



POTENSI PANGAN LOKAL KABUPATEN SIDOARJO

KERJA SAMA



BADAN KETAHANAN PANGAN
DAN PELAKSANA PENYULUHAN
KABUPATEN SIDOARJO

LEMBAGA PENELITIAN DAN
PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
UNIVERSITAS NEGERI SURABAYA



TAHUN 2013

POTENSI PANGAN LOKAL KABUPATEN SIDOARJO

KERJASAMA BADAN KETAHANAN PANGAN DAN PELAKSANA PENYULUHAN KABUPATEN SIDOARJO
DENGAN LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT-UNESA

TIM PENYUSUN

PROF. DR. LUTHFIYAH NURLAELA, M.Pd

Dra. SITI SULANDJARI, M.Si

Dra. LUCIA TRI PANGESTHI, M.Pd

NUGRAHANI ASTUTI, S.Pd., M.Pd

DRS. EC. MEIN KHARNOLIS, MSM

SRI HANDAJANI, S.Pd., M.Kes

POTENSI PANGAN LOKAL KABUPATEN SIDOARJO

Penulis:

**Prof. Dr. Luthfiyah Nurlaela, M.Pd, Dra. Siti Sulandjari, M.Si
Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd, Nugrahani Astuti, S.Pd., M.Pd
Drs. EC. Mein Kharnolis, MSM, Sri Handajani, S.Pd., M.Kes**

Desain dan Kompugrafi:

@arohmanmail

Copyright © 2014



Diterbitkan dan dicetak oleh:

PT REVKA PETRA MEDIA

Jl. Pucang Anom Timur No. 5 Surabaya

Telp. 031-5051711; Fax. 031-5016848

Email: revkapetra.media@live.com

Cetakan I, Januari 2014

viii+ 200 hlm; 14,8 x 21 cm

ISBN 978-602-7982-62-8

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Undang-Undang Nomor 19 Tahun 2002

Tentang Hak Cipta:

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang memperbanyak atau memindahkan sebagian atau seluruh isi buku ini ke dalam bentuk apapun, secara elektronik maupun mekanis, termasuk fotokopi, merekam, atau dengan teknik perekaman lainnya, tanpa izin tertulis dari penerbit. Undang-undang Nomor 19 Tahun 2002 tentang Hak Cipta, Bab XII Ketentuan Pidana, Pasal 72, AYAT (1), (2), DAN (6).

Isi buku di luar tanggung jawab percetakan.

POTENSI PANGAN LOKAL KABUPATEN SIDOARJO

PENGANTAR PENULIS

PUJI syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, karena atas berkah dan rahmad-Nya, buku “Peta Potensi Pangan Olahan Berbasis Pangan Lokal Kabupaten Sidoarjo” ini dapat diselesaikan pada waktunya. Shalawat dan salam semoga senantiasa tercurah pada Rasulullah SAW, nabi yang akan menuntun kita sampai akhir zaman.

Buku ini merupakan hasil kerjasama antara Badan Ketahanan Pangan dan Pelaksana Penyuluh Kabupaten Sidoarjo (BKP-PP) dengan Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Negeri Surabaya (LPPM-Unesa). Merupakan buku yang disusun berdasarkan hasil penelitian dan kajian tentang peta potensi pangan di Kabupaten Sidoarjo, yang dilaksanakan pada tahun 2013.

Sesuai dengan judulnya, pembahasan dalam buku ini meliputi: Potensi Pangan Lokal, Produksi Pangan Olahan, dan Peta Olahan Pangan Lokal. Peta olahan pangan lokal mencakup 18 kecamatan di Kabupaten Sidoarjo.

Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada semua pihak yang telah membantu dan mendukung penyusunan buku ini, antara lain kepada: Rektor Unesa, Bupati Sidoarjo, Ketua LPPM-Unesa, Kepala BKP-PP Kabupaten Sidoarjo, kepala dinas terkait yang membantu menyediakan data (Dinas Pertanian dan Peternakan, Dinas Perikanan, Dinas Perindustrian dan UMKM, dan Dinas Kesehatan), para pengusaha pangan olahan, serta semua pihak yang tidak bisa disebut semua. Semoga bantuan dan dukungan tersebut menjadi amal baik yang dicatat oleh Allah SWT.

Buku ini tentu saja masih banyak kekurangan. Oleh sebab itu, saran dan masukan diharapkan dari semua pihak demi kesempurnaan buku tersebut.

Semoga buku ini bermanfaat.

Surabaya, Desember 2013

Tim Penulis

KATA PENGANTAR

BUKU ini disusun dengan tujuan agar masyarakat mendapatkan informasi perkembangan produk pangan olahan berbahan baku lokal di Kabupaten Sidoarjo yang diharapkan perkembangan usaha masyarakat yang pada gilirannya akan tercipta peningkatan ketersediaan dan penganekaragaman pangan serta kesejahteraan dari kalangan produsen/penghasil pangan olahan berbahan baku lokal.

Kami sangat berterima kasih kepada semua pihak yang telah membantu penerbitan buku ini dan kami juga menghargai saran maupun kritik yang bersifat membangun guna perbaikan pada tahun berikutnya.

Akhirnya kami berharap semoga buku ini memberikan sumbangan yang bermanfaat bagi perencanaan pembangunan, khususnya pada bidang penanganan pasca panen.

Sidoarjo, September 2013

KEPALA BADAN KETAHANAN PANGAN
DAN PELAKSANA PENYULUHAN
KABUPATEN SIDOARJO


Dra. WULUH SETIANI, M.Si
Pembina Utama Muda
NIP. 19601023 198603 2 006



SAMBUTAN BUPATI SIDOARJO

SAYA bersyukur dan menyambut gembira atas diterbitkannya buku: “Potensi Pangan Lokal Kabupaten Sidoarjo” Tahun 2013 oleh Pemerintah Kabupaten Sidoarjo.

Pangan olahan berbasis sumber daya lokal Kabupaten Sidoarjo tidak kalah dengan daerah lain. Maka Pemerintah Kabupaten Sidoarjo memandang perlu untuk mempublikasikan melalui buku ini.

Publikasi ini diharapkan mampu memberikan pemahaman mengenai pangan olahan berbasis sumber daya lokal kabupaten Sidoarjo, agar berdayaguna dan menjadi produk pangan yang mempunyai nilai ekonomi tinggi, sehingga dapat mengangkat citra dan nilai pangan lokal, yang pada akhirnya mempunyai daya saing dan jaringan pasar.

Semoga penerbitan buku ini dapat memberikan manfaat yang sebesar-besarnya bagi kita semua.

Sidoarjo, September 2013

BUPATI SIDOARJO


H. SAIFUL ILAH, SH, M.HUM

DAFTAR ISI

JUDUL	i
TIM PENYUSUN	ii
PENGANTAR PENULIS	iii
SAMBUTAN BUPATI SIDOARJO	iv
KATA PENGANTAR KEPALA BADAN KETAHANAN PANGAN DAN PELAKSANA PENYULUHAN KABUPATEN SIDOARJO	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
PENDAHULUAN	1
A. Potensi Pangan Lokal Kabupaten Sidoarjo	2
1. Potensi Tanaman Pangan Hasi Pertanian	3
a. Pangan Sumber Karbohidrat	3
b. Kacang-kacangan	3
c. Buah-buahan	4
d. Sayuran	5
2. Potensi Hasil Peternakan	6
a. Ternak Besar	6
b. Ternak Kecil	7
c. Ternak Unggas	8
d. Produksi Susu	9
e. Produksi Telur	9
3. Potensi Perikanan Dan Hasil Laut	10
a. Perikanan Tambak	10
b. Tangkapan Hasil Laut	12
c. Perikanan Air Tawar/Kolam	12

B. Deskripsi Pangan Olahan Di Kabupaten Sidoarjo	13
1. Olahan Pangan Pokok Sumber Karbohidrat	13
2. Kue Basah	15
3. Aneka Keripik dan Makanan Kering	26
4. Aneka Kerupuk	31
5. Olahan Daging Sapi dan Ayam	34
6. Olahan Telur	36
7. Olahan Ikan	36
8. Olahan Kedelai	43
9. Minuman	45
10. Olahan Nabati	48
11. Olahan Berbahan Terigu/Non Lokal	50
C. Peta Olahan Pangan Lokal Kabupaten Sidoarjo	56
1. Kecamatan Sukodono	56
2. Kecamatan Krembug	63
3. Kecamatan Taman	72
4. Kecamatan Jabon	76
5. Kecamatan Waru	83
6. Kecamatan Tanggulangin	88
7. Kecamatan Candi	103
8. Kecamatan Wonoayu	116
9. Kecamatan Krian	121
10. Kecamatan Sedati	129
11. Kecamatan Buduran	139
12. Kecamatan Porong	146
13. Kecamatan Tarik	149
14. Kecamatan Prambon	154
15. Kecamatan Balong Bendo	163
16. Kecamatan Gedangan	168
17. Kecamatan Tulangan	172
18. Kecamatan Sidoarjo	182
PENUTUP	196
DAFTAR PUSTAKA	199

DAFTAR TABEL

TABEL	HALAMAN
1. Kecamatan, Luas Wilayah, Desa, dan Lelurahan di Kabupaten Sidoarjo	2
2. Data Produksi Beras, dan Jagung Per Kecamatan Tahun 2011	3
3. Produksi Kacang Hijau dan Kacang Kedelai	4
4. Jenis Produksi Buah Per Kecamatan di Kabupaten Sidoarjo Tahun 2011	4
5. Jenis dan Jumlah Produksi Sayur Per Kecamatan Tahun 2011	5
6. Jumlah Ternak Besar Menurut Jenis per Kecamatan Tahun 2011	7
7. Jumlah Ternak Kecil Menurut Jenis Per Kecamatan Tahun 2011	7
8. Jumlah Ternak Unggas Menurut Jenis Per Kecamatan	8
9. Produksi Daging Menurut Jenis Ternak Tahun 2011	9
10. Produksi Susu di Kabupaten Sidoarjo Tahun 2011	9
11. Produksi Telur di Kabupaten Sidoarjo Tahun 2011	10
12. Produksi Ikan Tambak Menurut Jenis Ikan di Kabupaten Sidoarjo	10
13. Jumlah Tambak Per Desa Per Kecamatan.....	11
14. Produksi Penangkapan Ikan Laut di Kabupaten Sidoarjo Tahun 2011	12
15. Produksi Ikan Kolam di Kabupaten Sidoarjo Tahun 2011 ...	12

PENDAHULUAN

Pangan merupakan kebutuhan hidup yang tidak terelakkan. Kebutuhan pangan ini diantaranya terpenuhi dari produksi pangan lokal daerah masing-masing sebagai wujud dari ketahanan pangan. Pangan lokal adalah produk yang telah lama diproduksi, berkembang, dan dikonsumsi di suatu daerah atau suatu kelompok masyarakat lokal tertentu. Kabupaten Sidoarjo adalah salah satu kabupaten di Jawa Timur yang kondisi wilayahnya terdiri daerah pertanian, dan sebagian besar daerah pantai dan tambak. Sumber daya lokal potensial dari Kabupaten Sidoarjo adalah pertanian dan perikanan. Sejalan dengan adanya pola konsumsi pangan yang mengarah pada penganeekaragaman pangan sebagai upaya peningkatan ketahanan pangan, maka pangan lokal tersebut mempunyai peluang besar terhadap pertumbuhan usaha/industri pengolahan pangan.

Pangan olahan adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan (Undang-undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan). Pangan olahan berbasis pangan lokal adalah makanan atau minuman hasil proses dengan atau tanpa bahan tambahan yang memanfaatkan potensi dan kearifan lokal. Pangan olahan dibedakan lagi menjadi pangan olahan siap saji, dan tidak siap saji. Pangan olahan siap saji adalah makanan dan minuman yang sudah diolah dan siap disajikan di tempat usaha atau di luar tempat usaha atau berdasarkan pesanan. Pangan olahan tidak siap saji adalah makanan atau minuman yang sudah mengalami proses pengolahan, akan tetapi masih memerlukan tahapan pengolahan lanjutan untuk dapat dimakan atau diminum. Banyaknya industri kecil dan menengah yang memproduksi atau mengolah pangan lokal di sekitar Kabupaten Sidoarjo menunjukkan bahwa pemanfaatan pangan yang berbasis pada keragaman sumber daya lokal telah optimal, sehingga bangsa Indonesia memiliki ketahanan pangan yang kuat. Bertitik tolak dari wujud beberapa sub sistem ketahanan pangan yaitu ketersediaan pangan dan distribusi pangan, maka perlu kiranya dilakukan pemetaan potensi pangan lokal dan pangan olahan berbasis pangan lokal di Kabupaten Sidoarjo.

Hasil dari upaya pemetaan potensi pangan lokal dan pangan olahan berbasis pangan lokal Kabupaten Sidoarjo selanjutnya digunakan sebagai informasi untuk menelaah dan menentukan kebijakan terkait percepatan penganeekaragaman konsumsi pangan (P2KP) berbasis potensi wilayah/daerah Kabupaten Sidoarjo.

A. POTENSI PANGAN LOKAL KABUPATEN SIDOARJO

Kabupaten Sidoarjo terletak antara 112,5°-112,9° Bujur Timur, 7,3°-7,5° Lintang Selatan. Batas wilayah meliputi: sebelah utara berbatasan dengan Kota Surabaya dan Kabupaten Gresik; selatan berbatasan dengan Kabupaten Pasuruan; sebelah timur dengan Selat Madura dan sebelah barat dengan Kabupaten Mojokerto. (Kabupaten Sidoarjo dalam angka, <http://www.sidoarjokab.go.id/other/SdaAngka/2010/tabel.pdf>).

Sidoarjo terdiri dari 18 kecamatan, 31 kelurahan dan 322 desa. Secara rinci Kecamatan, kelurahan dan desa di Wilayah Kabupaten Sidoarjo dapat dicermati pada Tabel 1.

Tabel 1. Kecamatan, Luas Wilayah, Desa, dan Kelurahan di Kabupaten Sidoarjo

No	Kecamatan	Luas Wilayah (Km ²)	Desa	Kelurahan
1	Sidoarjo	62.650	10	14
2	Buduran	41.025	15	-
3	Candi	40.668	24	-
4	Porong	29.823	13	6
5	Krembung	29.550	19	-
6	Tulangan	31.205	22	-
7	Tanggulangin	32.290	19	-
8	Jabon	80.998	15	-
9	Krian	32.500	19	3
10	Balongbendo	31.400	20	-
11	Wonoayu	22.920	23	-
12	Tarik	36.060	20	-
13	Prambon	34.225	20	-
14	Taman	31.535	16	8
15	Waru	30.320	17	-
16	Gedangan	24.058	15	-
17	Sedati	79.430	16	-
18	Sukodono	32.678	19	-
Jumlah/Total		714.243	322	31

Sumber: Kabupaten Sidoarjo dalam Angka, 2012

Kondisi dan ketersediaan bahan pangan lokal meliputi tanaman pangan hasil pertanian, peternakan, dan perikanan.

1. Potensi Tanaman Pangan Hasil Pertanian

Komoditas tanaman pangan dikelompokkan dalam: tanaman pangan sumber karbohidrat/pati, kacang-kacangan, buah dan sayur. Secara umum luas sawah, ladang dan kebun produktif untuk tanaman pangan di Kabupaten Sidoarjo adalah 22.823,00 Ha sawah.

a. Pangan Sumber Karbohidrat

Potensi tanaman pangan sumber karbohidrat di Kabupaten Sidoarjo pada tahun 2011 adalah beras, dan Jagung. Data produksi pangan sumber karbohidrat per kecamatan yang dihimpun dari Dinas Pertanian, Perkebunan dan Peternakan Kabupaten Sidoarjo dapat dilihat sebagai berikut disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Data Produksi Beras, dan Jagung per Kecamatan Tahun 2011

No	Kecamatan	Produksi (Kw)		
		Beras	Jagung	Ubi Kayu
1	Sidoarjo	38.320,50	-	-
2	Buduran	69.808,64	-	-
3	Candi	102.097,26	-	-
4	Porong	67.732,42	-	-
5	Krembung	84.711,62	1.841,00	-
6	Tulangan	114.296,31	102,00	-
7	Tanggulangin	119.431,80	-	-
8	Jabon	162.408,75	-	-
9	Krian	144.816,00	170,00	-
10	Balongbendo	117.449,00	6.166,00	-
11	Wonoayu	159.210,00	-	-
12	Tarik	188.254,70	2.286,00	-
13	Prambon	129.176,25	4.805,00	-
14	Taman	97.986,08	-	-
15	Waru	10.363,00	270,00	-
16	Gedangan	95.258,15	72,00	-
17	Sedati	91.221,15	-	-
18	Sukodono	179.958,75	-	-
Jumlah/Total		1.972.500,38	15.712,00	-

Sumber: Sidoarjo Dalam Angka 2012

b. Kacang-Kacangan

Kacang-kacangan hasil pertanian Kabupaten Sidoarjo adalah kacang hijau dan kedelai. Beberapa desa/kelurahan adalah sentra industri tahu dan atau tempe, namun produksi kedelai total di Kabupaten Sidoarjo hanya mencapai 12.294,83 kw/tahun.

Tabel 3. Produksi Kacang Hijau dan Kacang Kedelai

No	Kecamatan	Produksi (Kw)	
		Kacang Hijau	Kedelai
1	Sidoarjo	58,00	-
2	Buduran	-	-
3	Candi	2.299,64	-
4	Porong	2.843,10	-
5	Krembung	-	-
6	Tulangan	5.377,40	-
7	Tanggulangin	3.251,43	-
8	Jabon	-	-
9	Krian	174,00	1.358,10
10	Balongsendo	-	1.028,30
11	Wonoayu	3.474,54	1.581,59
12	Tarik	2.968,00	5.274,39
13	Prambon	1.324,44	3.052,45
14	Taman	-	-
15	Waru	-	-
16	Gedangan	113,00	-
17	Sedati	-	-
18	Sukodono	906,13	-
Jumlah/Total		22.789,68	12.294,83

Sumber: Sidoarjo Dalam Angka 2012

c. Buah-buahan

Komoditas buah-buahan yang dihasilkan dari Kabupaten Sidoarjo yang dominan adalah pisang (12.093,00 kw), mangga (9.300,00 kw) dan nangka (5.734,00 kw). Selain 3 jenis buah di atas, buah lain yang juga dihasilkan adalah sawo, belimbing, jambu air, jambu biji, pepaya, jeruk dan semangka.

Tabel 4. Jenis Produksi Buah Per Kecamatan di Kabupaten Sidoarjo Tahun 2011

No	Kecamatan	Produksi (Kw)				
		Sawo	Blimbing	Jambu Air	Jambu Biji	Nangka
1	Sidoarjo	43,00	86,00	88,00	66,00	675,00
2	Buduran	136,00	602,00	135,00	173,00	277,00
3	Candi	28,00	142,00	-	123,00	184,00
No	Kecamatan	Produksi (Kw)				
		Sawo	Blimbing	Jambu Air	Jambu Biji	Nangka
4	Porong	-	-	60,00	38,00	-
5	Krembung	72,00	336,00	114,00	450,00	403,00

6	Tulangan	80,00	775,00	145,00	147,00	184,00
7	Tanggulangin	32,00	168,00	89,00	810,00	89,00
8	Jabon	30,00	-	-	196,00	-
9	Krian	19,00	86,00	219,00	195,00	45,00
10	Balongsendo	15,00	11,00	37,00	104,00	90,00
11	Wonoayu	172,00	-	-	38,00	3.674,00
12	Tarik	17,00	13,00	8,00	13,00	33,00
13	Prambon	-	176,00	35,00	153,00	5,00
14	Taman	-	112,00	-	763,00	-
15	Waru	29,00	340,00	32,00	516,00	-
16	Gedangan	128,00	153,00	18,00	71,00	38,00
17	Sedati	-	-	-	-	-
18	Sukodono	-	65,00	-	85,00	37,00
Jumlah/Total		801,00	3.065,00	980,00		5.734,00

No	Kecamatan	Produksi (Kw)				
		Pepaya	Jeruk Keprok	Semangka	Mangga	Pisang
1	Sidoarjo	261,00	5,00	-	210,00	1.083,00
2	Buduran	9,00	400	1.535,00	347,00	83,00
3	Candi	38,00	35,00	-	343,00	520,00
4	Porong	51,00	16,00	250,00	429,00	195,00
5	Krembung	229,00	25,00	-	831,00	312,00
6	Tulangan	65,00	-	-	692,00	831,00
7	Tanggulangin	1.499,00	491,00	-	1.926,00	46,00
8	Jabon	-	-	-	48,00	158,00
9	Krian	248,00	-	-	245,00	241,00
10	Balongsendo	64,00	-	-	273,00	372,00
11	Wonoayu	576,00	-	-	1.308,00	4.937,00
12	Tarik	150,00	-	-	63,00	107,00
13	Prambon	46,00	-	-	150,00	885,00
14	Taman	87,00	125,00	-	536,00	78,00
15	Waru	250,00	-	-	550,00	140,00
16	Gedangan	-	9,00	-	100,00	67,00
17	Sedati	90,00	-	-	-	24,00
18	Sukodono	290,00	-	-	1.150,00	2.014,00
Jumlah/Total			710,00	710,00	9.300,00	12.093,00

Sumber: Sidoarjo Dalam Angka 2012

d. Sayuran

Produksi sayur, Tahun 2011 Kabupaten Sidoarjo didominasi dengan produksi sawi, kangkung dan bayam. Selain itu, juga diproduksi terong, cabe, timun dan sedikit kacang panjang, meskipun dalam jumlah yang tidak banyak.

Tabel 5. Jenis dan Jumlah Produksi Sayur per Kecamatan Tahun 2011

No	Kecamatan	Produksi (Kw)							Kelapa (Ton)
		Sawi	Bayam	Gbe	Terong	Kang Kung	Keti mun	Kacang Panjang	
1	Sidoarjo	1.356,0	2.032	-	-	1.925,00	-	-	2,10
2	Buduran	-	1.025	-	-	702,00	2.100,00	-	0,42
3	Candi	826,0	3.456	-	-	4.008,00	-	210,00	1,40
4	Porong	-	2.162	-	-	-	250,00	-	4,20
5	Krembung	2.075,0	2.048	-	21,00	3.055,00	4,00	-	7,00
6	Tulangan	12865,0	10.645	-	-	8.660,00	387,00	-	15,40
7	Tanggulangin	-	-	-	-	-	5,00	-	14,00
8	Jabon	-	-	-	-	-	-	-	1,94
9	Krian	-	-	-	-	-	-	-	16,80
10	Balongsendo	713,0	-	-	-	662,00	-	-	21,00
11	Wonoayu	17.152,0	14.866	-	-	13.640,00	15,00	-	25,20
12	Tarik	1.657,0	1.780	8	2,00	1.070,00	-	-	28,00
13	Prambon	2.240,0	2.271	-	-	2.063,00	-	-	18,20
14	Taman	-	-	-	-	-	-	-	14,00
15	Waru	-	-	-	-	-	-	-	-
16	Gedangan	-	-	-	-	-	-	-	4,20
17	Sedati	-	-	-	-	-	-	-	0,21
18	Sukodono	-	-	-	-	-	-	-	21,00
Jumlah/Total		492,00	40.285,00	8,00	23,00	35.785,00	2.761,00	210,00	196,07

Sumber: Sidoarjo Dalam Angka 2012

2. Potensi Hasil Peternakan

Sektor peternakan Kabupaten Sidoarjo tahun 2011 meliputi ternak besar (sapi, kerbau dan kuda), ternak kecil (kambing dan domba) dan unggas (ayam buras, ayam petelur, itik, dan ayam pedaging).

a. Ternak Besar

Jumlah produksi ternak besar yang terdiri dari sapi perah (3.153 ekor), sapi (9.193 ekor), kerbau (719 ekor) dan kuda (210 ekor). Sentra peternakan sapi perah ada di Kecamatan Taman (918 ekor) dan Krian (1.102 ekor). Peternakan sapi terbanyak ada di Kecamatan Balongsendo (1.506 ekor), Tarik (1.315 ekor) dan Prambon (1052 ekor) selebihnya menyebar secara hampir merata di 15 kecamatan yang lain.

Tabel 6 Jumlah Ternak Besar Menurut Jenis per Kecamatan Tahun 2011

No	Kecamatan	Produksi (Ekor)			
		Sapi Perah	Sapi	Kerbau	Kuda
1	Sidoarjo	129	279	19	73
2	Buduran	143	240	6	11
3	Candi	74	623	12	24
4	Porong	31	396	43	19
5	Krembung	37	590	52	19
6	Tulangan	24	645	32	2
7	Tanggulangin	3	323	28	3
8	Jabon	-	491	198	10
9	Krian	1.102	598	28	-
10	Balongsendo	97	1.506	31	-
11	Wonoayu	231	218	38	3
12	Tarik	10	1.315	67	-
13	Prambon	90	1.052	144	10
14	Taman	918	279	-	4
15	Waru	17	75	-	5
16	Gedangan	64	193	5	2
17	Sedati	76	100	-	2
18	Sukodono	107	270	16	23
Jumlah/Total		3.153	9.193	719	210

Sumber: Sidoarjo Dalam Angka 2012

b. Ternak Kecil

Jumlah produksi ternak kecil tahun 2011 meliputi kambing (29.027 ekor), domba (27.712 ekor), serta sedikit kambing perah (30 ekor). Produksi terbesar ada di Kecamatan Wonoayu, sisanya secara merata tersebar pada semua Kecamatan di Kabupaten Sidoarjo.

Tabel 7. Jumlah Ternak Kecil Menurut Jenis per Kecamatan Tahun 2011

No	Kecamatan	Produksi (Ekor)		
		Kambing	Domba	Kambing Perah
1	Sidoarjo	2.200	1.486	-
2	Buduran	2.212	506	10
3	Candi	1.912	1.512	-
4	Porong	708	400	-
5	Krembung	873	1.167	-
6	Tulangan	496	953	-

7	Tanggulangin	1.330	1.880	-
8	Jabon	1.200	1.965	-
9	Krian	1.148	1.046	-
10	Balongsendo	1.825	1.421	-
11	Wonoayu	7.915	10.780	-
12	Tarik	859	980	-
13	Prambon	1.445	1.811	-
14	Taman	1.546	615	-
15	Waru	1.419	314	-
16	Gedangan	246	60	-
17	Sedati	1.090	105	-
18	Sukodono	603	801	20
Jumlah/Total		29.027	27.712	30

Sumber: Sidoarjo Dalam Angka 2012

c. Ternak Unggas

Jumlah produksi ternak unggas tahun 2011 meliputi ayam buras (418.782 ekor), itik (268.096 ekor), serta sedikit ayam petelur (8.000 ekor) dan ayam pedaging (6.870 ekor).

Tabel 8. Jumlah Ternak Unggas Menurut Jenis Per Kecamatan

No	Kecamatan	Produksi (Ekor)			
		Ayam Buras	Itik	Ayam Petelur	Ayam Pedaging
1	Sidoarjo	21.000	2.512	-	-
2	Buduran	13.640	18.200	-	-
3	Candi	23.603	91.012	-	-
4	Porong	2.768	1.200	-	-
5	Kremlung	39.950	13.964	-	-
6	Tulangan	4.986	13.904	1.000	-
No	Kecamatan	Produksi (Ekor)			
		Ayam Buras	Itik	Ayam Petelur	Ayam Pedaging
7	Tanggulangin	15.378	5.540	-	-
8	Jabon	24.356	20.056	-	-
9	Krian	21.300	3.500	7.000	-
10	Balongsendo	48.700	14.200	-	-
11	Wonoayu	43.148	20.437	-	6.870
12	Tarik	35.000	9.800	-	-
13	Prambon	40.100	20.100	-	-
14	Taman	1.218	3.051	-	-
15	Waru	25.100	9.400	-	-
16	Gedangan	10.100	400	-	-
17	Sedati	27.349	8.320	-	-
18	Sukodono	21.086	12.500	-	-
Jumlah/Total		418.782	268.096	8.000	6.870

Sumber: Sidoarjo Dalam Angka 2012

Tabel 9. Produksi Daging Menurut Jenis Ternak dan Tahun 2011

Jenis Ternak	2008	2009	2010	2011
Sapi	9.392.620	11.361.151	11.929.209	11.747.820
Kerbau	2.227	1.631	1.713	-
Kuda	-	-	-	-
Kambing	80.730	95.900	100.695	163.814
Domba	87.933	100.060	105.063	106.120
Babi	1.119	-	-	-
Ayam Kampung	356.372	400.395	420.415	430.420
Ayam Ras	988.936	603.251	633.414	720.865
Itik	105.859	112.210	117.821	120.260
Entok	6.479	6.579	6.908	6.912

Sumber: Sidoarjo Dalam Angka 2012

d. Produksi Susu

Total Produksi susu di Kabupaten Sidoarjo pada tahun 2012 adalah 613.000 liter yang berasal dari sapi perah perusahaan dan rakyat (Dinas Pertanian Kabupaten Sidoarjo, 2012).

Tabel 10. Produksi Susu di Kabupaten Sidoarjo Tahun 2012

No	Nama Ternak	Produksi Susu (Liter)
1	Sapi Perah Perusahaan	2.800.031
2	Sapi Perah Rakyat	3.327.120
3	Kambing Perah	0
Total		6.127.151

Sumber: Dinas Pertanian Kabupaten Sidoarjo, 2013

e. Produksi Telur

Total produksi telur di Kabupaten Sidoarjo pada tahun 2012 terdiri dari telur itik (742 ton), ayam Kampung (173 ton), ayam Ras (190 ton), dan Entok (12 ton). Sidoarjo merupakan daerah yang produktif dengan telur itik, oleh karenanya di beberapa Kecamatan yang berdekatan merupakan sentra telur asin.

Tabel 11. Produksi Telur di Kabupaten Sidoarjo

No	Nama Unggas	Produksi Telur (Kg)
1	Ayam Kampung	173.321
2	Ayam Ras	189.600
3	Itik	742.000
4	Enthok	12.200
	Total	1.117.121

Sumber: Sidoarjo Dalam Angka 2012

3. Potensi Perikanan dan Hasil Laut

Sektor perikanan di Kabupaten Sidoarjo dapat dikelompokkan dalam perikanan hasil tambak, kolam dan tangkapan hasil laut.

a. Perikanan Tambak

Sektor perikanan komoditas unggulan yang terdapat di Kabupaten Sidoarjo adalah ikan bandeng (27.177,50 ton) dan Nila (14.333,40 ton). Keduanya merupakan hasil tambak yang mendominasi produksi ikan tambak di Sidoarjo.

Tabel 12. Produksi Ikan Tambak Menurut Jenis Ikan di Kabupaten Sidoarjo Tahun 2012

No	Jenis Ikan	Jumlah (Kg)
1	Bandeng	27.177.500
2	Udang Windu	3.913.100
3	Udang Vanamel	2.445.400
4	Udang (campur)	3.802.400
5	Tawes	700.700
6	Nila	14.313.400
7	Lain-lain	7.599.800
	Total	59.952.300

Sumber: Sidoarjo Dalam Angka 2012

Kecamatan yang memproduksi ikan tambak (bandeng, udang windu, udang vanamel, udang campur, tawes, nila, dan lain-lain) adalah Kecamatan Sidoarjo, Buduran, Candi, Porong, Tanggulangin, Jabon, Waru dan Sedati

Luas lahan tambak produktif di Kabupaten Sidoarjo tahun 2011 adalah 15.530,41 Ha yang tersebar pada 8 Kecamatan. Jumlah ini tidak berubah pada tahun 2009 dan 2010.

Tabel 13. Jumlah Tambak Per Desa per Kecamatan

No	Kecamatan	Desa/Kelurahan	Luas Area (Ha)
1	Waru	Tambak Oso	384,04
		Tambak Rejo	75,30
		Tambak Sumur	29,00
2	Sedati	Segoro Tambak	545,70
		Banjar Kemuning	437,00
		Tambak Cemendi	468,00
		Kalang Anyar	2.231,79
		Buncitan	18,50
		Pepe	376,00
3	Buduran	Prasung	338,62
		Damarsi	228,25
		Sawohan	937,65
		Siwalan Panji	23,50
4	Sidoarjo	Rangkah Kidul	172,41
		Gebang	1.593,86
		Pucang Anom	439,64
		Bluru Kidul	49,56
		Kemiri	128,87
		Sekar Dangan	887,62
		Total	15.530,41
5	Candi	Kedung Peluk	1.031,65
6	Tanggulangin	Banjar Panji	340,93
		Banjar Asri	86,84
		Penatar Sewu	68,87
7	Porong	Lumbon	450,39
		Tayono	42,35
8	Jabon	Permisan	873,00
		Tambak Kalisongo	703,00
		Kupang	1.381,76
		Kedung Pandan	1.186,31

Sumber: Sidoarjo Dalam Angka 2012

Kalang Anyar merupakan desa paling luas tambak produktifnya yaitu mencapai 2.231,79 Ha, disusul dengan Gebang (1.593,86 ha), Kupang (1.381,76 ha), Kedung Pandan (1.186,31 ha) dan Kedung Peluk (1.031,65 ha). Secara keseluruhan Kecamatan Sedati merupakan kecamatan yang paling luas tambaknya.

b. Tangkapan Hasil Laut

Tangkapan hasil laut tahun 2012 mencapai 12.881,7 ton meliputi ikan dorang, lancam, sembilang, pari, binatang berkulit keras dan kupang (kerang, tiram, dan lain-lain). Dan penyumbang terbesarnya adalah kupang dan kerang dengan hasil 10.704,1 ton, dorang 733,9 ton dan ikan pari 458,8 ton.

Tabel 14. Produksi Penangkapan Ikan Laut di Kabupaten Sidoarjo Tahun 2012

No	Jenis Ikan	Jumlah (Kg)
1	Dorang	733.900
2	Udang Putih	234.100
3	Udang Lain	107.900
4	Lancam	275.300
5	Sembilang	265.500
6	Pari	458.800
7	Binatang Berkulit Keras/ Kupang	10.704.100
8	Lainnya	102.200
	Total	12.881.800

Sumber: Sidoarjo Dalam Angka 2012

Kecamatan produksi penangkapan ikan laut (dorang udang putih, udang lain, lancam, sembilang, pari dan lainnya) adalah Kecamatan Sidoarjo, Waru dan Sedati, sedangkan kecamatan produksi penangkapan ikan laut berkulit keras/ kupang adalah Sidoarjo, Candi dan Sedati.

c. Perikanan Air Tawar/Kolam

Produksi perikanan air tawar/kolam tahun 2012 mencapai jumlah produksi total 7591.500 ton yang meliputi Ikan lele, gurami, nila, patin dan bawal. Lele merupakan jenis ikan yang paling dominan produksinya, yaitu mencapai 6315,4 ton.

Tabel 15. Produksi Ikan Kolam di Kabupaten Sidoarjo Tahun 2012

No	Jenis Ikan	Jumlah (Kg)
1	Lele	6.315.400
2	Nila	974.700
3	Gurami	253.200
4	Patin	38.600
5	Bawal	9.600
	Total	7.591.500

Sumber: Sidoarjo Dalam Angka 2012

B. DESKRIPSI PANGAN OLAHAN DI KAB. SIDOARJO

Berdasarkan hasil produksi pangan lokal yang ada di Kabupaten Sidoarjo, jenis makanan yang diproduksi berdasarkan pengelompokan makanan terdiri dari: Olahan pangan pokok, Kue Basah, keripik dan olahan kering.

1. OLAHAN PANGAN POKOK (SUMBER KARBOHIDRAT)**a. Lontong**

Lontong merupakan salah satu jenis makanan pokok yang dibuat dari beras yang dibungkus daun pisang dan direbus selama beberapa jam. Bentuk lontong yang banyak dijual di pasaran Sidoarjo rata-rata berbentuk silinder atau seperti tabung atau bisa juga berbentuk kerucut kecil.



Lontong

Selain dibungkus daun pisang, lontong juga ada yang dibuat dengan bentuk persegi dengan dibungkus plastik. Penggunaan lontong biasanya digunakan sebagai komponen pokok dalam makanan jajanan tradisional yang banyak di jual di sekitar wilayah Sidoarjo seperti lontong kupang, tahu lontong, tahu campur, lontong cecek, lontong kikil, lontong lodeh, dan lain sebagainya.

b. Bihun

Bihun Beras

Bihun merupakan hasil olahan dari tepung beras atau bisa juga dari pati jagung yang dicetak menjadi seperti benang, dipasarkan dalam kondisi kering dan dikemas plastik.

Selanjutnya bihun beras maupun dari pati jagung diolah menjadi makanan pengganti nasi, makanan pendamping nasi, pelengkap makanan sepiringan atau bisa juga sebagai bahan untuk membuat makanan jajanan.



Bihun Jagung

c. Nasi jagung



Nasi Jagung Komplit

Nasi jagung merupakan salah satu jenis makanan pokok yang banyak dikonsumsi oleh sebagian masyarakat di Jawa Timur. Meskipun tidak semua masyarakat, khususnya di Sidoarjo nasi jagung juga disukai sebagai makanan alternatif selain nasi. Nasi jagung banyak dijual sebagai makanan sepiringan dengan disertai olahan sayuran, seperti urapan, lodeh dan berbagai macam olahan ikan sebagai sumber protein hewannya.

d. Nasi jagung instan

Sebagai salah satu makanan alternatif pengganti nasi yang banyak disukai oleh masyarakat, beberapa pengusaha membuat nasi jagung instant untuk mempermudah dalam pendistribusian, pengolahan dan konsumsi bagi masyarakat sekitar. Cara pengolahannya menjadi nasi jagung instant tidak terlalu sulit. Peluang ini banyak dimanfaatkan, mengingat saat ini nasi jagung banyak diminati oleh masyarakat yang menderita penyakit diabetes militus karena memiliki kandungan gula yang rendah.



Nasi Jagung Instan

e. Tepung beras

Tepung beras merupakan hasil penggilingan beras sehingga berbentuk tepung. Selain sebagai bahan dalam membuat makanan pokok, tepung beras banyak dimanfaatkan sebagai bahan utama dalam pembuatan kue (bubur, cendol, kue lapis, kue apam, kue talam, dan lain sebagainya) dan makanan jenis lainnya seperti rempeyek.



Tepung Beras

2. KUE BASAH



Penjualan Aneka Kue Basah

Kue adalah kudapan atau makanan ringan yang bercita rasa manis atau gurih/asin. Bahan pembuatan kue biasanya dari adonan tepung, baik tepung beras, tepung sagu, tapioka, ataupun terigu, atau dari bahan pangan lokal lainnya (misal singkong, ubi, pisang, sukun dan lain sebagainya). Berdasarkan teknik pengolahannya, kue atau kudapan dibedakan atas kue basah dan kue kering. Kue basah biasanya dimasak dengan cara dikukus, direbus, atau digoreng. Kue basah umumnya tidak tahan lama (hanya bertahan beberapa jam atau tidak lebih dari dua hari). Hal ini dikarenakan sebagian kuebasah tersebut menggunakan cairan yang proporsinya cukup banyak, dan sebagian besar memanfaatkan santan sebagai bahan cairannya, sehingga cepat basi. Kue basah yang dibuat dan dijual dipasaran seperti kue pukis, wajik, serabi, petulo, kue cucur, kue dadar gulung, getuk dan lain sebagainya.

a. Serabi

Serabi terbuat dari tepung ketan dengan bahan lain seperti gula, kelapa parut dan bahan lainnya yang dicampur dan dimatangkan dengan cara dipanggang. Selain dibuat dengan cita rasa manis, serabi juga dibuat dengan rasa yang gurih.

**Kue Serabi**

Penjualan kue serabi biasanya dilengkapi dengan juruh atau kuah santan dan sirup gula merah.

b. Kue molen**Kue Molen Pisang**

Kue molen merupakan makanan jajanan yang terbuat dari pisang yang dibalut dengan adonan dari terigu dan kemudian digoreng. Variasi lain dari kue molen adalah isinya, kalau biasanya dari potongan pisang, maka molen bisa juga diisi dengan kumbu kacang hijau atau bahan lainnya.

Dilihat dari bahan pembungkusnya yang dibuat dari terigu dalam bentuk adonan lembaran, kue ini pada dasarnya bukan makanan asli Indonesia/Jawa Timur. Namun jika dilihat dari bahan yang dibungkus/isi, kue molen ini dikembangkan dengan potensi pangan lokal yang banyak/mudah diperoleh sebagai bahan pangan lokal

c. Dadar gulung

Dadar gulung terdiri dari 2 komponen dasar yaitu kulit dan isi. Adonan kulit terbuat dari terigu yang dicampur dengan air hingga menjadi adonan cair yang dimasak tipis dalam wajan

**Kue Dadar Gulung**

dadar, sedangkan isinya dari kelapa muda parut yang dimasak dengan gula sehingga menjadi unti kelapa. Kekhasan dari kue ini adalah dari bentuknya yang digulung dengan isian unti ditengahnya, sehingga dikenal namanya dengan dadar gulung.

Tidak jauh berbeda dengan kue molen, adonan dadar sebagai pembungkus pada dadar gulung pada dasarnya adalah adonan *batter* yang merupakan salah satu jenis adonan cair pada kue Kontinental. Komponen susu yang sering digunakan sebagai bahan cair diganti dengan santan, dan unti yang berasal dari kelapa muda dan gula merah yang banyak diperoleh dari wilayah setempat digunakan sebagai isinya.

d. Lumpia**Lumpia Basah****Lumpia Goreng**

Sama halnya dengan kue dadar gulung, kulit lumpia juga terbuat dari terigu dan air yang dibuat dadar, sedangkan isiannya cenderung berasa gurih. Biasanya bahan isian terbuat dari sayuran atau bisa juga bihun yang dicampur dengan sedikit protein hewani. Pengkonsumsian atau penjualannya bisa dalam bentuk basah (tanpa goreng) atau sudah gorengan.

e. Kucur/Cucur



Kue Cucur

Kue kucur atau cucur merupakan kue tradisional yang terbuat dari tepung beras yang dicampur dengan larutan gula merah atau gula pasir dan penyelesaiannya dengan digoreng. Bentuk dan teksturnya khas, yaitu berminyak, dengan permukaan yang bergelombang, dan bila dibelah akan terlihat serat vertikal. Diperlukan keterampilan khusus untuk membuat adonannya agar dapat muncul serat bila digoreng. Biasanya kue cucur ini diberikan pewarna hijau dari daun pandan atau digunakan gula merah sehingga memberikan warna coklat dan sekaligus sebagai pemberi rasa dan aroma.

f. Onde-Onde

Onde-onde adalah sejenis jajanan pasar yang telah dikenal di Indonesia. Meskipun dalam sejarahnya bukan merupakan makanan khas dari Indonesia, kue ini telah lama muncul dan dibuat oleh masyarakat sekitar. Umumnya onde-onde terbuat dari tepung ketan yang diisi kombu kacang hijau, berbentuk bulat dan permukaannya dilapisi oleh wijen, kemudian digoreng. Pada perkembangannya terdapat bermacam-macam variasi, diantaranya adalah onde-onde ketawa terbuat dari tepung terigu dan onde-onde dengan berbagai variasi isi seperti kacang merah, keju, durian, coklat, dan lain sebagainya.



Onde-Onde

g. Kue lapis

Sebagai makanan khas Indonesia, kue lapis terbuat dari tepung beras atau pati tapioka, gula dan santan. Selanjutnya adonan diberi warna yang berbeda (minimal dua warna) dan dimasak/dikukus dengan cara berlapis-lapis.



Kue Lapis

h. Kelepon



Kelepon

Kelepon adalah kue tradisional yang dibuat dari tepung ketan dan diisi gula/juruh. Kelepon dibuat dengan cara direbus, dan setelah matang digulingkan pada kelapa muda parut. Ciri khas lain dari kelepon adalah penggunaan daun suji sebagai pewarna dan pemberi rasa-aroma. Pada perkembangannya kelepon dibuat dengan campuran tepung ketan dengan berbagai umbi-umbian seperti ubi jalar ungu, ubi jalar kuning, kentang dan lain sebagainya.

i. Lumpur

Kue lumpur dibuat dari adonan tepung terigu, telur, gula, garam dan santan sebagai bahan cairnya. Kue lumpur dibuat dengan teknik dipanggang dengan cetakan khusus. Karakteristik kue lumpur adalah lunak dan lembut (*soft*) menyerupai namanya.



Lumpur

“lumpur”. Pada perkembangannya Kue lumpur lebih bervariasi dengan memanfaatkan pangan lokal lainnya seperti kentang (lumpur kentang), labu kuning (lumpur labu), ubi jalar (lumpur ubi), pisang (lumpur pisang), tapai (lumpur tape), dll.

j. Agar-Agar



Puding Agar-Agar

Agar-agar atau pudding merupakan salah satu makanan selingan yang banyak diproduksi dan dijual, karena bahannya yang mudah diperoleh dan proses pembuatannya yang mudah. Rumpun laut sebagai bahan dasar pembuatan tepung agar banyak dibudidayakan diperaian Sidoarjo.

Bahan lain yang bisa ditambahkan sebagai variasi rasa dan tampilan adalah buah-buahan, seperti mangga, stroberi, melon, dsb.

k. Bakpia

Bakpia adalah makanan yang terbuat dari campuran kacang hijau dengan gula, yang dibungkus dengan adonan dari terigu lalu dipanggang. Bakpia termasuk salah satu kue yang populer dari keluarga Cina atau Tionghoa. Di Sidoarjo terdapat sentra atau daerah yang khusus memproduksi pia atau bakpia ini. Untuk memenuhi keinginan pasar, maka bakpia atau pia ini isinya dibuat bervariasi, misalnya coklat, keju, dan kacang hijau.



Kue Pia

l. Tahu isi/tahu brontak

Tahu berontak atau tahu isi merupakan makanan gorengan yang terbuat dari tahu goreng yang kemudian diisi masakan sayuran atau bihun dan diselesaikan dengan dibalut adonan tepung dan digoreng. Disajikan dengan dilengkapi cabe rawit atau saus yang terbuat dari petis udang.



Tahu Brontak

m. Getuk Singkong



Getuk



Getuk Lindri

Getuk (Gethuk) adalah makanan ringan yang terbuat dari ketela pohon atau singkong. Getuk mudah ditemukan di Jawa Timur terutama Sidoarjo. Pembuatan getuk dimulai dari singkong di kupas kemudian kukus, setelah matang selanjutnya ditumbuk atau dihaluskan dengan cara digiling lalu diberi pemanis gula dan pewarna makanan. Untuk penyajiannya biasanya ditaburi dengan kelapa parut. Terdapat dua macam getuk, yaitu getuk dan getuk lindri. Perbedaannya adalah pada penggunaan teknik pembuatannya. Getuk dibuat dengan cara menghaluskan singkong pada waktu suhu masih panas, ditaburi potongan gula jawa sehingga berwarna coklat tidak merata, tumbukan

getuk ini bentuknya kasar. Getuk lindri dibuat dengan cara menggiling halus singkong kukus dengan gula pasir, dibubuhi pewarna makanan dan vanili dan setelah itu dicetak dengan gilingan mie berbentuk memajang dengan ketebalan sekitar 2cm, setelah itu dipotong dengan panjang sekitar 5cm.

n. Ongol-Ongol



Ongol-Ongol

Ongol-Ongol adalah salah satu makanan ringan tradisional di Indonesia. Bahannya antara lain terdiri dari tepung sagu aren kering, air, gula Jawa, daun pandan, kelapa dan garam. Tepung

sagu aren bisa digantikan dengan menggunakan tepung honkwee atau tepung kacang hijau. Proses pembuatannya lebih dahulu dibuat bubur atau adonan, setelah matang langsung dicetak dengan cara menuangkan sesendok adonan dan langsung digulingkan pada kelapa parut. Atau bisa juga dicetak pada Loyang, setelah dingin dipotong dan dilaluri dengan kelapa parut.

o. Jenang



Bubur / Jenang

Jenang atau bubur di daerah Sidoarjo merupakan sajian manis yang terdiri dari beberapa jenis makanan yang rata-rata dima-

sak atau dijenang. Adapun isian dari jenang ini adalah bubur ketan hitam, jenang grendul/candil (terbuat dari tepung ketan, berasa gula merah, dibentuk bola-bola kecil dan direbus), bubur/jenang sumsum/bubur lemu (gemuk) yang terbuat dari tepung beras, bubur mutiara atau jenang monte, yang terbuat dari butiran-butiran sagu, bubur pandan. seperti bubur sumsum tetapi diberi pewarna hijau yang berasal dari pandan, dilengkapi dengan santan, dan sirup gula merah.

p. Ote-Ote

Ote-ote merupakan sejenis makanan gorengan yang terbuat dari terigu yang dicampur dengan aneka sayuran, seperti taoge, wortel dan kol yang telah dirajang. Teknik pematangannya digoreng dengan bantuan irus sebagai cetaknya. Penjualan makanan ini banyak dilakukan oleh masyarakat dengan menggunakan gerobak dan sekaligus menjual aneka gorengan yang lain, seperti tempe goreng, pisang goreng, tahu isi, dan lain sebagainya.



Ote - Ote

q. Blendung jagung



Blendung Jagung

Blendung jagung merupakan sajian makanan tradisional yang terbuat dari jagung pipilan kering yang direbus hingga mengembang, disajikan dengan dilengkapi kelapa parut. Dipasaran, blendung jagung dijual bersama-sama dengan jajanan pasar yang lain, seperti gatot, tiwul, jenang dan lain sebagainya. Makanan ini seringkali dijadikan sebagai makanan untuk sarapan pagi.

r. Tape

Tape merupakan kudapan yang dihasilkan dari proses fermentasi dari bahan pangan berkarbohidrat seperti singkong dan beras ketan. Tape dapat dikonsumsi langsung atau diolah lebih lanjut, misal tape singkong diolah kembali menjadi tape goreng (Rondo Royal), tape bakar, dodol tape, rucuh tape, dan lain sebagainya, sedangkan tape ketan bisa diolah lebih lanjut menjadi madumongso. Tape ini banyak diproduksi oleh masyarakat atau UKM dalam skala kecil.



Tape Singkong

Tape Ketan Hitam

s. Tetel

Juadah / Tetel Ketan

Tetel atau juadah merupakan makanan khas atau tradisional yang terbuat dari ketan yang dimasak/dikukus hingga matang kemudian panas-panas dihaluskan dengan ditambahkan kelapa parut agar menjadi lebih gurih. Konsumsi tetel atau juadah bisa dimakan

langsung atau dijadikan pendamping makan tape ketan hitam, atau digoreng untuk dijadikan kudapan.

t. Gempo

Gempo

Gempo merupakan salah satu jajanan pasar yang terbuat dari tepung beras, gula merah dan kacang merah, direbus, cetak dan dikukus hingga matang. Setelah matang dipotong-potong dan disajikan dengan kelapa parut.

u. Klanting

Seperti halnya gempo, jagung grontol, getuk, klanting merupakan salah satu bagian dari jajanan pasar. Terbuat dari tepung atau pati tapioka yang dibuat adonan padat, dibentuk panjang dan direbus hingga matang. Disajikan bersama kelapa parut dan sirup gula merah, rasanya gurih, manis dan kenyal.



Klanting

v. Sawut

Sawut

Sawut terbuat dari singkong yang dipasrah (kasar) dan dikukus bersama dengan potongan/rajanan gula merah hingga matang, disajikan bersama dengan kelapa parut. Sawut singkong ini juga bagian dari jajanan pasar.

w. Pilus

Pilus merupakan jajanan gorengan yang terbuat dari ubi kukus yang dihaluskan dicampur dengan gula dan tepung kanji, kemudian dibentuk bulat lonjong dan digoreng hingga berwarna kuning kecoklatan. Rasa kue ini cenderung manis dan gurih, biasanya kue ini dijual oleh pedagang yang berjualan makanan gorengan.

**Pilus****3. ANEKA KERIPIK DAN MAKANAN KERING**

Keripik dan makanan kering merupakan makanan ringan yang bersifat tahan lama, dimatangkan dengan cara dipanggang atau digoreng. Keripik memiliki karakteristik yang relative tipis, kering dan renyah, sedangkan makanan kering umumnya lebih tebal bertekstur kering dan renyah dan atau rapuh. Keripik nabati dibuat dari umbi atau buah yang umumnya memiliki kandungan karbohidrat cukup tinggi, selain dari bahan pangan sumber nabati pada perkembangannya keripik hewani juga banyak diproduksi, seperti keripik usus, ceker, kulit sapi, kulit ikan, dll. Makanan kering dapat dibedakan menjadi dua, yaitu makanan kering dan kue kering. Contoh makanan kering sejenis kerupuk adalah rengginang, Bipak dan berondong, sedangkan yang termasuk kue kering adalah kembang goyang, kue pluntir, kue semprit sagu/terigu, unthuk yuyu, dan lain-lain.

a. Rengginang

Rengginang merupakan salah satu jenis kerupuk yang terbuat dari beras ketan, memiliki bentuk khas yaitu masih dalam bentuk butiran beras ketan yang diolah, dijemur dan dikeringkan di bawah sinar matahari, selanjutnya digoreng. Terdapat banyak macam kreasi dari rengginang, ada yang diberi rasa asin dan juga manis, dengan rasa ebi ataupun terasi. Bentuk maupun



warnanya bervariasi, seperti bentuk bola, lempengan koin kecil atau besar. Dijual dalam kondisi kering-mentah ataupun sudah digoreng.

Rengginang**b. Keripik**

Keripik adalah makanan ringan berupa irisan tipis dari umbi-umbian, buah-buahan, atau sayuran yang digoreng di dalam minyak nabati. Bahan utama pembuatan keripik di Sidoarjo diantaranya adalah singkong, ubi rambat, talas, bayam, pisang, jahe, usus dan ceker ayam, serta rumput laut. Secara umum keripik dapat dibuat melalui dua macam proses, yaitu langsung dari bahan segar dipotong kemudian digoreng atau melalui penjemuran, atau pengeringan terlebih dahulu. Keripik dapat berasa dominan asin, pedas, manis, asam, gurih, atau paduan dari kesemuanya.

**Keripik Bayam****Keripik Singkong****Keripik Talas****Keripik Ceker****Keripik Ubi****Keripik Usus**

c. Pluntir



Pluntir

Pluntir atau untir-untir merupakan salah satu jenis makanan ringan yang terbuat dari terigu dan dicetak dengan cara dipluntir sehingga bentuknya menyerupai tambang, dan diselesaikan dengan cara digoreng. Meskipun terbuat dari terigu, bukan bahan pangan lokal, makanan ini banyak diproduksi dan diperdagangkan disekitar wilayah Sidoarjo.

Penjualannya biasanya dikemas satuan atau dalam ukuran besar yang selanjutnya diecer perkilo.

d. Kacang Manis dan Kacang Atom

Kacang manis, kacang atom atau kacang telur merupakan variasi olahan berbahan dasar kacang tanah yang diolah dengan penambahan terigu dan digoreng. Untuk menambah variasi rasa digunakan tambahan bumbu sehingga rasanya menjadi lebih enak, seperti rasa bawang, rasa balado, rasa manis, rasa ebi, dan lain sebagainya. Penjualannya biasanya dikemas dalam satuan kecil.



Kacang Bumbu Manis



Kacang Atom

e. Permen



Permen Satru Asem



Permen Asem

Permen merupakan makanan kecil berasa manis yang terbuat dari gula sebagai bahan utamanya. Diolah dan dibentuk sedemikian rupa sehingga terlihat lebih menarik dan sesuai dengan nama lainnya yaitu gula-gula. Di Sidoarjo permen diproduksi dalam berbagai jenis, yaitu permen jelly, permen susu, permen coklat, lolipop dan permen biasa.

Permen jenis lain yang juga diproduksi adalah permen asem dan satru asem. Satru asem terbuat dari tepung gula yang ditambahkan perasa asam kemudian dicetak, sedangkan permen asem merupakan permen yang terbuat dari buah asam tanpa biji yang dihaluskan kemudian dicampur gula, dibentuk dan dikerinkan, selanjutnya disalut dengan gula pasir. Buah asam banyak dijumpai di wilayah Sidoarjo dan harganya tergolong sangat murah.



Permen Jelly



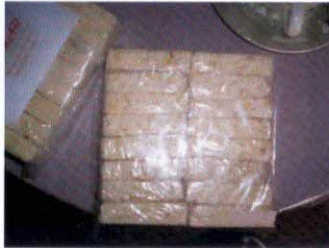
Permen Gula



Praline

f. Jipang

Jipang atau Bipang dan Berondong adalah jajanan manis yang terbuat dari beras ketan atau jagung. Keduanya memiliki rasa yang manis dan renyah. Sebagai makanan tradisional, jajanan jenis ini masih diproduksi oleh UKM di Sidoarjo.



Jipang Manis



Brondong

g. Rempeyek

Rempeyek

Rempeyek atau peyek merupakan makanan pelengkap dari kelompok gorengan. Dalam pengkonsumsian sehari-hari, rempeyek merupakan pelengkap dari hidangan nasi pecel atau digunakan sebagai lauk dalam menu keluarga. Secara umum,

rempeyek adalah gorengan tepung beras yang dicampur dengan tepung kanji (agar lebih renyah) dan air hingga membentuk adonan kental, diberi bumbu, dan diberi bahan pengisi yang khas, biasanya dari kacang tanah atau kedelai. Selain kacang tanah dan kedelai, bahan pengisi dapat juga dari bahan pangan hewani berukuran kecil, seperti ikan teri, ebi, atau udang kecil (grago).

h. Kembang goyang

Kembang goyang merupakan jajanan selingan tradisional yang berbahan dasar tepung beras atau bahkan terigu. Teknik pembuatan kue ini khas, yaitu menggunakan cetakan dengan bentuk dan motif tertentu yang dipanaskan dalam minyak dan selanjutnya dicelupkan dalam adonan, setelah cetakan cukup terlapisi adonan kemudian digoreng hingga kering dan renyah. Agar adonan dapat/mudah lepas dari cetakan, cetakan digoyang-goyangkan. Oleh karenanya kue ini disebut kembang goyang.



Kembang Goyang

4. ANEKA KERUPUK

Kerupuk adalah makanan ringan yang terbuat dari adonan tepung tapioka atau tepung kanji yang dicampur atau tidak dicampur bahan perasa seperti udang atau ikan. Kerupuk dibuat dengan mengukus adonan sebelum dipotong tipis-tipis, dikeringkan di bawah sinar matahari dan digoreng dengan minyak goreng yang banyak. Kerupuk banyak dijual dalam keadaan kering-mentah dan yang sudah digoreng.

- a. **Kerupuk ikan** seperti dari udang, ikan, bandeng, kerang dan kupang adalah jenis kerupuk yang paling umum dijumpai di Sidoarjo, mengingat Sidoarjo merupakan kota penghasil ikan, baik ikan tambak maupun perairan laut. Kupang merupakan salah satu jenis ikan atau hasil laut yang juga banyak dimanfaatkan untuk dibuat kerupuk.



Kerupuk ikan
Macan



Kuku Macan



Kerupuk Kupang

b. Kerupuk

Kerupuk berharga murah seperti kerupuk aci atau kerupuk mlarat hanya dibuat dari adonan tapioka dicampur garam, bahan pewarna makanan, dan penyedap rasa.



Aneka Kerupuk Aci/Rasa Bawang

- c. **Kerupuk kulit** (rambak) adalah kerupuk yang dibuat dari kulit sapi, kerbau atau ikan yang dikeringkan. Kerupuk rambak/kulit sapi atau kerupuk ikan yang sulit mengembang perlu digoreng sebanyak dua kali. Kerupuk perlu digoreng lebih dulu dengan minyak goreng bersuhu rendah sebelum dipindahkan ke dalam wajan berisi minyak goreng panas.



Kerecek Rambak Kulit
(Mentah)



Kerupuk Rambak Kulit
Ikan (Matang)

d. Kerupuk buah dan Sayur



Kerupuk Sayur

Kerupuk buah dan sayur, dibuat dari adonan tapioka yang dicampur dengan bubur buah atau sayur. Seperti halnya kerupuk ikan atau kerupuk biasa, setelah digoreng kerupuk ini akan mengembang.

e. Kerupuk Puli

Kerupuk puli merupakan kerupuk yang berbahan dasar nasi yang dihaluskan bersama dengan obat puli atau garam bleng. Sekalipun garam bleng merupakan bahan yang sebenarnya tidak boleh dikonsumsi, tetapi jenis kerupuk ini tetap banyak penyukanya.



Kerupuk Puli (Matang)

f. **Kerupuk Samiler**

Kerupuk samiler merupakan kerupuk yang terbuat dari singkong parut yang dibumbui, dicetak melebar tipis dan dikeringkan.

Kerupuk Samiler (Mentah)

- g. **Kerupuk tahu** merupakan kerupuk yang terbuat dari tahu putih yang dipress dan dipotong kecil memanjang selanjutnya dikeringkan dan digoreng hingga mengembang. Variasi lain dari kerupuk ini adalah dibuat dari tahu bulat yang dibelah dan dibalik kulitnya kemudian digoreng hingga kering.



Stik (Kerupuk) Tahu



Kerupuk Tahu Bulat

5. **OLAHAN DAGING SAPI DAN AYAM**a. **Ayam panggang**

Ayam panggang merupakan hidangan lauk yang terbuat dari daging ayam kampung yang dibumbui, dimasak/ungkep dan dibakar.

Ayam Bakar

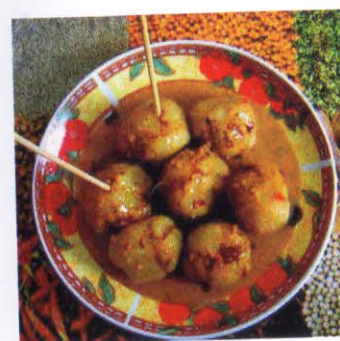
b. **Abon (daging sapi/ayam)**

Abon merupakan olahan dari bahan dasar ikan, daging sapi atau ayam yang dibumbui, disuwir dan digoreng. Makanan ini biasanya dipergunakan sebagai lauk dan bersifat tahan lama.

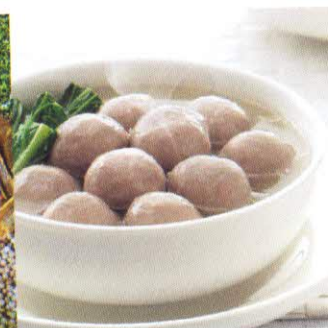
Abon

c. **Bakso/pentol**

Olahan ini terbuat dari sumber protein hewani seperti daging ikan, ayam atau daging sapi yang dibumbui dan digiling halus. Penyelesaian bakso atau pentol yaitu dibentuk bulat dan direbus hingga matang. Berdasarkan komposisi penggunaan pati dan daging, terdapat dua macam bakso, yaitu bakso daging dan bakso aci atau pentol kanji. Untuk bakso, penggunaan dagingnya lebih banyak dibandingkan dengan kanjinnya, maksimal penggunaan patinya adalah 30%, sedangkan pentol aci adalah kebalikannya. Daging hanya digunakan untuk perasanya saja, bahkan ada juga yang tidak menggunakan daging hanya perasa saja.



Bakso Daging



Bakso Aci

6. OLAHAN TELUR

a. Telur asin

Pengawetan telur dengan cara diasinkan banyak dilakukan terhadap telur bebek. Industry pembuatan telur asin biasanya berdekatan dengan peternakan bebek disuatu daerah. Penjualan telur asin bisa dilakukan dalam keadaan mentah, matang (direbus) atau diasap.



Telur Asin



Telur Asin Asap

7. OLAHAN IKAN

a. Abon ikan (bandeng, mujaer, lele, dsb)

Abon ikan merupakan olahan daging ikan yang dihancurkan menurut seratnya. Bentuk abon ikan sedikit berserat dan kering karena proses pengolahan dengan teknik digoreng setelah melalui proses pembubuan. Karakteristik abon yang baik kering dan tidak mengandung minyak.

b. Bakso ikan

Bakso ikan dibuat dari lumatan daging ikan yang ditambah pati sebagai bahan perekat dan dibumbui. Karakteristik bakso ikan yang baik kenyal, empuk, dan gurih tetapi lebih lembut dibanding bakso sapi.

c. Nugget

Nugget merupakan makanan yang dibuat dengan teknik pengolahan daging atau ikan yang dihaluskan dan dibumbui kemudian dimatangkan dengan cara digoreng. Nugget digunakan sebagai lauk dalam susunan menu keluarga. Dalam penjualannya, nugget biasanya difrozen agar bertahan lama.



Nugget



Kaki Naga

d. Springroll



Springroll

Springroll merupakan salah satu hidangan selingan yang terbuat dari isian ikan yang dibungkus dengan adonan kulit dari terigu. Melihat dari negara asalnya, makanan jenis ini berasal dari negara Cina. Jajanan ini dikenal sebagai salah satu hidangan "Dim Sum". Sepertihalnya lumpia, berisi sayuran dan daging, tetapi bentuknya lebih ramping dan kecil. Penjualannya

biasanya dalam bentuk frozen (beku) agar tahan lama.

Kecenderungan perkembangan pangan olahan berbasis pangan lokal Kabupaten Sidoarjo ditinjau dari hasil produksi UKM, produk krupuk, bandeng presto, petis udang, dan ikan asin merupakan produk yang sangat mendominasi. Selama ini, produk-produk tersebut memang dikenal sebagai produk khas Kabupaten Sidoarjo.

Di Kabupaten Sidoarjo, jenis pangan lokal berjumlah cukup banyak, dan cukup tersebar di seluruh kecamatan. Beberapa jenis pangan lokal sudah dikelola dengan baik dan mempunyai nilai ekonomis tinggi misalnya ikan, daging, beras, dan singkong atau pati singkong. Namun, sebagian pangan lokal masih berupa potensi pangan yang belum dimanfaatkan oleh masyarakat secara luas, antara lain jagung, rumput laut, jamur dan ubi-ubian. Sejumlah jenis produksi bahan pangan lokal ternyata juga belum terdata secara lengkap, sehingga beberapa bahan pangan lokal kurang dapat diperoleh informasinya, misal jenis umbi-umbian. Sehubungan dengan itu, pangan lokal di Kabupaten Sidoarjo perlu terus dikembangkan untuk meningkatkan jumlah dan mutu produksinya dan menggali potensi pangan menjadi lebih komersial. Diperlukan program secara berkesinambungan terkait usaha menggalakkan pemanfaatan bahan lokal untuk olahan makanan, dengan bentuk kegiatan sosialisasi dan penyuluhan, serta pelatihan-pelatihan yang dikelola secara terpadu antara Dinas dan Badan yang terkait.

DAFTAR PUSTAKA

- , 2002. "Sosialisasi Pangan Berbasis Bahan Pangan Lokal Melalui Pendidikan". Dalam *Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional Hasil-hasil Penelitian Makanan Tradisional Pengembangan dan Sosialisasi Pangan Lokal*. Unesa University Press, Universitas Negeri Surabaya.
- , 2006. Penerapan Model Pembelajaran Terintegrasi (*Integrated Learning*) untuk Meningkatkan Pemahaman Pendidikan Ketahanan Pangan di SD. Dalam *Jurnal Pendidikan Dasar*: Vol. 7 No. 1, Maret 2006.
-2013. Kabupaten Sidoarjo. http://id.wikipedia.org/wiki/Kabupaten_Sidoarjo diakses 2 Desember 2013
- Anonimous. 2012. Sidoarjo Dalam Angka 2012. Sidoarjo: Badan Pusat Statistik Kabupaten Sidoarjo
- Badan Ketahanan Pangan dan Pelaksana Penyuluhan Kabupaten Sidoarjo
- Dinas Kesehatan Kabupaten Sidoarjo
- Dinas Pertanian, Perkebunan dan Peternakan Kabupaten Sidoarjo
- Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Sidoarjo
- Dinas Koperasi, UKM, Perindag dan ESDM Kabupaten Sidoarjo
- Humas DPRD Sidoarjo. 2011. Menengok Kampung Kerupuk di Kawasan Desa Kedungrejo Kecamatan Jabon. <http://dprd-sidoarjo.kab.go.id/menengok-kampung-kerupuk-di-kawasan-desa-kedungrejo-kecamatan-jabon.html> diakses 2 Desember 2013

- Nurlaela, Luthfiah. 2002. Sosialisasi Ketahanan Pangan: Mungkinkah Melalui Pendidikan Dasar? Dalam *Jurnal Pendidikan Dasar*. Vol. 3 No. 1, 2002: 52-61.
- Pratiwi, A.R. 2002. Kelayakan dan Prospek Pangan Lokal dan Makanan Tradisional di Jawa Tengah. Makalah Apresiasi/WorkShop Kajian Pangan Lokal dan Tradisional . Badan Bimas Ketahanan Pangan, Propinsi Jawa Tengah.
- Sapuan. 2000. Evaluasi dan Strategi Pengembangan Pemasaran Makanan Tradisional . Jurnal Makanan tradisional Indonesia. Pusat Kajian Makanan Tradisional IPB, UGM dan Unibraw. Volume 2. No. 4 p : 1 – 7.
- Tampubolon, SMH. 2002. *Suara dari Bogor, Sistem dan Usaha Agribisnis, Kacamata sang Pemikir*. Pusat Studi Pembangunan IPB dan USESE Foundation.
- Tejasari, dkk. 2001. *Kajian Tepung Umbi-Umbian Lokal sebagai Bahan Pangan Olahan*. Laporan Penelitian kerjasama antara Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember dan Badan Ketahanan Pangan Jawa Timur. Tidak diterbitkan.
- Tim Universitas Brawijaya Malang. 2001. *Kajian Pangan Olahan Pengganti Beras*. Laporan Penelitian Kerjasama antara Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya Malang dan Badan Ketahanan Pangan Jawa Timur. Tidak diterbitkan.



SAYA bersyukur dan menyambut gembira atas diterbitkannya buku: *"Potensi Pangan Lokal Kabupaten Sidoarjo"* Tahun 2013 oleh Pemerintah Kabupaten Sidoarjo. Pangan olahan berbasis sumber daya lokal Kabupaten Sidoarjo tidak kalah dengan daerah lain. Maka Pemerintah Kabupaten Sidoarjo memandang perlu untuk mempublikasikan melalui buku ini.

H. Saifulilah, SH, M.Hum
Bupati Sidoarjo

BUKU ini disusun dengan tujuan agar masyarakat mendapatkan informasi perkembangan produk pangan olahan berbahan baku lokal di Kabupaten Sidoarjo yang diharapkan perkembangan usaha masyarakat yang pada gilirannya akan tercipta peningkatan ketersediaan dan penganekaragaman pangan serta kesejahteraan dari kalangan produsen/penghasil pangan olahan berbahan baku lokal.

Dra. Wuwuh Setiani, M.Si
Kepala Badan Ketahanan Pangan
dan Pelaksana Penyuluhan Kabupaten Sidoarjo

