

Megono Instan Pemasaran Budaya Kuliner Khas Pekalongan

Triya Kurniawati¹⁾, Haning Khoirunisa ^{*}), Sutrusmi ^{*})

¹⁾ Mahasiswa Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Diponegoro
Koresponden : thulabul_ilmil@yahoo.com

ABSTRAK

Megono merupakan makanan khas dari Pekalongan yang memiliki nilai gizi yang baik dan memiliki potensi ekonomis yang tinggi. Akan tetapi, megono masa kadaluarsanya tidak lebih dari 6 jam. Sifat bahan yang banyak mengandung air menyebabkan megono mudah busuk. Penulisan karya tulis ini bertujuan meningkatkan nilai ekonomis dan partisipasi masyarakat dalam pembuatan megono sebagai makanan oleh-oleh, lebih khususnya memberikan gagasan untuk memperpanjang masa kadaluarsa megono sehingga bisa dijadikan makanan oleh-oleh khas Pekalongan dengan menggunakan metode pengemasan megono dengan teknologi pengemasan pangan. Salah satu tekniknya adalah menggunakan strategi dalam tahap pemasakannya serta pengemasan yang praktis, mudah dan bermutu, sebagai contoh megono instan yang dikemas dengan besek. Sosialisasi penerapan megono instan di masyarakat dapat dimulai dengan lobbying pada pemerintah daerah, yang kemudian dilanjutkan dalam pelatihan-pelatihan di lingkungan masyarakat dan yang terakhir publikasi produk melalui media – media yang menjangkau daerah luar Pekalongan.

Kata kunci : megono, pemasaran, budaya kuliner

ABSTRACT

Megono is a typical food from the Pekalongan that have good nutritional value and has high economic potential. However, megono period expired no more than 6 hours. Properties of materials that contain lots of water cause megono easily rot. Writing this paper aims to increase the economic value and community participation in the manufacture of food megono as souvenirs, more particularly provide an idea to extend the expiration megono so they can be used as food by-the typical Pekalongan using megono packaging technology with food packaging. One technique is to use the strategy in the stage of ripening and packaging is practical, convenient and quality, for example megono instant are packed with baskets. Socialization megono instant application in the community can be started by lobbying the local governments, which then continued in training in the environmental community and the recent publication of a product through the media - media that reach beyond the area of Pekalongan.

Key words: megono, marketing, culinary culture

PENDAHULUAN

Megono merupakan makanan khas dari pekalongan yang banyak digemari. Megono mengandung zat

gizi yang berasal dari nangka muda yang didalamnya terkandung komposisi mineral yang cukup bagus, terutama kalsium dan fosfor,

karbohidrat dan vitamin C. Dari segi ekonomis megono mapu bersaing dengan jajanan yang lain yang berpotensi sebagai aset dagang kota Pekalongan. Jika megono dapat dipasarkan lebih luas tentu akan meningkatkan perekonomian warga Pekalongan. Akan tetapi, kendalanya megono adalah makanan yang mudah busuk megono tidak dapat bertahan lebih dari enam jam. Hal ini dikarenakan bahan dasar megono yang cenderung bersifat basah yaitu angka muda dengan bahan pelengkap parutan kelapa. Hingga saat ini penanganan khusus terhadap megono belum ada yang memulainya secara serius untuk memberdayakannya menjadi sebuah makanan oleh-oleh. Untuk itu perlu dibuat alternatif baru dengan berbagai pihak untuk mengembangkan dan menerapkan pengawetan pengemasan megono yang bersifat praktis, murah, dan dapat diterapkan oleh banyak orang sehingga mampu meningkatkan nilai ekonomis dan partisipasi masyarakat dalam pembuatan megono sebagai makanan oleh-oleh.

MATERI DAN METODE

Pencarian gagasan dimulai dengan menganalisis kondisi kekinian megono, solusi yang pernah ditawarkan dan juga solusi yang ditawarkan yang diperkirakan mampu menutupi permasalahan yang ada. Sasaran yang akan menjadi pelaksana dari gagasan ini melibatkan banyak pihak, masyarakat sebagai produsen, pemerintah sebagai penyedia pasar dan mitra-mitra dari media. Metode yang dilakukan adalah dengan studi pustaka tentang teknik pengawetan dan pengemasan pangan serta cara pemasaran gagasan yang telah dibuat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengemasan bahan pangan yang aman dan memiliki kemampuan untuk

mengawetkan adalah salah satu upaya untuk memasarkan megono sebagai budaya kuliner di Pekalongan keluar daerah yang akan menghasilkan megono instan. Prinsip pengemasan ini meliputi pengawetan pada proses yang terdiri dari proses pemasakan, pengeringan air serta sterilisasi. Yang dilanjutkan dengan proses pengemasan dan distribusinya. Pengawetan pada proses pemasakan meliputi tiga tahapan yaitu bahan baku dikupas terlebih dahulu kemudian dicuci dan dicacah hingga halus kemudian dikukus hingga kering, lalu dilakukan penggorengan tanpa minyak untuk menghilangkan air yang ada dalam angka. Hal ini seperti cara pembuatan gudeg kering yang bersumber dari Kompas, 2010. Yang terakhir untuk pemasakan bumbu pelengkap diolah tersendiri dan tidak dikukus tapi digoreng dahulu. Pengawetan pada proses sterilisasi menggunakan prinsip pendinginan dengan cara menggunakan suhu yang tidak mampu diterima oleh bakteri. Terakhir pengemasan dan *branding* disesuaikan dengan teori yang disampaikan oleh Rokhani tentang pengemasan dan Sacharon tentang *branding*. Untuk pengemasan menggunakan plastik sebagai pembungkus megono bagian dalam, sedang besek sebagai pembungkus luar dan *branding* sama halnya pada kemasan "Gethuk Goreng Sokaraja" Pendistribusian megono instan yang siap dijadikan oleh-oleh bisa dimulai dari pedagang kaki lima samapai dengan membuat tempat pusat perbelanjaan oleh-oleh kuliner sebagaimana pemasaran makanan-makanan khas di kota lain. Untuk penerapan dimasyarakat perlu langkah-langkah strategis agar gagasan ini dapat terlaksana dengan optimal yaitu dengan sosialisasi pada masyarakat, lobyng pemerintah untuk menyediakan tempat distribusi dan

pihak-pihak lain untuk mempublikasikan produk inovasi kuliner ini.

SIMPULAN

Pengawetan megono sebagai makanan oleh-oleh khas Pekalongan merupakan hal yang penting untuk memasarkan makanan ini keluar daerah. Proses pemasakan megono yang terpisah, yakni dengan pemanasan bahan bakunya (nangka muda) dan penggorengan bumbu-bumbunya (kelapa parut) merupakan teknik pengawetan yang tepat, sedang untuk pengemasannya juga disajikan secara terpisah seperti halnya mie instan sehingga bisa dinikmati kembali oleh konsumen dalam keadaan hangat. Sentuhan terakhir dengan menggunakan besek sebagai *branding* megono yang dipublikasikan ke masyarakat luas.

KEPUSTAKAAN

1. Anonim. 2007. Teknologi Pengemasan. http://ocw.usu.ac.id/usuocw/teknologi-hasil-pertanian/teknologi-pengemasan/handout/1_Pendahuluan.pdf. (diakses 12 Maret 2010)
2. Anonim. 2009. Gudeg "wijilan" Khas Jogja. <http://www.jogja.com/tourism/info/> (diakses 14 Maret 2010)
3. Anonim. 2010. Megono Resep Masakan Khas. <http://cuek.wordpress.com/2010/02/18/megono>. (diakses 20 Februari 2010)
4. Anonim. 2009. Wisata kota tua. <http://www.1.kompas.com/readkotatua/xml/2009/08/31/10225623/ini.dia.tauto>.
5. Astaman. 2007. Nangka Sehatkan Mata. <http://cybermed.cbn.net.id/cbprtl/cybermed/detail.aspx?x=Nutrition&y=cybermed|0|0|6|414> (diakses 20 Februari 2010).
6. Brecht, J.K. 1995. *Physiologi of lightly processed fo fruits and vegetables*. J. Hort. Science. 30 (1)
7. Hudaya, Saripah dkk. 1980. *Dasar-dasar pengawetan1*. PT. Cipta Sari : Semarang
8. Liptan. 2002. *Teknologi Pengemasan Hortikultural*. <http://docs.google.com/viewer?a=v&q=cache:rmFLqCZJTp0J:ww.pustaka-deptan.go.id/agritek/lip50051.pdf+pengemasan+sayuran>. (diakses 5 Maret 2010).
9. Rokhani, H, Gardjito, A.M. Syarief dan T. Akinaga. 2000. Gas permeability characteristic of plastic film or packaging of fresh produce. J. Societ of Agricultural Structures: Japan. Vol 31, No 2, p:79-86
10. Supriyono. 2003. *Melakukan Pengemasan secara Manual*. http://118.98.1623.253/download/view.php?file=47_PERTANIAN/agroindustri/agroindustri_non_pangan/melakukan_pengemasan_secara_manual.pdf. (diakses 20 Februari 2010)
11. Trenggono. 1994. *Pengantar Teknologi Pengemasan Pada Bahan Pangan*. <http://nitro.pdf.com> (diakses 20 Februari 2010)
12. Wartakota. 2009. *Nasi Megono Sensasi Pekalongan*. <http://www.wartakota.co.id/read/news/211183>
13. Winarno. 1987. *Keunggulan Kemasan Plastik*. <http://library.usu.ac.id/download/fp/fp-mimi.pdf> (diakses 14 Maret 2010)