

Pemanfaatan Daun Pisang Kering (Klaras) sebagai Pewarna Alami Jajanan Tradisional Ongol-Ongol

Vidya Nindhita^{1*}, Nilawati Yan Putri², Rodiyatan Alfirda³, Rakha Agil Hamdani⁴,
Mohammad Yasin Harianto⁵

¹Program studi Psikologi, Universitas Trunojoyo Madura, Indonesia

²Program studi Psikologi, Universitas Trunojoyo Madura, Indonesia

³Program studi Psikologi, Universitas Trunojoyo Madura, Indonesia

⁴Program studi Sosiologi, Universitas Trunojoyo Madura, Indonesia

⁵Program studi Teknik Elektro, Universitas Trunojoyo Madura, Indonesia

Article Info

Article history:

Received: 28-04-2024

Accepted: 07-06-2024

Published: 30-06-2024

Keywords:

Banana leaves

Food colouring

Sosialization

ABSTRACT

The utilisation of dried banana leaves (klaras) as a natural food colouring used to make traditional Ongol-Ongol snacks was carried out considering the large amount of dried banana leaves that end up as waste. This activity is useful to help improve the economy of the surrounding community by providing business opportunities and additional income, introducing and promoting the snacks made, the community can develop local culinary potential and increase the competitiveness of their products. Ongol-Ongol production can also provide education and training to the community in snack making, including cooking techniques, small business management, and knowledge of the raw materials used. Through this education and training, the community can also improve their skills and knowledge in culinary and food business. This training was attended by the community of Taman Sare Village. The methods used were counselling and hands-on training. The result of this training is that the people of Taman Sare Village can make Ongol-Ongol traditional snacks from dried banana leaves (klaras) which can be used in the natural colouring of these snacks and increase the knowledge and insight of the people of Taman Sare Village, Dungkek District, Sumenep Regency.

This is an open access article under the [CC BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.



*Corresponding Author:

Vidya Nindhita

Program Studi Psikologi, Universitas Trunojoyo Madura, Indonesia

Email: vidyanindhita94@gmail.com

PENDAHULUAN

Perkembangan globalisasi dan modernisasi membawa perubahan signifikan dalam budaya makan dan kebiasaan konsumsi di berbagai negara di seluruh dunia. Jajanan tradisional sebagai bagian penting dari warisan budaya masyarakat sering kali menghadapi tantangan yang serius dalam upaya mereka untuk bertahan dan tetap relevan di era modern ini. Oleh karena itu, pembahasan tentang jajanan tradisional menjadi penting untuk memahami keberlanjutan dan pentingnya pelestarian mereka dalam konteks globalisasi.

Jajanan tradisional yang dibuat secara turun-temurun dan disajikan dengan sederhana menjadikan jajanan tradisional memiliki beberapa kelemahan seperti pengolahan yang tidak higienis, pengemasan yang kurang menarik, cita rasa yang kurang sesuai dengan selera generasi muda, dan umur simpan yang pendek (Giantara & Santoso 2014).

Beberapa jajanan tradisional di Indonesia yakni seperti kue klepon, kue putu, kue pancong, gulali, bubur sumsum, kue Ongol-Ongol dan masih banyak lagi (Oktavianawati, 2017). Pada adanya kesempatan ini, penulis melakukan pengamatan sederhana di Desa Taman Sare, Desa Taman Sare merupakan salah satu desa di Kecamatan Dungkek, Kabupaten Sumenep, Madura. Desa tersebut adalah desa yang memiliki lahan pertanian terluas dibandingkan dengan desa lainnya di Kecamatan Dungkek, yaitu lahan pertanian sawah sebanyak 149,40 Ha dan lahan yang Bukan Sawah sebanyak 435,30 Ha. Sehingga lahan yang luas tersebut menjadikan banyak daun pisang yang sudah kering, daun pisang kering jarang dimanfaatkan oleh masyarakat dan hanya dimanfaatkan untuk membuat makanan tradisional. Setelah itu, penulis memutuskan untuk memanfaatkan daun pisang kering (klaras) tersebut untuk bahan pembuatan jajanan tradisional yang masih tergolong jajanan Indonesia yakni Ongol-Ongol.

Ongol-ongol adalah salah satu makanan tradisional yang terkenal dengan cita rasa manis dan kenyalnya. Makanan ini terbuat dari bahan dasar tepung terigu yang diolah bersamaan dengan santan dan gula kelapa. Namun, ada juga variasi ongol-ongol yang menggunakan bahan dasar daun pisang kering, yang memberikan sentuhan unik pada cita rasa dan tampilan makanan ini. Daun pisang kering memberikan aroma khas serta meningkatkan kelembutan dan kekenyalan ongol-ongol. Selain itu, penggunaan daun pisang kering juga memberikan nilai tambah estetika dan keindahan pada hidangan ini. Ketika ongol-ongol dibalut dengan daun pisang kering, memberikan kesan alami dan menarik yang menambah selera dan daya tarik makanan ini (Adlina, 2019).

Jajanan Ongol-Ongol merupakan salah satu makanan yang pertama kali datang ke Indonesia dan dibawa oleh tentara Mongolia. Namun, dalam hal ini masih belum dapat dikatakan kebenarannya, karena berbeda dengan jajanan orang Mongol lainnya. Penduduk Indonesia zaman dahulu kerap terbiasa menyebut dengan suatu hal yang mudah atau mirip dengan bunyi serta nama pembuatnya. Seperti berasal dari kata "Mongol", mereka kemudian menyebutnya Ongol-Ongol (Ratri, 2023). Adapula yang menyatakan bahwa Ongol-Ongol banyak ditemukan di DKI Jakarta dan Indramayu, Jawa Barat. Rasanya yang manis dipadukan dengan sejumlah serpihan kelapa asin membuat kue ini sangat gurih. Bentuknya bermacam-macam, ada yang bulat seperti siomay dan ada juga yang persegi panjang.

Bahan pembuatannya antara lain terdiri dari tepung terigu, tapioka, air, santan, gula, daun pandan, kelapa, garam, minyak, vanili, kelapa parut, daun pisang kering (klaras). Adapula menggunakan bahan atau alat seperti daun pisang hijau, baskom, kompor, gas, alat pengukus dan saringan. Dalam pembuatan Ongol-Ongol kali ini lebih memanfaatkan daun pisang kering atau klaras yang dijadikan sebagai pewarna alami pada jajanan Ongol-Ongol tersebut.

Jajanan tradisional ongol-ongol dibuat dengan cita rasa yang unik dan pewarna alami dari daun pisang kering. Saat ini keberadaan jajanan ongol-ongol lebih banyak ditemui di acara tertentu dan jarang ditemui di pasar. Jajanan yang dijual di pasar mulai bergeser karena adanya jajanan yang lebih modern. Hal tersebut menyebabkan masyarakat menjadi kurang mengenal jajanan tradisional khususnya di kalangan remaja. Seiring dengan berjalannya waktu dan berkembangnya zaman, banyak bermunculan pula modern yang lebih menarik di mata remaja sehingga lebih memilih untuk mengkonsumsi jajanan modern daripada jajanan tradisional seperti halnya ongol-ongol (Muhandri dkk, 2021).

Tanaman pisang terdiri dari akar, batang, daun, bunga, buah dan biji. Bagian-bagian dari tanaman pisang sudah banyak dimanfaatkan, terutama yang sering dimanfaatkan yaitu buahnya sedangkan daun pisang kering yang kurang dimanfaatkan padahal memiliki banyak manfaat. Daun pisang merupakan jenis daun tunggal dan termasuk daun sempurna karena bagian daunnya lengkap terdiri dari pelepah daun, tangkai daun dan helaian daun. Bentuk daun pisang umumnya panjang lonjong dengan lebar tidak sama, bagian ujung daun tumpul dan tepinya rata. Letak daun terpecar dan tersusun roset dengan tangkai berukuran relatif panjang dengan helai daun yang mudah robek (Yuningsih 2019). Daun pisang sendiri pada beberapa daerah digunakan sebagai bahan pembungkus makanan tradisional, makanan yang dibungkus dalam daun pisang seringkali dimasak secara dipanggang, dikukus, atau digoreng, contoh makanan yang sering dibungkus dengan daun pisang adalah lempeng, pepes, otak-otak, dan masih banyak lagi. Daun pisang sendiri memberikan aroma khas dan sedikit rasa ke makanan yang dibungkusnya, ketika makanan dimasak dengan daun pisang, aroma dan rasa dari daun tersebut meresap ke dalam makanan dan memberikan cita rasa yang unik (Aminah dkk, 2022).

Kemudian untuk daun pisang yang sudah kering atau klaras merupakan suatu bagian pohon pisang yang jarang diperhatikan oleh masyarakat pada umumnya. Klaras biasanya hanya diabaikan sebagai sampah organik, namun jika dilihat kandungannya dapat digunakan untuk penambah bahan pewarna makanan. Kandungan yang ada di daun pisang kering atau klaras seperti halnya zat polifenol atau suatu senyawa antioksidan untuk menjaga tubuh dari radikal bebas. Selain itu dapat meningkatkan daya tahan tubuh (allantoin).

Klaras juga dapat digunakan untuk meredakan sakit tenggorokan, meredakan demam, menyembuhkan disentri serta meningkatkan imunitas (Fakhiriyah, 2020). Daun pisang atau klaras pisang merupakan bagian tanaman pisang yang penggunaannya masih terbatas sebagai bahan pembungkus saja dan salah satu bagian dari pohon pisang yang jarang diperhatikan keberadaannya dan mempunyai kandungan zat nutrisi yang cukup tinggi. Terbatasnya pemanfaatan daun pisang ini disebabkan sifat kimianya yang sulit untuk dicerna karena kandungan serat kasar yang tinggi. Daun pisang memiliki kandungan protein relatif tinggi berkisar antara 11,65% sampai 15,65% dan juga mengandung serat kasar berkisar antara 19,29% sampai 24,46%. Peningkatan nilai nutrisi bahan ini, dapat dilakukan dengan proses hidrolisa selulosa secara enzimatis dengan menggunakan mikroorganisme selulolitik. (Putri dalam Puspitasari & Ibrahim, 2020).

Sedangkan menurut Nasrullah, dkk dalam Rahman (2015) daun pisang ini juga memiliki banyak manfaat dan pemanfaatan klaras dapat mengurangi limbah pertanian. Pemanfaatan daun pisang kering biasa digunakan sebagai pewarna hitam karena memiliki kandungan karbon yang cukup tinggi. Masyarakat sering memanfaatkan hal tersebut untuk membuat makanan tradisional cenil yang berwarna hitam. Dan daun pisang kering atau klaras yang jarang diperhatikan keberadaannya ini mempunyai kandungan nutrisi yang cukup tinggi. Sehingga, dalam pembuatan Ongol-Ongol ini memanfaatkan daun pisang kering untuk pewarna makanan. Pelaksanaan kegiatan ini bertujuan untuk memperkenalkan daun pisang kering sebagai pewarna alami pada jajanan tradisional ongol-ongol.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 14 Juli 2023 dengan warga Desa Taman Sare, Kecamatan Dungkek, Kabupaten Sumenep. Metode pelaksanaan kegiatan yang digunakan adalah pelatihan dan penyuluhan langsung untuk membangun jiwa kewirausahaan dari masyarakat Desa Taman Sare dengan memanfaatkan limbah dari daun pisang kering menjadi olahan jajanan tradisional ongol-ongol adalah dengan memberikan komunikasi

dan informasi mengenai bagaimana cara memanfaatkan limbah daun pisang kering “klaras” yang bisa dijadikan olahan jajanan tradisional ongol-ongol yang memiliki berbagai manfaat untuk kesehatan.

Pelaksanaan kegiatan ini terdiri dari tahap persiapan, pelaksanaan, demonstrasi dan evaluasi.

1. Persiapan

Tahap persiapan ini diawali dengan pencarian ide serta tata cara pembuatan ongol-ongol bersama kelompok, kemudian dilanjutkan dengan memilih khalayak sasaran yaitu warga Desa Taman Sare, lalu mengurus perizinan sosialisasi, kemudian mempersiapkan bahan-bahan dan peralatan untuk membuat ongol-ongol.

2. Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan dimulai dari pengenalan alat dan bahan yang akan digunakan pada khalayak sasaran sosialisasi, alat yang digunakan yaitu Baskom, saringan, sendok, pisau, parutan, kukusan, panci, kompor dan gas. Untuk bahan antara lain air, daun pisang kering, garam, gula, santan, tepung terigu, tepung tapioca, vanili, daun pandan, kelapa parut dan minyak goreng/ sayur.

3. Demonstrasi

Pada tahap demonstrasi ini, kami mengunjungi beberapa rumah warga yang ada di Desa Taman Sare, Dungkek, Sumenep sebagai khalayak sasaran untuk mengetahui adanya pembuatan serta pemanfaatan daun pisang kering untuk pewarna alami makanan yakni ongol-ongol sebagai jajanan tradisional.

4. Evaluasi

Tahapan ini untuk mengukur tingkat keberhasilan, dimana adanya penyampaian terkait pembuatan dan pemanfaatan daun pisang kering untuk pewarna alami makanan kepada warga dapat menambah pengetahuan baru kepada mereka. Beberapa hal yang perlu di evaluasi yakni takaran dalam pembuatan serta diharapkan dapat meningkatkan sosialisasi kepada masyarakat sekitar untuk meningkatkan mudahnya mengumpulkan warga untuk mengikuti kegiatan yang akan dilaksanakan bersama warga sekitar.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan diawali dengan pembuatan produk jajanan tradisional ongol-ongol yang ditambahkan dengan pewarna alami yakni daun pisang kering. Langkah selanjutnya yakni dilaksanakan sosialisasi atau demonstrasi kepada beberapa rumah warga di Desa Taman Sare. Dari hasil kegiatan sosialisasi diperoleh informasi bahwa daun pisang kering (Klaras) memang tidak dimanfaatkan lagi oleh warga Desa Taman Sare, dengan banyaknya daun pisang kering (Klaras) yang tidak dimanfaatkan dan terbuang. Dengan adanya kegiatan sosialisasi atau demonstrasi yang dilakukan ini membuat terobosan baru dengan memanfaatkan daun pisang kering (Klaras) yang memiliki potensi cukup baik untuk meningkatkan kewirausahaan warga Desa Taman Sare dengan menjual jajanan tradisional ongol-ongol yang memanfaatkan daun pisang kering (Klaras) sebagai pewarna alami.

Acara sosialisasi pembuatan ongol-ongol dilaksanakan dengan cara kami mengunjungi beberapa rumah warga yang ada di Desa Taman Sare, Dungkek, Sumenep. Kemudian penulis menunjukan praktik secara langsung bagaimana pembuatan ongol-ongol agar memudahkan audience memahami secara langsung pada setiap langkahnya. Pembuatan ongol-ongol dengan pewarna alami daun pisang kering atau abu klaras terdiri dari (1) 150gram tepung terigu (2) 150 gram tepung tapioca (3) 8 sdm gula pasir (4) ½ sdt vanili bubuk (5) ¼ sdt garam (6) 500 ml air (7) 1 sachet santan (65 ml) (8) ½ butir kelapa parut (9) ¼ sdt garam (10) 1 lembar daun pandan.

Dengan tata cara pembuatan sebagai berikut:

1. Dimulai dari membakar daun pisang kering hingga menjadi abu
2. Kemudian abu tersebut tumbuk hingga halus
3. Lalu disaring dan berikan air secukupnya dan aduk hingga larut menyatu dengan air
4. Sisihkan larutan abu
5. Selanjutnya masukan tepung tapioka pada wadah sebanyak 150gram, kemudian tambahkan tepung terigu sebanyak 150gram
6. Masukan gula sebanyak 8 sendok makan
7. Tambahkan garam $\frac{1}{4}$ sendok teh
8. Masukan vanili $\frac{1}{2}$ sendok teh
9. Kemudian tambahkan santan sebanyak 65ml
10. Pindahkan kedalam wadah yang lebih besar
11. Tambahkan air 500ml
12. Kemudian aduk hingga merata
13. Tambahkan larutan abu dengan cara disaring kedalam adonan
14. Kemudian aduk hingga merata
15. Masukan adonan kedalam wajan dan panaskan dengan api kecil
16. Aduk hingga adonan menjadi padat
17. Sembari menunggu adonan, siapkan kelapa kemudian kupas kulitnya lalu cuci hingga bersih dan parut
18. Kukus parutan kelapa selama kurang lebih 10menit dan angkat lalu sisihkan
19. Letakan adonan ongol-ongol yang sudah padat kedalam nampan
20. Siapkan daun pisang sebagai pembungkus adonan ongol-ongol
21. Kukus adonan ongol-ongol yang telah dibungkus selama 25 menit
22. Angkat adonan ongol-ongol yang telah matang ke nampan
23. Buka pembungkus pisang, lalu potong ongol-ongol sesuai selera.
24. Taburi ongol-ongol dengan parutan kelapa.

Pentingnya pemilihan bahan dan proses pembuatan yang benar. Untuk menghasilkan ongol-ongol yang sempurna, pemilihan yang berkualitas dan proses pembuatan yang benar sangatlah penting. Tepung terigu harus berkualitas baik untuk memastikan tekstur yang kenyal dan tidak keras. Selain itu, tepung tapioka juga sebaiknya berasal dari bahan berkualitas tinggi untuk mendapatkan rasa yang otentik.



Gambar 1. Proses pembuatan ongol-ongol



Gambar 2. Kegiatan sosialisasi pembuatan ongol-ongol

KESIMPULAN

Ongol-ongol adalah salah satu makanan tradisional Indonesia yang berasal dari Jawa Barat. Makanan ini terbuat dari daun pisang kering (klaras) dan tepung terigu. Proses pembuatan ongol-ongol melibatkan pencampuran antara daun pisang kering (klaras) dengan tepung terigu dan tepung tapioka serta air hingga membentuk adonan kenyal. Keunikan ongol-ongol terletak pada tekstur kenyalnya yang memikat, serta warnanya yang alami dari daun pisang kering. Makanan ini selain dibuat jajanan juga disajikan sebagai hidangan penutup atau makanan ringan. Dengan tekstur kenyal dan warna yang khas dari daun pisang kering, ongol-ongol terus mengundang selera dan menjadi favorit banyak orang. Kemampuannya untuk beradaptasi dengan berbagai variasi tambahan seperti parutan kelapa, memberikan peluang kreativitas bagi pecinta jajanan untuk menikmati hidangan yang berbeda.

Demonstrasi pembuatan ongol-ongol di Desa Taman Sare berhasil memberikan pengetahuan yang lebih mendalam tentang proses pembuatan jajanan tradisional ini kepada masyarakat Desa Taman Sare. Melalui kegiatan ini, ongol-ongol semakin dikenal oleh masyarakat yang lebih luas, serta menjadi langkah positif dalam upaya me-lestarikan kuliner tradisional Indonesia. Diharapkan dari demonstrasi ini dapat menjadi inspirasi bagi pengenalan dan pelestarian makanan tradisional lainnya yang merupakan bagian tak terpisahkan dari identitas budaya Indonesia.

DAFTAR PUSTAKA

- Adlina, A, D. (2019). Nuansa Modern Tradisional Daerah Istimewa Yogyakarta Penciptaan Food Photography (Doctoral dissertation, Institut Seni Indonesia Yogyakarta).
- Aminah, Hernawati, & Ayusari, W. (2022). Studi Awal Pemanfaatan Limbah Daun Pisang Kering Sebagai Wadah Makanan Dengan Berbagai Jenis Perekat. *Jurnal Ilmu Fisika dan Teknologi*. 6 (1), 1-12.
- Fakhiriyah, A. (2020). 7 Manfaat Daun Pisang yang Tidak Banyak Diketahui. Liputan 6. Diakses (16 Juli 2023) dari <https://www.liputan6.com/hot/read/4266146/7-manfaat-daun-pisang-kering-yang-tidak-banyak-diketahui>.
- Giantara, Mariani S., and Jesslyn Santoso. "Pengaruh Budaya, Sub Budaya, Kelas Sosial, Dan Persepsi Kualitas Terhadap Perilaku Keputusan Pembelian Kue Tradisional Oleh Mahasiswa Di Surabaya." *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*, vol. 2, no. 1, 2014, pp. 111-126.

- Muhandri, T., Hasanah, U., & Amanah, A. (2021). Perilaku konsumen terhadap jajanan tradisional di Kabupaten Pekalongan. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 8(1), 10-16.
- Oktavianawati, P. (2017). *Jajanan tradisional asli Indonesia*. Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Puspitasari, D., & Ibrahim, M. (2020). *Optimasi Aktivasi Selulase Ekstaseluler Isololat Bakter EG 2 Isolasi dari Bungkil Kelapa Sawit (Elaeisis guineensis jacq.)*. Lentera BIO, 9(1). 42-50.
- Rahman, Z.A. (2020). Uji Kualitas Fisis Wadah Makanan Dari Limbah Daun Pisang Kering. Skripsi. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Ratri Lisa. (2018). Ongol-Ongol Lembut Kenyal. Cake Susu. Diakses (16 Juli 2023) dari <https://cakesusumoo.com/ongol-ongol-lembut-kenyal/>.
- Yuningsih, Y. (2019). Potensi Ekstrak Air Daun Pisang Kepok (Musa Paradisiaca Var. Bluggoe L.) Sebagai Bahan Anti Browning Umbi Kentang (Solanum Tuberosum L.). Skripsi. Universitas Lampung.