

Pengolahan Tradisional Buah *Bruguiera gymnorhiza* L. Sebagai Bahan Pangan di Kampung Ramardori, Kabupaten Supiori

Popi Ida Laila Ayer^{1*} dan Iriani Ira Bukorpiper²

¹Program Studi Ilmu Kelautan, Jurusan Ilmu Kelautan dan Perikanan, FMIPA – Universitas Cenderawasih

²Program Studi Biologi, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Ottow Geisler Papua

*e-mail korespondensi: ayerpopy@gmail.com

INFORMASI ARTIKEL

Diterima : 20 September 2018
Disetujui : 11 November 2018
Terbit Online : 21 Desember 2018

ABSTRAK

Kekayaan sumber daya pangan di Indonesia beraneka ragam sehingga dapat dijadikan sumber pangan karbohidrat, protein maupun lemak. Salah satu sumber daya alam yang potensial untuk dieksplorasi sebagai bahan pangan adalah hutan mangrove. Papua memiliki luas hutan mangrove terbesar di Indonesia yaitu 2, 49 juta ha. Masyarakat kampung Ramardori, Kabupaten Supiori telah memanfaatkan Buah mangrove jenis *Bruguiera gymnorhiza* L. sebagai bahan pangan alternatif. Penelitian ini membahas proses pengolahan tradisional buah *Bruguiera gymnorhiza* L. menjadi tepung yang dikonsumsi masyarakat setempat. Penelitian ini dilakukan pada bulan Desember 2016 di Kampung Ramardori Distrik Supiori Selatan Kabupaten Supiori. Metode yang digunakan pada saat penelitian adalah metode observasi dan wawancara. Proses pengolahan tradisional buah *Bruguiera gymnorhiza* L. menjadi pangan alternatif terdiri dari beberapa tahap yaitu, tahap pemilihan buah, perebusan buah, pengirisan dan perendaman daging buah serta perebusan dan penggilingan daging buah menjadi tepung.

Kata Kunci:

Pengolahan tradisional Pangan, *Bruguiera gymnorhiza* L Kampung Ramardori

Copyright © 2018 Universitas Cenderawasih

PENDAHULUAN

Pangan merupakan kebutuhan utama manusia yang berfungsi untuk mengatur pertumbuhan dan perkembangan. Oleh karena itu pemenuhan pangan harus dilakukan secara baik sehingga dapat memenuhi peraturan yang diamanatkan oleh UUD No 7 tahun 1996 tentang pangan. Pemenuhan pangan bagi manusia menjadi masalah penting dalam negara karena peran pangan sangat penting terkait dengan pengembangan kualitas sumber daya manusia, ketahanan ekonomi dan ketahanan nasional. Oleh karena itu ketersediaan pangan harus dalam jumlah yang cukup, bergizi, seimbang dan terjangkau oleh daya beli masyarakat (Ilminingtyas dan Kartikawati, 2009).

Kekayaan sumber daya pangan di Indonesia beraneka ragam karena Indonesia memiliki sumber daya alam yang beraneka ragam, yang dapat dijadikan sumber pangan karbohidrat, protein maupun lemak (Mampioper dan Ayomi, 2008). Salah satu sumber daya alam yang potensial untuk dieksplorasi sebagai bahan pangan adalah hutan mangrove.

Papua memiliki luas hutan mangrove terbesar di Indonesia yaitu 2, 49 juta ha (Nontji, 2004). Fungsi mangrove secara ekologis adalah sebagai daerah asuhan (*nurse ground*), daerah pemijahan (*spawning ground*) biota perairan (ikan, udang, kepiting dan kerang-kerangan), daerah mencari

ikan (*feeding ground*). Mangrove juga merupakan sumber kehidupan bagi masyarakat yang berada di sekitarnya (Fachrul, 2007).

Beberapa daerah di Indonesia telah memanfaatkan potensi hutan mangrove khususnya buah *Bruguiera gymnorhiza* L. sebagai sumber pangan tradisional. Di Bali, Aceh dan Supiori serta beberapa daerah lainnya buah *B. gymnorhiza* L. diolah menjadi produk olahan seperti bahan makanan (Sumekar *et al.*, 2015; Kardiman *et al.*, 2017; Mamoribo, 2003). Pengetahuan masyarakat Supiori tentang pemanfaatan tepung buah *B. Gymnorhiza* L. sebagai bahan pangan telah diketahui oleh nenek moyang mereka sejak lama. Namun seiring dengan perkembangan, beberapa kelompok masyarakat tidak lagi memanfaatkan buah *B. Gymnorhiza* L. sebagai sumber pangan alternatif. Hal ini dikarenakan tersedianya bahan pokok pangan yang lebih mudah di olah seperti beras, keladi, singkong dan sagu, mengingat proses pengolahan buah *B. Gymnorhiza* L. menjadi tepung sangat panjang. Oleh karena itu penelitian tentang pengolahan tradisional buah *B. gymnorhiza* L. sebagai bahan pangan penting dilakukan untuk mengangkat kembali nilai kearifan lokal sumber pangan tradisional di Indonesia khususnya Kabupaten Supiori.

BAHAN DAN METODE

Penelitian ini dilakukan pada bulan Desember 2017 di Kampung Ramardori Distrik Supiori Selatan Kabupaten Supiori. Metode yang digunakan pada saat penelitian adalah metode observasi dan wawancara. Metode observasi digunakan untuk memperoleh informasi mengenai pemanfaatan buah mangrove sebagai bahan pangan. Metode wawancara digunakan untuk mewawancarai masyarakat setempat untuk memperoleh data mengenai cara pengolahan tradisional buah mangrove sebagai bahan pangan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Buah *B. gymnorhiza* telah dimanfaatkan oleh masyarakat Kampung Ramardori, Kabupaten Supiori sebagai makanan alternatif hanya pada musim tertentu, misalnya pada saat itu, masyarakat tidak bisa melaut atau bertani. Proses pengolahan *B. gymnorhiza* L. sebagai bahan pangan alternatif di kampung ramardori, kabupten Supiori masih sangat tradisional. Dimana proses pengolahan dilakukan dengan belum memakai bio teknologi. Mengingat umur daya simpan buah *B. gymnorhiza* L. dalam kondisi alami cepat membusuk, maka masyarakat mengolah *B. gymnorhiza* L. menjadi sumber pangan alternatif dengan cara pengeringan dan penepungan sehingga dapat disimpan dalam waktu yang lama.

Penepungan merupakan solusi terbaik untuk megawetkan buah karena dengan proses penepungan dapat memutuskan rantai metabolisme *B. gymnorhiza* L. sehingga menjadi lebih awet. Karena kandungan air *B. gymnorhiza* L. rendah dan lebih fleksibel diaplikasikan pada jenis olahan pangan. Buah *B. gymnorhiza* L. mengandung karbohidrat yang sangat tinggi yaitu 85.1 gr/100 gr bahan sehingga baik untuk diolah menjadi tepung (Fortuna, 2005).

Pengolahan tradisional buah *B. Gymnorhiza* L. yang dilakukan oleh masyarakat mengikuti beberapa tahap. Tahapan-tahapan pengolahan memiliki tujuan tertentu. Hasil wawancara tentang proses pengolahan buah *B. Gymnorhiza* L. menjadi tepung adalah sebagai-berikut Wanma (2010):

1. Pengambilan buah

Buah *B. gymnorhiza* L. (Aibon) yang digunakan dalam proses pengolahan adalah buah yang berukuran besar dengan panjang antara 13-30 cm (Gambar 1).

2. Pencucian dan perebusan buah

Buah *B. gymnorhiza* L. (Aibon) dicuci dengan air bersih untuk menghilangkan tanah yang lengket pada bagian kulit buah, buah yang telah dicuci dimasukkan dalam wadah yang bersih dan dipanaskan diatas api (Gambar 2). Proses perebusan dilakukan selama kurang lebih 30 menit. Setelah perebusan buah dipindahkan ke

wadah lain yang telah disediakan dan dibiarkan sampai dingin. Pentingnya perebusan buah disebabkan *B. gymnorhiza* L. mengandung senyawa tannin, yang bila dikonsumsi terus menerus akan berbahaya bagi tubuh. Perebusan ini akan menguraikan tannin menjadi glukosa dan asam galat (Perdana et al., 2012).



Gambar 1. Buah *B. gymnorhiza* L



Gambar 2. (a) Proses pencucian daging buah dan (b) proses perebusan daging buah *B. gymnorhiza* L

3. Pengirisan dan perendaman daging buah

Buah *B. gymnorhiza* L. (Aibon) yang telah direbus dan dibiarkan dingin, kulit bagian luar buah dikuliti dan dibuang, sedangkan bagian dalam (daging buah) diiris tipis. Menurut masyarakat setempat, daging buah diiris tipis agar saat perendaman racun-racun yang berada dalam daging buah tersebut dapat keluar dari daging buah secara merata/baik. Tujuan dilakukan perebusan dan perendaman yaitu disamping menginaktifkan enzim dapat mengurangi dan dapat menghilangkan racun-racun yang ada antara lain HCN dan Tanin (Ilminingtyas dan Kartikawati, 2009). Setelah daging buah diiris tipis, dimasukkan dalam karung bekas yang bersih direndam pada air asin kira-kira 12 jam (Gambar 3).



Gambar 3. (a) Proses perendaman daging buah dan (b) proses pengirisan daging buah *B. gymnorrhiza* L.

4. Perebusan dan penggilingan daging buah

Daging buah yang telah direndam dicuci dengan air bersih, dimasukkan dalam wadah yang telah disiapkan dan dipanaskan diatas api. Perebusan daging buah dilakukan sampai daging buah dianggap telah matang, setelah daging buah matang dipindahkan ke wadah yang lain dan didinginkan. Selanjutnya daging buah dihaluskan dan dikeringkan dengan cara digiling hingga menjadi tepung. Proses penggilingan daging buah menjadi tepung masih sangat tradisional, dimana daging buah diisi ke dalam karung bersih yang diletakkan diatas papan, kemudian di tekan dengan menggunakan sebuah kayu (Gambar 4). Proses tersebut dilakukan secara berulang hingga daging buah menjadi hancur dan kering.



Gambar 4. (a) Proses perebusan daging buah dan (b) proses penggilingan daging buah *B. gymnorrhiza* L.

5. Tepung buah siap saji

Setelah daging buah digiling menjadi tepung selanjutnya dipanaskan diatas api dan dicampur dengan hasil parutan daging buah kelapa kemudian dikonsumsi.



Gambar 5. Hasil penggilingan daging buah *B. gymnorrhiza* L.

Jika akan dibuat tepung dengan penyimpanan lebih lama maka setelah daging buah diiris tipis dijemur dibawah sinar matahari hingga kering. Hasil jemuran tersebut dapat disimpan selama berbulan-bulan. Saat hendak dibuat menjadi tepung untuk dikonsumsi maka dapat dilanjutkan dengan tahap-tahap pengolahan tepung diatas, dimulai dengan proses perendaman daging buah menggunakan air asin sampai menjadi tepung.

KESIMPULAN

Proses pengolahan tradisional buah *B. gymnorrhiza* L. sebagai sumber pangan alternatif terdiri dari beberapa tahap yaitu, tahap pemilihan buah, perebusan buah, pengirisan dan perendaman daging buah serta perebusan dan penggilingan daging buah menjadi tepung.

DAFTAR PUSTAKA

- Fachrul, M.F. 2007. Metode Sampling Bioekologi. Jakarta: Bumi Aksara.
- Fortuna, James de. 2005. Ditemukan Buah Bakau Sebagai Makanan Pokok. <http://www.Tempointeraktif>. Diakses 23 Maret 2018.
- Ilminingtyas, Dyah, W.H., dan Kartikawati, D. 2009. Potensi Buah Mangrove Sebagai Alternatif Pangan. <http://www.kesemat.undip.ac.id>. Diakses 09 Oktober 2018.
- Kardiman., Ridwan, M., dan Armi. 2017. Buah lindur (*Bruguera gymnorrhiza*) sebagai makanan masyarakat Aceh Kepulauan. Serambi Saintia, 5(2), 51-55.
- Mampioer, D., dan Ayomi, C. 2008. Pokem Gandum dari Pulau Numfor Papua. www.kabarindonesia.com. Diakses 22 Mei 2017.
- Perdana, Y.S., Nirwani, S., dan Supriyantini, E. 2012. Pengaruh kadar abu gosok selama perebusan dan lama perendaman air terhadap kadar tanin buah dan tepung mangrove (*Avicennia marina*). Journal of Marine Research, 1, 226-234.

- Sumekar, H., Suprihatin, I.E., Irdhawati. 2015. Kandungan logam Pb dan Hg dalam sedimen di Muara Sungai Mati Kabupaten Badung Bali. *J. Cakra Kimia*, 3(12): 45-49.
- Wambrau, J. 2000. Potensi *Bruguiera gymnorrhiza* Lamk Di Distrik Supiori Selatan. *Prossiding Lokakarya Nasional Pendayagunaan Pangan Spesifik lokal Papua: 2-4 Desember*. Jayapura.
- Wanma. 2010. Komunikasi Langsung.
- Widowati, S., L. Sukarno., Suarni., O. komalasari, 2003. Labu Kuning: Kegunaan dan Proses Pembuatan Tepung. *Makalah pada seminar Nasional & Pertemuan Tahunan Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI)*. 22-23 Juli 2003. Yogyakarta.