



**PEMANFAATAN BUAH DURIAN MENJADI BUMBU TEMPOYAK INSTANT (BOTANT) SEBAGAI OLEH-OLEH KHAS JAMBI**

*Utilization of Durian Fruit into Instant Tempoyak Seasoning (BOTANT) as a typical souvenir of Jambi*

**Lucky Enggrani Fitri<sup>1</sup>, Rizky Anggreyni<sup>2</sup>, Putti Sherna<sup>3</sup>, Rahmah Rizki Thoyyibah<sup>4\*</sup>, Rizka Apriliani<sup>5</sup>, Melia Hairunnisa<sup>6</sup>**

<sup>1,2,3,4,5,6</sup>Universitas Jambi

**\*Email: rahmahrizkithoyyibah@gmail.com**

**Abstract**

*Botant is a packaged product containing instant spices ready to use in the context of the use of durian fruit in Batanghari Regency, every year at the end of December, many places are harvesting durian. As in Muara Tembesi, Mersam, Aro Village and Baung Muara Bulian River, Selat Village, Betung Island Village and Ture Village, Pemayang District. Durian prices in the garden range from Rp. 9 to 10 thousand per piece. That's the price of a standard fruit that is the same size as the size of coconut fruit. If it has been sold in other areas, such as the city of Jambi, in addition to the Legit and Sweet taste of the fruit, the distribution costs ranging from the garden to the city, making the price of the durian more expensive, which reaches Rp. 50 thousand per piece. Besides being eaten directly, durian fruit can be processed into a variety of processed preparations that are of quite large value and of course good for health. The advantages of botant in addition to being a processed product of the use of local jambi durian, can also be a characteristic of typical souvenirs of Jambi that is made into curry, where botant as an instant tempoyak spice that can be used to make tempoyak practically without having to enter other complementary spices, Except the flavoring of the taste that is adapted to the taste of consumers, and as an innovation to improve the quality of tempoyak through proper packaging.*

**Keywords:** durian, innovation, packaging, utilization, tempoyak

**Abstrak**

BOTANT merupakan suatu produk kemasan berisi bumbu tempoyak instan siap pakai dalam rangka pemanfaatan buah durian di Kabupaten Batanghari, setiap tahun tepat akhir bulan Desember, banyak tempat yang panen buah durian. Seperti di Muara Tembesi, Mersam, Desa Aro dan Sungai Baung Muara Bulian, Desa Selat, Desa Pulau Betung dan Desa Ture Kecamatan Pemayang. Harga durian di kebun berkisar antara Rp. 9 sampai 10 ribu perbuah. Itu harga buah standar yang ukurannya sama dengan ukuran buah kelapa. Apabila sudah dijual di daerah lain, seperti Kota Jambi, disamping kuliatas rasa buah yang legit dan manis, ongkos pendistribusian mulai dari kebun sampai ke kota, membuat harga durian tersebut menjadi lebih mahal, yaitu mencapai Rp. 50 ribu perbuah. Selain dimakan secara langsung, buah durian bisa diolah menjadi berbagai macam olahan yang bernilai jual cukup besar dan tentunya baik bagi kesehatan. Keunggulan BOTANT selain menjadi produk olahan pemanfaatan durian lokal jambi, juga bisa menjadi ciri khas oleh-oleh khas Jambi yang dibuat menjadi gulai, di mana BOTANT sebagai bumbu tempoyak instan yang dapat digunakan untuk membuat tempoyak dengan praktis tanpa harus memasukan bumbu-bumbu pelengkap lainnya, kecuali penyedap rasa yang disesuaikan cita rasa konsumen, dan sebagai inovasi peningkatan mutu tempoyak melalui kemasan

yang tepat.

**Kata Kunci:** durian, inovasi, kemasan, pemanfaatan, tempoyak

## PENDAHULUAN

Durian atau *Durio zibethinus murr* termasuk dalam familia Bombaceae yang berasal dari hutan daerah tropis di Asia Tenggara sejak abad 7 M. Selain dijuluki 'The King of Fruit' durian juga mendapat julukan sebagai buah 'bintang lima' karena mengandung gizi yang lengkap dibanding buah yang lain. Di antara kandungan nutrisi yang penting tersebut adalah Vitamin B, zat besi, Vitamin C, kalium, thiamin, fosfor, seng, magnesium, riblofavin, Omega 3 dan 6 (Jitunews.Com, n.d.).

Di Jambi sendiri durian dari memiliki berbagai macam nama dan cita rasa yang berbeda di setiap daerahnya. Yang paling terkenal adalah durian selat durian asli Kecamatan Pelayung, Kabupaten Batanghari yang sudah dikenal dimana-mana. Tidak heran bila durian ini pun dinobatkan menjadi ikon dan ciri khas durian Jambi karena memiliki cita rasa yang manis dan legit, Kandungan karbohidrat durian selat sendiri yakni sekitar 21%, kadar protein 6%, kadar lemak 4%, serat 22%, di musim panen durian di jual cukup murah diambil langsung dari kebun, biasanya durian dimakan langsung, namun juga ada banyak olahan yang bisa di buat dari buah durian, salah satunya yang paling terkenal yaitu tempoyak. Dengan mengolah durian menjadi suatu produk dapat meningkatkan nilai ekonomi durian dan membantu pemasaran para petani durian.

Tempoyak merupakan salah satu dari sekian banyak makanan khas Jambi. Dapat di definisikan penamaan tempoyak berasal dari kata poyak yang artinya pengolahan durian dengan cara mengoyak. Makanan ini sangat populer di Sumatera, terutama di daerah Jambi (Haruminori et al., 2018). Tempoyak merupakan hasil fermentasi daging durian, yang melibatkan bakteri asam laktat dengan adanya penambahan sedikit garam. Fermentasi yang terjadi pada pembuatan

tempoyak berjalan secara spontan. Fermentasi spontan ini terjadi selama 2-7 hari dan hasil fermentasi ini akan memberikan padatan semisolid dengan aroma asam yang kuat.

Sebagai salah satu makanan khas Jambi Tempoyak bisa di buat sendiri atau bisa beli yang sudah siap pakai dalam bentuk plastik kecil. Tempoyak memiliki peluang pasar yang cukup besar karena menjadi salah satu makanan yang memiliki aroma khas dan cita rasa yang segar, jadi lebih banyak peluang untuk memperkenalkan tempoyak ke masyarakat luar sumatera.

Tempoyak adalah salah satu makanan tradisional hasil fermentasi spontan buah durian dengan bantuan bakteri yang memiliki umur simpan pendek. Modifikasi pengolahan dan perbaikan pada kemasan diharapkan dapat memperpanjang umur simpan dan mempertahankan (Reli et al., 2017). Penelitian Rapeka Reli, Endang Warsiki, dan Mulyorini Rahayuningsih diatas yang berasal dari Institut Pertanian Bogor (IPB) memaparkan, bakteri asam laktat dari proses fermentasi tradisional akan mengalami fermentasi cepat melalui mitosis (proses membelah diri). Hasilnya akan terdapat alkohol dan CO<sub>2</sub> yang dapat mengakibatkan kerusakan pada tempoyak yang membuat umur simpan lebih pendek ( Mongabay.Co.Id, n.d.).

Karena pengemasan tempoyak pada umumnya sederhana menggunakan

plastik kecil yang di ikat dengan karet, pemasaran yang tidak banyak dan sulit ditemui dan sebagai solusi dari permasalahan diatas, maka kami melakukan inovasi pada tempoyak untuk menciptakan bumbu masak tempoyak instan yang belum pernah ada sebelumnya dengan memberikan kemasan yang tepat untuk meningkatkan mutu tempoyak sehingga memiliki umur simpan yang lebih lama dan bernilai ekonomi tinggi, selain mengolah durian menjadi bumbu tempoyak yang praktis, kami juga berusaha memasarkan tempoyak sebagai makanan dan oleh-oleh khas Jambi berupa gulai tempoyak sehingga dapat dikenal sampai ke luar daerah Sumatera, dengan memberikan kemasan terbaik dan design yang menarik.

## METODE

Penelitian ini menggunakan metode penelitian R&D (Research and Development). Metode penelitian dan pengembangan yang mana dalam bahasa Inggris R&D merupakan metode penelitian yang digunakan untuk menciptakan produk tertentu, dan menguji keefektifan produk tersebut. Penelitian dan pengembangan (research and development-R&D) berasal dari dua kata yaitu penelitian (research) dan pengembangan (development). Frase ini merupakan gabungan dari dua kata kerja yang memiliki tujuan aktivitas. Penelitian (research) merupakan suatu mekanisme atau kegiatan ilmiah dengan mengikuti aturan-aturan atau norma-norma penelitian yang sudah standar dan diakui secara universal; sedangkan pengembangan (development) berarti suatu aktivitas yang merujuk pada penambahan, peningkatan, baik dari segi kuantitas maupun kualitas dari suatu kegiatan atau objek yang menjadi kegiatan. Menurut Amile and Reesnes (2015:297), Research and Development (R&D) adalah metode penelitian yang digunakan untuk menghasilkan produk tertentu, dan menguji keefektifan produk tersebut, yang diterapkan pada pemanfaatan buah durian menjadi bumbu tempoyak instan (BOTANT), dengan berupaya dalam mengembangkan atau melakukan inovasi pada kemasan tempoyak guna meningkatkan mutu dan memperpanjang masa simpan Tempoyak.

Alat yang digunakan adalah Toples Kaca, Vacuum Sealer, Wajan, Alat Press Plastik, Pisau, Wadah Plastik, Spatula, Sendok Plastik, Kompor, Karet Gelang, Timbangan digital. Bahan yang digunakan Durian yang telah difermentasi (tempoyak), Cabai merah (yang dihaluskan), Cabe rawit setan (yang dihaluskan), Kunyit yang telah dihaluskan, Serai, Minyak sayur, Penyedap rasa, Garam, Gula.

### Proses Fermentasi Tempoyak



### **Teknik Membuat Botant**

Mempersiapkan semua bahan dan alat, untuk cabe setan, cabe merah dan kunyit dicuci kemudian di blender dicampurkan dengan minyak agar memudahkan dalam proses blender. Kemudian tumis cabe setan, cabe merah dan kunyit untuk mengurangi kadar air nya kemudian tambahkan tempoyak yang telah jadi, hingga minyak dari bumbu tersebut naik atau tidak ada lagi kandungan air dibumbu tersebut. Lalu sebelum proses pengemasan pindahkan bumbu tersebut ke wadah untuk didinginkan terlebih dahulu agar bumbu tersebut awet, setelah dingin lalu bisa dipacking.

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Bisnis produk bumbu masak Tempoyak memiliki potensi berkembang sangat menjanjikan, mengingat persaingan pasar untuk bumbu tempoyak masak belum ada di pasaran, yang sudah ada yakni olahan sambal tempoyak yang baru tim kami temui, sejauh ini belum ada usaha sejenis, jadi bisa dikatakan BOTANT merupakan pelopor dari bumbu masak tempoyak dengan bumbu masak yang lengkap dan siap pakai, dibuat dengan packaging yang menarik, pastinya praktis dan mudah untuk digunakan dan dibawa kemana-mana. Peluang bisnis BOTANT sangat positif karena selain menjadi bumbu masak pada umumnya yang digunakan ibu-ibu, BOTANT juga bisa menjadi oleh-oleh khas Jambi sebagai bentuk inovasi anak daerah Jambi yang melihat kekurangan pada pengemasan tempoyak maka diciptakanlah produk tempoyak yang lebih menarik dan berguna untuk memperpanjang masa simpan, selain itu, kami berinovasi dengan melengkapinya dengan bumbu pendukung gulai tempoyak, melihat keadaan yang semakin hari menuntut untuk segala hal yang cepat dan praktis maka produk BOTANT dapat digunakan oleh semua kalangan, terutama ibu-ibu yang sibuk bekerja tidak perlu menghaluskan bumbu untuk membuat tempoyak karena produk BOTANT diproduksi untuk menyelesaikan masalah tersebut.

Dalam penjualan produk BOTANT bisa didapatkan secara langsung maupun secara online, penjualan online dimaksudkan untuk mempermudah promosi dan pengenalan produk disemua kalangan bahkan sampai ke luar kota, produk BOTANT kedepannya juga akan membuka reseller sehingga bisa menyentuh semua lapisan masyarakat dan daerah lain di luar Jambi. Adapun hasil yang telah Tim BOTANT capai adalah kegiatan produksi, pemasaran di *e-commerce shopee* dan sudah memiliki HKI Flayer.

### **KESIMPULAN**

Dari hasil kegiatan Pemanfaatan buah durian yang dilakukan pada produk kami yaitu BOTANT berjalan dengan lancar dan mampu memperkenalkan tempoyak lebih luas lagi kepada masyarakat dengan kemasan dan penggunaan yang lebih praktis, memanfaatkan produk durian dan memperpanjang masa penyimpanan tempoyak serta dalam hal mengurus surat izin usaha, PIRT dan HKI Flayer bisa berjalan dengan baik, dengan adanya inovasi pada pengemasan dan penggunaan tempoyak dapat mempermudah pekerjaan memasak di zaman modern ini yang dituntut untuk selalu praktis. Produk BOTANT diapresiasi dan disambut baik oleh masyarakat Jambi tentunya, dengan adanya produk ini menjadi nilai tambah bagi bumbu tempoyak yang jarang dilirik masyarakat daerah asalnya.

Hasil panen durian yang melimpah saat musim panen khususnya di kota



Jambi, bisa diolah menjadi Tempoyak yang memiliki aroma dan cita rasa yang khas dapat dimanfaatkan menjadi bumbu tempoyak dengan kemasan yang menarik dan bumbu masak tempoyak yang praktis sehingga bisa menambah nilai jual Tempoyak di pasaran, ditambah dengan packaging yang menarik dan mampu memperpanjang masa simpan tempoyak membuat bisnis bumbu masak seperti BOTANT sangat menjanjikan kedepannya, selain dikonsumsi oleh masyarakat lokal tempoyak bisa dikenal oleh masyarakat luas melalui produk BOTANT yang bisa dijadikan oleh-oleh khas Jambi.

## DAFTAR PUSTAKA

- Durian Icon Kota Jambi Ini Terkenal Legit. Penasaran?* - Jitunews.com. (n.d.). Retrieved December 21, 2022, from <https://www.jitunews.com/read/14705/durian-icon-kota-jambi-ini-terkenal-legit-penasaran>
- Haruminori, A., Angelia, N., & Purwaningtyas, A. (2018). MAKANAN ETNIK MELAYU: TEMPOYAK. *Jurnal Antropologi: Isu-Isu Sosial Budaya*, 19(2), 125. <https://doi.org/10.25077/JAISB.V19.N2.P125-128.2017>
- Reli, R., Warsiki, E., & Rahayuningsih, M. (2017). Modifikasi Pengolahan Durian Fermentasi (Tempoyak) Dan Perbaikan Kemasan Untuk Mempertahankan Mutu Dan Memperpanjang Umur Simpan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 27(1), 43–54. <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2017.27.1.43>
- Tempoyak, Kuliner Khas Masyarakat Melayu Hasil Fermentasi Durian - Mongabay.co.id* : *Mongabay.co.id*. (n.d.). Retrieved December 21, 2022, from <https://www.mongabay.co.id/2022/02/24/tempoyak-kuliner-khas-masyarakat-melayu-hasil-fermentasi-durian/>

