

Inventarisir Ragam Jajanan Khas Ternate dan Identifikasi Sumber Bahan Baku Pangan Lokal

Inventory of Various Snacks of Typical Ternate and Identification of Sources of Local Food Raw Materials

Zasty Indriani¹, Rima Melati^{1*}, Istikhara², Humairoh³

¹Program Studi Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Khairun

*Corresponden author : rima_tafure@yahoo.com; zindrianty@gmail.com,

istikharahduwila@gmail.com, humairofarhatuna@gmail.com

Received: 12 November 2021

Accepted: 12 Januari 2022

Available online: 30 Juni 2022

ABSTRACT

Ternate local snacks have not been identified despite their potential as a business opportunity for MSMEs (micro, small, and medium enterprises) and farmers. This research aims to identify the numbers of Ternate local snacks and the utilization of raw materials from local foods. The research method used is surveys and interviews. Based on the research results, local snacks inventoried consist of 40 types of local snacks. The snacks are made from local food raw materials, such as cassava, banana, corn, sweet potato, pumpkin, breadfruit, and sago. The raw materials supplied from outside North Maluku region include sticky rice, rice, and flour. The percentage of the utilization of the snacks' raw materials is cassava (17.50%), banana (15.00%), corn (7.50%), sweet potato and pumpkin (5.00%), and breadfruit and sago (2.50%). The information can be used to develop MSMEs' business, culinary tourism, and arrangement of farmers' planting pattern to produce commodities needed by consumers of snack producers, especially before and during the Ramadhan month.

Keywords: Raw Materials, Snacks, Food, Local, Ternate

I. PENDAHULUAN

Ketahanan pangan Indonesia diwujudkan dengan penganekaragaman konsumsi pangan. Kebijakan tersebut bertujuan untuk mengurangi ketergantungan masyarakat akan beras. Pola konsumsi pangan diarahkan untuk mengatur menu pangan keluarga dengan berbagai pangan local (Rachman & Ariani, 2016). Pola konsumsi pangan yang selama ini mengandalkan satu bahan pokok seperti beras, tidak dapat meningkatkan gizi keluarga, bahkan menerapkan pola hidup tidak sehat (Afriansyah, 2020). Keragaman pola konsumsi non beras, sebenarnya sejak lama menjadi kebiasaan masyarakat di Indonesia sesuai dengan potensi pangan local.

Masyarakat Maluku Utara memiliki pola konsumsi pangan yang beragam tanpa beras. Sagu, pisang, jagung, umbi-umbian, ketan adalah makanan pokok yang tersedia dalam bentuk menu masakan harian, kudapan maupun jajanan tradisional. Hal ini terlihat pada sajian menu masakan keluarga maupun aneka jenis jajanan yang tersedia di pasar local, pasar modern maupun acara-acara tertentu. Diversifikasi konsumsi pangan keluarga menjadi program nasional

karena setiap daerah di Indonesia melakukan program yang sama demi wujudkan kemandirian pangan. Kota Ternate sebagai pusat perdagangan di Maluku Utara yang masih kental dengan adat dan kebiasaan terutama sajian makanan adat dan jajanan local, dapat mewujudkan program pola pangan yang bervariasi. Demikian halnya di daerah lain, seperti di Kabupaten Banyumas (Utami & Budiningsi, 2015). Ragam jajanan local memperlihatkan potensi olahan pangan yang menjadi ciri khas kuliner maupun sumber bahan baku. Jajanan local merupakan wujud budaya yang berciri kedaerahan, spesifik, beraneka macam dan jenis yang mencerminkan potensi alam daerah masing-masing (Nurhayati et al., 2014). Persepsi jajanan local seperti singkong juga diminati siswa tergantung dari olahannya terutama rasa (Oktrisa et al., 2015). Jajanan local di kota Ternate memiliki varian yang beragam. Jajanan local yang tersedia, berasal dari olahan basah dan kering. Jenis-jenis jajanan local dapat dilihat dari pengolahan, bahan dan bentuk.

Sumber informasi tentang jajanan local dan sumber bahan baku yang dibutuhkan untuk pengolahan belum tersedia, terutama di Ternate. Banyaknya jajanan local

akan mempengaruhi stok bahan baku. Kategori jajanan lokalpun terdiri dari kue basah dan kue kering yang bisa tahan beberapa hari (Ginting, 2017). Permintaan konsumen jajanan local di Kota Ternate cukup tinggi pada bulan puasa. Konsumsi jajanan yang bervariasi untuk menu takjil berpengaruh pada stok bahan baku seperti singkong, sagu, ketan, jagung, pisang, umbi-umbian dan labu kuning. Pedagang kue membutuhkan stok bahan baku kue lebih banyak, sehingga petani harus menyiapkan lebih awal. Banyaknya kebutuhan akan komoditi pangan local sebagai bahan baku jajanan tradisional belum tersedia sampai saat ini. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi jenis jajanan local di Kota Ternate dan banyaknya kebutuhan bahan baku beberapa komoditi local. Hasil penelitian ini dapat dijadikan acuan bagi petani dalam memprediksi dan menanam komoditi sesuai permintaan pengusaha kue, terutama pada bulan Ramadan.

II. BAHAN DAN METODE

Penelitian dilaksanakan pada bulan April – Mei 2021 di pasar Higenis Gamalama, lapak kue sepanjang Falajawa-1 dan pasar Dufa-Dufa di Kota Ternate. Penelitian ini menggunakan metode survey dan wawancara. Penentuan responden menggunakan teknik purposive sampling. Responden terdiri dari penjual sekaligus pembuat kue yang beragam jenisnya dan berjumlah 30 orang. Variabel penelitian terdiri dari jenis kue, persentasi penggunaan bahan baku, cara olahan, kemasan kue, dan sumber bahan baku. Data hasil penelitian ditabulasi secara matematis dan dianalisa secara deskriptif.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Jumlah Jajanan Lokal, Bahan Baku, Kemasan dan Cara Olahan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa jumlah jajanan local di Ternate beragam jenisnya. Jajanan terdiri dari bahan pangan local dengan cara olahan dan sajian dalam kemasan yang berbeda. Tabel berikut ini menunjukkan sejumlah jajanan dengan nama local berdasarkan bahan baku.

Hasil penelitian yang diperoleh memperlihatkan bahwa jajanan local Ternate yang ditemukan di pasar dan sering dibuat oleh pembuat kue berjumlah 40 jenis jajanan. Jajanan-jajanan ini lebih banyak variasinya pada saat bulan tertentu seperti bulan ramadan, namun pada hari biasanya juga ditemukan di pedagang-pedagang kue. Jajanan local ini termasuk jajanan tradisional yang berbahan baku dari komoditi local, namun ada juga yang berbahan baku tepung terigu. Jajanan yang berbahan baku terigu termasuk jajanan tradisional yang telah dikenal masyarakat secara turun temurun. Jajanan local Ternate termasuk budaya dan kearifan masyarakat yang berpotensi sebagai kuliner

tradisional. Kue tradisional seperti kolembeng memiliki daya tersendiri karena keunikan, original dan otentik, sehingga perlu mempertahankan bahan baku local dan prosesnya sehingga berpotensi sebagai wisata kuliner (Harsana et al., 2019).

Ragam jenis jajanan yang dihasilkan dari satu komoditi pertanian dengan cara pengolahan yang berbeda termasuk diversifikasi pangan local. Tabel 1 di atas menjelaskan bahwa singkong dapat diolah menjadi 7 jenis jajanan, pisang dapat diolah menjadi 6 jenis, sedangkan ketan 5 jenis jajanan. Hal ini menggambarkan bahwa masyarakat di Kota Ternate telah melakukan diversifikasi pangan non beras dengan berbagai olahan. Hal yang sama dijelaskan penelitian sebelumnya bahwa diversifikasi vertical komoditi sagu, ubi dan pisang juga telah dilakukan oleh masyarakat desa Wailangit Kepulauan Buru (Umanailo, 2018).

Jajanan yang ditemukan tersebut berbahan baku pangan local yang terdiri dari ketan, beras, pisang, singkong, labu kuning, ubi jalar, jagung, sukun dan tepung terigu. Jajanan tersebut diolah dengan cara dikukus, dipanggang, digoreng, direbus dan dimasak (adonan dijarang langsung di tungku/kompot sambil diaduk-aduk). Jajanan tersebut ada yang dikemas dan ada pula yang tidak dikemas/dibungkus. Bahan kemasan umumnya dari dedaunan seperti daun pisang, daun pandan dan kulit muda klobot jagung. Dari 40 jajanan yang diperoleh, ternyata yang menggunakan kemasan saat dijual hanya 10 jenis jajanan (Gambar 1). Penelitian sebelumnya menjelaskan bahwa kemasan kue tradisional Madura juga memiliki beberapa jenis kemasan yang berasal dari daun pisang, klobot jagung, daun kelapa, daun jati dan daun jambu air (Maflahah, 2021). Informasi lain yang diperoleh bahwa selain bahan baku dalam pembuatan jajanan, adapula bahan pendukung utama dalam mengolah jajanan seperti kelapa dan gula aren yang merupakan komoditi pertanian local Maluku Utara.

Jajanan termasuk kue tradisional yang dimiliki setiap daerah di Indonesia. Kue tradisional adalah kudapan atau makanan ringan yang cara olahan yang sederhana dan merupakan resep turun temurun (Ginting, 2017). Jajanan dalam Bahasa local Ternate disebut “Kui”. Jajanan yang ditemukan di pasar-pasar di kota Ternate adalah jajanan khas yang resep atau cara pengolahannya cukup sederhana.

Resep jajanan tersebut merupakan resep warisan. Jajanan yang memiliki cita rasa yang berbeda tersebut berpotensi sebagai objek kuliner yang dapat disantap oleh wisatawan local maupun asing. Sebagaimana dijelaskan penelitian bahwa makanan tradisional memiliki kekhasan tertentu, original dan beragam di Yogyakarta termasuk kue tradisional (Harsana et al., 2019).

Tabel 1. Jumlah jajanan local Ternate, bahan baku, jenis kemasan dan cara olahan

No	Nama Lokal	Bahan Baku	Kemasan	Cara Olahan
1	Lalampa	Beras ketan	Daun pisang	Dikukus + bakar
2	Nasi Jaha	Beras ketan	Daun pisang	Dibakar
3	Nasi pulo	Beras ketan	Daun Pisang	Dikukus
4	Waji	Beras ketan	-	Dikukus + dimasak
5	Lopis pulo	Beras ketan	-	Dikukus
6	Cucur	Tepung beras	-	Digoreng
7	Abut	Tepung beras	-	Dikukus
8	Pisang Coe	Pisang	-	Dikukus
9	Nagasari	Pisang	Daun Pisang	Dikukus
10	Pisang panggang	Pisang	-	Dipanggang
11	Pisang Sumpit	Pisang	Daun pisang	Dikukus
12	Pisang Ijo	Pisang	-	Direbus
13	Pisang gogodo	Pisang	-	Digoreng
14	Bobengka	Singkong	-	Dibakar
15	Lamet	Singkong	-	Dikukus
16	Onde-onde	Singkong	-	Direbus
17	Roko-roko	Singkong	Daun Pisang	Dikukus
18	Kato	Singkong	-	Direbus
19	Biyolos	Singkong	-	Digoreng
20	Lopis kasbi	Singkong	Daun pisang	Direbus
21	Sambiki panggang	labu kuning	-	Dipanggang
22	Sambiki coe	labu kuning	-	Digoreng
23	Batata panggang	Ubi jaar	-	dibakar
24	Batata coe	Ubi jaar	-	Dikukus
25	Milu bungkus	Jagung	Kulit jagung muda	Dimasak
26	Kokoles	Jagung	-	Dimasak
27	Cingkarong	Jagung	-	Direbus
28	Palita	Tepung terigu	Daun pandan	Dikukus
29	Popaco	Tepung terigu	Daun Pisang	Dikukus
30	Balapis	Tepung terigu	-	Dikukus
31	Panci	Tepung terigu	-	Dibakar
32	Apang	Tepung terigu	-	Dibakar
33	Angka	Tepung terigu	-	Dibakar
34	Panada Unti	Tepung terigu	-	Digoreng
35	Cara Ikan	Tepung terigu	-	Dibakar
36	Cara gula merah	Tepung terigu	-	Dibakar
37	Asida	Tepung terigu	-	Dijarang
38	Apang coe	Tepung terigu	-	Dikukus
39	Amo cabu tulang	Sukun	-	Dikukus
40	Sagu loyang	Sagu	-	Dikukus



Gambar 1. Jajanan lokal popoco (a), lalampa (b), nasi jaha (c), nasi pulo (d), nagasari (e) dikemas dengan daun pisang, dan kui palita (f) dikemas dengan daun pandan

Penamaan jajanan local Ternate berdasarkan beberapa pendekatan. Penamaan jajanan tergantung dari bahan baku yang digunakan, bentuk jajanan serta proses olahan. Dari hasil kajian bahwa nama jajanan local identic dengan bahan baku yang digunakan, seperti jajanan *nasi pulo* dan *lopis pulo* dimana *pulo* dalam Bahasa daerah Ternate adalah ketan. Berdasarkan cara olahan, nama jajananpun disesuaikan dengan bagaimana cara mengolah, seperti *pisang coe*, *sambiki coe* dan *apang coe*. *Coe* dalam Bahasa Ternate artinya dikukus, Hal ini dikaitkan adonan yang cara masaknya dikukus. Berbeda dengan beberapa nama jajanan yang terbuat dari bahan baku yang sama seperti bahan baku singkong. Adonan singkong, dibuat dengan bahan yang sama, tetapi cara masak yang berbeda, namanyaapun berubah. Misalnya lamet, rook-roko, bubengka, onde-onde kasbi memiliki cara olahan yang berbeda, namanyaapun berbeda. Adonan lamet, bobengka, roko-roko sama, namun cara olahan dan sajian berbeda. Lamet dibungkus dengan daun pisang dengan bentuk pipih dan dikukus/steam, Bobengka diolah dengan cara dipanggang, sedangkan roko-roko dibungkus dengan daun pisang berbentuk selidris memanjang kemudian dikukus. Dari beberapa referensi menyebutkan nama yang sama di beberapa daerah di Indonesia seperti kue lamet, sebutan yang sama juga dijuluki di pulau Jawa. Kue putu juga disebut oleh masyarakat suku Jawa dan Makassar (Hernita, 2019).

B. Penggunaan Bahan Baku Jajanan

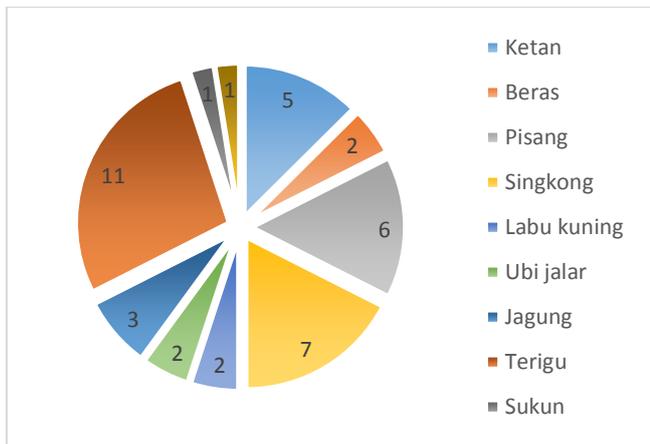
Hasil penelitian memberikan informasi bahwa ada 8 komoditi pangan lokal yang digunakan sebagai bahan baku dan 1 jenis tepung terigu. Pangan lokal yang digunakan sebagai bahan baku yaitu beras, ketan, singkong, pisang, jagung, ubi jalar, sukun dan labu kuning. Bahan baku jajanan tersebut dapat ditemukan di beberapa pasar di Kota Ternate yang sumber bahan baku tersebut dari beberapa kabupaten di Maluku Utara. Sedangkan terigu, ketan dan beras lebih banyak

didatangkan dari luar Maluku Utara. Tabel 2 di bawah memperlihatkan jenis pangan lokal yang digunakan.

Tabel 2. Bahan Baku dari Pangan lokal dan Tepung Terigu

No	Bahan Baku Lokal	Sumber Bahan Baku
1	Padi/beras	Lokal dan daerah lain
2	Padi/ketan	Lokal dan daerah lain
3	Pisang	Lokal
4	Singkong	Lokal
5	Ubi jalar	Lokal
6	Jagung	Lokal
7	Labu Kuning	Lokal
8	Sukun	Lokal
9	Sagu	Lokal
10	Tepung Terigu	Luar daerah

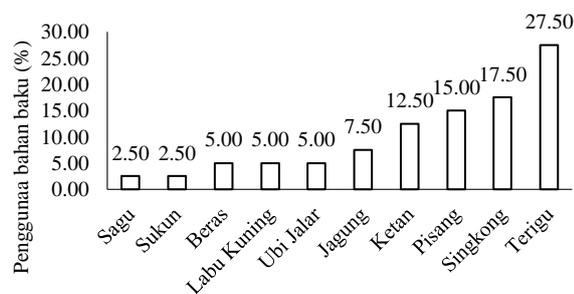
Jajanan yang berbahan baku singkong lebih bervariasi dengan 7 jenis. Jajanan yang terbuat dari pisang sebagai bahan baku ada 6 macam jajanan, disusul ketan, jagung, ubi jalar, labu kuning dan sukun. Sedangkan jajanan lokal yang berbahan baku terigu sebanyak 11 varian jajanan, ketan sebanyak 5 jajanan (Gambar 2). Jumlah jenis jajanan lokal Ternate cukup banyak sebanyak 40 jenis dan bahan baku yang digunakan sebanyak 10. Pangan lokal terbanyak yang berasal dari petani Maluku Utara adalah Singkong, disusul pisang, jagung, labu kuning, ubi jalar dan yang paling sedikit adalah sukun dan sagu. Jagung termasuk komoditi lokal Sulawesi Selatan yang juga diolah menjadi aneka produk makanan tradisional (Suarni, 2015), sedangkan di Kecamatan Daha, Kabupaten Hulu Sungai Selatan masyarakat memanfaatkan labu kuning dengan berbagai olahan tradisional (Millati et al., 2020).



Gambar 2. Jumlah Variasi Jajanan Lokal Ternate berdasarkan Bahan Baku Utama

C. Persentasi Penggunaan Bahan Baku Pangan Lokal dan Terigu

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan bahan baku untuk jajanan lokal Ternate yang persentasi penggunaan bahan baku terbesar adalah tepung terigu. Sedangkan pangan lokal yang persentasinya lebih besar adalah singkong (17,50%), pisang (15,00%), jagung (7,50%), ubi jalar dan labu kuning (5,00%) dan sukun dan sagu (2,50%). Gambar 3 menjelaskan tentang persentasi penggunaan bahan baku jajanan local di Kota Ternate.



Gambar 3. Persentasi penggunaan bahan baku jajanan lokal

Penggunaan bahan baku untuk pembuatan jajanan lokal Ternate yang berasal dari komoditi pertanian yang dihasilkan oleh petani di Maluku Utara dan di pasok di Pasar-pasar Kota Ternate terdiri dari singkong, pisang, ubi jalar, jagung, labu kuning dan sukun. Umumnya beras, ketan dan terigu adalah komoditi pertanian yang lebih banyak dipasok dari pulau Jawa dan Sulawesi. Dengan data yang diperoleh ternyata pada bulan-bulan Ramadan, komoditi pertanian yang harus disiapkan dan dipasok petani adalah singkong, pisang, jagung, ubi jalar, labu kuning. Sedangkan sukun sangat sedikit karena jajanan berbahan baku sukun disesuaikan dengan musim berbuah. Komoditi non padi yang dibutuhkan pembuat kue adalah singkong dengan penggunaan 17,50%. Singkong termasuk komoditi pertanian yang stoknya lebih banyak dibutuhkan setelah padi. Petani dianjurkan menyiapkan dan panen singkong pada bulan tertentu

lebih banyak. Oleh karena itu singkong disebut sebagai komoditi kedua setelah beras. Sebagaimana dijelaskan penelitian sebelumnya bahwa singkong di Kabupaten Banyumas termasuk komoditi *secondary crop* (Utami & Budiningsi, 2015). Hasil penelitian tersebut dapat memberikan informasi pada petani sebagai penghasil bahan baku pangan lokal, untuk menyiapkan stok yang mencukupi untuk kebutuhan masyarakat disaat bulan Ramadan. Banyaknya jenis jajanan menjadi potensi untuk pengembangan wisata kuliner kue tradisional yang memiliki keorijinalitas, keunikan dan daya tarik tersendiri.

REFERENSI

- Afriansyah. (2020). Persepsi Masyarakat Terhadap Perubahan Pola Konsumsi Pangan Lokal ke Pangan Beras di Papua Barat. *Jurnal Berbasis Sosial*, 1(2), 1–9.
- Ginting, Y. M. (2017). *Inventarisasi Jenis dan Resep Kue-Kue Tradisional di Kota Padang*. Universitas Negeri Padang.
- Harsana, M., Baiquni, M., Harmayani, E., & Widyaningsih, Y. A. (2019). Potensi Makanan Tradisional Kue Kolombeng Sebagai Daya Tarik Wisata Di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Home Economics Journal*, 2(2), 40–47.
- Hernita. (2019). Strategi Pemasaran Jajanan Tradisional Kue Putu Cangkiri Di Sulawesi Selatan. *Jurnal Ecosystem*, 19(2), 205–212.
- Maflahah, I. (2021). Desain Kemasan Makanan Tradisional Madura Dalam . *Agrointek*, 6(2), 118–122.
- Millati, T., Udiantoro, U., & Wahdah, R. (2020). Pengolahan Labu Kuning Menjadi Berbagai Produk Olahan Pangan. *Selaparang Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(1), 300.
- Nurhayati, Mulyana, Ekowati, I. V., & Meilawati. (2014). Inventarisir Makanan Tradisional Jawa Unsur Sesaji di Pasar-Pasae Tradisional Kabupaten Bantul. *Jurnal Penelitian Humaniora*, Vol., 19(2), 124–140.
- Oktrisa, Sayekti, W. D., & Listiana, I. (2015). Persepsi, Preferensi dan Pola Konsumsi Makanan Jajanan Berbasis Singkong terhadap Remaja: Kasus di SMAN 2 Bandar Lampung dan SMAN 1 Tumijajar Tulang Bawang Barat . *Jiia*, 3(2), 140–147.
- Rachman, H. P. S., & Ariani, M. (2016). Penganekaragaman Konsumsi Pangan di Indonesia: Permasalahan dan Implikasi untuk Kebijakan dan Program . *Kementrian Pertanian RI*, 6(2), 140–154.
- Suarni. (2015). Pengembangan Pangan Tradisional Berbasis Jagung Mendukung Diversifikasi Pangan. *Iptek Tanaman Pangan*, 8(1), 39–47.
- Umanailo, M. C. B. (2018). Studi pada Masyarakat Desa Waimangit Kabupaten Buru. *Soca*, 12(12), 63–74.
- Utami, P., & Budiningsi, S. (2015). Potensi Dan Ketersediaan Bahan Pangan Lokal Sumber Karbohidrat Non Beras Di Kabupaten Banyumas. *Dinamika Ekonomi & Bisnis*, 12(2), 150–158.