

**KARAKTERISASI SUMBER DAYA PANGAN LOKAL
DI KABUPATEN KAUR PROVINSI BENGKULU*****CHARACTERIZATION OF LOCAL FOOD RESOURCES IN THE KAUR
DISTRICT BENGKULU*****Benta Valentino, Hesti Nur'aini**

Program Studi Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian, Universitas Dehasen Bengkulu
Email : hestinuraini1996@gmail.com

ABSTRAK

Di Kabupaten Kaur Provinsi Bengkulu terdapat makanan khas yang berpotensi untuk dikembangkan menjadi makanan tradisional, sebagai sumber daya pangan lokal. Pengembangan sumber daya pangan lokal perlu dilakukan untuk mendukung pengembangan pariwisata di Kabupaten Kaur, namun identifikasi sumber daya pangan lokal masih sangat minim dilakukan. Telah dilakukan penelitian dengan tujuan untuk mengidentifikasi sumber daya pangan lokal dan menganalisis kandungan makronutrien sumber daya pangan lokal yang ada di Kabupaten Kaur Provinsi Bengkulu.

Metode penelitian meliputi identifikasi produk pangan lokal dengan cara survei dan inventarisasi metode pengolahan produk pangan lokal. Kemudian analisis makronutrien produk pangan lokal di Kabupaten Kaur Provinsi Bengkulu meliputi analisis kadar air, kadar karbohidrat, dan kadar lemak. Analisis penelitian yang dilakukan adalah analisis deskriptif dan analisis kuantitatif.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Kabupaten Kaur memiliki pangan tradisional sebanyak 13 (tiga belas) jenis, yang terdiri dari: jumlah makanan atau lauk pauk adalah 5 jenis yaitu sate gurita, gulai marunggai dan ikan tape, gulai ipun, gulai lempipi dan ikan pais kaur, jumlah jajanan (cemilan) adalah 6 (enam) jenis yaitu juadah keras, kelicuk, lelampit, serawe, nilon, sagun dan jumlah minuman 2 (dua) jenis yaitu minuman akar belang dan kubu, dan minuman akar kengkawang dan batang tentulan. Kandungan gizi pangan di Kabupaten Kaur cukup beragam yaitu untuk jenis jajanan juadah keras memiliki kadar air 7,21%, kadar lemak 1,13%, dan kadar karbohidrat 71,17%. Untuk jenis jajanan kelicuk memiliki kadar air 15,77%, kadar lemak 2,73%, dan kadar karbohidrat 73,67%. Untuk jenis jajanan nilon memiliki kadar air 23,14%, kadar lemak 0,58%, dan kadar karbohidrat 32,21%. Untuk jenis jajanan sagun memiliki kadar air 3,35%, kadar lemak 1,67%, dan kadar karbohidrat 62,34%.

Kata Kunci: sumber daya pangan lokal, Kabupaten Kaur Provinsi Bengkulu

ABSTRACT

In the Kaur District, Bengkulu there are specialties that have the potential to be developed into a traditional food, as the local food resources. Development of local food resources necessary to support the development of tourism in the Kaur District, but the identification of local food resources is still very minimal. Has conducted research with the aim to identify local food resources and analyze the macro-nutrient conten of local food resources in the Kaur Distric, Bengkulu.

Research methods include identification of local food products by means of survey and inventory processing methods of food products locally. Then the analysis of macronutrient local food products in Kaur District, Bengkulu includes the analysis of water content, carbohydrate, and fat content. Analysis of the research is descriptive analysis and quantitative analysis.

The results showed that the Kaur District has as many as 13 kinds of traditional food, which consists of : the number of meals or side dishes are 5 types of sate gurita, gulai marunggai dan ikan tape, gulai ipun, gulai lempipi dan ikan pais kaur, the number of snacks are 6 types of juadah keras, kelicuk, lelampit, serawe, nilon, sagun, and the number of drinks are 2 types of minuman akar belang dan kubu, dan minuman akar kengkawang dan batang tentulan. The nutritional content of food in Kau District enough variety that is for snack juadah keras has a moisture content 7,21%, 1,13% fat, and carbohydrate content of 71,17%. For other types of snack kelicuk has a water content of 15,77%, 2,73% fat, and carbohydrate levels 73,67%. For other types of snack nilon has a moistur content of 23,14%. 0,58 fat, and carbohydrate content of 32,21%. For other types of snack sagun has a moisture content of 3,35%, 1,67% fat, and carbohydrate levels 62,34%

Keywords: local food resources, Kaur District, Bengkulu

PENDAHULUAN

Indonesia dikaruniai potensi sumber daya alam yang tinggi, warisan budaya berupa makanan tradisional terdapat banyak di seluruh daerah Nusantara. Disamping itu, berbagai kelompok masyarakat (kelompok etnik) yang tersebar di seluruh kepulauan Nusantara juga memiliki beraneka-ragam makanan tradisional, terutama yang bahan dasarnya non beras. Akan tetapi, sebagian besar dari makanan tradisional tersebut hanya dikenal dan dikonsumsi secara lokal (Zurna, 2011). Makanan-makanan tersebut mempunyai ciri khas dan kenikmatan yang juga khas tidak bisa ditemui di daerah lainnya. Pengembangan potensi warisan budaya tersebut harus dilakukan untuk mengenalkannya kepada seluruh dunia sebagaimana yang telah

dilakukan Jepang terhadap makanan tradisional mereka (Prawiroharsono, 2007).

Makanan tradisional atau makanan khas adalah makanan dan minuman yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat tertentu, dengan citarasa khas yang diterima oleh masyarakat tersebut. Bagi masyarakat Indonesia umumnya amat diyakini khasiat aneka pangan tradisional, seperti madu, temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*), gado-gado, kacang hijau (*Vigna radiata*), dan lain-lain. Makanan tradisional Indonesia juga mengandung segi positif yang lain seperti: bahan-bahan yang alami, bergizi tinggi, sehat dan aman, murah dan mudah didapat, sesuai dengan selera masyarakat sehingga diyakini punya potensi yang baik sebagai makanan (Susanti, 2011).

Makanan tradisional Indonesia adalah segala jenis makanan olahan asli Indonesia, khas daerah setempat, mulai dari makanan lengkap, selingan dan minuman, yang cukup kandungan gizi, serta biasa dikonsumsi oleh masyarakat daerah tersebut, dengan beragam dan bervariasinya bahan dasar, maka dapat dihasilkan bermacam-macam jenis makanan tradisional yang sedemikian rupa sehingga menjadi makanan yang lezat dan gizi seimbang. Demikian juga cara pengolahannya dilakukan dengan beragam dan bervariasi seperti: dengan membakar atau memanggang, pengasapan, pemepesan, pengukusan, menggoreng dan menumis. Makanan tradisional Indonesia dipengaruhi oleh kebiasaan makan masyarakat dan menyatu di dalam sistem sosial budaya berbagai golongan etnik di daerah-daerah. Makanan tersebut disukai, karena rasa, tekstur dan aromanya sesuai dengan selera. Demikian juga dengan kebiasaan makan khas daerah umumnya tidak mudah berubah, walaupun anggota etnik bersangkutan pindah ke daerah lain (Hadisantoso, 2003).

Makanan tradisional diolah berdasarkan resep secara turun-temurun, bahan yang digunakan berasal dari daerah setempat, dan makanan yang dihasilkan juga sesuai dengan selera masyarakat setempat. Salah satu makanan tradisional

Kabupaten Kaur adalah dalam bentuk jajanan yaitu kelicuk, nilon, sagon, dan juadah keras. Kemudian dalam bentuk lauk pauk ada sate gurita, gulai ipun, marunggai, ikan tape dan sebagainya (Deni Fitria, 2015).

Di Kabupaten Kaur Provinsi Bengkulu terdapat makanan khas yang berpotensi untuk dikembangkan menjadi makanan tradisional, sebagai sumber daya pangan lokal. Pengembangan sumber daya pangan lokal perlu dilakukan untuk mendukung pengembangan pariwisata di Kabupaten Kaur, namun identifikasi sumber daya pangan lokal masih sangat minim dilakukan. Berdasarkan pernyataan di atas dan Kabupaten Kaur telah banyak pariwisata yang dikembangkan, maka perlu diidentifikasi pangan tradisional dengan tujuan untuk mengetahui jumlah dan jenis pangan tradisional Kabupaten Kaur, kandungan gizi dan menetapkan produk yang potensial untuk dikembangkan di Kabupaten Kaur. Kemudian sebagai informasi dasar bagi peneliti dan masyarakat untuk kegunaan peneliti selanjutnya. Untuk itu dilakukan penelitian dengan judul "Identifikasi Sumber Daya Pangan Lokal di Kabupaten Kaur".

METODE PENELITIAN

Alat dan Bahan

Alat-alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah : alat survei (pulpen, kertas, kamera, handphone sebagai alat gambar dan rekam suara mengenai jenis dan sumber pangan lokal Kabupaten Kaur) dan alat analisis kimia (*oven blower*, slongsong, soxhlet, desikator, timbangan, alat kondensor, labu didih, labu khjedal, tabung didih dan Erlenmeyer).

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah bahan survei (daftar pertanyaan, surat rekomendasi izin penelitian untuk mendapatkan informasi mengenai jenis dan sumber pangan lokal Kabupaten Kaur) dan bahan analisis makronutrien (jenis pangan lokal Kabupaten Kaur hasil inventarisasi serta bahan-bahan kimia untuk analisis mutu produk pangan lokal).

Prosedur Penelitian

Penelitian ini dilakukan dalam tiga tahap yaitu :

1. Identifikasi produk pangan lokal di Kabupaten Kaur Provinsi Bengkulu dilakukan dengan cara survei yaitu dengan cara wawancara terhadap ketua adat, produsen, dan penjual pangan tradisional Kabupaten Kaur. Jumlah responden sebanyak 21 orang yang terdiri dari ketua adat 1 orang, produsen sebanyak 10 orang dan penjual juga 10 orang. Pengambilan

sampel menggunakan simple random sampling yaitu teknik penentuan sampel dimana semua populasi memiliki kesempatan yang sama untuk dijadikan sampel. Informasi yang diambil dari responden terutama mengenai nama, jenis pangan tradisional, bahan baku pangan yang diolah dan lain-lain.

2. Inventarisasi metode pengolahan produk pangan lokal dengan cara survei yaitu dengan cara wawancara terhadap produsen yang memproduksi pangan tradisional Kabupaten Kaur.
3. Analisis makronutrien produk pangan lokal meliputi analisis kadar air, kadar karbohidrat, dan kadar lemak. Batasan produk yang dianalisis dipilih 4 jenis produk saja yaitu juadah keras, kelicuk, nilon dan sagun.

Analisis Penelitian

Analisis penelitian yang dilakukan adalah analisis deskriptif dan analisis kuantitatif.

1. Analisis Deskriptif

Mendeskripsikan jenis produk pangan lokal yang ada di Kabupaten Kaur Provinsi Bengkulu.

2. Analisis Kuantitatif

Menganalisis sifat-sifat kimia produk pangan lokal yang ada di

Kabupaten Kaur Provinsi Bengkulu. Analisis tersebut adalah meliputi analisis kadar air, kadar karbohidrat, kadar lemak.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Jenis Sumber Daya Pangan Lokal di Kabupaten Kaur

Pangan lokal merupakan makanan tradisional suatu kelompok masyarakat Indonesia yang mencakup segala jenis makanan olahan asli baik dijadikan sebagai makanan utama, kudapan maupun minuman yang dikenal dan lazim di konsumsi masyarakat tersebut pada suatu wilayah spesifik dan sekaligus merupakan asset yang potensial dalam upaya penganeekaragaman pangan untuk mewujudkan ketahanan pangan. Oleh karena itu produk makanan tradisional sudah saatnya mendapat perhatian dan mulai dikembangkan, sehingga mampu bersaing dengan makanan modern (Rosmiarti, 2016).

Pengembangan makanan tradisional selain dimaksudkan sebagai upaya penganeekaragaman penyediaan pangan, juga dalam rangka mengembangkan wisata Kabupaten Kaur diharapkan dapat memperluas lapangan pekerjaan, peningkatan penghasilan dan kesempatan berusaha masyarakat khususnya di pedesaan Kabupaten Kaur, sehingga akan mendorong dan

menumbuhkan perekonomian masyarakat setempat.

Berdasarkan informasi yang diberikan oleh tokoh adat, produsen, dan penjual di Kabupaten Kaur diperoleh jumlah pangan tradisional adalah sebanyak 13 (tiga belas) jenis, yang terdiri dari: jumlah makanan atau lauk pauk adalah 5 jenis, jumlah jajanan (cemilan) adalah 6 (enam) jenis dan jumlah minuman 2 (dua) jenis. Diketahui bahwa ada jenis makanan yang sama di beberapa kabupaten seperti klicuk yang menjadi makanan khas di Kabupaten Kaur namun juga diproduksi di Kabupaten Rejang, namun tetap dihitung jumlahnya. Hal ini dilakukan karena kemungkinan karakteristik makanan tersebut berbeda baik karena formula yang berbeda maupun cara pengolahannya yang juga berbeda. Nama-nama jenis pangan tradisional Kabupaten Kaur disajikan pada tabel 1.

Bahan-bahan yang digunakan dalam proses pembuatan pangan tradisional di Kabupaten Kaur bersumber dari daerah setempat (lokal) dan tidak menggunakan bahan pengawet dan pewarna sintesis. Jenis-jenis bahan yang digunakan dan cara pengolahannya sangat bervariasi tergantung pada jenis pangan tradisional yang dibuat. Lokasi dominan produk pangan lokal ini masing masing makan disajikan pada tabel 2

Tabel 1. Nama-Nama Jenis Pangan Tradisional Kabupaten Kaur

No	Jenis Pangan Tradisioanal		
	Lauk Pauk	Jajanan	Minuman
1	Sate Gurita	Juadah keras	Minuman Akar Belang dan Kubu
2	Gulai Marunggai dan Ikan Tape	Kelicuk	Minuman Akar Kengkawang dan Batang Tentulan
3	Gulai Ipun	Lelampit	
4	Gulai lempipi	Serawe	
5	Ikan Pais Kaur	Nilon	
6		Sagun	

Sumber: Data Primer, 2016

Berdasarkan jenis-jenis pangan tradisional Kabupaten Kaur di atas tidak semua jenis makanan tersedia setiap saat, namun dapat di temukan pada saat hari-hari besar seperti acara pernikahan, hari raya Idul Fitri, hari raya Idul Adha serta pada saat kunjungan dari berbagai instansi atau kepala daerah yang dianggap sebagai orang orang penting.

Golongan Lauk Pauk

Sate Gurita

Potensi gurita di Kabupaten Kaur, melahirkan jenis makanan yang bahan bakunya terbuat dari gurita yaitu sate gurita. Bahan yang digunakan dalam pembuatan sate gurita adalah gurita segar sebanyak, minyak goreng, kacang tanah, kecap, bawang merah, bawah putih, garam, cabai merah, dan lada.

Gulai Merunggai dan Ikan Tape (baca tap'e)

Merunggai adalah daun tanaman kelor yang biasa digunakan masyarakat Kabupaten Kaur sebagai sayur atau campuran dari berbagai jenis gulai atau masakan berkuah dengan berbahan dasar ikan. Ikan tape adalah ikan laut atau ikan tawar yang diasapkan atau disalai oleh masyarakat Kaur pada saat hasil penangkapan ikan melimpah dengan tujuan agar ikan-ikan ini tidak membusuk. Gulai merupakan menu makanan berkuah yang segar dinikmati. Bahan yang digunakan dalam pembuatan merunggai dan ikan tape adalah merunggai, ikan tape, jeruk nipis, kunyit, santan kelapa, pedas padi, cabe, bawang merah dan bawang putih.

Tabel 2. Lokasi Tempat Dominan Pangan Tradisional Kabupaten Kaur

No	Kecamatan	Jenis Pangan
1	Sahung	Gulai lempipi, gulai marunggai, serawe, lelampit, juadah keras, kelicuk, gulai lempipi
2	Luas	Gulai lempipi, gulai marunggai, serawe, lelampit, juadah keras, kelicuk, gulai lempipi
3	Tetap	Ikan pais, kelicuk, lelampit, serawe, gulai marunggai
4	Kinal	Gulai lempipi, gulai marunggai, serawe, lelampit, juadah keras, kelicuk, gulai lempipi
5	Kaur Utara	Ikan pais, kelicuk, lelampit, serawe
6	Maje	Ikan pais, kelicuk, lelampit, serawe
7	Kaur Selatan	Ikan pais, kelicuk, lelampit, serawe, gulai marunggai
8	Semidang Gumay	Ikan pais, lelampit, kelicuk, sagun, juada keras, gulai ipun, gulai lempipi, merunggai, serawe, minuman akar belang dan kubu, minuman kengkawang dan batang tentulan.
9	Kelam Tengah	Gulai merunggai, lempipi, kelicuk, juadah keras, lelampit, sagun dan serawe
10	Lungkang Kule	Gulai merunggai, lempipi, kelicuk, juadah keras, lelampit, sagun dan serawe
11	Nasal	Sate gurita, ikan pais, gulai lempipi, merunggai, kelicuk, juadah keras, lelampit, serawe
12	Padang Guci Hilir	Ikan pais, gulai lempipi, merunggai, kelicuk, juadah keras, lelampit, serawe
13	Padang Guci Hulu	Gulai merunggai, lempipi, sagun, kelicuk, serawe, lelampit
14	Tanjung Kemuning	Ikan pais lempipi, sagun, kelicuk, serawe, lelampit
15	Kaur Tengah	Gulai ipun, ikan pais, lempipi, sagun, kelicuk, serawe, lelampit

Sumber: Data Primer, 2016

Gulai Ipun

Ipun adalah jenis ikan yang terdapat pada muara sungai dengan kondisi air antara campuran air tawar dengan air laut, jenis ikan ini adalah ikan kecil yang memiliki warna putih. Gulai ipun adalah gulai yang termasuk kedalam masakan khas Kabupaten Kaur yang bahan dasarnya adalah ipun. Bahan yang digunakan dalam pembuatan gulai ipun adalah ipun, santan, pedas padi, cabai, asam kandis, garam.

Gulai Lempipi

Lempipi adalah daun dari jenis tanaman yang menjalar seperti pohon kacang panjang dan buncis. Gulai lempipi adalah juga termasuk kedalam masakan khas Kabupaten Kaur. Bahan yang digunakan dalam pembuatan gulai lempipi adalah: lempipi, santan, pedas padi, cabai, asam kandis, garam.

Ikan Pais Kaur

Ikan pais merupakan makanan khas Kabupaten Kaur dan Kota Bengkulu. Cita rasa ikan pais berupa pepes khas Bengkulu yang dibuat dari Ikan Gebu dan Ikan Buli. jenis ikan ini dipilih karena tidak terlalu amis. Bumbu yang istimewa tersebut, perlu dikukus dengan waktu yang lebih lama sekitar 5 jam untuk menghilangkan racun daun keladinya.

Bahan yang digunakan dalam pembuatan ikan pais kaur adalah : Ikan (Utamakan ikan yang banyak dagingnya), kelapa matang, cabai, daun keladi muda, lengkuas, jahe, kunyit, asam jawa, bawang merah, bawang putih.

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa potensi sumber daya pangan lokal di Kabupaten Kaur untuk lauk pauk adalah berbahan baku pangan hewani yaitu kelompok pangan yang berbahan baku dari ikan. Masyarakat Kabupaten Kaur masih bertumpu pada pola pangan berbahan ikan, hal ini disebabkan oleh kondisi geografis Kabupaten Kaur adalah laut sehingga kabupaten kaur memiliki potensi sumber daya alam yang berasal dari laut.

Menurut Suryana, (2003) produksi berbagai jenis pangan tidak dapat di hasilkan di semua wilayah dan tidak dapat dihasilkan setiap saat dibutuhkan. Namun berdasarkan potensi sumberdaya pangan lokal yang berkaitan dengan kondisi geografis daerah tersebut Di sisi lain, konsumsi pangan dilakukan oleh semua penduduk dan setiap saat di butuhkan sehingga berbagai wilayah di tanah air masih dapat di kembangkan untuk memenuhi kebutuhan masyarakat setempat bahkan kebutuhan masyarakat daerah lain dan beberapa industri pangan ternyata mampu mengangkat citra dan cita

rasa makanan tradisional yang ternyata sangat disukai berbagai kalangan.

Golongan Jajanan

Juadah Keras

Juadah keras adalah kudapan atau makanan ringan (sesuatu yang dimaksudkan untuk menghilangkan rasa lapar sementara waktu, memberi sedikit pasokan tenaga ke tubuh, atau sesuatu yang dimakan untuk dinikmati rasanya) yang bukan makanan utama (makan pagi, makan siang atau makan malam). Juadah keras telah lama ada dan dikenal baik itu di daerah Kaur sendiri maupun di daerah sekitar seperti Bengkulu Selatan. Juadah keras berbahan dasar dari tepung beras, yang diciptakan oleh masyarakat Kaur dari generasi ke generasi.

Juadah keras wujudnya seperti layaknya kerupuk, namun mempunyai cita rasa yang khas, renyah dan gurih, dan bisa dijadikan sebagai lalapan atau cemilan. Cara pembuatannya sangat sederhana, tetapi kalau tidak faham tekniknya maka kegagalanlah yang akan didapat. Motif juadah keras bermacam-macam, sesuai dengan selera yang membuatnya, ada yang berbentuk segi empat, segi tiga ataupun bulat. Juadah Keras dapat kita jumpai biasanya pada saat lebaran Idul Fitri tiba, atau juga pada saat pesta pernikahan. Sementara diwaktu yang lain jarang ditemukan. Meskipun langka,

juadah keras sangat digemari terutama oleh masyarakat Kabupaten Kaur. Masyarakat Kabupaten Kaur yang berada di perantauan senang sekali menjadikan juadah keras ini sebagai oleh-oleh untuk dibagi-bagikan pada teman, tetangga ataupun saudara di tempat mereka tinggal.

Kelicuk

Kelicuk adalah sebuah nama makanan suku Serawai khususnya Kabupaten Kaur dan bias juga ditemukan di Suku Rejang, dimana bahan bakunya terbuat dari beras ketan yang dicampur dengan parutan kelapa, setelah adonan tersebut diaduk-aduk, kemudian dibungkus dengan daun pisang. Makanan tradisional ini biasa disuguhkan saat mengadakan jamuan pernikahan maupun kegiatan tradisi adat Kaur. Bentuknya yang kerucut dilambangkan supaya pengantin yang dirayakan pernikahan mereka diharapkan tidak mengalami kemandulan atau cepat dikaruniai anak. Masyarakat Kaur pada zaman dahulu, ada tradisi doa bersama kepada keluarga yang susah mendapatkan anak. Sehingga dilakukan sebuah ritual adat yang para pengikut ritual tersebut dijamukan dengan kelicuk sebagai menu utamanya. Banyak yang mempercayai ritual ini karena telah banyak yang mengakui kemanjuran dari kemistisan kelicuk yang berbentuk kerucut.. Bahan yang digunakan dalam

pembuatan kelicuk adalah daun pisang, parutan kelapa, tepung ketan, garam.

Lelampit

Lelampit adalah sebuah nama makanan Kabupaten Kaur dimana komposisinya terdiri dari pisang yang dicampur dengan tepung beras dan parutan kelapa muda, setelah adonan tersebut diaduk-aduk, kemudian dibungkus dengan daun pisang. Bahan yang digunakan dalam pembuatan lelampit adalah pisang 2 sisir, tepung beras 1 liter, gula pasir 0,5 kg, air garam 1 kg, daun pisang 4 lipat, parutan kelapa muda 2 buah. Sedangkan alat yang digunakan adalah pisau, periuk wajan, piring, mangkok, sendok, parutan kelapa, kompor atau tungku.

Serawe

Serawe adalah makanan khas Kabupaten Kaur, dimana bahan bakunya terbuat dari beras ketan yang dicampur dengan santan dan gula merah, setelah adonan tersebut diaduk-aduk dan dibuat dalam bentuk empat persegi. Bahan yang digunakan dalam pembuatan serawe adalah : beras ketan 1 liter, gula merah 2 buah, santan 2 buah dan garam 1 gr.

Nilon

Nilon adalah rumput laut atau sering disebut lukuk nilon yang digunakan

sebagai bahan untuk membuat kue agar-agar di Kabupaten Kaur. Nilon merupakan kudapan atau makanan ringan untuk menghilangkan rasa lapar sementara waktu, yang bukan makanan utama (makan pagi, makan siang atau makan malam). Bahan yang digunakan dalam pembuatan nilon adalah nilon (rumput laut) 0,25 kg, asam 2 buah, air 1 liter, dan gula pasir 0,5 kg.

Sagun

Sagun adalah salah satu jenis kue kering tradisional di Kabupaten Kaur yang cukup dikenal dari jaman dahulu hingga saat. Sesuai dengan namanya kue sagon dibuat dengan bahan-bahan yang cukup sederhana dan mudah didapatkan. Dua bahan utama untuk membuat kue ini adalah tepung beras dan kelapa parut yang disangrai. Untuk membuat kue tradisional ini juga sangat mudah sekali prosesnya, sehingga sangat cocok dibuat untuk disajikan pada saat-saat tertentu atau pada saat hari raya. Rasa dari kue ini adalah manis dengan sensasi gurih dan rasa kelapa yang cukup dominan sehingga cocok dimakan sambil minum teh atau kopi. Bahan yang digunakan dalam pembuatan sagun adalah : kelapa parut 1 buah, tepung beras 1 liter, gula merah 2 buah, dan garam 1 gr.

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa potensi sumber daya

pangan lokal di Kabupaten Kaur untuk jajanan adalah berbahan baku pangan padi-padian yaitu kelompok pangan yang berasal dari tanaman serelia yang biasa di konsumsi sebagai pangan pokok yaitu padi dan produk olahannya seperti tepung beras dan sebagian kecil berasal dari laut seperti jajanan Nilon yang memiliki bahan baku yang berasal dari rumput laut.

Masyarakat Kabupaten Kaur masih bertumpu pada pola pangan pokok untuk jajanan yaitu beras dan sedikit dari hasil laut seperti rumput laut, hal ini disebabkan oleh masyarakat Kabupaten Kaur memiliki mata pencaharian sebagai petani padi dan nelayan, kemudian dilihat dari faktor sosial ekonomi masyarakat Kabupaten Kaur dalam pengolahan jajanan memilih untuk mengeluarkan biaya seminimal mungkin atau efisiensi biaya, yang pada akhirnya memilih bahan baku yang mereka miliki dan mudah untuk diperoleh yaitu tepung beras, sehingga sampai sekarang bahan baku tepung beras menjadi warisan dari generasi ke generasi untuk pengolahan jajanan (Data Primer, 2016).

Menurut Suryana, (2003) bahwa bahan dasar makanan khas daerah belum beranjak dari pola pangan yang masih bertumpu pada pola pangan pokok yaitu beras. Hal ini disebabkan oleh beberapa faktor yakni : (1) rendahnya pengetahuan

dan pemahaman masyarakat tentang pemanfaatan pola konsumsi pangan yang ber agam, bergizi dan berimbang serta aman atau yang di kenal dengan 3 B A; (2) pangan spesial dan mengenyangkan sehingga cenderung sulit dalam melakukan perubahan ke pola pangan yang dianjurkan dalam pemenuhan gizi yang sehat. Selanjutnya disebabkan produksi berbagai jenis pangan tidak dapat dihasilkan di semua wilayah namun tergantung pada potensi daerah masing-masing dan tidak dapat dihasilkan setiap saat dibutuhkan.

Golongan Minuman

Minuman Akar Belang dan Kubu

Akar belang adalah akar tanaman yang menjunjung tinggi dan memiliki banyak daun berbentuk menyirip kecil-kecil yang terdapat ataupun bias ditemui dalam hutan. Sedangkan akar kubu adalah akar tanaman yang memiliki daun yang lebar dan kondisi daun yang bagian atas dengan bagian bawah berbeda, bagian atas hijau dan bagian bawah keputih-putihan. Minuman akar belang dan kubu adalah minuman khas Kabupaten Kaur, yang memiliki manfaat untuk penyembuhan penyakit ambeien dan obat leher bengkak, dimana bahan bakunya terbuat dari akar belang dan kubu. Bahan yang digunakan dalam pembuatan minuman akar belang dan kubu adalah : akar belang dan kubu

masing-masing 1 buah, air 1 liter

Minuman Akar Kengkawang dan Batang Kayu Tentulan

Akar kengkawang adalah akar tanaman yang menjalar dan memanfaatkan pohon lain sebagai tempat menjalar. dan batang kayu tentulan adalah batang tanaman yang memiliki pohon yang besar dan tinggi dan memiliki daun yang lebar yang di jumpai pada hutan. Minuman akar kengkawang dan batang kayu tentulan adalah minuman khas Kabupaten Kaur, yang memiliki manfaat untuk penyembuhan penyakit ambeien dan obat leher bengkak, dimana bahan bakunya terbuat dari akar kengkawang dan batang kayu tentulan. Bahan yang digunakan dalam pembuatan minuman akar kengkawang dan batang kayu tentulan adalah : akar kengkawang dan batang kayu tentulan masing-masing 1 buah dan air. Sebanyak 1 liter.

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa potensi sumber daya pangan lokal di Kabupaten Kaur untuk minuman adalah berbahan baku yang bersumber dari alam yang berasal dari bagian tanaman atau pohon yaitu daun, bunga, batang, akar dan buah, hal ini disebabkan oleh kondisi geografis Kabupaten Kaur adalah sebagian besar pertanian sehingga kabupaten kaur memiliki potensi sumber daya alam yang

masih alami dengan banyak pepohonan yang mengandung khasiat dalam penyembuhan penyakit (Data Primer, 2016). Menurut Suryana, (2003) produksi berbagai jenis pangan tidak dapat di hasilkan di semua wilayah, berbeda wilayah mangka potensi daerah juga berbeda tergantung pada kondisi geografis daerah tersebut.

Kandungan Makronutrien Pangan Lokal Kabupaten Kaur

Pangan lokal adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman yang berasal daerah tertentu (Suryana, 2003).

Pangan lokal merupakan kebutuhan dasar yang paling esensial bagi daerah tersebut untuk mempertahankan hidup dan kehidupan. Pangan lokal sebagai sumber zat gizi (karbohidrat, lemak, protein, vitamin, mineral, dan air) menjadi landasan utama bagi manusia untuk mencapai kesehatan dan kesejahteraan sepanjang siklus kehidupan. Pangan dikelompokkan menjadi dua yakni pangan hewani dan

pangan nabati. Pangan hewani meliputi daging, ikan, kerang, telur, susu dan hasil susu. Sementara pangan nabati meliputi 1) serelia/ biji dan famili Gramineae, 2) Kacang-kacangan/biji dari famili legumnoseae, 3) sayuran dalam bentuk akar-akaran, daun-daunan, pucuk-pucuk, labu dan sayur buah. 4) biji-biji an semua biji yang tidak termasuk serelia dan kacang-kacangan, 5) buah-buahan segar dan kering, bumbu dan rempah-rempah, serta 6) pangan lainnya seperti madu, gula, jamur (Karsin, 2004).

Hasil analisis kandungan makronutrien pangan lokal Kabupaten Kaur diketahui kandungan gizi sangat beragam yaitu tergantung dari jenis lauk pauk, jajanan dan minuman. Pada saat penelitian diperoleh jumlah pangan tradisional adalah sebanyak 13 (tiga belas)

jenis, yang terdiri dari: jumlah makanan atau lauk pauk adalah 5 jenis, jumlah jajanan (cemilan) adalah 6 (enam) jenis dan jumlah minuman 2 (dua) jenis, namun dalam penelitian yang dilakukan oleh peneliti hanya 4 (empat) jenis pangan lokal saja yaitu juadah keras, kelicuk, nilon dan sagun. Hal ini dilakukan karena jenis pangan lokal yang diteliti adalah alasan bahwa dalam penelitian ini hanya fokus pada makanan ringan dan karena keterbatasan biaya dalam penelitian ini. Kemudian jajanan kering, memiliki umur simpan yang relatif lama, sehingga berpotensi untuk dijadikan sebagai makanan oleh-oleh khas Kabupaten Kaur. Kandungan makronutrien pangan lokal Kabupaten Kaur disajikan pada tabel 3.

Tabel 3. Kandungan Makronutrien Pangan Lokal Kabupaten Kaur

No	Jenis Pangan Tradisioanal Kabupaten Kaur	Kadar Air (%)	Kadar Lemak (%)	Kadar Karbohidrat (%)
1	Juadah keras	7,21	1,13	71,17
2	Kelicuk	15,77	2,73	73,67
3	Nilon	23,14	0,58	32,21
4	Sagun	3,35	1,67	62,34

Sumber : Hasil Laboratorium Kimia UNIB, 2016

Berdasarkan tabel 3 diketahui bahwa hasil uji laboratorium terhadap kandungan gizi pangan tradisional di Kabupaten Kaur cukup beragam yang terdiri dari juadah keras, kelicuk, nilon dan sagon. Untuk jenis jajanan juadah keras memiliki kadar air 7,21%, kadar lemak 1,13%, dan kadar karbohidrat 71,17%. Untuk jenis jajanan kelicuk memiliki kadar air 15,77%, kadar lemak 2,73%, dan kadar karbohidrat 73,67%. Untuk jenis jajanan nilon memiliki kadar air 23,14%, kadar lemak 0,58%, dan kadar karbohidrat 32,21%. Untuk jenis jajanan sagon memiliki kadar air 3,35%, kadar lemak 1,67%, dan kadar karbohidrat 62,34%.

Kadar Air

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa juadah keras memiliki kadar air 7,21%, Penetapan kandungan air perlu dilakukan untuk mengetahui kondisi bahan pangan makanan yang dibandingkan dengan kondisi standar kerupuk beras, menurut (SNI 01-2713-2004), kadar air maksimal kerupuk beras 12% dan ternyata hasil penelitian pada pembuatan juadah keras menunjukkan bahwa kadar air tersebut sudah masuk kedalam standar (SNI).

Kemudian hasil penelitian menunjukkan bahwa kelicuk memiliki kadar air 15,77%, dibandingkan dengan

kondisi standar wajik, menurut (SNI 01-4272-1996), kadar air maksimal wajik 30% dan ternyata hasil penelitian pada pembuatan kelicuk menunjukkan bahwa kadar air tersebut sudah masuk kedalam standar (SNI).

Selanjutnya jajanan nilon memiliki kadar air 23,14%. dibandingkan dengan kondisi standar agar agar, menurut (SNI 01-2802-1995), kadar air agar agar adalah 15-24% dan ternyata hasil penelitian pada pembuatan nilon menunjukkan bahwa kadar air tersebut sudah masuk kedalam standar (SNI).

Kemudian jajanan sagon memiliki kadar air 3,35%. dibandingkan dengan kondisi standar kue sagon bakar, menurut (SNI 01-4475-1998), kadar air kue sagon bakar adalah maksimal 4% dan ternyata hasil penelitian pada pembuatan sagon menunjukkan bahwa kadar air tersebut sudah masuk kedalam standar (SNI).

Tinggi rendahnya kadar air pada makanan disebabkan karena molekul-molekul protein dapat mengikat air dengan stabil karena sejumlah asam-asam amino rantai samping yaitu rantai hidrokarbon yang dapat berikatan dengan air. Semakin tinggi protein yang terkandung dalam suatu bahan makanan maka akan semakin sulit melepas air pada suhu pemanasan yang sama, maka kadar ainyanya juga akan semakin tinggi. Menurut Haryanti (2009), menyatakan

bahwa kadar air pada suatu produk erat hubungannya dengan peningkatan air oleh protein, yaitu peningkatan air yang tinggi akan mengurangi pelepasan air selama pemasakan, dengan demikian kadar air produk akan tinggi.

Menurut Edward, (1997) mengatakan bahwa kandungan air pada bahan pangan akan mempengaruhi mutu dari pangan tersebut. Semakin tinggi kadar air akan semakin lembek pangan tersebut, begitu juga kalau kadar airnya rendah biasanya semakin keras juga pangan tersebut.

Kadar lemak

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa juadah keras memiliki kadar lemak 1,13%, dibandingkan dengan kondisi standar kerupuk beras, menurut (SNI 01-2713-2004), kadar lemak maksimal kerupuk beras maksimal 25,33 % dan ternyata hasil penelitian pada pembuatan juadah keras menunjukkan bahwa kadar lemak tersebut sudah masuk kedalam standar (SNI).

Kemudian jajanan kelicuk memiliki kadar lemak 2,73%, dibandingkan dengan kondisi standar wajik, menurut (SNI 01-4272-1996), kadar lemak maksimal wajik 15% dan ternyata hasil penelitian pada pembuatan kelicuk menunjukkan bahwa kadar lemak

tersebut sudah masuk kedalam standar (SNI).

Untuk jajanan nilon memiliki kadar lemak 0,58%, dibandingkan dengan kondisi standar agar agar, menurut (SNI 01-2802-1995), kadar lemak agar agar adalah 4% dan ternyata hasil penelitian pada pembuatan nilon menunjukkan bahwa kadar lemak tersebut sudah masuk kedalam standar (SNI).

Kemudian jajanan sagon memiliki kadar lemak 1,67%. dibandingkan dengan kondisi standar kue sagon bakar, menurut (SNI 01-4475-1998), kadar lemak kue sagon bakar adalah maksimal 8% dan ternyata hasil penelitian pada pembuatan sagon menunjukkan bahwa kadar lemak tersebut sudah masuk kedalam standar (SNI).

Penetapan kandungan lemak pada makanan perlu dilakukan untuk mengetahui kondisi bahan pangan tersebut. Kandungan lemak berfungsi sebagai globula yang melapisi protein. Protein dan lemak efektif untuk meningkatkan komponen secara konsisten. Protein yang dilapisi lemak dapat menghasilkan gel atau pasta lebih kuat sehingga dapat meningkatkan viskositas (Keogh dan Kenndy, 1998). Menurut Wayan (2009) gugus metil pada CMC yang bersifat tidak polar cenderung mengikat lemak yang bersifat tidak polar.

Kadar lemak merupakan salah satu

sumber utama energi dan mengandung lemak esensial. Namun konsumsi lemak berlebihan dapat merugikan kesehatan, misalnya kolesterol dan lemak jenuh. Dalam berbagai makanan, komponen lemak memegang peranan penting yang menentukan karakteristik fisik keseluruhan, seperti aroma, tekstur, rasa dan penampilan. Karena itu sulit untuk menjadikan makanan tertentu menjadi rendah lemak (*low fat*), karena jika lemak dihilangkan, salah satu karakteristik fisik menjadi hilang. Lemak juga merupakan target untuk oksidasi, yang menyebabkan pembentukan rasa tak enak dan produk menjadi berbahaya. Preparasi sampel pada analisis lemak tergantung pada jenis makanan yang dianalisis, sifat komponen lemak dan jenis prosedur analisis yang digunakan (seperti ekstraksi solven, ekstraksi non-solven, instrumentasi). Untuk menentukan prosedur preparasi sampel, perlu diketahui struktur fisik dan lokasi lemak penting dalam makanan.

Kadar Karbohidrat

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa juadah keras memiliki kadar karbohidrat 71,17%, dibandingkan dengan kondisi standar kerupuk beras, menurut (SNI 01-2713-2004), kadar karbohidrat maksimal kerupuk beras maksimal 73 % dan ternyata hasil penelitian pada pembuatan

juadah keras menunjukkan bahwa kadar karbohidrat tersebut sudah masuk kedalam standar (SNI).

Kemudian jajanan kelicuk memiliki kadar karbohidrat 73,67%, dibandingkan dengan kondisi standar wajik, menurut (SNI 01-4272-1996), kadar air maksimal wajik 75% dan ternyata hasil penelitian pada pembuatan kelicuk menunjukkan bahwa kadar karbohidrat tersebut sudah masuk kedalam standar (SNI).

Untuk jajanan nilon memiliki kadar karbohidrat 32,21%, dibandingkan dengan kondisi standar agar agar, menurut (SNI 01-2802-1995), kadar karbohidrat agar agar adalah minimal 30% dan ternyata hasil penelitian pada pembuatan nilon menunjukkan bahwa kadar karbohidrat tersebut sudah masuk kedalam standar (SNI).

Kemudian jajanan sagun memiliki kadar karbohidrat 62,34%. dibandingkan dengan kondisi standar kue sagon bakar, menurut (SNI 01-4475-1998), kadar lemak kue sagon bakar adalah maksimal 73% dan ternyata hasil penelitian pada pembuatan sagun menunjukkan bahwa kadar karbohidrat tersebut sudah masuk kedalam standar (SNI).

Penetapan kandungan lemak pada makanan perlu dilakukan untuk mengetahui kondisi bahan pangan tersebut. Karbohidrat dalam makanan

berguna sebagai sumber kalori atau energi dan sebagai sumber serat bagi makhluk hidup (Rivai, 2005). Karbohidrat adalah sumber energi utama bagi tubuh manusia. Manusia memenuhi kebutuhan karbohidrat setiap harinya dari makanan pokok yang dikonsumsi, seperti dari beras, jagung, sagu, ubi, dan lain sebagainya. Akan tetapi bukan berarti karbohidrat hanya terdapat pada golongan bahan makanan yang telah disebutkan di atas, pada golongan buah dan beberapa jenis sayur dan kacang-kacangan juga terdapat kandungan karbohidrat meskipun kandungannya tidak sebanyak golongan sereal dan umbi (Apriyanto, 1999).

KESIMPULAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Kabupaten Kaur memiliki pangan tradisional sebanyak 13 (tiga belas) jenis, yang terdiri dari: jumlah makanan atau lauk pauk adalah 5 jenis yaitu sate gurita, gulai marunggai dan ikan tape, gulai ipun, gulai lempipi dan ikan pais kaur, jumlah jajanan (cemilan) adalah 6 (enam) jenis yaitu juadah keras, kelicuk, lelampit, serawe, nilon, sagun dan jumlah minuman 2 (dua) jenis yaitu minuman akar belang dan kubu, dan minuman akar kengkawang dan batang tentulan. Kandungan gizi pangan di Kabupaten Kaur cukup beragam yaitu untuk jenis jajanan juadah keras memiliki kadar air 7,21%, kadar

lemak 1,13%, dan kadar karbohidrat 71,17%. Untuk jenis jajanan kelicuk memiliki kadar air 15,77%, kadar lemak 2,73%, dan kadar karbohidrat 73,67%. Untuk jenis jajanan nilon memiliki kadar air 23,14%, kadar lemak 0,58%, dan kadar karbohidrat 32,21%. Untuk jenis jajanan sagun memiliki kadar air 3,35%, kadar lemak 1,67%, dan kadar karbohidrat 62,34%.

DAFTAR PUSTAKA

- Bird, C., Neaves, P., dan Williams, A. P. 2005. *Food Microbiology and Laboratory Practice*. Blackwell Publishing. United Kingdom.
- Brooker, Donald B, dkk, 1974. *Drying Cereal Grains*. The AVI Publishing Company, Inc. Westport.
- Hadisantoso, H. 1993. *Makanan Tradisional Yang Memiliki Kandungan Gizi Dan Keamanan Yang Baik*, Prosiding Seminar pengembangan Pangan Tradisional. Kantor Menteri Negara Urusan Pangan, Bulog. Yogyakarta.
- Pawiroharsono, S.2007. Potensi Pengembangan Industri dan Bioekonomi Berbasis Makanan Tradisional. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia* Vol.5, No.2:85-91.
- Permiashawai. 2007. *Pengetahuan Lokal, Makanan Tradisional dan Ketahanan Pangan*. Wikipedia Indonesia.
- Saputra, Bopi. 2010. *Studi Identifikasi Makanan Olahan Lokal Provinsi Bengkulu Berbahan Dasar Ikan*. Skripsi fakultas pertanian. Jurusan Teknologi pertanian. Universitas Bengkulu. (Tidak dipublikasikan).
- Susanti. 2011. *Identifikasi Makanan Khas*

- Provinsi Bengkulu Berbahan Dasar Ikan*. Prosiding Semitra Bidang Ilmu-ilmu BKSPTN Wilayah Barat. Vol 2.
- Singh, R. Paul and Dennis R. Heldman. 2009. *Engineering*. Academic Press, Elsevier.
- Sugiyono. 2012. *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Suyanto. 2008. *Metodologi Penelitian Sosial*. Edisi Revisi. Kencana Prenada Media. Indonesia.
- Syamsir, E. 2011. *Pangan Tradisioanal Indonesia*. www.ipb.ac.id. 23 Agustus 2016.
- Winarno. 2002. *Kimia pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno. 1994. *Komersial Produk Pangan*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Zurna Erin, 2011. *Modifikasi Bahan Baku dan Rasio Ikan Pada Pembuatan Makanan Tradisional Suku Rejang*. Skripsi Fakultas Pertanian. Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas Bengkulu. (Tidak dipublikasikan).