



Terbit online pada laman web jurnal : <http://wartaandalas.lppm.unand.ac.id/>

Warta Pengabdian Andalas

Jurnal Ilmiah Pengembangan dan Penerapan Ipteks

ISSN : 0854-655X

Pengembangan Makanan Tradisional Unggulan Nagari Kinari “Silamak Pangek Pisang” Melalui Kegiatan Transfer Teknologi Dengan: Rekayasa Proses dan Modifikasi Bentuk

Kurnia Harlina Dewi, Risa Meutia, Vioni Derosya, Nika Rahma Yanti, dan Rahmi Awalina

Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Kampus Limau Manis, Padang, 25163. Indonesia

E-mail: kurniaharlinadewi@ae.ac.id

Keywords:

Banana Pangek
Silamak, form
modified and
processes,
traditional food,

ABSTRACT

Pangek Pisang is one of the Traditional Foods of Nagari Kinari Traditional Foods that has the potential to be developed and commercialized. The development of Pangek Pisang as traditional food is expected to increase family income. Therefore, it is necessary to transfer engineering a technology and product development, so that these traditional food products and traditional foods can be accepted by many layer of society outside Nagari Kinari. The eEfforts that can be made in the development ingof this traditional food products are modification of forms using molding device forms and and the process with two-stage heatingprocesses. The engineering fForm was carried out by engineering is done by making pangek bananas that easier to consume with better appearance. While the process modification of the process was carried out is done to make the banana pangek less susceptible to damaged. The results show, a transfer of technology occurred where development of traditional food products createcreates a more attractive appearance, and simpler to pack, consumed, with prolonged shelf life.

Kata Kunci:

makanan
tradisional,
modifikasi bentuk
dan proses,
Silamak Pangek
Pisang

ABSTRAK

Pangek Pisang merupakan salah satu makanan tradisional Nagari Kinari yang potensial untuk dikembangkan dan diperkenalkan ke dunia komersial. Pengembangan makanan tradisional Pangek Pisang ini diharapkan akan mampu menjadi usaha dalam meningkatkan pendapatan keluarga. Oleh karena itu, perlu dilakukan transfer teknologi rekayasa dan pengembangan produk, sehingga produk makanan tradisional dan makanan adat ini dapat diterima oleh banyak lapisan masyarakat di luar Nagari Kinari. Upaya yang dapat dilakukan dalam pengembangan produk makanan tradisional ini adalah modifikasi bentuk dengan alat pencetak dan proses dengan pemanasan dua tahap. Rekayasa terhadap bentuk dilakukan dengan menjadikan Pangek Pisang sebagai makanan yang dapat dikonsumsi secara praktis dan memiliki bentuk yang lebih baik. Sedangkan modifikasi proses dilakukan untuk menjadikan Pangek Pisang tidak cepat rusak. Hasil kegiatan memperlihatkan terjadinya transfer teknologi pengolahan dan pengembangan produk makanan tradisional, dimana produk yang dihasilkan memiliki bentuk yang lebih baik, mudah dalam pengemasan dan konsumsi serta lebih tahan lama.

PENDAHULUAN

Nagari Kinari adalah salah satu nagari di Kecamatan Sawah Sundi, terletak 2 km dari Muaro Paneh dan 12 km dari Kota Solok. Nagari Kinari dengan keunikan alam dan budayanya, serta warisan rumah gadangnya yang masih terjaga, juga memiliki makanan tradisional yang selalu dibawakan dalam kehidupan adat istiadat.

Makanan tradisional adalah makanan yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat tertentu, dengan cita rasa yang khas. Makanan tersebut disukai karena rasa dan aromanya sesuai dengan selera dan sangat khas/unik. Nagari Kinari memiliki banyak makanan tradisional, seperti "Lamang Tapai", "Serabi", "Pangek Pisang", "Katan Sarikayo" serta berbagai lauk pauk khas Kinari Randang Baluik, "Goreng Belalang" dan lain-lain. Makanan tidak hanya untuk memenuhi kebutuhan pokok sehari-hari tetapi juga merupakan pelengkap dari suatu acara adat. Menurut Julius dkk. (2017), Makanan adalah segala sesuatu yang dapat dimakan seperti penganan, lauk-pauk, dan kue-kue. Selain itu, juga ada makanan yang khas dan tradisi di acara tertentu, seperti "pangek pisang" merupakan makanan yang menjadi hidangan pada saat acara adat "melahirkan gelar".

Makanan tradisional yang paling unik dan digemari dari masa ke masa di Kinari adalah Silamak Pangek Pisang. Makanan ini selalu ditemukan di setiap acara adat: *menaiki gala* (mengumumkan gelar seseorang), *malam ba siak* (mengumumkan secara adat tentang perkawinan) dan *baradeik* (mengantarkan makanan dari menantu) serta kegiatan-kegiatan nagari lainnya.

Selama ini kita mengenal rendang sebagai primadona kuliner dari Sumatera Barat, dan merupakan sajian tradisional favorit nomor satu di dunia menurut CNN. Lalu beberapa jenis camilan khas dari Sumatra Barat, seperti "Sala Lauak, Galamai, Lompong Sagu, Kacimuih dan Lamang Tapai". Ternyata masih ada kekayaan kuliner Sumatera Barat yang masih belum terangkat dan dikenal masyarakat umum. Salah satunya "Pangek Pisang". Makanan kecil khas dari daerah Solok dan Solok Selatan, Sumatera Barat yang bercita rasa manis dan gurih ini memang sulit ditemukan. Bahkan di daerah asalnya sekalipun. Sulitnya ditemukan makanan asli khas Solok ini membuat penulis ingin mentransfer teknologi dalam memodifikasi produk, mulai dari bentuk, rasa, dan kemudahan dalam penyajian. Dengan demikian, produk ini tidak hanya disajikan dalam acara adat namun bisa ditemukan dalam keseharian bahkan menjadi oleh-oleh khas Sumatera Barat. Dengan adanya ide ini, maka diperlukan pengembangan produk dari pangek pisang.

Makanan silamak pangek pisang, selama ini hanya menjadi makanan adat yang belum dikomersialkan. Makanan terdiri atas ketan yang dimasak dengan santan disebut silamak, pisang yang dimasak dengan santan dan kunyit disebut pangek pisang. Makanan biasanya ini disajikan menggunakan piring yang diisi ketan dan pangek pisang, tidak praktis. Selain itu, penggunaan tangan langsung juga memerlukan tempat cuci tangan dan air. Makanan ini belum diproduksi untuk usaha komersil.

Masyarakat Nagari Kinari, sebagian besar mata pencahariannya adalah sebagai petani padi yang sangat tergantung dengan waktu panen. Hal ini mengakibatkan, gagal panen menjadikan kehidupan masyarakat sangat memprihatinkan. Upaya lain yang dapat dilakukan untuk kemajuan masyarakat Nagari Kinari adalah membuka lapangan pekerjaan selain bertani. Sehingga ketergantungan ekonomi tidak bertumpu kepada satu sektor saja, yakni bertani padi. Peluang-peluang usaha industri kecil baru yang berpotensi sangat penting dikembangkan lebih lanjut, sehingga industri kecil ini dapat bersaing dengan industri kecil produk lain yang sudah ada.

Kriteria pemilihan industri kecil yang akan dikembangkan salah satunya adalah kecenderungan pasar yang menginginkan produk yang unik dan khas dari suatu daerah.