

Pengembangan Nasi Sebagai Salah Satu Ikon Goa Pindul

Dra. Yuriani, M.Pd

Program Studi Pendidikan Teknik Boga

Universitas Negeri Yogyakarta

Email: yuriani@uny.ac.id

Dr. Siti Hamidah, M.Pd

Program Studi Pendidikan Teknik Boga

Universitas Negeri Yogyakarta

Email: siti_hamidah@uny.ac.id

Dr. Marwanti, M.Pd

Program Studi Pendidikan Teknik Boga

Universitas Negeri Yogyakarta

Email: marwanti_ptbb@yahoo.co.id

Abstrak. Penelitian ini bertujuan untuk 1) menemukan produk nasi sebagai salah satu pengembangan produk pangan lokal, 2) dihasilkannya resep nasi pindul, 3) Mengetahui penerimaan masyarakat terhadap nasi pindul., 4) Pengembangan nasi pindul sebagai salah satu ikon goa pindul. Penelitian ini menggunakan pendekatan *research dan development* dari Borg dan Gall yang diringkas menjadi 3 langkah, 1) Studi Pendahuluan dengan mengidentifikasi berbagai resep nasi. Selanjutnya resep dianalisis melalui kegiatan FGD bersama dosen ahli dan narasumber. Luarnya berupa tiga resep nasi yang dapat dikembangkan. Melalui studi literature, potensi pangan yang ada dan saran dari ahli dipilih satu resep yang relevan untuk dikembangkan, 2) Pengembangan resep yang dipilih dengan substitusi bahan lokal berupa singkong, 3) Pengujian resep dengan uji sensoris dan uji kepuasan konsumen. Hasil berupa resep nasi pindul sebagai produk pengembangan potensi pangan lokal. Menguji hasil pengembangan menggunakan eksperimen. Penelitian ini akan menghasilkan luaran resep pengembangan nasi pindul dengan dukungan teknologi proses dan produk. Hasil penelitian ini, 1) Resep nasi pindul sebagai salah satu pengembangan produk pangan lokal, 2) Produk nasi pindul, 3) Penerimaan konsumen nasi pindul, 4) Nasi pindul sebagai salah satu ikon goa pindul yang dapat dikembangkan oleh masyarakat luas

1. PENDAHULUAN

Indonesia terletak di persimpangan strategis antara dua benua dan dua samudra. Banyaknya gunung berapi aktif memunculkan daerah vulkanis yang subur. Karenanya mempunyai hasil pertanian dan perkebunan yang berlimpah.

Potensi tersebut masih belum berdaya secara maksimal, dikarenakan belum meratanya pendidikan. Kepadatan penduduk memunculkan permasalahan sosial. Salah satunya kemiskinan masih menjadi permasalahan

yang belum dapat dituntaskan. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Kab. Gunung Kidul tahun 2014 sebanyak 20,83% penduduknya berada pada kategori miskin. Diperlukannya berbagai upaya dalam meningkatkan kesejahteraan keluarga bagi masyarakat miskin di kabupaten Gunung Kidul. Salah satu upaya yang dapat dilakukan yaitu memberdayakan kelompok pemberdayaan dan kesejahteraan keluarga (PKK) dalam mengembangkan usaha kuliner berbasis pangan lokal.

Pangan lokal sendiri merupakan pangan yang diproduksi dan dikembangkan sesuai dengan potensi dan

sumberdaya wilayah dan budaya setempat. Keaneragaman pangan lokal saat ini memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi usaha kuliner berbasis potensi lokal. Gunung Kidul memiliki potensi pangan lokal yang dinilai mampu meningkatkan nilai ekonomi masyarakat. Wilayah Gunung Kidul secara umum memiliki potensi pangan lokal berupa ubi kayu ubi ganyong, ubi uwi, ubi gembili, ubi suweg, iles-iles, compleng dan porang (Mediyani Dyah: 2015).

Perkembangan wisata Goa Pindul membuat kegiatan ekonomi setempat menggeliat. Salah satu manfaatnya adalah memberikan peluang dan lapangan kerja bagi masyarakat dengan pengembangan wirausaha bidang kuliner lokal. Namun, produk pangan lokal belum memiliki segmen pasar yang jelas. Oleh karena itu diperlukan upaya pengembangan.

Pengembangan ini berdasarkan pada menu yang telah tersaji sebagai kuliner goa pindul. Menu makanan belum menunjukkan ciri khas yang identic. Nasi disajikan seperti pada umumnya, bedanya hanya pada penyajian sayur dan lauk yang menggunakan menu makanan tradisional yang masih apa adanya. Hal ini, tidak sejalan dengan tuntutan konsumen yang semakin kritis tentang makanan. Konsumen terbiasa menuntut menu makanan khas, diabadikan dan kemudian diunggah di media sosial. Peluang ini menjadikan adanya potensi pengembangan bagi kuliner lokal yang dipadukan dengan teknik olah yang tepat. Wirausaha dituntut kreatif dan selalu berinovasi dalam menyajikan menu makanan secara mandiri.

Menumbuhkan kemandirian wirausahawan makanan ini terjadi melalui proses belajar berkelanjutan. Artinya harus dimunculkan kesadaran diri akan penguasaan pengetahuan, ketrampilan, sikap ataupun afektif sebagai kekuatan untuk berubah, ataupun ditumbuhkan *man power development*. Dengan cara ini secara berkelanjutan wirausahawan makanan akan memiliki kekuatan mengembangkan usaha makanan semakin baik, penguasaan kerja bidang kuliner semakin profesional, dan gigih untuk berhasil.

Faktor penting keberhasilan usaha kegiatan kuliner atau produk makanan salah satunya melalui resep. Resep memberi petunjuk secara seksama dan tepat mengenai berbagai hal meliputi : komposisi dan proporsi bahan, cara memperlakukan bahan, teknik yang digunakan, dan prosedur kerja yang digunakan. Tujuannya agar orang secara umum dapat melakukan hal yang sama seperti yang dikehendaki resep. (Siti Hamidah, Kokom Komariah, 2013:2).

Namun untuk menjaga kualitas dan menghasilkan makanan yang relative terjaga dari waktu ke waktu diperlukan resep standar. Dalam resep standar, rasa, tampilan, porsi, dan ketentuan- ketentuan lain distandarkan. Tujuannya konsumen mendapatkan keadaan

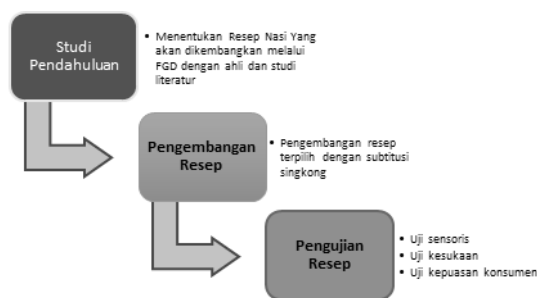
makanan yang sama dari waktu ke waktu, berkualitas dan memuaskan. Pengembangan nasi ini bertujuan untuk mengangkat citra pangan lokal untuk berdiri sejajar dengan menu makanan pokok masyarakat. Upaya ini juga bertujuan untuk pengembangan produk sebagai ikon kuliner goa pindul di Desa Bejiharjo, Kecamatan Karangmojo Gunung Kidul yang perlu dukungan dari pihak perguruan tinggi sebagai mitra pendamping

2. Metode Penelitian

2.1 Model Penelitian

Penelitian model pengembangan usaha kuliner berbasis pangan lokal ini menggunakan pendekatan R&D. Menurut Sukmadinata (2008:184), penelitian ini dilakukan dengan 3 langkah: 1) Studi pendahuluan dengan mengidentifikasi berbagai resep nasi. Selanjutnya resep dianalisis melalui kegiatan FGD bersama dosen ahli dan narasumber. Luarnya berupa tiga resep nasi yang dapat dikembangkan. Melalui studi literature, potensi pangan dan saran dari ahli dipilih satu resep yang relevan untuk dikembangkan, 2) Pengembangan resep yang dipilih dengan substitusi bahan lokal berupa singkong. Singkong dipilih karena potensinya melimpah. 3) Pengujian resep dengan uji sensoris dan uji kepuasan konsumen. Hasil berupa resep nasi pindul sebagai produk pengembangan potensi pangan lokal. Menguji hasil pengembangan menggunakan eksperimen. Penelitian ini akan menghasilkan luaran resep pengembangan nasi pindul dengan dukungan teknologi proses dan produk.

2.2 Model Pengembangan



Gambar 1. Model pengembangan nasi sebagai salah satu ikon goa pindul

3. HASIL

3.1 Studi Pendahuluan

Melalui studi pendahuluan tim peneliti telah mengidentifikasi resep-resep nasi yang akan

dipergunakan untuk pengembangan. Resep yang terkumpul dianalisis melalui kegiatan *Focus Group Discussion* (FGD) dengan tujuan menemukan tiga resep yang relevan untuk dikembangkan. FGD ini melibatkan tim peneliti, dosen boga, ahli dan tokoh pengelola Goa Pindul. Tiga resep hasil FGD kemudian dianalisis kembali berdasarkan kekuatan, kelemahan, peluang pengembangan dan saran ahli berdasarkan pada permintaan konsumen dewasa ini. Luaranya berupa satu resep yang memang sudah melalui proses analisa yang hasilnya menunjukkan bahwa resep memang relevan dikembangkan dan mudah diadaptasi oleh masyarakat sebagai pelaku usaha kuliner.

3.2 Pengembangan Resep

Resep yang terpilih berdasarkan analisis dan FGD dikembangkan dengan cara substitusi bahan lokal. Substitusi ini berupa singkong yang dipilih karena keberadaannya melimpah, mudah ditemukan dan harga yang murah. Pengembangan ini juga bertujuan untuk menemukan resep standar pengembangan nasi yang tujuannya menjadi salah satu ikon goa pindul. Resep ini dirancang dengan proporsi dan komposisi bahan yang sangat diperhatikan. Harapanya

Tabel 1: Komposisi bahan penyusun nasi pindul

Nasi Pindul 1	Nasi Pindul 2	Nasi Pindul 3	Nasi Pindul 4
Nasi Merah	Nasi Putih	Nasi Merah	Nasi Putih
Sawut Ketela	Sawut ketela	Sambal Teri	Sambal Teri
Santan Kental	Santan Kental		

Hasil analisis saat pengujian: a) Nasi pindul 1 mempunyai komposisi bahan berupa nasi merah gurih dan sawut ketela. Kelebihan dari bahan nasi merah adalah rendah gula, namun tekstur keras, rasa kurang gurih dan santan kurang meresap sempurna. Sawut ketela sangat terlihat, sehingga warnanya kontras. Tidak setiap orang menyukai nasi merah. Porsi terlalu besar, maka bahan kurang tepat jika dijadikan resep standar nasi pindul. b) Nasi pindul 2 mempunyai komposisi bahan berupa nasi putih gurih dan sawut ketela, Kelebihan dari nasi pindul 2 adalah rasa hampir sama dari nasi gurih pada umumnya. Warna sawut tersamarkan dengan warna nasi putih. Rasa gurih, santan meresap sempurna dan aroma wangi khas nasi gurih pada umumnya. Tekstur yang tidak keras, lembut dan wangi menjadikan bahan nasi pindul 2 tepat jika dijadikan resep standar. c) Nasi Pindul 3 mempunyai komposisi nasi merah tidak gurih diisi dengan sambal teri gundul. Perpaduan nasi merah dan sambal teri kurang pas dari segi rasa. Tekstur keras, porsi yang dihasilkan terlalu besar, rasanya pedas, sehingga nasi pindul 3 kurang tepat jika

menjadi resep standar hingga mudah diadaptasi oleh pelaku usaha kuliner setempat, mengangkat derajat pangan lokal dan memberdayakan masyarakat sekitar.

3.2.1 Rancangan Nasi Pindul

Melalui rancangan ini ditemukan konstruk sebagai berikut: 1) Konstruk resep standar Nasi pindul. Resep standar Nasi pindul dirancang dengan memperhatikan proporsi dan komposisi bahan yang di tuangkan dalam resep. Ada beberapa pilihan yaitu: a) Nasi merah gurih dicampur dengan sawut ketela, dibungkus daun pisang dan dibakar. b) Nasi putih gurih dicampur dengan sawut ketela, dibungkus daun pisang dan dibakar. c) Nasi putih tidak gurih dicampur sawut ketela dan diisi dengan teri bumbu pedas, dibungkus daun pisang dan dibakar. d) Nasi merah tidak gurih dicampur sawut ketela dan diisi dengan teri bumbu pedas, dibungkus daun pisang dan dibakar. Komposisi bahan pengujian nasi pindul dapat dilihat pada tabel 1.

digunakan sebagai resep standar. d) Nasi Pindul 4 mempunyai karakteristik hampir mirip dengan nasi putih pada umumnya. Isi pada nasi pindul 4 membuat produk yang dihasilkan dinilai kurang inovasi dan memberi kesan nasi pindul sama dengan nasi putih biasa. Hanya sebagian orang menyukai pedas, sehingga nasi pindul 4 kurang tepat dijadikan resep standar nasi pindul.

3.2.4 Konstruk Teknologi

Konstruk teknologi yang dimaksudkan adalah teknik olah yang standar dengan memperhatikan alat, perapian, waktu dan hasil akhir. Hal ini dimaksudkan untuk menjaga kualitas produk dari waktu ke waktu. Atau yang dikenal dengan manajemen produksi produk nasi pindul.

3.2.5 Konstruk Usaha Makanan

Usaha makanan yang akan dikembangkan adalah mengembangkan usaha makanan yang sudah ada. Artinya usaha makanan yang sudah berjalan dikembangkan kembali

menjadi lebih baik, diterapkannya sanitasi dan higiene serta penyajian yang menarik konsumen. Usaha pengembangan usaha kuliner ini mengkombinasikan antara pandangan masyarakat dengan saran dari peneliti, kemudian dirumuskan dan diperoleh rancangan yang tepat sebagai konstruk usaha makanan. Tujuannya untuk standarisasi serta memudahkan adopsi oleh pengusaha kuliner, khususnya kelompok PKK setempat.

3.3 Pembahasan

3.3.1 Pengembangan Nasi Pindul

Melalui uji coba di laboratorium Boga Universitas Negeri Yogyakarta maka ditemukan resep-resep yang tidak jauh berbeda dengan konstruk awal. Ketika pengujian produk di lapangan mendapatkan saran berupa: a) Produk Nasi Pindul sudah baik, hanya masukan untuk porsi disesuaikan dengan harga dan konsumen. b) Telah disepakati oleh para pelaku usaha makanan nasi yang menjadi unggulan adalah Nasi putih gurih dicampur dengan sawut ketela, dibungkus daun dan dibakar. c) Telah disepakati rangkaian nasi pindul yaitu: nasi pindul disajikan dengan lauk berupa ikan, lele, megono atau ayam. d) Produk Nasi Pindul telah diuji dengan konsumen terbatas. Hasil uji sensoris sensoris dan uji kepuasan konsumen dapat dilihat pada tabel 4.

Tabel 4. Hasil uji sensoris nasi pindul 2

Karakteristik	Mean	Keterangan
Warna	3,41	Disukai
Aroma	3,88	Disukai
Tekstur	3,06	Disukai
Rasa	4	Sangat Disukai
Keseluruhan	3,94	Disukai

Berdasarkan hasil uji sensoris diketahui karakteristik nasi pindul dari segi warna mempunyai rerata 3,41. Nasi pindul dinilai telah memenuhi kriteria responden dari segi warna. Dari segi aroma, didapatkan rerata 3,88 yang berarti responden dapat menerima dan menyukai nasi pindul dari aromanya. Tekstur memperoleh rerata 3,06. Rasa nasi pindul sangat disukai oleh responden yang ditunjukkan dengan rerata yang didapatkan sebesar 4. Secara keseluruhan, didapatkan rerata 3,94 untuk nasi pindul. Dapat disimpulkan bahwa nasi pindul dapat diterima dan disukai responden dari segi sensoris. Hal ini dibuktikan dengan penilaian responden dari lima aspek sensoris yang diajukan.

Nasi pindul disajikan dengan lauk berupa makanan pendamping. Hasil uji sensoris dan kepuasan konsumen ditunjang dengan uji kesukaan terhadap menu pedamping yaitu lele, megana, ikan, dan ayam yang tersaji pada tabel dibawah ini.

Tabel 5. Hasil uji kesukaan nasi pindul dan ikan

Karakteristik	Mean	Keterangan
Warna	2	Tidak Disukai
Rasa	2,75	Tidak Disukai
Tekstur	3,5	Disukai
Aroma	3,5	Disukai

Uji kesukaan pada ikan sebagai menu pendamping nasi pindul dapat diketahui bahwa karakteristik ikan dari segi warna mempunyai rerata 2. Ikan dinilai responden belum memenuhi kriteria untuk disukai. Aspek rasa mempunyai rerata 2,75. Ikan unggul pada segi tekstur dengan perolehan rerata 3,5 dan rerata 3,5 untuk segi aroma.

Tabel 6. Hasil uji kesukaan nasi pindul dan lele

Karakteristik	Mean	Keterangan
Warna	3	Disukai
Rasa	2,88	Tidak Disukai
Tekstur	2,67	Tidak Disukai
Aroma	2,83	Tidak Disukai

Uji kesukaan, lele dinilai telah memenuhi kriteria dari segi warna sebagai menu pendamping nasi pindul. Hal ini dibuktikan perolehan rata-rata sebesar 3. Namun dari segi rasa, tekstur dan aroma dengan masing-masing perolehan sebesar 2,88; 2,67 dan 2,83 dinilai responden belum dapat memenuhi kriteria untuk disukai.

Tabel 7. Hasil uji kesukaan nasi pindul dan megana

Karakteristik	Mean	Keterangan
Warna	2,88	Tidak Disukai
Rasa	2,5	Tidak Disukai
Tekstur	2,88	Tidak Disukai
Aroma	2,88	Tidak Disukai

Hasil uji kesukaan, dapat diketahui bahwa dari segi warna dengan perolehan rerata 2,88, megono atau urap dinilai responden belum memenuhi kriteria sebagai menu pendamping nasi pindul. Segi rasa dinilai responden belum memenuhi dengan perolehan rata-rata sebesar 2,5. Segi tekstur dan aroma masing-masing mempunyai perolehan rata-rata sebesar 2,88.

Tabel 8. Hasil uji kesukaan nasi pindul dan ayam

Karakteristik	Mean	Keterangan
Warna	2,75	Tidak Disukai
Rasa	3,25	Disukai
Tekstur	3,25	Disukai
Aroma	3,25	Disukai

Hasil uji kesukaan, ayam disukai responden sebagai

menu pendamping nasi pindul. Hal ini dibuktikan dengan perolehan rata-rata dari segi aroma, tekstur dan rasa masing-masing sebesar 3,25 dan 2,75 dari segi warna.

Uji kesukaan lauk sebagai menu pendamping nasi pindul dapat diketahui bahwa karakteristik ayam dinilai lebih disukai oleh konsumen, hal ini ditunjukkan dengan aspek rasa, tekstur dan aroma yang disukai dengan rerata 3,25. ikan disukai dari dua aspek yaitu tekstur dan aroma dengan rerata masing-masing 3,5. Lele hanya disukai pada aspek warna rerata 3. Sedangkan megono kurang disukai konsumen.

Uji sensoris dan uji kesukaan didukung dengan uji kepuasan konsumen yang dapat dilihat pada tabel 5.

Tabel 9. Hasil uji kepuasan konsumen nasi pindul

No.	Aspek	Mean	Skor Max	Ketercapaian (%)	Rank
1.	Cita rasa	4,47	5	89,41	1
2.	Warna	4,24	5	84,71	2
3.	Aroma	4,12	5	82,35	4
4.	Tekstur	4,47	5	89,41	1
5.	Bentuk	4,12	5	82,35	4
6.	Besar porsi	3,88	5	77,65	6
7.	Kematangan	4,18	5	83,53	3
8.	Kemasan	4,12	5	82,35	4
9.	Kelezatan	4,06	5	81,18	5
10.	Kesesuaian harga	4,06	5	81,18	5
Jumlah		41,71	50	83,41%	

Kepuasan konsumen pada nasi pindul mempunyai ketercapaian sebesar 83,41%. Berdasarkan rangking perolehan ketercapaian tiap item pernyataan yang diajukan, peringkat satu dicapai aspek citarasa makanan dan tekstur dari makanan, kemudian warna dari makanan, kematangan dari makanan, bentuk makanan, kemasan makananan dan diperingkat selanjutnya pada aspek kelezatan dan kesesuaian harga dengan kualitas makananan.

Kesimpul dari pengembangan ini adalah nasi pindul dapat diterima oleh konsumen dan dapat dikembangkan oleh masyarakat sekitar dengan tujuan menjadi salah satu ikon goa pindul.

DAFTAR PUSTAKA

Anonim. *Jumlah Presentase dan Garis Kemiskinan Kabupaten Gunung Kidul 2008-2014*. Diakses dari halaman website <http://gunungkidulkab.bps.go.id/linkTabelStatis/iew/id/8>

Kreitner, Robert dan Kinicki. 2008. *Organizational Behavior. 8th Edition*. Boston: McGraw-Hill.

Lilik Siswanta.(2008). *Kontribusi Home Industry Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Sosial Ekonomi Keluarga (Studi Kasus Di Desa Wukirsari, Imogiri)*.

Mediyani Dyah Natalia (2015). *Ketersediaan Melimpah: Ubi Kayu Potensi Pangan Lokal*. Diakses dari laman website <http://www.harianjogja.com/baca/2016/04/06/ke-miskinan-jogja-diy> provinsi-termiskin-di-jawa-707970.

Siti Hamidah dan Kokom Komariah. (2013). *Resep dan Menu*. Yogyakarta: Deepublish

Lampiran A. Resep Nasi Pindul

**Resep Nasi Pindul 2
(Nasi Putih + Singkong)**

No	Bahan	Jumlah	Keterangan
1	Nasi Putih	250 gram	
2	Singkong	250 gram	Disawut/ kotak kecil
3	Santan Kental	500 ml	
4	Garam	½ sdm	
5	Daun Salam	2 lembar	
6	Daun Pisang	Secukupnya	Sbg pembungkus

Cara Membuat:

1. Cuci bersih beras merah, siapkan risopan.
2. Masak beras merah langsung bersama santan, garam, dan daun salam sampai air menyusut (seperti memasak nasi biasa), matikan apinya.
3. Kemudian campurkan singkong kedalam nasi merah
4. Kukus sampai matang
5. Bungkus nasi dengan daun pisang, kemudian selesaikan dengan cara dibakar
6. Hidangkan dengan lauk pendamping (ayam, ikan, lele, atau megono)