

# **KEARIFAN LOKAL JAWA TENGAH: TAK LEKANG OLEH WAKTU**

Editor in-Chief

Rr. M.I. Retno Susilorini

Editor

Amrizarois Ismail & Benediktus Yosef Arya Wastunimpuna



RI's best  
collection  
2021

# **KEARIFAN LOKAL JAWA TENGAH: TAK LEKANG OLEH WAKTU**

Editor in-Chief

**Rr. M.I. Retno Susilorini**

Editor

- 1. Amrizarois Ismail**
- 2. Benediktus Yosef Arya Wastunimpuna**

KEARIFAN LOKAL JAWA TENGAH:  
TAK LEKANG OLEH WAKTU

Editor in-Chief:

Rr. M.I. Retno Susilorini

Editor:

1. Amrizarois Ismail
2. Benediktus Yosef Arya Wastunimpuna

Hak Cipta dilindungi undang-undang. Dilarang memperbanyak atau memindahkan sebagian atau seluruh isi buku ini dalam bentuk apapun, baik secara elektronik maupun mekanis, termasuk memfotocopy, merekam atau dengan sistem penyimpanan lainnya, tanpa izin tertulis dari Penulis dan Penerbit.

©Universitas Katolik Soegijapranata 2021

Layout : Andi Raharjo Saputro

Cover : Ardhito Hayyu Amasta

ISBN: 978-623-7635-89-5 (PDF)

PENERBIT:

Universitas Katolik Soegijapranata  
Anggota APPTI No. 003.072.1.1.2019  
Anggota IKAPI No 209/ALB/JTE/2021  
Jl. Pawiyatan Luhur IV/1 Bendan Duwur Semarang  
50234  
Telpon (024)8441555 ext. 1409  
Website : [www.unika.ac.id](http://www.unika.ac.id)  
Email Penerbit : [ebook@unika.ac.id](mailto:ebook@unika.ac.id)

# PRAKATA

Lingkungan merupakan hamparan ekologis yang memberikan daya dukung dan daya tampung terhadap kehidupan. Kebudayaan, kearifan lokal merupakan nilai-nilai kebiasaan manusia yang lahir dari proses penyesuaian manusia terhadap lingkungan, selanjutnya nilai inipun akan mempengaruhi masa depan lingkungan itu sendiri. Buku “Kearifan Lokal Jawa Tengah Tak Lekang Oleh Waktu” ini secara praktis memaparkan berbagai kearifan lokal Jawa Tengah yang dapat menggambarkan kekayaan keberagaman budaya yang dimiliki Jawa Tengah yang layak untuk dilestarikan atas kontribusinya terhadap kelangsungan dan kelestarian lingkungan hidup.

E-Book berjudul **“Kearifan Lokal Jawa Tengah: Tak Lekang oleh Waktu”** ini merupakan suatu publikasi ilmiah semi populer, yang dapat menjadi referensi bagi masyarakat Indonesia dan dunia dalam mengedepankan kearifan lokal yang multi-ruang dan multi-aspek di era disruptif ini. E-Book ini menyajikan Kearifan lokal dalam bentuk konten tulisan menarik oleh para penulis yang memiliki latar belakang beragam, berasal dari berbagai daerah di nusantara, namun tertuju dalam lingkup persoalan kearifan lokal di Jawa Tengah, yang saat ini menjadi salah satu pusat perhatian pembangunan nasional.

Seperti paket komplit, buku ini menampilkan keberagaman budaya Jawa Tengah lengkap dari berbagai sektor, mulai dari Budaya Sosial, ekonomi, lingkungan dan sumber daya, hukum adat, upacara adat, kuliner dan obat tradisional, infrastruktur, hingga rekayasa teknologi. Sehingga sudut pandang, narasi dan kekayaan konten tentang kearifan lokal pada buku ini akan menjadi persembahan khusus bagi masyarakat Jawa Tengah dari berbagai kalangan dan kelompok usia untuk menuju dan mencapai Tujuan Pembangunan Berkelanjutan pada tahun 2030.

Kami atas nama tim penyusun/Editor menyadari bahwa tanpa dukungan banyak pihak terkait, terutama dari civitas akademik UNIKA Soegijapranata Semarang sehingga Chapter book “Kearifan Lokal Jawa Tengah Tak Lekang Oleh Waktu” dapat terselesaikan dengan baik. Semoga buku ini dapat memberikan kontribusi yang berarti bagi berbagai upaya pelestarian budaya lokal terutama di Jawa Tengah.

Semarang, 7 Desember 2021  
Ketua Tim Penulis  
Dr. Rr. M.I. Retno Susilorini, ST., MT.

# DAFTAR ISI

## 1. Latar Belakang dan Tujuan

Prakata	iii
Pendahuluan	vii
Sambutan Gubernur Provinsi Jawa Tengah <i>H. Ganjar Pranowo, S. H., M. IP</i>	xi
Kearifan Lokal dalam Budaya dan Kehidupan: Perspektif Ensiklik Laudato Si’ <i>Aloys Budi Purnomo</i>	xiii
Pentingnya Melestarikan Kearifan Lokal <i>Sumanto Al Qurtuby</i>	xxvii

## 2. Chapter 1 Pelestarian Seni, Budaya, dan Pariwisata, serta pengembangan Produk Ekonomi Kreatif

Melestarikan Kearifan Lokal Menggunakan Filter Augmented Reality dengan Lens Studio <i>Andre Kurniawan Pamudji</i>	2
Strategi Peningkatan Sektor UMKM Berbasis Desa Wisata <i>Arief Budi Darma</i>	23
Air dan Batik dalam Kelindan Bersama menuju Keberlanjutan <i>Widhi Handayani, Budi Widianarko, Alberta Rika Pratiwi</i>	59

<b>3. Chapter 2 Konservasi Lingkungan, Energi, dan Pembangunan Berkelanjutan</b>	
Nilai Konservasi Sumber Daya Alam dalam Tradisi Sedekah Masyarakat Jawa tengah <i>Amrizarois Ismail, Ardhito Hayyu Amasta</i>	92
Nilai Kearifan Lokal Dalam Upacara Adat Ngasa <i>Dien Noviany Rahmatika</i>	111
Konservasi Air di Kota Semarang; Studi Kasus Kota Lama <i>Djoko Suwarno</i>	122
Kearifan Lokal Gotong Royong Jawa dalam Cerita Graphic Novels <i>Ekawati Marhaenny Dukut</i>	146
<b>4. Chapter 3 Arsitektur, Bangunan, dan Infrastruktur sebagai Cermin Jati Diri Bangsa</b>	
Lawang Sewu Sebagai Perwujudan Bangunan Tropis Nyaman Termal Yang Menjadi Landmark Kota Semarang <i>Benediktus Yosef Arya Wastunimpuna</i>	166
Candi Borobudur - Kearifan Masa Lalu Tak Lekang Waktu <i>Rr. M. I. Retno Susilorini, BY. Arya Wastunimpuna, Dhiyan Krishna Wardhani, Laurel Lia Nola Prameswari</i>	185
<b>5 Chapter 4 Inovasi Kuliner dan Promosi Ketahanan pangan serta Pertanian dan Perikanan</b>	
Eksistensi Purwoceng (Pimpinella pruatjan Molk.) sebagai “Viagra van Java” Khas Dataran Tinggi Dieng <i>Harwoko</i>	200

Sukses Bersama ERP dan CRM Menuju Pertanian Modern	220
<i>Sih Mirmaning Damar Endah, Stefani Lily Indarto, Stephana Dyah Ayu R</i>	
Mendoan: Makanan Tradisional Banyumas yang Mendunia	238
<i>Sutarmin, Undri Rastuti</i>	
<b>6. Chapter 5 Pengurangan Resiko, Mitigasi, Adaptasi, dan Ketahanan Terhadap Bencana</b>	
Upaya Mitigasi Warga Kemijen Semarang dalam Menghadapi Banjir Rob	254
<i>Etty E. Listiati, IM. Tri Hesti Mulyani, B. Tyas Susanti</i>	
<b>7 Chapter 6 Kajian Hukum dan Tata Kelola Pemerintahan</b>	
Pergeseran Sistem Pewarisan dalam Hukum Waris Adat Jawa	274
<i>Bernadeta Resti Nurhayati</i>	
<b>8 Chapter 7 Sumbangsih Milenials Bagi Kearifan Lokal</b>	
Upacara Adat Sebagai Warisan Kebudayaan Masyarakat Jawa Tengah	292
<i>Clara Angelina Kusuma Dewi</i>	
Dolanan: Upaya Pelestarian Mainan Tradisional Jawa Tengah	308
<i>Thomas Agung Kurniawan</i>	

## **Mendoan: Makanan Tradisional Banyumas yang Mendunia**

**Dr. Sutarmin, S.Si, M.M<sup>1</sup>,**

Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Peradaban

Jl Raya Pagojengan, Paguyangan. Brebes, Jawa Tengah 52276

**Dr. Undri Rastuti, S.Si. M.Si<sup>2</sup>,**

Program Studi Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Jenderal Soedirman, Jln Dr. Soeparno, Karangwangkal, Purwokerto, Jawa Tengah 53122

\*email: [sutarmin74@gmail.com](mailto:sutarmin74@gmail.com)

### **Abstrak**

*“Tiada hari tanpa mendoan”, demikianlah tradisi yang berlangsung di kalangan masyarakat Banyumas dan sekitarnya. Bagi masyarakat Banyumas, mengkonsumsi mendoan sudah menjadi aktivitas budaya setiap harinya. Bagi masyarakat Banyumas, seakan tiada hari baru tanpa tradisi “medang” yang didampingi mendoan yang terlipat. Bagi masyarakat asli Banyumas, sehari tidak makan mendoan berasa belum makan nasi. Kebiasaan yang membudaya dan mengandung kearifan lokal ini menggerakkan setidaknya 720 industri kecil pembuatan tempe mendoan di Desa Pliken, Kecamatan Kembaran dengan kebutuhan bahan baku rata-rata 12 ton/hari. Mendoan adalah makanan yang berbahan dasar tempe khusus yang dilapisi tepung berbumbu yang digoreng tidak terlalu matang (mendo). Mendoan bertekstur lembek yang menggambarkan kearifan lokal karakter orang banyumas yang lemah lembut, fleksibel dan mudah menyesuaikan diri. Mendoan sudah ada sejak 1870an dan merupakan makanan kesukaan (klangenan) para bupati sejak jaman dahulu, Tahun 2020, Dinas Pemuda dan Olahraga dan Pariwisata Kabupaten Banyumas mendaftarkan mendoan sebagai warisan budaya non benda kepada kementrian pendidikan dan kebudayaan. melalui dinas pendidikan dan kebudayaan Jateng. Sebelum itu, bertempat di Hotel Meotel Purwokerto pada tanggal 25 Agustus 2018 telah dipecahkan rekor MURI membuat mendoan*

*terbanyak di dunia, yang bertajuk **Mendoan Mendoenia**. Mendoan mendoenia adalah upaya semakin memperkenalkan mendoan ke kancah internasional sehingga tidak dapat diakui oleh daerah lain maupun negara lain. Mendoan mendoenia berkoordinasi dengan Lembaga Prestasi Indonesia Dunia (Leprid) membuat rekor yang diakui internasional dengan membuat sebanyak 17.818 mendoan. Rekor ini mengalahkan rekor sebelumnya yang dipegang Kabupaten Wonosobo yang membuat tempe kemul sebanyak 12.812 buah pada tahun 2006.*

## 1. PENDAHULUAN

Banyumas merupakan salah satu kabupaten di Jawa Tengah yang menjadi pusat budaya karena keberagaman budayanya. Selain keragaman budaya, di Kabupaten Banyumas juga memiliki keberagaman makanan dan minuman tradisional yang memiliki kearifan lokal yang tinggi, misalnya getuk goreng, soto, nopia, jenang jaket, dan mendoan (Lukitasari, 2013). Meskipun banyak makanan memiliki nama yang sama, makanan yang berasal dari Banyumas memiliki ciri dan kekhasan tersendiri, misalnya soto yang berasal dari Banyumas, tepatnya dari Kecamatan Sokaraja merupakan soto dengan kuah kental dengan isian ketupat, kerupuk, kecambah dan sambel kacang selain daging ayam atau sapi. Soto tersebut sangat khas dan hanya ada di Banyumas dari seluruh wilayah Indonesia, bahkan dunia. Kalaupun daerah lain ada jenis soto semacam itu, tentu akan disebut dengan Soto Sokaraja karena yang membuat biasanya memiliki ikatan tertentu dengan daerah Sokaraja. Makanan khas lain yang tak kalah menarik dan fenomena; adalah mendoan.

“Tiada hari tanpa mendoan”, demikianlah tradisi yang berlangsung di kalangan masyarakat Banyumas dan sekitarnya. Bagi masyarakat Banyumas, mengkonsumsi mendoan sudah menjadi aktivitas budaya setiap harinya. Bagi masyarakat Banyumas, seakan tiada hari baru tanpa tradisi “medang” yang didampingi mendoan yang terlipat. Bagi masyarakat asli Banyumas, sehari tidak makan mendoan berasa belum makan nasi.

Mendoan merupakan makanan sejenis gorengan yang bermula dari wilayah Banyumas pada provinsi Jawa Tengah. Mendoan

bermula dari kata “mendo” yang artinya “lembek” atau “setengah matang”. Pengolahan tempe mendoan hanya digoreng sebentar sehingga menghasilkan tekstur yang lembek dan berminyak. Mendoan dimasak dengan tidak matang benar yang menggunakan minyak panas yang banyak. Ketika menggoreng tempe mendoan harus cepat diangkat agar teksturnya tidak kering atau masih lembek. Ini merupakan keunikan tempe mendoan Banyumas yang berbeda dengan mendoan yang dibuat di daerah lain yang dibuat kering. Selain itu keunikan tempe mendoan bisa dilihat dari minyaknya yang masih membasahi tempe mendoan tersebut.

Mendoan sebetulnya adalah tempe goreng bersalut tepung berbumbu. Meskipun sama-sama tempe goreng, tempe goreng yang berasal dari kabupaten ini memiliki ciri tersendiri yang mencerminkan kekhasan daerahnya. Mendoan merupakan salah satu kuliner asli khas daerah Kabupaten Banyumas. Mendoan telah menjadi makanan kebanggaan dan primadona masyarakat Banyumas. Makanan yang berasal dari olahan tempe ini sudah terkenal Indonesia.

Mendoan yang terbuat dari tempe tipis yang biasanya dibungkus daun pisang yang kemudian dicelupkan ke adonan tepung yang diberi bumbu dan irisan daun bawang yang selanjutnya digoreng setengah matang. Mendoan biasanya disajikan dengan sambal kecap atau cabai rawit. Tempe mendoan ini memiliki cita rasa yang berbeda dibandingkan dengan tempe mendoan lainnya.

Tempe mendoan ini biasanya disajikan selagi masih panas atau hangat karena ketika sudah dingin tempe mendoan akan layu dan cita rasanya akan berbeda. Tempe mendoan sering dijadikan camilan untuk teman bersantai dengan keluarga atau teman, bisa juga dijadikan pendamping minum kopi di pagi atau sore hari ataupun dijadikan lauk untuk makan. Bagi orang Banyumasan tempe mendoan menjadi makanan wajib yang harus ada di rumah baik pagi maupun sore. Tempe mendoan akan lebih nikmat disajikan dengan sambal kecap atau cabai rawit. Tempe mendoan mudah sekali dijumpai di Kabupaten Banyumas, banyak pedagang kaki lima menjual tempe mendoan di pinggir jalan dengan harga yang terjangkau. Tempe mendoan ini sangat mudah ditemukan di Banyumas, Khususnya di kota Purwokerto sebagai daerah asal tempe mendoan tersebut.

Salah seorang yang bernama Fudji Wong telah mendaftarkan hak ciptanya sehingga beberapa waktu lalu Mendoan menjadi perbincangan nasional. Purwokerto kota kecil ini adalah ibukotanya Banyumas, Jawa Tengah. Tempe yang digunakan untuk membuat mendoan khas Purwokerto sendiri berasal dari daerah lain, yakni Banyumas yang tipis mirip kartu ATM (Anjungan Tunai Mandiri). Tempe yang digunakan biasanya dibungkus daun pisang dan khusus dibuat untuk sekali goreng. Sehingga tidak dipotong-potong seperti tempe kebanyakan, namun ada juga yang menggunakan tempe biasa yang dipotong tipis sekitar 3 milimeter sampai 4 milimeter. Selain itu caranya membuatnya juga cukup mudah. Oleh karena itu ditambah rasa yang nikmat warga Banyumas sangat menggemari tempe mendoan walaupun setiap hari memakannya, masyarakat Banyumas tidak pernah merasa bosan dengan tempe mendoan. Dan saat ini tempe mendoan tidak hanya ditemukan di daerah Banyumas tetapi didaerah-daerah lain pun sudah banyak yang menjual tempe mendoan.

Kebiasaan yang membudaya dan mengandung kearifan lokal ini menggerakkan setidaknya 720 industri kecil pembuatan tempe mendoan di Desa Pliken, Kecamatan Kembaran dengan kebutuhan bahan baku rata-rata 12 ton/hari.

## 2. TINJAUAN PUSTAKA

Mendoan merupakan makanan khas Banyumas yang berbahan dasar tempe tipis dan digoreng setengah matang. Mendoan berasal dari bahasa Banyumasan, yaitu mendo yang berarti setengah matang. Selain sangat populer di Kabupaten Banyumas dan sekitarnya, seperti Brebes, Purbalingga, Cilacap, Kebumen, dan Banjarnegara, mendoan juga sudah populer dan dikenal di daerah lain di Indonesia. Mendoan hingga saat ini sudah sangat banyak penikmatnya karena rasanya yang enak dan tentunya harganya pas untuk kalangan menengah ke bawah. Bagi masyarakat Banyumas, tiada hari tanpa mendoan. Apalagi saat kumpul-kumpul dengan keluarga maupun teman yang disebut dengan “Medang” (minum teh/kopi), mendoan pasti ada. Setiap penjual sayur selalu membawa dan menjual tempe tipis bahan

mendoan, sedangkan di warung nasi, warung gorengan pasti dijual mendoan. Mendoan tidak bisa dipisahkan dengan kehidupan masyarakat Banyumas. Mendoan bagaikan makanan pokok masyarakat Banyumas dan sekitarnya. Bagi masyarakat asli Banyumas, sehari tidak makan mendoan berasa belum makan nasi.

Pada hari Sabtu 25 Agustus 2018, di Hotel Meotel Purwokerto Kabupaten Banyumas dipecahkan rekor MURI membuat mendoan terbanyak, yang bertajuk **Mendoan Mendoenia**. Tujuan dari Mendoan mendoenia adalah upaya untuk memperkenalkan mendoan di dunia sehingga tidak dapat diakui oleh daerah dan negara lain. Sebelumnya rekor pembuatan masakan dari tempe dipegang oleh daerah wonosobo pada tahun 2006, rekor yang diciptakan pada tahun tersebut yaitu membuat tempe kemul sebanyak 12.812 buah. Mendoan mendoenia berkoordinasi dengan Lembaga Prestasi Indonesia Dunia (Leprid) menciptakan rekor baru yang diakui internasional dengan membuat sebanyak 17.818 mendoan.

Mendoan sekarang tidak hanya dinikmati kelas menengah kebawah, tetapi juga sudah menjadi makanan berbagai kalangan, baik kalangan bawah, menengah maupun kalangan atas. Mendoan tidak hanya dijual di warung makan, tetapi juga tersedia di rumah makan, restoran dan hotel di Banyumas. Setiap rumah makan, restoran dan hotel di Banyumas hampir bisa pasti menyediakan menu mendoan. Berasa belum ke Banyumas jika belum makan mendoan. Mendoan juga sudah menjadi oleh-oleh yang bisa dibawa keluar kota dalam bentuk tempe tipis yang belum jadi dan tepung yang sudah diberi bumbu secara terpisah.

Pada prinsipnya mendoan terdiri dari bahan baku: tempe tipis, macam-macam tepung seperti tepung terigu, tepung aci (topioka), tepung maizena, tepung beras, macam-macam bumbu yang dihaluskan seperti bawang putih, ketumbar, garam dan penyedap rasa. Para pecinta dan penyedia mendoan akan repot jika harus selalu menggerus bumbu dan membuat adonan setiap ingin menyajika ke pelanggan ataupun disantap sendiri, padahal mendoan akan lebih nikmat jika disajikan ketiga masih hangat. Dengan adanya tepung mendoan instan akan lebih hemat. Tepung mendoan instan, untuk membuat mendoan tidak lagi perlu membeli aneka bumbu lainnya

yang mengeluarkan banyak uang, padahal hanya untuk menggoreng mendoan beberapa potong saja. Sementara dari sisi waktu, dengan tepung mendoan instan, akan lebih mempercepat waktu untuk persiapan dalam pembuatan mendoan

#### **a. Tempe**

Bahan baku utama dari pembuatan tempe mendoan khas Banyumas adalah tempe. Kebiasaan yang membudaya dan mengandung kearifan lokal ini menggerakkan setidaknya 720 industri kecil pembuatan tempe mendoan di Desa Pliken, Kecamatan Kembaran dengan kebutuhan bahan baku rata-rata 12 ton/hari.

Negara produsen tempe terbesar adalah Indonesia dan Indonesia merupakan pasar kedelai terbesar di Asia. Sebanyak 50% dari olahan kedelai di Indonesia adalah dalam bentuk tempe, 40% tahu, dan 10% dalam bentuk lain seperti tauco, kecap dan lain-lain. Berdasarkan prosentase tersebut, tidak heran apabila konsumsi tempe di Indonesia juga sangat tinggi. Indonesia saat ini diperkirakan sekitar 6,45 kg per orang per tahun rata-rata mengkonsumsi tempe (Astawan & Aviana, 2003).

Tidak hanya satu jenis tempe yang ada di Indonesia, terdiri dari berbagai macam jenis, pada umumnya tempe kedelai adalah tempe yang di pakai dalam pembuatan mendoan. Tempe kedelai dibuat murni dari kedelai yang difermentasi dengan menggunakan ragi (umumnya *Rhizopus oligosporus*) tanpa campuran bahan lain. Tempe kedelai inilah yang paling lazim ditemui di pasaran (Sarwono. 2010).

Jenis tempe yang paling cocok dan sering digunakan untuk pembuatan tempe mendoan adalah jenis tempe kedelai, karena tempe kedelai paling mudah ditemukan di pasaran dan rasanya memang paling familiar bagi masyarakat Banyumas dan sekitarnya dibandingkan jenis-jenis tempe yang lain yang tentunya juga berasal dari daerah lain.

Kata tempe sudah ditemukan pada awal abad ke 19, misalnya dengan penyebutan nama hidangan jae santen tempe (sejenis makanan tempe dengan santan) dan kedele tempe srundeng. Catatan sejarah yang tersedia menunjukkan bahwa mungkin pada mulanya tempe diproduksi dari kedele tempe hitam, berasal dari masyarakat pedesaan

tradisional Jawa, kemungkinan di kembangkan di daerah Mataram, Jawa Tengah, dan berkembang sebelum abad ke 16

Asal kata Tempe diperkirakan bermula dari bahasa Jawa Kuno. Pada zaman kuno terdapat makanan bernama tumpi yakni makanan yang berwarna putih dari tepung sagu. Makanan tumpi tersebut terlihat sama dengan tempe segar yang juga berwarna putih.

Selain itu dalam kamus bahasa Jawa-Belanda pada tahun 1875. Pembuatan tempe diawali saat era Tanam Paksa di Jawa. Pada waktu itu, masyarakat Jawa mengolah hasil pertanian, seperti singkong, ubi dan kedelai sebagai sumber pangan. Pendapat lain mengatakan bahwa tempe dibawa oleh orang-orang Tionghoa yang memproduksi makanan seperti koji. Yaitu fermentasi kedelai menggunakan kapang *Aspargillus*. Kemudian menyebar ke seluruh Indoneisa pembuatan tempe tersebut, di dukung dengan adanya penyebaran masyarakat Jawa yang bermigrasi ke seluruh Tanah Air Indonesia.

Pada zaman penjajahan Jepang di Indoensia, para tawanan perang dapat terhindar dari disentri dan busung lapar di karenakan mengkonsumsi makanan tempe. Pada tahun 1940an sampai dengan tahun 1960an banyak penelitian yang bermunculan mengungkapkan bahwa banyak tahanan Perang Dunia II berhasil selamat karena mengkonsumsi makanan tempe, menurut Ongohokham, kesehatan penduduk Indonesia yang padat dan berpenghasilan rendah dapat selamat dengan makanan tempe yang mengandung banyak protein.

Pada awal tahun 1970an di Indonesia, pembuatan tempe tumbuh dan terjadi perubahan dalam pembuatannya. Daun pisang untuk membungkus tempe dan ragi berbasis tepung digantikan oleh plastik (Polietilena), yang diproduksi mulai 1976 oleh Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia dan banyak digunakan oleh Koperasi Produsen Tempe Tahu Indoensia (Kopti). Kedelai impor mulai menggantikan kedelai lokal. Produksinya makin meningkat dan industrinya mulai berkembang dan di modernisasi pada tahun 1980an. Di Jakarta produsen tahu dan tempe sudah memiliki anggota lebih dari 28.000 pada tahun 1983 sebagian berkat peran serta Kopti yang berdiri pada 11 Maret 1979.

Tempe adalah makanan yang terbuat dari fermentasi terhadap biji kedelai atau beberapa bahan lain yang dilakukan dengan beberapa

jenis kapang *Rhizopus*, seperti *Rhizopus Oryzae*, *Rhizopus Stolonifer* (Kapang Roti), *Rizhopus Oligosporus* atau *Rhizopus Arrhirus* atau fermentasi ini secara umum dikenal sebagai ragi Tempe.

Tempe menjadi makanan yang tidak bisa dilepaskan dari masyarakat Indonesia dan sekarang telah mendunia. Tempe banyak digunakan sebagai pengganti daging pada Kelompok vegetarian di seluruh dunia. Tidak hanya di Indonesia Produksi tempe sudah di produksi secara mendunia. Dalam berbagai penelitian yang sudah ada di sejumlah negara, seperti Jerman, Jepang dan Amerika Serikat. Untuk memberikan hasil tempe yang lebih berkualitas, atau memperkaya kandungan gizi tempe agar semakin baik Indonesia juga telah mengembangkan galur unggul *Rhizopus*.

Salah satu olahan tempe yang cukup khas di Indonesia adalah mendoan. sebagian besar orang asing baru mendengar nama kuliner tradisional Indonesia ini. Namun, untuk sebagian besar masyarakat yang ada di Pulau Jawa nama makanan khas tempe mendoan bukanlah hal yang asing. Di Jawa Tengah khususnya di kawasan Daerah Purwokerto, Cilacap dan Banyumas banyak ditemukan kuliner tempe mendoan jika kita mengunjungi kawasan tersebut (Sarwono, 2010).

Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan mendoan sangat mudah diperoleh di pasaran. Bahan baku yang digunakan untuk membuat sekitar 5 porsi tempe mendoan khas Banyumas antara lain: 500 gram tempe; 250 gram tepung terigu; 400 ml air; 1 sendok makan tepung maizena; 1 sendok makan tepung beras; ½ sendok makan *baking powder*; dan 2 batang daun bawang. Selain itu, dibutuhkan pula bahan-bahan untuk bumbu halus seperti: 3 siung bawang putih; 1 sendok teh ketumbar; 2 cm kunyit; Garam dan kaldu ayam bubuk secukupnya.

## **b. Tepung**

Terdapat 3 jenis tepung yang digunakan dalam pembuatan tempe mendoan yaitu tepung terigu, tepung maizena dan baking powder. Tepung terigu merupakan hasil olahan dari bulir gandum yang telah melalui proses pengiilangan dan menjadi makanan pokok di berbagai negara. Terigu memiliki kandungan gizi yang tinggi,

mudah diolah, praktis, ketersediaan yang melimpah, dan harganya yang relatif terjangkau.

Tepung terigu sendiri terdiri dari tiga macam jenis yaitu tepung terigu berprotein rendah, tepung terigu berprotein sedang dan tepung terigu berprotein tinggi. Walaupun semua jenis tepung terlihat sama, tapi apa yang terkandung dari berbagai jenis tepung sangatlah jauh berbeda sehingga dapat mempengaruhi hasil akhir dari produk. Berikut adalah jenis-jenis tepung yang umum ditemui:

1. Tepung terigu berprotein rendah, yakni tepung terigu yang mengandung protein kurang dari 10% dan cocok digunakan sebagai bahan untuk membuat biskuit dan wafer.
2. Tepung terigu berprotein sedang, yakni tepung terigu yang mengandung sekitar 10,5% sampai 11,5% protein. Tepung terigu berprotein sedang ini juga biasa disebut dengan istilah *all purpose flour* karena memang tepung terigu jenis ini adalah tepung terigu yang penggunaannya paling universal, biasanya digunakan sebagai bahan pembuatan kue, gorengan, waffle, martabak dan lain-lain.
3. Tepung terigu berprotein tinggi, yakni tepung terigu yang mengandung 12% sampai 14% protein dan cocok digunakan sebagai bahan untuk membuat roti dan mi serta makanan berat lainnya.

Tepung yang digunakan untuk membuat mendoan adalah tepung terigu berprotein sedang karena fungsinya yang universal dan cocok digunakan sebagai bahan pembuatan gorengan. Penggunaan tepung – tepung lain seperti tepung beras sebagai perenyah, tepung maizena sebagai pengental adonan, dan baking powder yang juga berfungsi sebagai perenyah.

Saat ini telah banyak dijual di pasaran tepung mendoan instan yang telah mengandung seluruh bahan baku dalam satu kemasan yang tentunya akan mempermudah dan menghemat waktu dalam mengolah dan membuat tempe mendoan. Proses pembuatan mendoan dengan menggunakan tepung instant dapat dilakukan dengan hanya menyeduh tepung dengan air secukupnya dan mencelupkan mendoan ke dalam adonan tersebut. Tepung mendoan instan ini tentu saja

sangat digemari oleh kalangan pedagang mendoan dan ibu-ibu rumah tangga karena selain harganya murah, juga proses mengolah mendoan dengan tepung instant ini juga jauh menjadi lebih mudah.

### **c. Bumbu Halus**

Bumbu halus yang digunakan merupakan bumbu-bumbu yang sangat lazim ditemui seperti bawang putih, garam, kunyit dan ketumbar. Bumbu-bumbu inilah yang menjadi kunci dari cita rasa mendoan yang saat ini dikenal sangat “khas Banyumasan”. Meskipun bumbu halusnya sangat mudah untuk didapatkan, namun sulit bagi orang luar Banyumas membuat sendiri mendoan dengan cita rasa “khas Banyumasan”. Hal ini disebabkan kebanyakan masyarakat Banyumas dan sekitarnya membuat tempe mendoan dengan tempe yang telah direndam selama satu malam hingga kemudian warna jamurnya menghitam.

### **d. Nilai Gizi**

Pada bahan-bahan yang digunakan untuk membuat suatu mendoan, bahan yang digunakan tentu bermacam-macam. Bahan utamayang digunakan dalam pembuatan mendoan adalah tempe dan tepung terigu. Per 100 gram tempe saja terdapat kandungan 12,78 gram lemak, 11,18 protein, 12,59 karbohidrat, 233 mg sodium dan 265 kalium. Sementara per 100 gram tepung terigu (yang digunakan adalah tepung terigu berprotein sedang) mengandung kurang lebih 1,3 gram lemak, 8,9 gram protein dan 77,3 gram karbohidrat dan 12 gram air.

### 3. PEMBAHASAN

Tahun 2020, Dinas Pemuda dan Olahraga dan Pariwisata Kabupaten Banyumas mendaftarkan mendoan sebagai warisan budaya non benda kepada kementerian pendidikan dan kebudayaan. melalui dinas pendidikan dan kebudayaan Jateng. Sebelum itu, bertempat di Hotel Meotel Purwokerto pada tanggal 25 Agustus 2018 telah dipecahkan rekor MURI membuat mendoan terbanyak di dunia, yang bertajuk **Mendoan Mendoenia**. Mendoan mendoenia adalah upaya semakin memperkenalkan mendoan ke kancah internasional sehingga tidak dapat di akui oleh daerah dan negara lain. Mendoan mendoenia berkoordinasi dengan Lembaga Prestasi Indonesia Dunia (Leprid) menciptakan rekor yang diakui internasional dengan membuat sebanyak 17.818 mendoan. Rekor ini mengalahkan rekor sebelumnya yang dipegang Kabupaten Wonosobo yang membuat tempe kemul sebanyak 12.812 buah pada tahun 2006.

Mendoan sekarang tidak hanya dinikmati kelas menengah kebawah, tetapi juga sudah menjadi makanan berbagai kalangan, baik kalangan bawah, menengah maupun kalangan atas. Mendoan tidak hanya dijual di warung makan, tetapi juga tersedia di rumah makan, restoran dan hotel di Banyumas. Setiap rumah makan, restoran dan hotel di Banyumas hampir bisa pasti menyediakan menu mendoan. Berasa belum ke Banyumas jika belum makan mendoan. Mendoan juga sudah menjadi oleh-oleh yang bisa dibawa keluar kota dalam bentuk tempe tipis yang belum jadi dan tepung yang sudah diberi bumbu secara terpisah. Agar lebih praktis sekarang ini telah tersedia tepung mendoan instant. Tepung mendoan ini yang akan mampu menyokong agar mendoan semakin terkenal secara nasional dan bahkan internasional.

Dalam proses produksi tepung mendoan instant tentu saja dibutuhkan alat-alat yang menunjang. Apalagi untuk produksi dalam jumlah besar. Proses produksi manual tanpa bantuan teknologi akan mengakibatkan proses produksi berjalan lambat dan produk yang dihasilkan juga tidak sebanyak menggunakan teknologi bantuan, sehingga harga jual akan lebih mahal dan perolehan keuntungan dari penjualan juga akan lebih sedikit.

Peralatan penunjang berbasis teknologi yang dibutuhkan dalam proses produksi antara lain seperti pengaduk, penghalus bumbu, pengayak dan pengemas

#### **a. Pengaduk**

Pengadukan secara manual selama ini oleh pabrik-pabrik yang memproduksi tepung mendoan instant menghasilkan campuran yang kurang homogen, dibutuhkan energi yang besar serta waktu yang lama. Alat pengaduk untuk memudahkan pencampuran bahan baik tepung maupun bumbu halus dapat berupa mixer untuk mengaduk tepung dengan bumbu halus, dan molen heksagonal pengaduk untuk mengaduk campuran tepung.

#### **b. Penghalus Bumbu**

Bumbu dapur seperti bawang putih, bawang merah, kemiri dan sebagainya berperan dalam proses pembuatan tepung mendoan instant. Namun penghalusan bumbu secara manual (diulek) tentu membutuhkan waktu yang lama. Alat bantu yang dapat digunakan sebagai penghalus bumbu contohnya adalah blender. Blender dapat menghaluskan bumbu-bumbu dapur secara cepat dan praktis dibandingkan dengan penghalusan secara manual.

Blender terdiri dari banyak jenis bergantung pada jenis bahan yang akan dihaluskan. Blender yang digunakan untuk menghaluskan bumbu dapur tidak sama dengan blender yang digunakan untuk menghaluskan buah dan daging.

#### **c. Pengayak**

Mesin pengayak otomatis juga digunakan untuk memisahkan bagian-bagian kasar atau menggumpal dari tepung biang sehingga diperoleh tepung yang halus. Mesin pengayak otomatis yang dapat dioperasikan hanya dengan satu orang dapat meningkatkan tingkat efisiensi produksi dari tepung instan.

#### **d. Pengemas**

Karena kebanyakan tepung mendoan instant adalah hasil produksi rumahan (*home-made*), proses pengemasan yang dilakukan sebagian besar rumah produksi masih secara manual dengan cara

memasukkan produk ke dalam plastik dan menutup kemasan dengan *stapler*. Namun, cara ini akan **menghabiskan** banyak waktu dan kurang higienis, belum lagi resiko terdapat banyak produk yang tumpah.

Sebenarnya terdapat teknologi pengemas otomatis yang dapat digunakan untuk mempercepat proses pengemasan serta memperbanyak produk yang dihasilkan, namun harganya cukup mahal. Sehingga hanya sebagian kecil produsen tepung mendoan instant yang menggunakan alat ini (Lukitasari, 2013). Pada kemasan, barcode kadaluarsa suatu produk juga perlu dicantumkan. Banyak produsen tepung instant rumahan banyak mengabaikan hal ini dan tidak mencantumkan tanggal kadaluarsa produk, sehingga konsumen kebingungan seberapa lama produk dapat bertahan.

Produsen tidak mencantumkan dan menganggap remeh pencantuman tanggal kadaluarsa produk kemungkinan dikarenakan produsen menganggap bahwa konsumen menggunakannya sekali habis, atau sudah paham berapa lama produk dapat bertahan, sehingga produsen berpikir bahwa penulisan tanggal kadaluarsa pada produk secara manual menggunakan spidol atau pulpen tidak diperlukan karena menghabiskan banyak waktu dan tenaga.

Terdapat banyak cara untuk mempermudah pencetakan barcode kadaluarsa produk, seperti mencetaknya pada stiker dan menempelnya pada kemasan produk, atau menggunakan mesin pencetak barcode otomatis.

Alat-alat penunjang berbasis teknologi diatas dapat membantu kegiatan produksi rumahan tepung instant sehingga produk yang dihasilkan lebih banyak dengan tenaga dan waktu yang lebih singkat, serta pendapatan keuntungan yang lebih besar.

#### 4. KESIMPULAN

Mendoan adalah makanan yang berbahan dasar tempe khusus yang dilapisi tepung berbumbu yang digoreng tidak terlalu matang (mendo). Bagi masyarakat Banyumas, mengkonsumsi mendoan sudah menjadi aktivitas budaya setiap harinya. Seakan tiada hari baru tanpa tradisi “medang” yang didampingi mendoan yang terlipat. Bagi masyarakat asli Banyumas, sehari tidak makan mendoan berasa belum

makan nasi. Kebiasaan yang membudaya dan mengandung kearifan lokal ini menggerakkan setidaknya 720 industri kecil pembuatan tempe mendoan di Desa Pliken, Kecamatan Kembaran dengan kebutuhan bahan baku rata-rata 12 ton/hari. Mendoan bertekstur lembek yang menggambarkan kearifan lokal karakter orang banyumas yang lemah lembut, fleksibel dan mudah menyesuaikan diri. Mendoan sudah ada sejak 1870an dan merupakan makanan kesukaan (klangenan) para bupati sejak jaman dahulu.

Tahun 2020, Dinas Pemuda dan Olahraga dan Pariwisata Kabupaten Banyumas mendaftarkan mendoan sebagai warisan budaya non benda kepada kementerian pendidikan dan kebudayaan. melalui dinas pendidikan dan kebudayaan Jateng. Mendoan mendoenia adalah upaya semakin memperkenalkan mendoan ke kancah internasional agar tidak diklaim oleh daerah maupun negara lain. Mendoan mendoenia berkoordinasi dengan Lembaga Prestasi Indonesia Dunia (Leprid) menciptakan rekor yang diakui internasional dengan membuat sebanyak 17.818 mendoan. Agar semakin mendunia, tepung mendoan dibuat instan agar awet dan bisa dikirimkan keseluruh pelosok dalam negeri dan luar negeri.

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Ucapan terima kasih dapat anda sampaikan kepada Universitas Peradaban dan Universitas Jenderal Soedirman yang juga bekerja sama dengan Ristek/BRIN yang mendanai program Pengembangan Produk Unggulan Daerah serta pihak-pihak lain yng tidak bisa kami sebutkan satu persatu.

## DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M., & Aviana, T. (2003). Pengaruh jenis larutan perendam serta metode pengeringan terhadap sifat fisik, kimia, dan fungsional gelatin dari kulit cucut. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 14(1), 7-13.
- Lukitasari, E. H. (2013). Komunikasi Visual pada Kemasan Besek Makanan oleh-oleh Khas Banyumas. *Dewa Ruci: Jurnal Pengkajian dan Penciptaan Seni*, 8(3).
- Sarwono, B. (2010). *Usaha membuat tempe dan oncom*: PT Niaga Swadaya.

# Undri Book Chapter

*by* Ely Setiawan

---

**Submission date:** 28-Mar-2023 10:07PM (UTC+0700)

**Submission ID:** 2049084898

**File name:** BUKU\_KEARIFAN\_LOKAL\_JATENG\_Fix\_2\_Feb\_2022\_sent\_to\_google\_1.pdf (281.45K)

**Word count:** 3893

**Character count:** 24072

## **Mendoan: Makanan Tradisional Banyumas yang Mendunia**

**Dr. Sutarmin, S.Si, M.M<sup>1</sup>,**

Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Peradaban

Jl Raya Pagojengan, Paguyangan. Brebes, Jawa Tengah 52276

**Dr. Undri Rastuti, S.Si. M.Si<sup>2</sup>,**

Program Studi Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Jenderal Soedirman, Jln Dr. Soeparno, Karangwangkal, Purwokerto, Jawa Tengah 53122taw

\*email: [sutarmin74@gmail.com](mailto:sutarmin74@gmail.com)

### **Abstrak**

*“Tiada hari tanpa mendoan”, demikianlah tradisi yang berlangsung di kalangan masyarakat Banyumas dan sekitarnya. Bagi masyarakat Banyumas, mengkonsumsi mendoan sudah menjadi aktivitas budaya setiap harinya. Bagi masyarakat Banyumas, seakan tiada hari baru tanpa tradisi “medang” yang didampingi mendoan yang terlipat. Bagi masyarakat asli Banyumas, sehari tidak makan mendoan berasa belum makan nasi. Kebiasaan yang membudaya dan mengandung kearifan lokal ini menggerakkan setidaknya 720 industri kecil pembuatan tempe mendoan di Desa Pliken, Kecamatan Kembaran dengan kebutuhan bahan baku rata-rata 12 ton/hari. Mendoan adalah makanan yang berbahan dasar tempe khusus yang dilapisi tepung berbumbu yang digoreng tidak terlalu matang (mendo). Mendoan bertekstur lembek yang menggambarkan kearifan lokal karakter orang banyumas yang lemah lembut, fleksibel dan mudah menyesuaikan diri. Mendoan sudah ada sejak 1870an dan memerupakan makanan kesukaan (klangenan) para bupati sejak jaman dahulu, Tahun 2020, Dinas Pemuda dan Olahraga dan Pariwisata Kabupaten Banyumas mendaftakan mendoan sebagai warisan budaya non benda kepada kementerian pendidikan dan kebudayaan. melalui dinas pendidikan dan kebudayaan Jateng. Sebelum itu, bertempat di Hotel Meotel Purwokerto pada tanggal 25 Agustus 2018 telah dipecahkan rekor MURI membuat mendoan*

*terbanyak di dunia, yang bertajuk **Mendoan Mendoenia**. Mendoan mendoenia adalah upaya semakin memperkenalkan mendoan ke kancan internasional sehingga tidak dapat diakui oleh daerah lain maupun negara lain. Mendoan mendoenia berkoordinasi dengan Lembaga Prestasi Indonesia Dunia (Leprid) membuat rekor yang diakui internasional dengan membuat sebanyak 17.818 mendoan. Rekor ini mengalahkan rekor sebelumnya yang dipegang Kabupaten Wonosobo yang membuat tempe kemul sebanyak 12.812 buah pada tahun 2006.*

## 1. PENDAHULUAN

Banyumas merupakan salah satu kabupaten di Jawa Tengah yang menjadi pusat budaya karena keberagaman budayanya. Selain keragaman budaya, di Kabupaten Banyumas juga memiliki keberagaman makanan dan minuman tradisional yang memiliki kearifan lokal yang tinggi, misalnya getuk goreng, soto, nopia, jenang jaket, dan mendoan (Lukitasari, 2013). Meskipun banyak makanan memiliki nama yang sama, makanan yang berasal dari Banyumas memiliki ciri dan kekhasan tersendiri, misalnya soto yang berasal dari Banyumas, tepatnya dari Kecamatan Sokaraja merupakan soto dengan kuah kental dengan isian ketupat, kerupuk, kecambah dan sambel kacang selain daging ayam atau sapi. Soto tersebut sangat khas dan hanya ada di Banyumas dari seluruh wilayah Indonesia, bahkan dunia. Kalaupun daerah lain ada jenis soto semacam itu, tentu akan disebut dengan Soto Sokaraja karena yang membuat biasanya memiliki ikatan tertentu dengan daerah Sokaraja. Makanan khas lain yang tak kalah menarik dan fenomena; adalah mendoan.

“Tiada hari tanpa mendoan”, demikianlah tradisi yang berlangsung di kalangan masyarakat Banyumas dan sekitarnya. Bagi masyarakat Banyumas, mengkonsumsi mendoan sudah menjadi aktivitas budaya setiap harinya. Bagi masyarakat Banyumas, seakan tiada hari baru tanpa tradisi “medang” yang didampingi mendoan yang terlipat. Bagi masyarakat asli Banyumas, sehari tidak makan mendoan berasa belum makan nasi.

Mendoan merupakan makanan sejenis gorengan yang bermula dari wilayah Banyumas pada provinsi Jawa Tengah. Mendoan

bermula dari kata “mendo” yang artinya “lembek” atau “setengah matang”. Pengolahan tempe mendoan hanya digoreng sebentar sehingga menghasilkan tekstur yang lembek dan berminyak. Mendoan dimasak dengan tidak matang benar yang menggunakan minyak panas yang banyak. Ketika menggoreng tempe mendoan harus cepat diangkat agar teksturnya tidak kering atau masih lembek. Ini merupakan keunikan tempe mendoan Banyumas yang berbeda dengan mendoan yang dibuat di daerah lain yang dibuat kering. Selain itu keunikan tempe mendoan bisa dilihat dari minyaknya yang masih membasahi tempe mendoan tersebut.

Mendoan sebetulnya adalah tempe goreng bersalut tepung berbumbu. Meskipun sama-sama tempe goreng, tempe goreng yang berasal dari kabupaten ini memiliki ciri tersendiri yang mencerminkan kekhasan daerahnya. Mendoan merupakan salah satu kuliner asli khas daerah Kabupaten Banyumas. Mendoan telah menjadi makanan kebanggaan dan primadona masyarakat Banyumas. Makanan yang berasal dari olahan tempe ini sudah terkenal Indonesia.

Mendoan yang terbuat dari tempe tipis yang biasanya dibungkus daun pisang yang kemudian dicelupkan ke adonan tepung yang diberi bumbu dan irisan daun bawang yang selanjutnya digoreng setengah matang. Mendoan biasanya disajikan dengan sambal kecap arau cabai rawit. Tempe mendoan ini memiliki cita rasa yang berbeda dibandingkan dengan tempe mendoan lainnya.

Tempe mendoan ini biasanya disajikan selagi masih panas atau hangat karena ketika sudah dingin tempe mendoan akan layu dan cita rasanya akan berbeda. Tempe mendoan sering dijadikan camilan untuk teman bersantai dengan keluarga atau teman, bisa juga dijadikan pendamping minum kopi di pagi atau sore hari ataupun dijadikan lauk untuk makan. Bagi orang Banyumasan tempe mendoan menjadi makanan wajib yang harus ada di rumah baik pagi maupaun sore. Tempe mendoan akan lebih nikmat disajikan dengan sambal kecap atau cabai rawit. Tempe mendoan mudah sekali dijumpai di Kabupaten Banyumas, banyak pedagang kaki lima menjual tempe mendoan di pinggir jalan dengan harga yang terjangkau. Tempe medoan ini sangat mudah ditemukan di Banyumas, Khususnya di kota Purwokerto sebagai daerah asal tempe mendoan tersebut.

Salah seorang yang bernama Fudji Wong telah mendaftarkan hak ciptanya sehingga beberapa waktu lalu Mendoan menjadi perbincangan nasional. Purwokerto kota kecil ini adalah ibukotanya Banyumas, Jawa Tengah. Tempe yang digunakan untuk membuat mendoan khas Purwokerto sendiri berasal dari daerah lain, yakni Banyumas yang tipis mirip kartu ATM (Anjungan Tunai Mandiri). Tempe yang digunakan biasanya dibungkus daun pisang dan khusus dibuat untuk sekali goreng. Sehingga tidak dipotong-potong seperti tempe kebanyakan, namun ada juga yang menggunakan tempe biasa yang dipotong tipis sekitar 3 milimeter sampai 4 milimeter. Selain itu caranya membuatnya juga cukup mudah. Oleh karena itu ditambah rasa yang nikmat warga Banyumas sangat menggemari tempe mendoan walaupun setiap hari memakannya, masyarakat Banyumas tidak pernah merasa bosan dengan tempe mendoan. Dan saat ini tempe mendoan tidak hanya ditemukan di daerah Banyumas tetapi di daerah-daerah lain pun sudah banyak yang menjual tempe mendoan.

Kebiasaan yang membudaya dan mengandung kearifan lokal ini menggerakkan setidaknya 720 industri kecil pembuatan tempe mendoan di Desa Pliken, Kecamatan Kembaran dengan kebutuhan bahan baku rata-rata 12 ton/hari.

## 2. TINJAUAN PUSTAKA

Mendoan merupakan makanan khas Banyumas yang berbahan dasar tempe tipis dan digoreng setengah matang. Mendoan berasal dari bahasa Banyumasan, yaitu mendo yang berarti setengah matang. Selain sangat populer di Kabupaten Banyumas dan sekitarnya, seperti Brebes, Purbalingga, Cilacap, Kebumen, dan Banjarnegara, mendoan juga sudah populer dan dikenal di daerah lain di Indonesia. Mendoan hingga saat ini sudah sangat banyak penikmatnya karena rasanya yang enak dan tentunya harganya pas untuk kalangan menengah ke bawah. Bagi masyarakat Banyumas, tiada hari tanpa mendoan. Apalagi saat kumpul-kumpul dengan keluarga maupun teman yang disebut dengan “Medang” (minum teh/kopi), mendoan pasti ada. Setiap penjual sayur selalu membawa dan menjual tempe tipis bahan

mendoan, sedangkan di warung nasi, warung gorengan pasti dijual mendoan. Mendoan tidak bisa dipisahkan dengan kehidupan masyarakat Banyumas. Mendoan bagaikan makanan pokok masyarakat Banyumas dan sekitarnya. Bagi masyarakat asli Banyumas, sehari tidak makan mendoan berasa belum makan nasi.

Pada hari Sabtu 25 Agustus 2018, di Hotel Meotel Purwokerto Kabupaten Banyumas dipecahkan rekor MURI membuat mendoan terbanyak, yang bertajuk **Mendoan Mendoenia**. Tujuan dari Mendoan mendoenia adalah upaya untuk memperkenalkan mendoan di dunia sehingga tidak dapat diakui oleh daerah dan negara lain. Sebelumnya rekor pembuatan masakan dari tempe dipegang oleh daerah wonosobo pada tahun 2006, rekor yang diciptakan pada tahun tersebut yaitu membuat tempe kemul sebanyak 12.812 buah. Mendoan mendoenia berkoordinasi dengan Lembaga Prestasi Indonesia Dunia (Leprid) menciptakan rekor baru yang diakui internasional dengan membuat sebanyak 17.818 mendoan.

Mendoan sekarang tidak hanya dinikmati kelas menengah kebawah, tetapi juga sudah menjadi makanan berbagai kalangan, baik kalangan bawah, menengah maupun kalangan atas. Mendoan tidak hanya dijual di warung makan, tetapi juga tersedia di rumah makan, restoran dan hotel di Banyumas. Setiap rumah makan, restoran dan hotel di Banyumas hampir bisa pasti menyediakan menu mendoan. Berasa belum ke Banyumas jika belum makan mendoan. Mendoan juga sudah menjadi oleh-oleh yang bisa dibawa keluar kota dalam bentuk tempe tipis yang belum jadi dan tepung yang sudah diberi bumbu secara terpisah.

Pada prinsipnya mendoan terdiri dari bahan baku: tempe tipis, macam-macam tepung seperti tepung terigu, tepung aci (topioka), tepung maizena, tepung beras, macam-macam bumbu yang dihaluskan seperti bawang putih, ketumbar, garam dan penyedap rasa. Para pecinta dan penyedia mendoan akan repot jika harus selalu menggerus bumbu dan membuat adonan setiap ingin menyajika ke pelanggan ataupun disantap sendiri, padahal mendoan akan lebih nikmat jika disajikan ketiga masih hangat. Dengan adanya tepung mendoan instan akan lebih hemat. Tepung mendoan instan, untuk membuat mendoan tidak lagi perlu membeli aneka bumbu lainnya

yang mengeluarkan banyak uang, padahal hanya untuk menggoreng mendoan beberapa potong saja. Sementara dari sisi waktu, dengan tepung mendoan instan, akan lebih mempercepat waktu untuk persiapan dalam pembuatan mendoan

#### a. Tempe

Bahan baku utama dari pembuatan tempe mendoan khas Banyumas adalah tempe. Kebiasaan yang membudaya dan mengandung kearifan lokal ini menggerakkan setidaknya 720 industri kecil pembuatan tempe mendoan di Desa Pliken, Kecamatan Kembaran dengan kebutuhan bahan baku rata-rata 12 ton/hari.

Negara produsen tempe terbesar adalah Indonesia dan Indonesia merupakan pasar kedelai terbesar di Asia. Sebanyak 50% dari olahan kedelai di Indonesia adalah dalam bentuk tempe, 40% tahu, dan 10% dalam bentuk lain seperti tauco, kecap dan lain-lain. Berdasarkan prosentase tersebut, tidak heran apabila konsumsi tempe di Indonesia juga sangat tinggi. Indonesia saat ini diperkirakan sekitar 6,45 kg per orang per tahun rata-rata mengkonsumsi tempe (Astawan & Aviana, 2003).

Tidak hanya satu jenis tempe yang ada di Indonesia, terdiri dari berbagai macam jenis, pada umumnya tempe kedelai adalah tempe yang di pakai dalam pembuatan mendoan. Tempe kedelai dibuat murni dari kedelai yang difermentasi dengan menggunakan ragi (umumnya *Rhizopus oligosporus*) tanpa campuran bahan lain. Tempe kedelai inilah yang paling lazim ditemui di pasaran (Sarwono. 2010).

Jenis tempe yang paling cocok dan sering digunakan untuk pembuatan tempe mendoan adalah jenis tempe kedelai, karena tempe kedelai paling mudah ditemukan di pasaran dan rasanya memang paling familiar bagi masyarakat Banyumas dan sekitarnya dibandingkan jenis-jenis tempe yang lain yang tentunya juga berasal dari daerah lain.

Kata tempe sudah ditemukan pada awal abad ke 19, misalnya dengan penyebutan nama hidangan jae santen tempe (sejenis makanan tempe dengan santan) dan kedele tempe srundeng. Catatan sejarah yang tersedia menunjukkan bahwa mungkin pada mulanya tempe diproduksi dari kedele tempe hitam, berasal dari masyarakat pedesaan

tradisional Jawa, kemungkinan di kembangkan di daerah Mataram, Jawa Tengah, dan berkembang sebelum abad ke 16

Asal kata Tempe diperkirakan bermula dari bahasa Jawa Kuno. Pada zaman kuno terdapat makanan bernama tumpi yakni makanan yang berwarna putih dari tepung sagu. Makanan tumpi tersebut terlihat sama dengan tempe segar yang juga berwarna putih.

Selain itu dalam kamus bahasa Jawa-Belanda pada tahun 1875. Pembuatan tempe diawali saat era Tanam Paksa di Jawa. Pada waktu itu, masyarakat Jawa mengolah hasil pertanian, seperti singkong, ubi dan kedelai sebagai sumber pangan. Pendapat lain mengatakan bahwa tempe dibawa oleh orang-orang Tionghoa yang memproduksi makanan seperti koji. Yaitu fermentasi kedelai menggunakan kapang *Aspargillus*. Kemudian menyebar ke seluruh Indonesia pembuatan tempe tersebut, di dukung dengan adanya penyebaran masyarakat Jawa yang bermigrasi ke seluruh Tanah Air Indonesia.

Pada zaman penjajahan Jepang di Indonesia, para tawanan perang dapat terhindar dari disetri dan busung lapar di karenakan mengkonsumsi makanan tempe. Pada tahun 1940an sampai dengan tahun 1960an banyak penelitian yang bermunculan mengungkapkan bahwa banyak tahanan Perang Dunia II berhasil selamat karena mengkonsumsi makanan tempe, menurut Ongohokham, kesehatan penduduk Indonesia yang padat dan berpenghasilan rendah dapat selamat dengan makanan tempe yang mengandung banyak protein.

Pada awal tahun 1970an di Indonesia, pembuatan tempe tumbuh dan terjadi perubahan dalam pembuatannya. Daun pisang untuk membungkus tempe dan ragi berbasis tepung digantikan oleh plastik (Polietilena), yang diproduksi mulai 1976 oleh Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia dan banyak digunakan oleh Koperasi Produsen Tempe Tahu Indonesia (Kopti). Kedelai impor mulai menggantikan kedelai lokal. Produksinya makin meningkat dan industrinya mulai berkembang dan di modernisasi pada tahun 1980an. Di Jakarta produsen tahu dan tempe sudah memiliki anggota lebih dari 28.000 pada tahun 1983 sebagian berkat peran serta Kopti yang berdiri pada 11 Maret 1979.

Tempe adalah makanan yang terbuat dari fermentasi terhadap biji kedelai atau beberapa bahan lain yang dilakukan dengan beberapa

jenis kapang *Rhizopus*, seperti *Rhizopus Oryzae*, *Rhizopus Stolonifer* (Kapang Roti), *Rizhopus Oligosporus* atau *Rhizopus Arrhirus* atau fermentasi ini secara umum dikenal sebagai ragi Tempe.

Tempe menjadi makanan yang tidak bisa dilepaskan dari masyarakat Indonesia dan sekarang telah mendunia. Tempe banyak digunakan sebagai pengganti daging pada Kelompok vegetarian di seluruh dunia. Tidak hanya di Indonesia Produksi tempe sudah di produksi secara mendunia. Dalam berbagai penelitian yang sudah ada di sejumlah negara, seperti Jerman, Jepang dan Amerika Serikat. Untuk memberikan hasil tempe yang lebih berkualitas, atau memperkaya kandungan gizi tempe agar semakin baik Indonesia juga telah mengembangkan galur unggul *Rhizopus*.

Salah satu olahan tempe yang cukup khas di Indonesia adalah mendoan. sebagian besar orang asing baru mendengar nama kuliner tradisional Indonesia ini. Namun, untuk sebagian besar masyarakat yang ada di Pulau Jawa nama makanan khas tempe mendoan bukanlah hal yang asing. Di Jawa Tengah khususnya di kawasan Daerah Purwokerto, Cilacap dan Banyumas banyak ditemukan kuliner tempe mendoan jika kita mengunjungi kawasan tersebut (Sarwono, 2010).

Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan mendoan sangat mudah diperoleh di pasaran. Bahan baku yang digunakan untuk membuat sekitar 5 porsi tempe mendoan khas Banyumas antara lain: 500 gram tempe; 250 gram tepung terigu; 400 ml air; 1 sendok makan tepung maizena; 1 sendok makan tepung beras; ½ sendok makan *baking powder*; dan 2 batang daun bawang. Selain itu, dibutuhkan pula bahan-bahan untuk bumbu halus seperti: 3 siung bawang putih; 1 sendok teh ketumbar; 2 cm kunyit; Garam dan kaldu ayam bubuk secukupnya.

#### **b. Tepung**

Terdapat 3 jenis tepung yang digunakan dalam pembuatan tempe mendoan yaitu tepung terigu, tepung maizena dan baking powder. Tepung terigu merupakan hasil olahan dari bulir gandum yang telah melalui proses pengiilingan dan menjadi makanan pokok di berbagai negara. Terigu memiliki kandungan gizi yang tinggi,

mudah diolah, praktis, ketersediaan yang melimpah, dan harganya yang reatif terjangkau.

Tepung terigu sendiri terdiri dari tiga macam jenis yaitu tepung terigu berprotein rendah, tepung terigu berprotein sedang dan tepung terigu berprotein tinggi. Walaupun semua jenis tepung terlihat sama, tapi apa yang terkandung dari berbagai jenis tepung sangatlah jauh berbeda sehingga dapat mempengaruhi hasil akhir dari produk. Berikut adalah jenis-jenis tepung yang umum ditemui:

1. Tepung terigu berprotein rendah, yakni tepung terigu yang mengandung protein kurang dari 10% dan cocok digunakan sebagai bahan untuk membuat biskuit dan wafer.
2. Tepung terigu berprotein sedang, yakni tepung terigu yang mengandung sekitar 10,5% sampai 11,5% protein. Tepung terigu berprotein sedang ini juga biasa disebut dengan istilah *all purpose flour* karena memang tepung terigu jenis ini adalah tepung terigu yang penggunaannya paling universal, biasanya digunakan sebagai bahan pembuatan kue, gorengan, waffle, martabak dan lain-lain.
3. Tepung terigu berprotein tinggi, yakni tepung terigu yang mengandung 12% sampai 14% protein dan cocok digunakan sebagai bahan untuk membuat roti dan mi serta makanan berat lainnya.

Tepung yang digunakan untuk membuat mendoan adalah tepung terigu berprotein sedang karena fungsinya yang universal dan cocok digunakan sebagai bahan pembuatan gorengan. Penggunaan tepung – tepung lain seperti tepung beras sebagai perenyah, tepung maizena sebagai pengental adonan, dan baking powder yang juga berfungsi sebagai perenyah.

Saat ini telah banyak dijual di pasaran tepung mendoan instan yang telah mengandung seluruh bahan baku dalam satu kemasan yang tentunya akan mempermudah dan menghemat waktu dalam mengolah dan membuat tempe mendoan. Proses pembuatan mendoan dengan menggunakan tepung instant dapat dilakukan dengan hanya menyeduh tepung dengan air secukupnya dan mencelupkan mendoan ke dalam adonan tersebut. Tepung mendoan instan ini tentu saja

sangat digemari oleh kalangan pedagang mendoan dan ibu-ibu rumah tangga karena selain harganya murah, juga proses mengolah mendoan dengan tepung instant ini juga jauh menjadi lebih mudah.

**c. Bumbu Halus**

Bumbu halus yang digunakan merupakan bumbu-bumbu yang sangat lazim ditemui seperti bawang putih, garam, kunyit dan ketumbar. Bumbu-bumbu inilah yang menjadi kunci dari cita rasa mendoan yang saat ini dikenal sangat “khas Banyumasan”. Meskipun bumbu halusnya sangat mudah untuk didapatkan, namun sulit bagi orang luar Banyumas membuat sendiri mendoan dengan cita rasa “khas Banyumasan”. Hal ini disebabkan kebanyakan masyarakat Banyumas dan sekitarnya membuat tempe mendoan dengan tempe yang telah direndam selama satu malam hingga kemudian warna jamurnya menghitam.

**d. Nilai Gizi**

Pada bahan-bahan yang digunakan untuk membuat suatu mendoan, bahan yang digunakan tentu bermacam-macam. Bahan utamayang digunakan dalam pembuatan mendoan adalah tempe dan tepung terigu. Per 100 gram tempe saja terdapat kandungan 12,78 gram lemak, 11,18 protein, 12,59 karbohidrat, 233 mg sodium dan 265 kalium. Sementara per 100 gram tepung terigu (yang digunakan adalah tepung terigu berprotein sedang) mengandung kurang lebih 1,3 gram lemak, 8,9 gram protein dan 77,3 gram karbohidrat dan 12 gram air.

### 3. PEMBAHASAN

Tahun 2020, Dinas Pemuda dan Olahraga dan Pariwisata Kabupaten Banyumas mendaftarkan mendoan sebagai warisan budaya non benda kepada kementerian pendidikan dan kebudayaan. melalui dinas pendidikan dan kebudayaan Jateng. Sebelum itu, bertempat di Hotel Meotel Purwokerto pada tanggal 25 Agustus 2018 telah dipecahkan rekor MURI membuat mendoan terbanyak di dunia, yang bertajuk **Mendoan Mendoenia**. Mendoan mendoenia adalah upaya semakin memperkenalkan mendoan ke kancah internasional sehingga tidak dapat di akui oleh daerah dan negara lain. Mendoan mendoenia berkoordinasi dengan Lembaga Prestasi Indonesia Dunia (Leprid) menciptakan rekor yang diakui internasional dengan membuat sebanyak 17.818 mendoan. Rekor ini mengalahkan rekor sebelumnya yang dipegang Kabupaten Wonosobo yang membuat tempe kemul sebanyak 12.812 buah pada tahun 2006.

Mendoan sekarang tidak hanya dinikmati kelas menengah kebawah, tetapi juga sudah menjadi makanan berbagai kalangan, baik kalangan bawah, menengah maupun kalangan atas. Mendoan tidak hanya dijual di warung makan, tetapi juga tersedia di rumah makan, restoran dan hotel di Banyumas. Setiap rumah makan, restoran dan hotel di Banyumas hampir bisa pasti menyediakan menu mendoan. Berasa belum ke Banyumas jika belum makan mendoan. Mendoan juga sudah menjadi oleh-oleh yang bisa dibawa keluar kota dalam bentuk tempe tipis yang belum jadi dan tepung yang sudah diberi bumbu secara terpisah. Agar lebih praktis sekarang ini telah tersedia tepung mendoan instant. Tepung mendoan ini yang akan mampu menyokong agar mendoan semakin terkenal secara nasional dan bahkan internasional.

Dalam proses produksi tepung mendoan instant tentu saja dibutuhkan alat-alat yang menunjang. Apalagi untuk produksi dalam jumlah besar. Proses produksi manual tanpa bantuan teknologi akan mengakibatkan proses produksi berjalan lambat dan produk yang dihasilkan juga tidak sebanyak menggunakan teknologi bantuan, sehingga harga jual akan lebih mahal dan perolehan keuntungan dari penjualan juga akan lebih sedikit.

Peralatan penunjang berbasis teknologi yang dibutuhkan dalam proses produksi antara lain seperti pengaduk, penghalus bumbu, pengayak dan pengemas

**a. Pengaduk**

Pengadukan secara manual selama ini oleh pabrik-pabrik yang memproduksi tepung mendoan instant menghasilkan campuran yang kurang homogen, dibutuhkan energi yang besar serta waktu yang lama. Alat pengaduk untuk memudahkan pencampuran bahan baik tepung maupun bumbu halus dapat berupa mixer untuk mengaduk tepung dengan bumbu halus, dan molen heksagonal pengaduk untuk mengaduk campuran tepung.

**b. Penghalus Bumbu**

Bumbu dapur seperti bawang putih, bawang merah, kemiri dan sebagainya berperan dalam proses pembuatan tepung mendoan instant. Namun penghalusan bumbu secara manual (diulek) tentu membutuhkan waktu yang lama. Alat bantu yang dapat digunakan sebagai pengalus bumbu contohnya adalah blender. Blender dapat menghaluskan bumbu-bumbu dapur secara cepat dan praktis dibandingkan dengan penghalusan secara manual.

Blender terdiri dari banyak jenis bergantung pada jenis bahan yang akan dihaluskan. Blender yang digunakan untuk menghaluskan bumbu dapur tidak sama dengan blender yang digunakan untuk menghaluskan buah dan daging.

**c. Pengayak**

Mesin pengayak otomatis juga digunakan untuk memisahkan bagian-bagian kasar atau menggumpal dari tepung biang sehingga diperoleh tepung yang halus. Mesin pengayak otomatis yang dapat dioperasikan hanya dengan satu orang dapat meningkatkan tingkat efisiensi produksi dari tepung instan.

**d. Pengemas**

Karena kebanyakan tepung mendoan instant adalah hasil produksi rumahan (*home-made*), proses pengemasan yang dilakukan sebagian besar rumah produksi masih secara manual dengan cara

memasukkan produk ke dalam plastik dan menutup kemasan dengan *stapler*. Namun, cara ini akan **menghabiskan** banyak waktu dan kurang higienis, belum lagi resiko terdapat banyak produk yang tumpah.

Sebenarnya terdapat teknologi pengemas otomatis yang dapat digunakan untuk mempercepat proses pengemasan serta memperbanyak produk yang dihasilkan, namun harganya cukup mahal. Sehingga hanya sebagian kecil produsen tepung mendoan instant yang menggunakan alat ini (Lukitasari, 2013). Pada kemasan, barcode kadaluarsa suatu produk juga perlu dicantumkan. Banyak produsen tepung instant rumahan banyak mengabaikan hal ini dan tidak mencantumkan tanggal kadaluarsa produk, sehingga konsumen kebingungan seberapa lama produk dapat bertahan.

Produsen tidak mencantumkan dan menganggap remeh pencantuman tanggal kadaluarsa produk kemungkinan dikarenakan produsen menganggap bahwa konsumen menggunakannya sekali habis, atau sudah paham berapa lama produk dapat bertahan, sehingga produsen berpikir bahwa penulisan tanggal kadaluarsa pada produk secara manual menggunakan spidol atau pulpen tidak diperlukan karena menghabiskan banyak waktu dan tenaga.

Terdapat banyak cara untuk mempermudah pencetakan barcode kadaluarsa produk, seperti mencetaknya pada stiker dan menempelnya pada kemasan produk, atau menggunakan mesin pencetak barcode otomatis.

Alat-alat penunjang berbasis teknologi di atas dapat membantu kegiatan produksi rumahan tepung instant sehingga produk yang dihasilkan lebih banyak dengan tenaga dan waktu yang lebih singkat, serta pendapatan keuntungan yang lebih besar.

#### 4. KESIMPULAN

Mendoan adalah makanan yang berbahan dasar tempe khusus yang dilapisi tepung berbumbu yang digoreng tidak terlalu matang (mendo). Bagi masyarakat Banyumas, mengkonsumsi mendoan sudah menjadi aktivitas budaya setiap harinya. Seakan tiada hari baru tanpa tradisi “medang” yang didampingi mendoan yang terlipat. Bagi masyarakat asli Banyumas, sehari tidak makan mendoan berasa belum

makan nasi. Kebiasaan yang membudaya dan mengandung kearifan lokal ini menggerakkan setidaknya 720 industri kecil pembuatan tempe mendoan di Desa Pliken, Kecamatan Kembaran dengan kebutuhan bahan baku rata-rata 12 ton/hari. Mendoan bertekstur lembek yang menggambarkan kearifan lokal karakter orang banyumas yang lemah lembut, fleksibel dan mudah menyesuaikan diri. Mendoan sudah ada sejak 1870an dan merupakan makanan kesukaan (klangenan) para bupati sejak jaman dahulu.

Tahun 2020, Dinas Pemuda dan Olahraga dan Pariwisata Kabupaten Banyumas mendaftarkan mendoan sebagai warisan budaya non benda kepada kementerian pendidikan dan kebudayaan. melalui dinas pendidikan dan kebudayaan Jateng. Mendoan mendoenia adalah upaya semakin memperkenalkan mendoan ke kancha internasional agar tidak diklaim oleh daerah maupun negara lain. Mendoan mendoenia berkoordinasi dengan Lembaga Prestasi Indonesia Dunia (Leprid) menciptakan rekor yang diakui internasional dengan membuat sebanyak 17.818 mendoan. Agar semakin mendunia, tepung mendoan dibuat instan agar awet dan bisa dikirimkan keseluruh pelosok dalam negeri dan luar negeri.

#### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Ucapan terima kasih dapat anda sampaikan kepada Universitas Peradaban dan Universitas Jenderal Soedirman yang juga bekerja sama dengan Ristek/BRIN yang mendanai program Pengembangan Produk Unggulan Daerah serta pihak-pihak lain yang tidak bisa kami sebutkan satu persatu.

## DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M., & Aviana, T. (2003). Pengaruh jenis larutan perendam serta metode pengeringan terhadap sifat fisik, kimia, dan fungsional gelatin dari kulit cucut. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 14(1), 7-13.
- Lukitasari, E. H. (2013). Komunikasi Visual pada Kemasan Besek Makanan oleh-oleh Khas Banyumas. *Dewa Ruci: Jurnal Pengkajian dan Penciptaan Seni*, 8(3).
- Sarwono, B. (2010). *Usaha membuat tempe dan oncom*: PT Niaga Swadaya.

# Undri Book Chapter

---

## ORIGINALITY REPORT

---

12%

SIMILARITY INDEX

12%

INTERNET SOURCES

0%

PUBLICATIONS

0%

STUDENT PAPERS

---

## PRIMARY SOURCES

---

1

[media.neliti.com](http://media.neliti.com)

Internet Source

8%

2

[farina-ns.blogspot.com](http://farina-ns.blogspot.com)

Internet Source

2%

3

[makanenakweb.wordpress.com](http://makanenakweb.wordpress.com)

Internet Source

2%

---

Exclude quotes Off

Exclude matches < 2%

Exclude bibliography On