

## DESCRIPTION OF TURUS JACKFRUIT (*Artocarpus integra* Merr) SUPERIOR LOCAL FRUIT FROM MAGELANG, CENTRAL JAVA

Suyanto Zaenal Arifin

Fakultas Pertanian UPN "Veteran" Yogyakarta  
Jl.SWK 104 (Lingkar Utara)Condong Catur, Yogyakarta 55283  
email: suyantoza@yahoo.com

### Abstract

*Daerah Istimewa Yogyakarta has a variety of specialities food which raw material primarily comes from the jackfruit such as gudeg and jackfruit chips. To meet market demand of jackfruit has been discovered a new type of jackfruit which can be fruitful continues regardless of the season on the slope of Merbabu mountain, Candimulyo sub-district, Magelang regency, Central Java. For further development the description of turus jackfruit*

*uit have been studied with direct observation method to the ripe jackfruit tree. The observation parameters include moisture, ash, coarse fiber, total sugar and fruit B-carotene. Also physical observation of the fruit include weight of skin + damen, weight of fruit meat, weight liver of fruit, fruit pulp weight + seed, seed weight, number of seed, seed membrane weight, and the total weight of fruit. From the observation obtained moisture content of the fruit 80.4269%, ash content 1.0453%, fiber rough 2.4052%, total sugar 13.1818% and total B-carotene 897.4909 microgram/100gram. Weight severse skin + damen = 6 kg, liver weight = 0.625 kg fruit, weight of fruit seed + meat = 5.975 kg, seed weight = 0.915 kg, number of seeds = 134 seeds, seed membrane weight = 0.425 kg and total weight of fruit = 12.650 kg. The turus jackfruit need to be developed to meet the needs of the fresh and young jackfruit (gori) as the base material of gudeg.*

**Keywords:** description, fruit, turus jackfruit

### 1. PENDAHULUAN

Tanaman nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk.= *Artocarpus integra* Merr.) merupakan famili Moraceae dan memiliki kerabat dekat dengan cempedak (*A.integer* (Thunb.) Merr = *A.champeden* (Lour) Spreng), keluwih (*A.altilis* (Park) Fosberg = *A.communis* (J.R & G Ferst), teurep atau bendo (*A.elastica* Reinw.ex.Bl), Tampang atau tiwu landak (*A.glaucus* Bl.), kerteuw (*A.pomiformis* T.Et B.), sukun (*A.insica*) dan peusar (*A.rigidus* Bl.).Diantara genus *Artocarpus* tersebut diatas tanaman nangka, keluwih dan cempedak sudah umum dibudidayakan (Rukmana, 1997).

Buah nangka telah lama dikenal masyarakat luas daging buahnya tebal, harum dan manis.Buah muda (gori) digunakan sayur gudeg yaitu satu jenis lauk bersantan dan rasanya gurih lezat. Sehingga kota Yogyakarta dikenal julukan kota gudeg (Maradjo, 1977).Kegunaan yang lain bijinya direbus, dan dapat dibuat getuk biji nangka.Kulit buah untuk pakan ternak. Daging buah nangka selain sebagai buah segar juga untuk dibuat kolak, campuran es atau dawet dodol nangka dan keripik nangka.

Disaat musim berbuahnya nangka sedikit maka bahan baku gori untuk gudeg kurang mencukupi dan industri rumah tangga keripik nangka juga bahan bakunya tidak mencukupi.Untuk itu telah ditemukan jenis nangka

yang berbuahnya tanpa mengenal musim di lereng Gunung Merbabu Desa Bateh, kecamatan Candimulyo, kabupaten Magelang, Jawa Tengah. Dengan harapan bahan baku keripik nangka dan gudeg tersedia setiap saat apabila nangka tersebut dikembangkan dimasa kini dan yang akan datang.

Buah nangka muda diperjarang jumlahnya per tangkai ,hasil penjarangan untuk bahan dasar gudeg dan sisanya akan menghasilkan buah nangka masak lebih besar dan kualitasnya tambah bagus.Tujuan penelitian untuk mengetahui deskripsi buah nangka turus (tu =metu dan rus=terus) meliputi kadar air, abu, serat kasar,gula total dan B-carotin.Juga mengamati fisik buah nya meliputi berat kulit + damen, berat jaringan tengah buah (ati buah), berat daging buah + biji, berat biji, jumlah biji, berat selaput biji dan berat total buah.Sebagai evaluasi apakah buah nangka tersebut memiliki sifat unggul.Bila nangka turus tersebut unggul dapat dikembangkan menjadi induk yang baku melalui sistim klonal (perbanyakan secara vegetatif seperti okulasi).

### 2. KAJIAN LITERATUR

Jenis-jenis nangka menurut Daud (1991) meliputi nangka bubur, pandan, salak, malaka, hutan, kuning, sukun, bulat dan mini. Jenis nangka yang lain ialah nangka kunir asal Lumajang Jawa-Timur sebagai buah unggul nasional dirilis SK.Mentan.No.121/Kpts/TP240/3/1991. Jenis

angka meliputi angka bubuk, bilulang (celeng), cempedak, dulang, kandel, hutan, kunir, merah, salak dan mini (Widyastuti,1995). Dari jenis-jenis angka tersebut belum diketahui secara pasti jenis angka yang berbuahnya tanpa musim (berbuah terus = terus).

Buah angka adalah buah majemuk semu. Buah itu sesungguhnya merupakan rangkaian bunga majemuk yang dari luar terlihat seperti satu buah. Buah sebenarnya adalah tangkai bunga yang tumbuh menebal dan berdaging dan dibungkus oleh tenda bunga yang saling melekat satu sama lain menjadi kulit buah. Buah yang sebenarnya ini tidak terlihat dari luar sehingga buah angka tergolong buah semu (Widyastuti,1995). Selanjutnya diterangkan buah angka yang dikenal orang sebenarnya buah majemuk yang terdiri dari kumpulan banyak buah. Sedangkan yang dinamakan satu buah angka yang sebenarnya dikenal dengan sebutan satu nyamplung dan didalamnya berisi satu biji. Diantara nyamplungan buah terdapat dami-dami yang sebenarnya merupakan bunga yang tidak terserbuki. Diantara dami-dami tersebut ada yang tebal, berukuran besar, dan manis rasanya sehingga dapat dimakan. Dami-dami yang kecil dan tidak manis tidak enak dimakan. Sebelum menjadi buah matang, bunga mengalami perkembangan menjadi beberapa tahap. Tahap pertama adalah saat buah sebesar ibu jari orang dewasa dan dalam bahasa Jawa disebut babal atau titibel. Banyak orang menggunakannya untuk campuran rujak tumbuk. Perkembangan buah berikutnya adalah buah sebesar kepala orang. Angka muda ini yang didaerah Jawa dikenal dengan nama gori dan digunakan untuk sayur (gudeg). Kurang lebih 6 – 8 bulan setelah berbunga angka akan matang.

### 3. METODE PENELITIAN

Penelitian berlangsung pada bulan September sampai dengan Oktober 2015. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan observasi langsung pada buah angka masak pohon dan wawancara pemilik pohon angka terus. Buah diambil dari desa Bateh, kecamatan Candimulyo, kabupaten Magelang. Kemudian buah dibawa ke kampus UPN Veteran Yogyakarta, selanjutnya diamati parameter fisik buah meliputi berat kulit + damen, berat ati buah, berat daging buah + biji, berat biji, jumlah biji, berat selaput biji, dan berat total buah. Alat yang digunakan timbangan, pisau, buku untuk mencatat, dan laboratorium untuk uji parameter kadar air, abu, serat kasar, gula total dan B-carotin.

## 4. HASIL DAN PEMBAHASAN

### A. Hasil penelitian

1. Hasil analisa laboratorium
  - a. Kadar air buah = 80,4269 %
  - b. Kadar abu = 1,0453 %
  - c. Serat kasar = 2,4052 %
  - d. Gula total = 13,1818 %
  - e. B-carotin = 897,4909 mikrogram/100 gram
2. Hasil pengamatan fisik buah
  - a. Berat kulit+damen = 6,000 kg
  - b. Berat ati buah = 0,625 kg
  - c. Berat daging buah+biji = 5,975 kg
  - d. Berat biji = 0,915 kg
  - e. Jumlah biji = 134 buah
  - f. Berat selaput biji = 0,425 kg
  - g. Berat total buah = 12,650 kg/buah.

### B. Pembahasan

Kandungan buah angka masak dan muda per 100 gram :

	Buah masak	Buah muda
1. Energi (kkal)	106 kkal	51 kkal
2. Protein	1,2 g	2,0 g
3. Lemak	0,3 g	0,4 g
4. Karbohidrat	27,6 g	11,3 g
5. Kalsium	20 mg	45 mg
6. Fosfor	19 mg	29 mg
7. Besi	0,9 mg	0,5 mg
8. Vitamin A	330 SI	25 SI
9. Vitamin B1	0,07 mg	0,7 mg
10. Vitamin C	7,0 mg	9,0 mg
11. Kadar air	70 %	85%

(Direktorat Gizi Depkes RI, 2009)

Angka terus termasuk angka besar karena beratnya dapat mencapai 15 kg sampai dengan 50 kg, sedang angka mini beratnya 5,0 – 7,5 kg tetapi dapat mencapai 15,0 kg. Angka terus bagian buah masak yang dapat dimakan ternak (pakan) adalah kulit buahnya dan damennya sebesar 6,0 kg dari total berat buah 12,65 kg = sekitar 50 %. Sedang bagian yang dapat dimakan berupa daging buah dan bijinya sebesar 5,975 kg dari berat total buah 12,65 kg mendekati 50 %. Bagian yang tidak dimakan berupa jaringan buah yang berada ditengah buah (ati angka) sebesar 0,625 kg.

Angka terus tidak hanya berbuah pada musimnya akan tetapi sepanjang waktu selalu terdapat buah angkanya. Angka terus ini menguntungkan karena setiap saat tersedia buah mudanya untuk bahan baku gudeg dan buah masak pohon untuk dimakan langsung, dibuat dodol angka maupun keripik angka dengan cara daging buah angka digoreng diruang fakum udara

sehingga diperoleh keripik nangka yang bau aroma nangkanya masih terasa ada.

Nangka turus berbuah dari pangkal batang sampai cabang-cabang diatas pohon. Buah masak dipohon akan beraroma dan bila dipukul buahnya terasa berbeda dengan buah nangka yang belum masak. Untuk menghindari serangan lalat buah pemilik nangka turus membungkus buah nangkanya dengan bagor plastik. Buah nangka masak pohon dipanen dengan cara dipotong tangkai buahnya dan diturunkan dengan bantuan tali plastik agar buah tidak luka dan tidak pecah karena benturan tanah ketika jatuh.

Pemilik nangka turus setiap saat membawa buah nangka masak ke pasar lokal untuk dijual mendapat apresiasi masyarakat kampungnya: tambahan nama aslinya yaitu tambahan bapak nangka.

Nangka turus telah diselamatkan dari kepunahan jenis dengan cara dijadikan pohon induk yang selanjutnya telah diperbanyak secara klonal dengan okulasi dan telah ditanam di Kebun Koleksi Fakultas Pertanian UPN Veteran Yogyakarta.

Nangka dikembangkan di masyarakat untuk mengisi lahan pekarangannya dengan memasukkan pohon nangka turus sebagai salah satu pohon berguna untuk meningkatkan gizi, pendapatan petani, penghasil bahan bangunan, penghasil kayu bakar dan penghasil bahan dasar untuk kerajinan rumah tangga (Soetomo, 1992).

Nangka turus telah dirilis oleh Kementerian Lingkungan Hidup Bapak Sarwono Kusumaatmadja di UPN Veteran Yogyakarta. Nangka turus artinya nangka yang berbuahnya terus menerus (tu=metu dan rus=terus).

## 5. KESIMPULAN

Nangka turus asal lereng Gunung Merbabu dari desa Bateh, kecamatan Candimulyo, kabupater Magelang yang berbuah tanpa musim dapat menjadi pohon induk untuk memenuhi bahan baku gudeg maupun buah segar.

Pohon nangka turus diperbanyak dan dikembangkan secara klonal melalui sambung pucuk maupun okulasi.

Buah masak nangka turus bagian yang dapat dimakan berupa daging buah yang manis dan bijinya mendekati 50 %. Sedang bagian nangka turus untuk pakan ternak berupa kulit buah dan damennya mendekati sebesar 50 % pula.

## 6. DAFTAR PUSTAKA

- Daud, A. 1991. Nangka Mini. Yasaguna. Jakarta.
- Direktorat Gizi Dep.Kes. 2009. Kandungan Nutrisi Biji Nangka. Dep.Kes. Jakarta.
- Hadi, T.W. 1996. Memperkuat Posisi Buah Lokal dalam Era Perdagangan Bebas Melalui Budaya Tanaman Sehat. Proseding Seminar Nasional Sehari. Prospek Buah Lokal Dalam Era Perdagangan Bebas. Univ.Mercu Buana. Jakarta.
- Maradjo. 1976. Flora Indonesia. Buah-buahan. Karya Nusantara. Jakarta.
- Soetomo, M. 1992. Mengelola Pekarangan Sejahtera. Sinar Baru. Bandung.
- Rukmono, R. 1997. Budidaya Nangka. Kanisius. Yogyakarta.
- Yustina, Y.E. 1995. Nangka dan Cempedak, Ragam Jenis dan Pembudidayaan. Swadaya. Jakarta.