agam Regency. The research method used is qualitative with descriptive analysis. The number of informants was 30 people. Data obtained by means of observation, interviews and questionnaires. This research was conducted by making organoleptic test samples with results > 50% of the informants liked Cubadak shells. From the results obtained, it can be interpreted that the people of Nagari Sungai Batang like processed coconut shells and have good opportunities to develop them.

Keywords: Innovation, Typical Food, Cubadak Batokok

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara dengan berbagai macam budaya yang sangat kaya. Mulai dari adat istiadat, suku, bahasa daerah, hingga makanan dan minumannya. Makanan Indonesia dikenal dengan aneka olahan yang kaya akan rempah dan bumbu. Bahan baku yang dipakai pun beraneka ragam, mulai dari daging, ikan, unggas, ayam, biji-bijian, umbi, buah, dan sayuran. Sebagai contoh bahan baku yang dipakai yaitu nangka. Nangka adalah nama pohon sekaligus buahnya, di dalam bahasa inggris nangka disebut *jackfruit*. *banun*, *khanun*, *makmi* (Thailand), *buen pan*, *jaca*, *pen de fruta*, *rima* (Spanyol),

chakki, *kanthal*, *kathal*, *kathar*, *panos* (Hindi), *jackfrutch baum* (Jerman), *langka*, *nancas* (Filipina) (Elevitch and Harley, 2006) dalam Susiadi(2018). Di Indonesia, pohon ini memiliki beberapa nama daerah yaitu nongko atau nangka (Jawa, Gorontalo), langge (Gorontalo), anane (Ambon), lumasa atau malasa (Lampung) dan nanal atau krouer (Papua), (Astawan, 2007) dalam (Susiadi, 2018)

Buah nangka adalah salah satu jenis buah yang paling banyak ditanam di daerah tropis. Di indonesia pohon buah nangka dapat tumbuh hampir di setiap daerah, termasuk Sumatra Barat. Karena itu buah nangka sangat digemari oleh masyarakat indonesia. Baik dari daging

buah nangka muda, nangka masak, dan bijinya.

Nangka disebut dengan cubadak dalam bahasa Minang. Selain gulai cubadak ada juga pangek cubadak dan gulai cubadak hitam yang ada di minang. Nangka muda di Minang juga sering diolah dengan menambahkan bahan baku lain seperti ikan, daging sapi, daging ayam, atau ditambahkan juga dengan ikan asin yang dimasukan pada olahan gulai.

Masyarakat Minangkabau pada umumnya mengolah buah nangka muda dengan cara direbus, digulai dan direndang. Metode memasak ini secara turun temurun sudah dilakukan oleh masyarakat. Penelitian ini dilakukan untuk membuat inovasi olahan nangka muda dengan metode memasak yang berbeda dan tentunya rasa yang berbeda juga.

METODE PENELITIAN

Metode kualitatif akan digunakan dalam penelitian ini dengan analisis deskriptif. Metode kualitatif secara sederhana didefinisikan sebagai penelitian tanpa melibatkan angka-angka yang tentu berbeda jauh dengan penelitian kuantitatif. Menurut Flict (2007) dalam Naldi (2022) pada penelitian kualitatif jenis penelitian didesain untuk memberikan pemahaman dan uraian, serta memberikan penjelasan terhadap fenomena sosial yang terjadi dengan cara menganalisis pengalaman, hubungan dan komunikasi diantara personal atau sekelompok orang, serta beberapa dokumen seperti tulisan, gambar, video, dan musik. Dalam penelitian kualitatif realitas sosial dilihat dalam bentuk atau peristiwa yang tengah terjadi dan kenapa dia terjadi dalam masyarakat. Seterusnya, solusi juga dapat diberikan dalam penelitian kualitatif ini, strategi dan juga pendekatan bisa diambil dengan dasar fenomena yang diteliti dan dipelajari (Junaid, 2016) dalam (Naldi, 2022). Pada penelitian tersebut peneliti

berupaya membangun realitas kemudian memaknainya, sehingga pada penelitian kualitatif betul-betul memperhatikan proses terjadinya sebuah kejadian atau peristiwa dan keaslian dari sebuah penelitian tersebut (Somantri, 2005) dalam (Naldi, 2022). Penelitian berlangsung dari bulan Agustus 2022 sampai Januari 2023 di Kenagarian Sungai Batang Kabupaten Agam. Data diperoleh dengan cara observasi. Menurut (Iryana dan Kawasti, 2021), dalam (Naldi, 2022) observasi merupakan suatu rentetan terstruktur yang dilakukan dengan cara mengamati, setelahnya dilanjutkan dengan mencatat dengan sistematis, objektif, logis dan masuk akal yang mengarah pada bermacam fenomena/kejadian pada situasi nyata/rill ataupun situasi buatan. Newman (2013) dalam (Naldi, 2022) mengemukakan selain dengan cara pengamatan atau observasi, data pada penelitian kualitatif juga bisa diperoleh dengan melakukan *interview* atau wawancara dengan informan penelitian. Teknik ini dilakukan untuk mendapatkan informasi penting lainnya terkait penelitian dimana beberapa informasi tidak bisa diperoleh hanya dengan melakukan pengamatan saja. Pada saat dilakukannya *interview*, antara kedua pihak terkait seperti peneliti dan informan harus bertemu dan terlibat secara langsung serta berinteraksi dengan aktif agar data yang diinginkan bisa diperoleh secara akurat. *Library research*/studi kepustakaan merupakan teknik yang dilakukan untuk mengumpulkan data sekunder. Dimana peneliti menggunakan data-data baik berupa gambar, tulisan, rekaman suara, video dan sebagainya dari peneliti terdahulu. Penelitian ini merupakan penelitian yang dilaksanakan dengan cara mengumpulkan semua informasi terkait penelitian dan data yang dibutuhkan lewat beberapa literasi seperti majalah, *note book*, dan lainnya, selain itu, juga hasil dari beberapa penelitian terdahulu

yang dianggap relevan dengan penelitian, tujuannya adalah untuk mendapatkan jawaban pertanyaan dan sebagai landasan teori yang berkenaan dengan masalah penelitian.

Amabile dalam (Riyanti , 2019) berpendapat bahwa munculnya gagasan-gagasan baru disebut kreativitas, sedangkan penerapan gagasan baru disebut inovasi. (Sutirna, 2018) menyatakan bahwa inovasi adalah suatu ide, hal-hal praktis, metode, cara, barang-barang buatan manusia, yang diamati atau dirasakan sebagai suatu yang baru bagi seorang atau kelompok orang (masyarakat). Sedangkan menurut (Hutagalung, dkk 2018) inovasi merupakan suatu penemuan baru yang berbeda dari sebelumnya berupa hasil pemikiran dan ide yang dapat dikembangkan juga diimplementasikan agar dirasakan manfaatnya. Berdasarkan pemaparan ahli di atas dapat disimpulkan bahwa inovasi adalah suatu proses dimana seseorang dapat mengubah suatu kesempatan menjadi peluang ide yang dapat dikembangkan dan diterima lingkungan. Sebuah inovasi lebih dari sekedar ide biasa, melainkan sebuah pemikiran kreatif yang dikembangkan menjadi gagasan yang berharga. Inovasi merupakan pencarian yang dilakukan dengan sepenuh hati melalui hasil pemikiran, riset, pengalaman, dan kerja yang disempurnakan.

Menurut Hubeis (2012) dalam (Mardhiani, 2019) inovasi produk merupakan pengetahuan produk baru, yang seringkali dikombinasikan dengan hal baru untuk membentuk metode produksi yang tidak diketahui. Sehingga inovasi produk terbagi menjadi dua jenis yaitu: (1) Inovasi Produk Baru yaitu produk radikal dan (2) Inovasi Pengembangan Produk yaitu produk bertahap. Inovasi yang sukses adalah sederhana dan terfokus. Ia harus terarah secara spesifik, jelas, dan memiliki desain yang dapat diterapkan. Dalam

prosesnya, ia menciptakan pelanggan dan pasar yang baru. Schumpeter (2004) dalam (Mardhiani, 2019) mengemukakan beberapa inovasi yang dapat dilakukan oleh wirausaha yaitu: Pengenalan suatu barang baru, atau perbaikan dari barang yang sudah ada, Pengenalan metode produksi baru, Pembukaan pasar baru khususnya pasar ekspor pada daerah baru, penciptaan atau pengadaan persediaan bahan mentah atau setengah jadi baru dan Penciptaan suatu bentuk organisasi industri baru.

Nangka merupakan salah satu jenis buah tropis yang banyak terdapat di Indonesia. Nangka memiliki berbagai macam nama di seluruh dunia. Nangka dikenal sebagai *jackfruit* (Inggris), *banun, khanun, makmi* (Thailand), *buen pan, jaca, pen de fruta, rima* (Spanyol), *chakki, kanthal, kathal, kathar, panos* (Hindi), *jackfrutch baum* (Jerman), *langka, nancas* (Filipina) (Elevitch and Harley, 2006), dalam Susiadi (2018). Di Indonesia, pohon ini memiliki beberapa nama daerah yaitu nongko atau nangka (Jawa, Gorontalo), langge (Gorontalo), anane (Ambon), lumasa atau malasa (Lampung) dan nanal atau krouer (Papua) (Astawan, 2007) dalam (Susiadi, 2018)

Tanaman nangka memiliki klasifikasi sebagai berikut (USDA, 2016) dalam (Susiadi, 2018) :

Tabel 1.1 Klasifikasi Tanaman Nangka

Kingdom	<i>Plantae</i>
Superdivisi	<i>Spermatophyta</i>
Divisi	<i>Magnoliophyta</i>
Kelas	<i>Magnoliopsida</i>
Subkelas	<i>Hamamelididae</i>
Ordo	<i>Urticales</i>

Famili	<i>Moraceae</i>
Genus	<i>Artocarpus</i>
Spesies	<i>Artocarpus heterophyllus</i>

Sumber : USDA (2016)

Tabel 1.2 Kandungan Komposisi Gizi per 100 gram Buah Nangka

Kandungan Nutrisi	Satuan	Nilai per 100 gram
Air	G	73,46
Energi	Kcal	95
Protein	gr	1,72
Total lemak	G	0,64
Karbohidrat	G	23,25
Serat	G	1,5
Total gula	G	19,08

Sumber : Susiadi (2018)

Nangka merupakan tanaman buah tahunan dengan umur tanaman yang bisa mencapai puluhan tahun. Panjang buah nangka berkisar 30-90 cm, dengan berat rata-rata 4,5-30 kg (Elevitch and Harley, 2006) dalam (Susiadi, 2018) dan diameter 25-50 cm. Produksi buah cukup seragam, ada yang bisa menghasilkan 60 buah per pohon per tahun (Astawan, 2007). Produksi nangka di Indonesia pada tahun 2015 mencapai 699,5 ribu ton (BPS, 2017) dan produktivitas pada tahun 2010 sebesar 12 ton/pohon (Kementerian Pertanian, 2017).

Tabel 1.3 Parameter Komposisi Gizi per 100 gram Buah Nangka Muda

Kandungan Nutrisi	Satuan	Nilai per 100 gram
Air	%	82,20
Energi	Kcal	51,00
Protein	G	2,00
Total lemak	G	0,60
Karbohidrat	G	11,50
Serat	G	2,60
Abu	G	0,70

Sumber : Susiadi(2018)

Adapun parameter kimia dalam buah nangka muda dapat dilihat pada **Tabel** berikut ini :

Tabel 1.4 Parameter Kimia Dalam Buah Nangka Muda per 100 gram

Komponen Gizi	Nangka Muda
Kadar Air (%)	65,10
Kadar Serat (%)	0,20
Vitamin (mg/100)	11,94
Pektin (%)	3,93
Total Gula (%)	3,41

Sumber : Susiadi (2018)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Chef Peter Gordon merumuskan langkah-langkah dalam membuat Inovation food pada artikel yang berjudul Everything You Need To Make Inovation Food ditulis oleh Kissinger (2013), dalam (Naldi, 2022) Berdasarkan teori tersebut bahwa untuk membuat

inovasi produk harus melalui tahapan – tahapan tertentu agar inovasi produk tersebut dapat diterima oleh masyarakat atau pasar diantaranya yaitu: (1) melakukan riset, (2) membuat makanan aslinya, (3) memikirkan komponennya, (4) membuat parameter, dan (5) melakukan uji coba.

Penelitian dilakukan dengan membuat cubadak batokok dengan resep sebagai berikut :

Tabel 1.5 Komposisi Cubadak Batokok

No	Nama Bahan	Jumlah	Keterangan
1	Nangka Muda	500 gram	Potong memanjang
2	Minyak	300 gram	
3	Garam	2 sdt	
4	Penyedap	2 sdt	
6	Udang Rebon	20 gram	
7	Cabe Merah	100 gram	
8	Bawang Merah	8 butir	
9	Bawang Putih	2 butir	

Sumber : Data Diolah (2022)

Proses pembuatan cubadak batokok sebagai berikut :

1. Siapkan wadah potong memanjang tipis nangka muda. Bersihkan dan rebus kurang lebih 15 menit.
2. Pukul-pukul nangka muda di ulekan sampai terputus hingga habis.



Gambar 1.1 Cara Pembuatan Cubadak Batokok

Sumber: Dokumen Pribadi (2022), Data Diolah

3. Haluskan cabe merah, bawang merah, dan bawang putih.
4. Panaskan minyak di wajan dengan api sedang. Tumis bumbu yang sudah halus lalu tambahkan garam dan penyedap. Tunggu hingga harum, lalu masukan udang rebon. Aduk rata hingga tercium bau harum.
5. Masukan nangka muda yang sudah dipukul-pukul tadi aduk rata dengan semua bumbu. Kecilkan api aduk-aduk terus sampai agak kering nangka mudanya.
6. Cubadak batokok siap dihidangkan dengan nasi.



Gambar 4.2 Cubadak Batokok

Sumber: Dokumen Pribadi (2022), Data Diolah

Parameter yang ditetapkan dapat dilihat dalam tabel berikut :

Tabel 1.6 Parameter Cubadak Batokok

Nam a Maka nan	Aro ma	Ras a	Teks tur	Warna
Cuba dak Bato kok	Aro ma buah nang ka mud a dan peda s seda ng.	Gur ih, ped as ma nis.	Bers erat dan agak keny al nam un kerin g.	Kuning kecokla tan cerah bercam pur merah yang berasal dari cabe merah.

Sumber: Data Diolah (2022)

Uji coba terhadap cubadak batokok dilakukan sebanyak 2 kali, dengan proses mengolah buah nangka muda yang berbeda-beda untuk mendapatkan hasil yang sesuai dengan parameter yang sudah ditetapkan sebelumnya.

Proses mengolah buah nangka muda tanpa direbus

Pada percobaan pertama ini dilakukan dengan langsung mengolah buah nangka muda langsung dipukul-pukul (batokok) tanpa direbus terlebih dahulu. Hasil yang diperoleh sebagai berikut:

Tabel 1.7 Hasil Uji Coba Cubadak Batokok Tanpa Direbus

Indikator	Hasil
Aroma	Aroma buah nangka muda

dan aroma pedas sedang.

Rasa Pedas manis namun meninggalkan rasa agak pahit di lidah.

Tekstur Keras dan susah putus digigit.

Warna Coklat gelap, keruh. Warna cabe tidak nampak.

Sumber: Data Diolah (2022)

Berdasarkan tabel di atas menunjukkan hasil uji coba masih belum bisa diterima. Dari hasil yang diperoleh masih jauh dari parameter yang telah ditetapkan. Oleh sebab itu, pengujian dilakukan dengan cara mengolah buah nangka muda dengan cara direbus terlebih dahulu.

Proses pengolahan buah nangka muda dengan cara direbus

Pada percobaan kedua ini dilakukan dengan merebus buah nangka muda terlebih dahulu dengan menggunakan garam untuk menghilangkan getah buah hingga setengah matang kurang lebih 15 menit. Hasil yang diperoleh sebagai berikut :

Tabel 1.8 Hasil Uji Coba Cubadak Batokok Dengan Direbus

Indikator	Hasil
Aroma	Aroma buah nangka muda dan pedas sedang.
Rasa	Gurih, pedas manis.
Tekstur	Berserat dan agak kenyal namun kering.

	Mudah putus kalau digigit.
Warna	Kuning kecoklatan cerah bercampur merah

Sumber: Data Diolah (2022)

Percobaan kedua ini menunjukkan hasil yang sesuai dengan parameter yang telah ditetapkan, keempat indikator yang sudah digunakan menunjukkan hasil yang positif dan sesuai dengan parameter yang telah ditetapkan peneliti sebelumnya, baik dari indikator aroma buah nangka muda dan pedas sedang, rasa yang gurih dan pedas manis, tekstur yang berserat, agak kenyal, kering, putus kalau digigit, dan yang terakhir warna yang kuning kecoklatan cerah bercampur merah. Selanjutnya produk akan diujikan kepada informan yang sudah dipilih sebelumnya. Selanjutnya hasil uji coba diberikan kepada informan untuk dilakukan uji organoleptic.

Tabel 1.8 Hasil Uji Organoleptik Cubadak Batokok

No	Variabel	Sub Variabel	Indikator			Hasil (%)
			S	T	SS	
1	Cubadak	Tampilan	17	0	13	56
2	Batokok	Tekstur	17	0	13	56
3		Aroma	18	2	10	60
4		Rasa	20	0	10	66

Sumber : Data Diolah (2023)

Tabel 1.8 di atas menunjukkan hasil pengujian organoleptik terhadap makanan cubadak batokok. Semua

indikator sub variabel yang diajukan memiliki indeks rata-rata > 50%, artinya produk yang diujikan kepada informan disukai konsumen, sesuai dengan teori Rovinelli dan Hambleton (1997). Sebanyak 56% informan menyukai tampilan dari cubadak batokok, yang merupakan perpaduan warna kuning kecoklatan bercampur merah dari cabe merah. Tekstur cubadak batokok yang berserat dan agak kenyal namun kering disukai 56% penulis. Namun untuk aroma sebanyak 6% informan tidak menyukai. Sedangkan hal positif ditunjukkan pada sub variabel rasa dimana sebanyak 66% informan menyukai rasa dari cubadak batokok sesuai dengan parameter rasa cubadak batokok yang telah ditetapkan yaitu gurih dan pedas manis.

Berdasarkan uji organoleptik tersebut, secara keseluruhan makanan cubadak batokok memiliki indeks rata-rata (tampilan, tekstur, aroma, rasa) 60%. Hasil ini memperoleh kesimpulan bahwa makanan cubadak batokok disukai oleh kalangan masyarakat sungai batang dan mendapat respon yang positif serta memiliki potensi yang bagus untuk dikembangkan di Kenagarian Sungai Batang Kabupaten Agam.

SIMPULAN

Nangka muda merupakan tanaman buah yang sangat populer dijadikan sebagai bahan makanan. Di Sumatera Barat sendiri, nangka muda banyak diolah dengan cara direbus, digulai dan direndang. Untuk meningkatkan minat pasar terhadap olahan nangka muda maka dibuatlah inovasi olahan nangka muda. Salah satunya dengan cara digoreng. Pembuatan dilakukan dengan beberapa tahapan uji coba sampai mendapatkan hasil yang positif. Dengan adanya inovasi ini diharapkan produksi buahnangka yang melimpah dapat dimaksimalkan menjadi produk olahan nangka yang berdaya saing.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penelitian ini terlaksana karena adanya kerjasama yang baik dan bantuan dari berbagai pihak. Terimakasih yang sedalam-dalamnya disampaikan kepada Kelompok PKK (Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga) Nagari Sungai Batang. Selanjutnya kepada semua informan yang telah memberikan informasi terkait data penelitian.

REFERENSI

- Hutagalung, S.S. dan Hermawan, D. (2018). *Membangun Inovasi Pemerintah Daerah*. Yogyakarta: Deepublish
- Mardhiani, C. (2019). Pengaruh Inovasi, Desain Produk dan Desain Proses Terhadap Kualitas Produk Pada Perusahaan CV. KS Tasikmalaya. http://repositori.unsil.ac.id/746/3/BAB%20I_II_III.pdf diakses 23 September 2022
- Naldi, R (2019). *Perspektif Fushion Food : Pizza Sukun Sebagai Produk Inovatif Gastronomi Di Lingkungan Kampus Akpar Peramitha Bukittinggi*. (Thesis, Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta).
- Riyanti, B.P.D . (2019). *Kreatifitas Dan Inovasi Ditempat Kerja*. Jakarta: Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya
- Susiadi. (2018). *Studi Pengaruh Proporsi Nangka Muda Dan Tempe Gambus Serta Penambahan Tapioka Terhadap Sifat Fisik Kimia Dan Organoleptik Produk Nugget*. (Skripsi, Universitas Brawijaya Malang).
- Sutirna, H. (2018). *Inovasi Dan Teknologi Pembelajaran*. Yogyakarta : Deepublish