

**Prosiding Seminar Nasional Gelar Wicara
Volume 2, April 2024**

Universitas Mataram, 24 Februari 2024

ETNOFERMENTASI MAKANAN LOKAL LOMBOK RASA GLOBAL

I Gede Darma Winata^{1*} Fazza Firjatullah Al-Khulaifi¹

PKM-Kewirausahaan
Program Sarjana Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan,
Universitas Mataram

Jalan Majapahit No. 62 Mataram, Nusa Tenggara Barat

ABSTRAK

Kimchi merupakan makanan tradisional yang berasal dari Korea yang sudah menjadi makanan bagi masyarakat sejak zaman dulu yang berupa hasil fermentasi dari asinan sayuran dengan campuran bumbu pedas. Kimchi diakui sebagai makanan kesehatan karena nutrisi fisiologis dan fitokimia, serta probiotik seperti bakteri asam laktat. Kimchi memiliki rasa khas yang dapat memberikan manfaat bagi kesehatan tubuh manusia karena mengandung kadar serat makanan yang tinggi dan memiliki kalori yang rendah. Pada proses pembuatan kimchi terdapat bakteri *Lactobacillus Leuconostoc*, *Pediococcus* dan *Streptococcus* sebagai genus bakteri utama yang terlibat dalam fermentasi asam laktat. Pembuatan Kimchi pada penelitian ini menggunakan bahan baku utama yaitu kangkung Lombok dan batang semu pohon pisang muda atau gedebong pisang (batu). Proses fermentasi dari kedua bahan baku memiliki sedikit perbedaan, yaitu dalam lama waktu fermentasi. Kangkung Lombok membutuhkan waktu kurang lebih 2-3 hari untuk mendapatkan tekstur yang lembut dan gurih, sedangkan gedebong pisang membutuhkan waktu kurang lebih 4-5 hari agar dapat terfermentasi dengan baik dan rata. Dalam proses fermentasi menggunakan toples kaca yang tidak kedap udara. Hal ini berfungsi agar proses fermentasi merata pada bahan yang akan di fermentasi.

Kata Kunci: Kimchi, fermentasi, makanan khas, kangkung Lombok, gedebong pisang

PENDAHULUAN

Lombok memiliki potensi tanaman kangkung dan tanaman batang semu pisang muda yang cukup berlimpah. Potensi tanaman kangkung Lombok dan batang semu tanaman pisang muda dapat diolah dan menghasilkan produk yang bernilai tinggi. Pembuatan kimchi dengan menggunakan kedua bahan baku di atas menjadi salah satu alternatif diversifikasi pangan khas lokal Lombok yang dapat memperkaya wisata kuliner Lombok. Kimchi yang dikembangkan juga menjadi jawaban atas permintaan konsumen saat ini yang menginginkan makanan alami dan minim proses, dengan tampilan dan rasa seperti segar, mudah dimakan dan dengan tingkat keamanan yang tinggi (Joshi, 2012).

Kimchi merupakan makanan tradisional khas Korea Selatan yang berupa hasil fermentasi dari asinan sayuran dengan campuran bumbu pedas (Surya, 2022). Kimchi diakui sebagai makanan kesehatan karena nutrisi fisiologis dan fitokimia, serta probiotik seperti bakteri asam laktat (Noh, 2016), memiliki rasa khas yang dapat memberikan manfaat bagi kesehatan tubuh manusia karena mengandung kadar serat makanan yang tinggi dan memiliki kalori yang rendah (Hong, 2016). Pada proses pembuatan kimchi terdapat bakteri *Lactobacillus Leuconostoc*, *Pediococcus* dan *Streptococcus* sebagai genus bakteri utama yang terlibat dalam fermentasi asam laktat.

MAKOCHI (Makanan Lokal Kimchi) merupakan kimchi produk etnofermentasi lokal Lombok yang dibentuk dari modifikasi kimchi tradisional Korea Selatan. MAKOCHI yang dikembangkan dalam kegiatan bertujuan untuk diversifikasi produk makanan baru, dan sebagai bentuk antisipasi serta sebagai produk kreatif yang ditujukan untuk mengatasi keterbatasan peleceng kangkung dan ares

batang pisang. Sebagai produk fermentasi, MAKOCHI diolah tanpa adanya penambahan bahan pengawet kimia dan tidak melalui perlakuan pemanasan sehingga menghasilkan makanan yang lebih awet secara alami dan lebih kaya akan sensasi kualitas sensorik dan gizinya. Dengan demikian, MAKOCHI yang berbahan baku lokal ini akan lebih menarik untuk dikonsumsi oleh masyarakat banyak. MAKOCHI juga merupakan jenis makanan baru yang belum dikembangkan khususnya di daerah Lombok sehingga akan menjadi daya tarik tersendiri bagi konsumen, wisatawan, dan masyarakat luas untuk mencoba makanan ini. Dengan demikian, usaha pembuatan MAKOCHI sangat potensial bagi pengembangan jenis makanan olahan baru yang prospektif, aman dikonsumsi, dan sesuai dengan kondisi iklim Lombok yang panas.

METODE KEGIATAN

Alat dan Bahan

Dalam penelitian pembuatan MAKOCHI (makanan lokal kimchi) menggunakan beberapa alat dan bahan. Adapun alat yang digunakan yaitu pisau, telenan, baskom, toples kaca, sarung tangan plastik, pengepres, kompor, panci, dan sendok. Sedangkan bahan yang digunakan yaitu kangkung Lombok dan gedebong pisang yang menjadi bahan utama dalam pembuatan, garam, gochujang (saus khas Korea), jahe, kecap, bawang putih, kecap asin, saos, bubuk cabai, tepung terigu, air, dan gula.

Aspek Produksi

Produk Makochi merupakan produk makanan fermentasi yang memanfaatkan dua bahan utama lokal yaitu gedebong pisang dan kangkung Lombok. Makochi sebagai produk fermentasi memberikan rasa khas baru yang dapat memberikan manfaat bagi kesehatan tubuh manusia karena mengandung serat makanan yang tinggi dan memiliki kalori yang rendah. Makochi termasuk jenis makanan baru yang belum dikembangkan khususnya di daerah Lombok sehingga akan menjadi daya tarik tersendiri bagi konsumen, wisatawan, dan masyarakat luas untuk mencoba makanan ini.

Pemasaran

Produk makochi mulai diproduksi dari tanggal 12 Juli 2023 tetapi dalam produksi tersebut masih dilakukan tahap pengembangan agar mencapai produk sesuai dengan yang diinginkan konsumen dan layak untuk dipasarkan. Awal mulai produksi untuk dipasarkan di mulai pada tanggal 29 Agustus 2023 dan dipasarkan pada 3 September 2023. Satu kali produksi dalam tahap awal ini 26 picis 16 diantaranya kimchi gedebong dan 10 kimchi kangkung, produksi ini kami sesuaikan dengan tempat lokasi penjualan dan sesuai pesanan.

Tahapan pembuatan

Dalam tahapan pembuatan produk MAKOCHI ini, ada beberapa tahapan yang perlu dilakukan diantaranya yaitu:

1. Tahapan fermentasi

Menyiapkan bahan baku utama (gedebong pisang batu/ batang semu tanaman pisang muda) dan kangkung Lombok) serta bumbu-bumbu pelengkap. Mengupas gedebong pisang hingga tersisa bagian batang yang muda dan membersihkan batang kangkung serta dipisahkan dari daunnya. Memotong bagian gedebong pisang menjadi bagian kecil dan membelah batang kangkung menjadi dua. Membersihkan benang-benang halus pada gedebong pisang. Potongan gedebong pisang dan kangkung Lombok di masukkan ke dalam toples kaca lalu diberikan garam. Setelah melakukan tahap di atas, kemudian kangkung Lombok dan gedebong pisang siap untuk di fermentasi yaitu dengan di diamkan selama kurang lebih 3-5 hari agar mendapatkan rasa, dan tekstur yang diinginkan.

2. Tahapan pembumbuan

Setelah 3-5 hari dalam proses fermentasi, gedebong pisang dan kangkung Lombok akan memiliki tekstur yang empuk. Gedebong pisang dan kangkung Lombok dicuci bersih agar garam-garam yang digunakan selama proses fermentasi dapat dihilangkan dan tidak memiliki rasa yang terlalu asin ketika akan dikonsumsi. Setelah itu, gedebong pisang dan kangkung Lombok di tiriskan dan dibuang air yang ada pada batang gedebong pisang dan kangkung Lombok. Selanjutnya di berikan bumbu yang terdiri dari bawang putih, jahe, kecap asin, bubuk cabai, tepung, dan saos gochujang. Setelah itu masukkan gedebong pisang dan kangkung Lombok pada masing-masing wadah yang tertutup rapat. Kemudian

didiamkan selama 24 jam dan kimchi kangkung dan gedebong pisang dapat di kemas serta diperjual belikan.

3. Tahapan pengemasan

Pengemasan kimchi gedebong dan kangkung Lombok di lakukan dengan cara manual diantaranya:

1. Menyiapkan alat dan bahan yang akan digunakan untuk pengemasan.
2. Membersihkan cup plastik kemasan menggunakan tissue.
3. Mengisi cup dengan kimchi gedebong /kangkung Lombok.
4. Menimbang berat kimchi hingga pas yaitu dengan berat 250 gr dan 500 gr.
5. Membersihkan saus yang menempel pada bagian bagian cup plastik agar tampilan lebih bersih dan menarik.
6. Menutup cup pelastik kemasan dengan penutupnya hingga rapat.
7. Menempelkan stiker kemasan pada tutup cup pelastik
8. Produk makochi gedebong dan kangkung Lombok siap di pasarkan.

Pemasaran

Produk Makochi dipasarkan secara langsung dan menggunakan teknik penjualan online. Pemasaran secara langsung dilakukan dengan membuka stand pada kegiatan acara (bazaar, Car Free Day, pameran, dan di daerah sekitar kampus). Sedangkan penjualan secara online dilakukan di media sosial produk Makochi salah satunya yaitu instagram. Produk Makochi dijual dan dipasarkan dengan harga sesuai dengan berat yang diperjual belikan. Untuk harga makochi dengan berat 250 gr memiliki harga Rp. 7.000, dan dengan berat 500 gr memiliki harga Rp. 15.000. Harga termasuk sudah termasuk penambahan topping sesuai keinginan konsumen. Adapun topping yang biasa digunakan yaitu mentimun dan wortel.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Produk Makochi

Produk makanan lokal lombok (makochi) setelah dilakukan banyak percobaan percobaan dengan cara melakukan berbagai macam eksperimen seperti percobaan dengan pembumbuan yang konsentrasi bumbunya berbeda dan dengan eksperimen lama waktu fermentasi telah semua dicoba, di dapatkanlah hasil yang diinginkan yaitu kimchi ares dan gedebong dengan tekstur dan rasa yang pas yaitu rasa seperti kimchi sebagaimana biasanya dan tekstur yang sama, oleh karena itu kami dapat memulai tahap produksi dan pemasaran.

Analisis Ketahanan Produk

Produk Makochi yang telah dibuat akan dikemas menggunakan cup plastik dengan stiker produk yang sudah didesain semenarik mungkin. Kemasan cup plastik yang bersifat kedap udara sehingga kimchi dapat bertahan lama dalam kemasan dan tidak menghilangkan cita rasa yang khas. Produk Makochi dapat disimpan didalam kulkas untuk menjaga cita rasa dan kualitasnya. Ketahanan produk makochi jika disimpan di kulkas bisa bertahan hingga 2 minggu.

Layak untuk dipasarkan

Produk Makochi layak untuk dipasarkan karena terbuat dari bahan utama gedebong pisang dan kangkung Lombok. Kedua bahan tersebut sudah biasa dikonsumsi oleh masyarakat tetapi belum ada inovasi terbaru dalam mengkreasikan kedua bahan utama tersebut. Makochi merupakan makanan inovasi terbaru, sehat, menarik, dan memiliki nilai kearifan lokal. Makochi termasuk makanan fermentasi yang sehat karena menggunakan bahan alami yaitu garam. Bumbu yang digunakan juga menggunakan rempah-rempah yang dicampurkan dengan saus gochujang tanpa ada bahan pengawet buatan.

Potensi Keberlanjutan

Produk Makochi berpotensi untuk keberlanjutan usaha, karena produk makochi memili banyak peminat dari berbagai kalangan. Produk makochi juga sebagai inovasi baru yang banyak digemari oleh kalangan pencinta korean food karena kimchi merupakan salah satu makanan khas dari korea. Walaupun demikian, produk makochi masih butuh beberapa tambahan agar dapat berkelanjutan diantaranya sebagai berikut :

1. Pembentukan Perizinan Usaha (Sertifikasi Halal dan BPOM) Produk Makochi membutuhkan untuk

membuat izin usaha seperti izin halal dari MUI dan izin edar produk dari BPOM agar produk dapat dipasarkan lebih luas dengan aman sehingga produk Makochi memiliki peluang dikembangkan secara berkelanjutan. Adapun perizinan usaha yang sedang dalam proses pembuatan yaitu izin halal dari MUI. Perizinan yang lengkap termasuk izin edar BPOM dan sertifikasi halal akan menjadi penunjang dalam pembentukan usaha produk Makochi.

2. Pembuatan Hak Kekayaan Intelektual (HKI) Produk Makochi memiliki potensi untuk mendapatkan hak kekayaan intelektual dikarenakan produk ini masih baru dan belum ada yang mengembangkannya. Sehingga produk Makochi memerlukan hak kekayaan intelektual untuk melindungi produk sesuai dengan hukum yang berlaku. Tim PKM Makochi perlu untuk berkonsultasi dengan seorang profesional hukum untuk mendapatkan nasihat yang tepat untuk membantu mengamankan produk dan menjaga keunggulan produk Makochi.

KESIMPULAN

Dari uraian di atas dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. MAKOCHI (Makanan Lokal Kimchi) merupakan kimchi produk etnofermentasi lokal Lombok yang dibentuk dari modifikasi kimchi tradisional Korea Selatan yang berbahan baku utama dari batang semu pohon pisang (gedebong pisang) dan kangkong lombok yang merupakan produk makanan fermentasi sehingga baik untuk pencernaan dan tidak mengandung bahan kimia.
2. Terciptanya lapangan pekerjaan baru bagi masyarakat sekitar dan telah memanfaatkan bahan baku lokal.
3. Baik produksi, pemasaran maupun penjualan telah berjalan sebagaimana mestinya dan telah memiliki jangkauan pasar yang cukup luas.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahn, J. E., Kim, J. K., Lee, H. R., Eom, H. J., & Han, N. S. (2012). Isolation and characterization of a bacteriocin-producing *Lactobacillus sakei* B16 from kimchi. *J. Korean Soc. Food Sci. Nutr.*, 41, 721726.
- Akyuni, Quratul., Frisca Rinaldi Putri., Novia Annisa., Resti Fevria. 2022. Pembuatan Kimchi Berbahan Dasar Sawi Putih (*Brassica pekinensia* L.). *Prosiding Seminar Nasional Biologi*, Vol. 2(1): 492-498.
- Aulia, Annisa., Putri Rachma Auliya., Qoimatun Roisiah., Resti Fevria. 2022. Pengaruh Kadar Garam Terhadap Mutu Kimchi Berbahan Dasar Sawi Putih (*Brassica pekinensia* L.). *Prosiding Seminar Nasional Biologi*, Vol. 2(1): 45- 52.
- Azka, Ahmad Baiquni Fariz, dkk. 2018. Pengaruh Konsentrasi Garam dan Lama Fermentasi Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Kimchi. *Agroindustrial Technology Journal*, 2(1): 91-97.
- Essa Annisa Syadiah 1., Kartika., Hasbiadi., & Fitrah Adelina. 2022. Karakteristik Fisikokimia, Organoleptik Dan Total Bakteri Asam Laktat Kimchi Bengkuang. *Jurnal Ilmiah*, Vol 20 No 1.
- Jeong, C. H., Sohn, H., Hwang, H., Lee, H. J., Kim, T. W., Kim, D. S., Kim, C. S., Han, S. G., & Hong, S. W. (2021). Comparison of the Probiotic Potential between *Lactiplantibacillus plantarum* Isolated from Kimchi and Standard Probiotic Strains Isolated from Different Sources. *Foods.*, 10(9), 2125.