

---

## IDENTIFIKASI JENIS TANAMAN SEBAGAI BAHAN BAKU PRODUKSI OLEH-OLEH DI CV ARJUNA FLORA BATU MALANG

Arfiati Ulfa Utami<sup>1)</sup>, Bagus Setyawan<sup>2)</sup>, Yuvita Lira Vesti Arista<sup>3)</sup>, Rosiana Ulfa<sup>4)</sup>, Agnes Juniarti Chastelyna<sup>5)</sup>

<sup>1,2,3,4,5</sup> Prodi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas PGRI Banyuwangi  
email: arfiatiuniba@gmail.com

### **Abstrak**

*Tanaman merupakan tumbuhan yang dirawat atau dipelihara pada suatu media untuk mengambil manfaat atau dipanen ketika sampai waktu tertentu. CV Arjuna Flora merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang agribisnis tanaman hias dan produksi oleh-oleh khas Batu Malang. Tanaman yang dibudidayakan CV Arjuna Flora sangat banyak maka dibutuhkan identifikasi jenis tanaman sebagai bahan baku produksi oleh-oleh. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi tanaman sebagai bahan baku produksi oleh-oleh di CV Arjuna Flora Batu. Metode yang digunakan pada penelitian adalah metode pengamatan secara langsung. Teknik pengamatan secara langsung pada tanaman pangan di CV Arjuna Flora meliputi observasi, wawancara, dan dokumentasi. Analisa yang digunakan adalah deskriptif kualitatif. Hasil penelitian ini ditemukan sebanyak 8 jenis tanaman sebagai bahan baku produksi oleh-oleh di CV Arjuna Flora Batu Malang yaitu tanaman buah apel (*Malus sylvestris*), tanaman buah nanas (*Ananas comosus L.*), tanaman buah salak (*Salacca edulis*), tanaman buah durian (*Durio zibethinus Murr*), tanaman buah pisang raja (*Musa Sapientum*), tanaman buah nangka (*Artocarpus heterophyllus*), tanaman buah jeruk nipis (*Citrus aurantifolia Swingle*), dan Kentang (*Solanum tuberosum*).*

**Kata Kunci:** *Tanaman; Bahan Baku; Arjuna Flora*

### **Abstract**

*Plants are plants that are cared for or maintained in a medium to take advantage or be harvested when it reaches a certain time. CV Arjuna Flora is a company engaged in the agribusiness of ornamental plants and the production of souvenirs typical of Batu Malang. There are a lot of plants cultivated by CV Arjuna Flora, so it is necessary to identify the types of plants as raw materials for the production of souvenirs. This study aims to identify plants as raw materials for souvenir production at CV Arjuna Flora Batu. The method used in this research is direct observation method. Techniques for direct observation of food plants at CV Arjuna Flora include observation, interviews and documentation. The analysis used is descriptive qualitative. The results of this study found as many as 8 types of plants as raw materials for souvenir production at CV Arjuna Flora Batu Malang, namely apple plants (*Malus Sylvestris*), pineapple fruit plants (*Ananas comosus L.*), snake fruit plants (*Salacca edulis*), fruit plants durian (*Durio zibethinus Murr*), plantain fruit plants (*Musa sapientum*), jackfruit fruit plants (*Artocarpus heterophyllus*), lime fruit plants (*Citrus aurantifolia Swingle*), and Potatoes (*Solanum tuberosum*).*

**Keywords:** *Raw Materials; Arjuna Flora*

## 1. PENDAHULUAN

Tanaman adalah tumbuhan yang bisa ditanam orang. Tanaman merupakan jenis organisme yang sengaja ditanam, dibudidayakan pada suatu lahan untuk dipanen ketika telah mencapai tahap pertumbuhan tertentu. Tanaman hias, buah-buahan, sayur-sayuran, tanaman industri, umbi-umbian, rempah-rempah, dan tanaman obat adalah beberapa jenis tanaman yang dibudidaya. Tanaman memiliki manfaat sebagai makanan dan non-makanan seperti memperindah ruangan. Tempat wisata yang terkenal di Malang, Jawa Timur, salah satunya adalah Batu karena wilayah tersebut merupakan dataran tingginya yang dingin dan indah. Suhu udara rata-rata adalah 11-12°C daerah kota Batu, yang terletak di dataran tinggi lereng pegunungan dengan ketinggian 700 hingga 1.800 meter di atas permukaan laut. Wilayahnya seluas 202,30 km<sup>2</sup> dan sebagian besar topografi kota Batu terdiri dari dataran tinggi dan perbukitan di lereng pegunungan (Duha 2020).

CV Arjuna Flora adalah salah satu badan usaha yang bergerak di bidang usaha budidaya tanaman hias, bunga potong dan sayuran di Batu Malang. Perusahaan ini dibentuk dengan tujuan awal untuk pendapatan pertanian masyarakat setempat, yaitu tanaman apel dan sayuran, yang menurun hingga menyebabkan kerugian bagi para petani tersebut. Berasal dari modal yang diberikan oleh satu keluarga didirikan CV Arjuna yang kemudian dikelola hingga berkembang pesat. Awalnya terlibat dalam ekspor umbi bunga *Sandersonia aurantiaca*, yaitu lentera oranye dan bunga dengan daun hijau muda. Hingga saat ini perusahaan CV Arjuna Flora berkembang pesat sehingga bergerak di bidang produksi oleh-oleh khas Batu Malang. Produksi ini berupa aneka keripik dan minuman. Produk keripik meliputi keripik buah nangka, keripik buah apel, keripik pisang, keripik kentang, keripik buah durian, dan keripikalak. Aneka minuman yang meliputi sari buah apel dan sari buah jeruk nipis. Produk keripik dan minuman tersebut menjadi salah satu oleh-oleh khas Batu Malang.

Berkembang pesatnya CV Arjuna Flora pada produksi oleh-oleh khas Kota Batu, maka penting juga untuk menjaga kualitas budidaya tanaman buah dan umbi sekaligus melakukan identifikasi agar produktivitas tanaman bagus. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi tanaman sebagai bahan baku produksi oleh-oleh di CV Arjuna Flora Batu.

## **2. METODE PENELITIAN**

Penelitian ini dilakukan di CV Arjuna Flora yang terletak di Desa Tulungrejo, Kecamatan Bumiaji, Kota Batu, Malang. Penelitian dilaksanakan selama bulan Februari 2023. Metode yang digunakan pada penelitian adalah metode pengamatan secara langsung. Teknik pengamatan secara langsung pada tanaman pangan di CV Arjuna Flora meliputi observasi, wawancara, dan dokumentasi. Analisa yang digunakan adalah deskriptif kualitatif.

## **3. HASIL DAN PEMBAHASAN**

### *3.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian*

Lokasi studi dilakukan di CV Arjuna Flora yang terletak di dusun Junggo, desa Tulungrejo, kecamatan Bumiaji Kota Batu Malang. Lokasi ini berada di kaki gunung Arjuno dengan ketinggian 1500 meter di atas permukaan laut dan suhu udara berkisar antara 10 derajat celcius hingga 25°C curah hujan rata-rata mencapai 2087 mm per tahun, jenis tanah yang digunakan adalah andosol dengan pH antara 4,5 hingga 6,5. Sebagian besar lahan di sekitar perusahaan digunakan untuk budidaya tanaman hortikultura. CV Arjuna Flora memiliki beberapa lahan yang tersebar di beberapa wilayah seperti di daerah Junggo, Kebun 15, Pujon, Gabes, Talun, dan Kekep.

### *3.2 Jenis-jenis Tumbuhan yang dibudidayakan sebagai bahan baku di CV Arjuna Flora*

Hasil eksplorasi dikumpulkan sebagai bahan baku produksi dari berbagai jenis

tanaman oleh-oleh di CV Arjuna Flora sebagai khas Batu Malang. Jenis tanaman yang digunakan dalam produksi oleh-oleh meliputi jenis tanaman buah-buahan dan tanaman umbi-umbian. Jenis tanaman buah-buahan meliputi tanaman buah apel (*Malus domestica*), tanaman buah nanas (*Ananas Comosus*) tanaman buah salak (*Salacca zalacca*), tanaman buah durian (*Durio zibethinus*), tanaman buah pisang (*Musa paradisiaca*), tanaman buah nangka (*Artocarpus heterophyllus*) tanaman buah jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) dan jenis tanaman umbi-umbianya yaitu tanaman kentang (*Solanum tuberosum*). Berikut data pemanfaatan tanaman sebagai bahan baku oleh-oleh CV Arjuna Flora

a. Tanaman buah apel Manalagi (*Malus sylvestris*)

Buah apel manalagi dengan nama ilmiah *Malus sylvestris* merupakan tanaman pangan yang dibudidayakan oleh CV Arjuna Flora. Manfaat makan apel antara lain menjaga kesehatan sistem pencernaan, mengurangi risiko diabetes, menjaga kesehatan dan fungsi jantung, menurunkan berat badan dan melawan bau mulut. Apel mengandung flavonoid, fruktosa dan serat. Apel mengandung hingga 2,1 g serat per 100 g apel. Apel masih tinggi serat di 1.9 g (Abbas 2018). Jenis apel ini digunakan sebagai bahan baku dalam membuat keripik apel dan saribuah apel. Cara pengolahan keripik apel yaitu dengan mengupas kulit buah apel, mencuci, kemudian diiris tipis, dilakukan perendaman selama kurang lebih 30 menit, dilakukan penggorengan dan meniriskan keripik menggunakan mesin peniris minyak.

b. Tanaman buah nanas (*Ananas comosus* L.)

Buah nanas dengan nama ilmiah *Ananas comosus* L. merupakan buah yang banyak ditemukan didaerah tropis termasuk di CV Arjuna Flora. Jenis nanas yang dibudidayakan adalah nanas madu. Nanas yang sudah matang dijadikan sebagai bahan baku produksi keripik nanas. Buah yang kaya akan serat memiliki kalori yang relative rendah, sehingga sering digunakan sebagai makanan diet. Nanas merupakan buah dengan kandungan yang sangat tinggi dan berbagai khasiat. Nanas juga

mengandung enzim bromelain yang menghambat pertumbuhan bakteri pembentuk plak (Embisa *et al.* 2016). Cara pengolahan keripik nanas meliputi pengupasan, merendam nanas menggunakan air garam, mengiris nanas tipis sesuai dengan ukuran, menggoreng nanas dengan *vacuum frying* dengan mengatur suhu stabil pada saat proses penggorengan.

c. Tanaman buah salak (*Salacca edulis*)

Salak dengan nama ilmiah *Salacca edulis* yang termasuk dalam suku Palmae merupakan salah satu komoditas yang menarik untuk dikembangkan sebagai produk yang dapat memenuhi kebutuhan masyarakat atau konsumen (Zuliatin dan Faizah, 2021). Salak sebagian besar terdapat di wilayah Indonesia dengan iklim tropis. Buah ini terkenal dengan rasa yang manis dan renyah, serta bias dimakan sebagai buah segar atau diolah menjadi manisan. Hasil panen buah salak di CV Arjuna Flora sebagai bahan baku produksi keripik salak. Keripik salak ini dijadikan sebagai oleh-oleh khas kota Batu. Cara pembuatan keripik salah antara lain mengupas kulit salak serta dipisahkan daging serta bijinya, salak tersebut direndam hingga 5-6 jam dan dikeringkan, goreng salak ke dalam mesin penggoreng hampa udara atau *vacuum frying*, kemudian dinginkan lalu siap dikemas.

d. Tanaman buah durian (*Durio zibethinus* Murr)

Buah durian dengan nama ilmiah *Durio zibethinus* Murr memiliki banyak manfaat yaitu sebagai makanan buah segar dan olahan untuk antiaging dan antihipertensi serta afrodisiak (Lestari dan Amalia 2018; Rusmiati, 2013). Morfologi buah durian biasanya berbeda-beda tergantung tempat tumbuhnya. Berdasarkan penelitian Pratiwi, ditemukan 7 varietas pada buah durian yaitu bulat pipih, bulat pipih, bulat telur, lonjong, elips, bulat telur dan bulat telur (Pratiwi, 2018). Variasi buah durian yang ditanam di CV ini meliputi bulat dan lonjong. Buah durian yang sudah masak dipetik dan dijadikan sebagai bahan baku produksi oleh-oleh di CV Arjuna Flora. Produk ini berupa keripik buah durian.

e. Tanaman buah pisang Raja (*Musa sapientum*)

Secara ilmiah pisang raja dikenal dengan nama *Musa sapientum*, buah pisang merupakan komoditas kebun kelompok buah yang mudah dijumpai saat ini. Buah ini kaya nutrisi, rendah kolesterol, vitamin C dan B6. Nutrisi teratas dalam pisang matang adalah kalium sebesar 373 miligram per 100gram pisang dan panas sebesar 125 miligram per 100gram pisang (Ismanto, 2015). Pisang menjadi komoditas yang menjanjikan untuk diproduksi sebagai camilan. Buah pisang raja produksi CV Arjuna Flora dijadikan sebagai keripik pisang kemudian dijadikan oleh-oleh khas Batu. Cara pembuatan keripik pisang dengan cara mengupas kulit pisang, kemudian mengupas tipis buahnya, menggoreng pisang dengan minyak panas, kemudian siap dikonsumsi.

f. Tanaman buah nangka (*Artocarpus heterophyllus*)

Nangka dengan nama ilmiah *Artocarpus heterophyllus* merupakan jenis family *moraceae* yang banyak dikonsumsi sebagai bahan pangan dan obat tradisional karenakandungan yang terdapat pada buah tersebut. *Artocarpus heterophyllus* memiliki ciri-ciri yaitu berupa pohon dengan tinggi kurang lebih 15 cm, bergetah putih, dan rantingmuda gundul (Silalahi *et al.* 2021). Nutrisi yang terdapat pada 100 gram buah ini terdapatsekitar 95 kalori dan beraneka ragam jenis nutrisi penting untuk kesehatan meliputi karbohidrat kompleks, serat, protein, vitaminA, vitaminB, vitaminC, Kalium, tembaga, mangan, dan magnesium. Budidaya buah nangka di CV Arjuna Flora sebagai bahan baku dalam pembuatan keripik nangka. Keripik nangka menjadi salah produk unggulan di CV Arjuna Flora.

g. Tanaman buah jeruk nipis (*Citrus aurantifolia* Swingle)

Jeruk nipis dengan nama ilmiah *Citrus aurantifolia* Swingle merupakan tanaman yang mempunyai banyak manfaatnya, karena jeruk nipis mempunyai kandungan yang kaya akan vitamin C. Jeruk nipis juga mengandung flavonoid, alkaloid, tanin, minyak atsiri dan saponin yang memiliki efek antimikroba. Buah jeruk nipis juga memiliki rasa pahit dan asam. Jeruk nipis mengandung unsur senyawa kimia yang bermanfaat

seperti asam sitrat, asam amino (triptofan, lisin), minyak atsiri (sitral, *limonene*, *fellandrene*, lemon camphor, *cadine*, *geranyl acetate*, *linalyl acetate*, *actylaldehyde*, *nonylaldehyde*), resin, resinae), glikosida, asam sitrat, lemak (lemak jenuh, lemak tak jenuh tunggal, lemak tak jenuh ganda), kalsium (kalsium), fosfor (fosfor), besi (besi), belerang (sulfur), vitamin B1 dan C (Lestari dan Amalia 2018). Buah jeruk nipis CV Arjuna Flora dibuat sebagai minuman jus buah. Minuman sari buah banyak digemari masyarakat karena praktis, enak dan menyegarkan, serta baik untuk kesehatan. Pembuatan jus buah ini merupakan salah satu produk andalan CV Arjuna Flora.

#### h. Kentang (*Solanum tuberosum* L.)

Tanaman kentang yang terkandung di dalam umbinya memiliki nilai gizi, itulah sebabnya tanaman ini banyak dibudidayakan di berbagai daerah di Indonesia. Di Indonesia kentang jenis ini memegang peranan penting dalam rumah tangga, sayurannya juga sering digunakan sebagai makanan olahan dan dalam industri skala besar untuk membuat tepung dan keripik. Batu merupakan dataran tinggi dimana banyak orang atau petani yang menanam atau menanam kentang di lahannya. Tanaman kentang memiliki potensi yang besar sebagai sumber karbohidrat untuk memenuhi kebutuhan manusia (Mulyono *et al.* 2017). Umbi kentang sebagai bahan baku keripik kentang menjadi camilan enak sebagai oleh-oleh produksi CV Arjuna Flora Batu. Tanaman pangan jenis kentang ini banyak digemari masyarakat untuk diolah karena mengandung banyak mengandung gizi (Pratama *et al.* 2020). Penjualan produk unggulan keripik kentang ini sudah mencapai wilayah luar Jawa, sehingga dapat dikatakan bahwa konsumen sangat menikmati camilan keripik kentang ini.

## 4. KESIMPULAN DAN SARAN

### 4.1 Kesimpulan

Jenis tanaman sebagai bahan baku produksi oleh-oleh di CV Arjuna Flora Batu Malang meliputi tanaman buah apel Manalagi (*Malus sylvestris*), tanaman buah

nanas (*Ananas comosus* L.)), tanaman buah salak (*Salacca edulis*), tanaman buah durian (*Durio zibethinus* Murr), tanaman buah pisang raja (*Musa sapientum*), tanaman buah nangka (*Artocarpus heterophyllus*), tanaman buah jeruk nipis (*Citrus aurantifolia* Swingle), dan Kentang (*Solanum tuberosum*).

#### 4.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan kesimpulan yang telah diuraikan sebelumnya, maka peneliti memberikan saran yaitu perlu adanya identifikasi jenis tanaman hias, tanaman sayur dan tanaman lainnya yang berada di CV Arjuna Flora sebagai produk unggulan ekspor.

### 3. REFERENSI

- Aulia A, Auliya PR, Roisiah Q, Fevria R. 2022. Pembuatan Kimchi berbahan dasar Sawi Putih (*Brassica pekinensia* L.) *Prosiding Seminar Nasional Biologi*. 2 (1) : 45-52
- Aulia, Annisa., Putri Rachma Auliya., Qoimatun Roisiah., Resti Fevria. 2022. Pengaruh Kadar Garam Terhadap Mutu Kimchi Berbahan Dasar Sawi Putih (*Brassica pekinensia* L.). *Prosiding Seminar Nasional Biologi*. Vol.2(1): 45-52
- food microbiology, 141(3), 186-194
- Hayati, R., R. Fadhil, and R. Agustina. 2017. Analisis Kualitas Sauerkraut (Asinan Jerman) dari Kol (*Brassica oleracea*) Selama Fermentasi dengan Variasi Konsentrasi Garam. *Rona Tek. Pertan.*, 10(2) : 18–34.
- Karovičová, J. dan Kohajdová, Z. 2003. Lactic Acid Fermented Vegetable Juices. *Horticulture Science (Prague)*. 30(4): 152–158
- Lee, S. H., Jung, J. Y., & Jeon, C. O. (2015). Source tracking and succession of kimchi lactic acid bacteria during fermentation. *Journal of Food Science*, 80(8), M1871–M1877. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.12948>
- Mheen, T. I. 2010. Kimchi Fermentation and Characteristics of The Related Lactic Acid Bacteria. Korean Institute of Science and Technology Information, Korea.
- Mheen, T. I. and Kwon, T. W. 1984. Effect of Temperature and Salt Concentration on



- Kimchi Fermentation. *Korean Journal Food Sci. Technol.* 16(4): 443
- Nelintong, N., Isnaeni, & Nasution, N. E. 2015. Aktivitas Antibakteri Susu Probiotik Lactobacilli Terhadap Bakteri Penyebab Diare (*Escherichia coli*, *Salmonella typhimurium*, *Vibrio cholerae*). *Jurnal Farmasi dan Ilmu Kefarmasian Indonesia.* 2(1): 25–30.
- Nudyanto A, Zubaidah E. 2015. Isolasi BAL Penghasil Ekspolisakarida dari Kimchi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri.* 3 (2): 743–748.
- Patra, J.K., Das, G., Paramithiotis, S., Kimchi, Han-Seung Shin. 2016. Kimchi and Other Widely Consumed Traditional Fermented Foods of Korea: A Review. *Front Microbiol.* 7.
- Rachmawati I, Suranto, Setyaningsih R. 2005. Uji Antibakteri Bakteri Asam Laktat asal Asinan Sawi Terhadap Bakteri Patogen. *Jurnal Bioteknologi* 2 (2): 43–48.
- Sujaya, N., dkk. 2008. Isolasi dan karakteristik bakteri asam laktat dari susu kuda Sumbawa. *Jurnal Veteriner.* 9(2): 1–10
- Suprihatin. 2010. *Teknologi Fermentasi.* Surabaya: UNISA Press.
- Udomsil, N., Rodtong, S., Tanasupawat, S., & Yongsawatdigul, J. (2010). Proteinase-producing halophilic lactic acid bacteria isolated from fish sauce fermentation and their ability to produce volatile compounds. *International Journal of*
- Xiong, T., Li, X., Guan, Q., Peng, F., & Xie, M. (2014). Starter culture fermentation of Chinese sauerkraut: Growth, acidification and metabolic analyses. *Food Control*, 41, 122–127. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2013.12.033>
- You, S., Yang, J., Kim, S.H., dan Hwang, I.M. 2017. Changes in the physicochemical quality characteristics of cabbage kimchi with respect to storage conditions. *Journal of Food Quality* 2017:1-7
- Zhao, C.-C., & Eun, J.-B. (2018). Influence of ultrasound application and NaCl concentrations on brining kinetics and textural properties of Chinese cabbage. *Ultrasonics Sonochemistry*, 49, 137–144.