



Buah Patikala, Pangan Fungsional sebagai Ingredien dalam Makanan Tradisional Kapurung

Syamsul Rahman*

*Dosen Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Islam Makassar (UIM),
Anggota Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI) Cabang Makassar,
serta Perhimpunan Penggiat Pangan Fungsional & Nutrasetikal Indonesia (P3FNI) Pusat
Email: syamsulrahman@uim-makassar.ac.id; syamrah68@gmail.com

Salah satu makanan tradisional yang melegenda di tanah Luwu (Luwu Raya) yang meliputi Kabupaten Luwu, Kota Palopo, Kabupaten Luwu Utara dan Kabupaten Luwu Timur di Provinsi Sulawesi Selatan adalah kapurung. Makanan ini memiliki kandungan gizi berupa karbohidrat, protein, vitamin dan mineral, karena bahan baku utamanya adalah sagu sebagai sumber karbohidrat dan campuran ikan, udang atau daging sebagai sumber protein, serta aneka sayuran sebagai sumber vitamin dan mineral (Firdamayanti *et al.*, 2024). Kapurung merupakan sajian yang terdiri dari sayur-mayur yang direbus, seperti bayam, kangkung, pakis, kacang panjang, terong bakar yang ditumbuk dan daun kacang panjang (Ernawati *et al.*, 2018).

Salah satu penyajian kapurung, seperti yang disajikan pada **Gambar 1**, yang khas adalah disajikan bersama bumbu-bumbu seperti kacang tanah goreng yang dihaluskan, garam, dan penyedap rasa sebagai penambah selera yaitu buah patikala atau kecombrang, dengan nama latin *Etilingera elatior* (Jack) R.M.Sm. (Firdamayanti *et al.*, 2024). Ernawati *et al.*, (2018) menambahkan bahwa masyarakat Luwu Raya pada umumnya membuat kapurung menggunakan udang dan ikan yang disuwir-suwir sebagai sumber protein dan buah patikala sebagai sumber asam. Jenis ikan yang sering digunakan untuk membuat kapurung adalah udang, ikan segar yang durinya sedikit, seperti ikan cakalang, ekos kuning, ikan batu, ikan teri dan sebagainya. Mawardi (2020) menjelaskan pula bahwa dengan penambahan beberapa ekor udang, ikan, sayur-mayur, dan bumbu, sehingga menampilkan warna dan bentuk yang menarik, namun yang lebih unik karena munculnya aroma yang menggugah selera, yang merupakan paduan dari aroma kaldu ikan dan udang, serta aroma asam dari buah patikala.

Salah satu rumah makan (RM) di Kota Makassar telah menstandarkan penggunaan asam dari buah patikala dalam pembuatan kapurung adalah RM. Aroma Luwu. Rasa asam yang kuat dari buah patikala ini membuat kapurung dari RM. Aroma Luwu memiliki kemiripan dengan asam laksa dari Penang (Malaysia), yang menggunakan batang bunga kecombrang sebagai bumbu kuahnya.



Gambar 1. Makanan tradisional "Kapurung"

Aspek Agronomis, Manfaat dan Kegunaan Patikala

Patikala (*E. elatior*) merupakan salah satu jenis tanaman dari suku *Zingiberaceae* (Handayani *et al.*, 2014). Tanaman ini dikenal memiliki bentuk yang menyerupai bunga hias, memiliki warna merah muda yang menarik (**Gambar 2**), dengan aroma yang harum dan tajam (Oktavia *et al.*, 2024). Dijelaskan pula bahwa tanaman ini tumbuh di iklim tropis yang basah dan lembab. Tinggi tanaman patikala mencapai 1-3 m, mempunyai batang semu, tegak dan pelepah membentuk rimpang berwarna hijau memiliki akar serabut, daun tunggal berbentuk lanset, ujung dan pangkal runcing tetapi rata, panjang daun 20-30 cm, dan lebar 5-15 cm, dan tulang daun berbentuk menyirip. Bunga patikala berbentuk tongkol, tangkai bunga berukuran sekitar 40 - 80 cm dan warna merah muda jambu, serta buahnya berbentuk kotak, bulat telur dan berwarna putih (Sari *et al.*, 2021).

Tanaman patikala merupakan salah satu rempah asli Indonesia dan merupakan tanaman tahunan yang memiliki beragam manfaat (Oktavia *et al.*, 2024), dapat digunakan sebagai bahan pangan dan juga digunakan sebagai bahan pengobatan (Handayani *et al.*, 2014). Hampir semua bagian dari tanaman patikala dapat dimanfaatkan, mulai dari bunga, batang, daun, batang hingga buahnya (Oktavia *et al.*, 2024). Batang patikala dapat digunakan sebagai obat untuk penyakit yang berkaitan dengan kulit, batang semu serta pelepah daun dapat dimanfaatkan sebagai sabun alami serta berkhasiat sebagai antimikroba pada mikroba patogen dan perusak pangan (Handayani *et al.*, 2014). Selain ini, Sari *et al.*, (2021) melaporkan bahwa kandungan gizi yang terdapat pada buah patikala yang bermanfaat bagi tubuh yaitu karbohidrat (4,4 g), serat pangan (1,2 g), lemak (1,0 g), protein (1,3 g), air (91 g), kalsium (32 mg), zat besi (4 mg), magnesium (27 mg), fosfor (30 mg), kalium 541 mg, dan zeng (0,1 mg).

Sifat Fungsional Buah Patikala

Buah patikala berpotensi sebagai pengawet alami karena mengandung berbagai komponen bioaktif seperti alkaloid, polifenol, flavonoid, minyak atsiri dan saponin (Oktavia *et al.*, 2024). Sementara itu, Ahmad *et al.*, (2015) menjelaskan bahwa kandungan fitokimia bunga, batang, rimpang, buah, dan daun patikala antara lain senyawa alkaloid, saponin, tanin, fenolik, flavonoid, triterpenoid, steroid, dan glikosida yang berperan aktif sebagai antioksidan maupun antilavasida.



Gambar 2. Buah patikala atau kecombrang (*Etlingera elatior* (Jack) R.M.Sm)

Selanjutnya, Patriani *et al.*, (2022) menyatakan bahwa buah patikala mengandung flavonoid, saponin, antioksidan kuat, vitamin C, asam sitrat dan asam askorbat. Selain itu, buah patikala juga memiliki aktivitas senyawa antibakteri dan berpotensi besar untuk dijadikan sebagai pengawet dalam industri pangan maupun industri farmasi. Senyawa-senyawa tersebut di atas dapat berperan sebagai antioksidan sekaligus dapat dijadikan sebagai antibakteri, khususnya senyawa flavonoid dan fenolik. Hasil penelitian menunjukkan kadar flavonoid total yang terkandung pada tanaman patikala sebanyak 5,45 mg/g ekstrak yang dihitung sebagai kuersetin (Permatasari, 2022).

Flavonoid hampir terdapat pada semua bagian tanaman termasuk buah, akar, daun dan kulit luar batang patikala (Ahmad *et al.*, 2015), sedangkan senyawa flavonoid pada tanaman tersebut memiliki aktivitas antibakteri, antivirus, antiradang, antialergi, antikanker, dan salah satunya sebagai antioksidan untuk pengobatan dan pencegahan penyakit degeneratif, penuaan dini dan gangguan sistem imun tubuh (Permatasari, 2022). Misalnya flavonoid dalam tanaman dapat merusak dinding sel bakteri dengan merusak lemak dan asam amino. Kerusakan pada dinding sel, memungkinkan senyawa flavonoid dalam ekstrak buah patikala dapat masuk ke dalam sel bakteri dan merusak struktur lemak DNA didalamnya sehingga pada akhirnya mengakibatkan kematian bakteri (Oktavia *et al.*, 2024). Kasus ini menunjukkan bahwa penambahan ekstrak buah patikala yang mengandung senyawa bioaktif dapat menghambat pertumbuhan mikroba dalam daging.

Senyawa fenolik merupakan senyawa bahan alam yang cukup luas penggunaannya saat ini. Kemampuan fenolik sebagai senyawa bioaktif memberikan suatu peran yang besar terhadap kepentingan manusia. Hasil penelitian Permatasari (2022) menunjukkan bahwa buah patikala mengandung senyawa fenolik yaitu kafeoilquinat yang meliputi asam 3-O-kafeoilquinat, asam 5-O-kafeloilquinat (asam klorogenat) dan asam metil ester 5-O-kafeloilquinat. Senyawa fenolik ini berfungsi sebagai antijamur, dan antioksidan untuk pencegahan dan pengobatan penyakit degeneratif, kanker, penuaan dini dan gangguan sistem imun tubuh (Ahmad *et al.*, 2015; Permatasari, 2022).

Antioksidan adalah senyawa yang mampu menunda, memperlambat dan mencegah proses oksidasi lipid. Dalam arti khusus antioksidan adalah zat yang dapat menunda atau mencegah terjadinya reaksi radikal bebas dalam oksidasi lipid (Handayani *et al.*, 2014). Ditambahkan pula bahwa struktur kimia senyawa fenolik menunjukkan kompleksitas yang tinggi, melibatkan komponen seperti fenol dasar, asam fenolik, serta senyawa kompleks polifenol seperti tanin dan proantosianin (Majid *et al.*, 2024). Lebih lanjut, Majid *et al.*, (2024) melaporkan bahwa ekstrak buah patikala juga dapat meningkatkan kualitas fisik seperti warna dan kekenyalan daging (bakso).

Potensi fenol dalam buah patikala untuk mengikat protein dapat dimanfaatkan dalam industri pangan, misalnya untuk meningkatkan tekstur produk olahan. Namun, dilaporkan bahwa proses pemanasan dapat merusak struktur fenol, sehingga kemampuannya mengikat protein menjadi berkurang (Nurshafa *et al.*, 2024). Hal ini mengindikasikan bahwa pemanfaatan ekstrak buah patikala sebagai bahan tambahan pangan perlu dilakukan dengan memperhatikan kondisi pengolahan yang tidak melibatkan suhu tinggi.

Daftar Pustaka

- Ahmad, A.R., Juwita., Ratulangi, S.A.D. & Malik, A. 2015. Penetapan Kadar Fenolik dan Flavonoid Total Ekstrak Metanol Buah dan Daun Patikala (*Etilingera elatior* (Jack) R.M.Sm). *Pharm Sci Res*, 1(2): 86 – 93.
- Ernawati, E., Heliawaty & Diansari, D. 2018. Peranan Makanan Tradisional Berbahan Sagu sebagai Alternatif dalam Pemenuhan Gizi Masyarakat (Kasus Desa Laba Kecamatan Masamba, Kabupaten Luwu Utara). *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 14(1): 31 – 40.

- Handayani, V., Ahmad, A.R. & Sudir, M. 2014. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Bunga dan Daun Patikala (*Etlingera elatior* (Jack) R.M.Sm) Menggunakan Metode DPPH. *Pharm Sci Res*, 1(2): 86 – 93.
- Majid, I., Thaha, A.H., Rahayu, R. & Jamili, M.A. 2024. Kualitas Fisik Bakso Daging Ayam Afkir dengan Penambahan Ekstrak Buah Patikala (*Etlingera elatior*). *Jurnal Agrokomples*, 24(1): 76-85.
- Mawardi, Chalik. 2020. Sembilan Manfaat Buah Patikala. <https://makassar.tribunnews.com/2020/06/03/9-manfaat-buah-patikala-sumber-rasa-asam-pada-makanan-khas-luwu-kapurung>. Download, 12 Nopember 2024.
- Nurshafa, A., Irmawaty, I., Qurniawan, A., & Rusni, R. 2024. Pengaruh Ekstrak Buah Patikala (*Etlingera elatior*) terhadap Sifat Kimia Daging Ayam Petelur Afkir. *Jurnal Ilmiah AgriSains*, 25(2): 89-107. <https://doi.org/10.22487/jiagrisains.v25i2.2024.89-107>
- Oktavia, N.D., Irmawaty. & Mutmainna, A. 2024. Pemanfaatan Buah Patikala (*Etlingera elatior*) terhadap Kualitas Mikrobiologi Daging Ayam Afkir. *ANOVA: Journal of Animal Husbandry*, 3(1): 41 – 48.
- Patriani, P., Sari, T.V. & Wahyuni, T. H. 2022. Marinasi Menggunakan Buah Patikala Terhadap Kualitas Fisikokimia Daging Ayam Kampung. *Prosiding Nasional 2022*. Universitas Abdurrahman Saleh. Situbondo.
- Permatasari, A.E. 2022. Isolasi dan Karakterisasi Senyawa Utama Ekstrak Buah Patikala (*Etlingera elatior*). Skripsi. Program Studi Farmasi Fakultas Farmasi Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Sari, N., Hadijah. & Veronika, R. 2021. Uji Coba Pemanfaatan Buah Patikala (*Etlingera elatior*) terhadap Pembuatan Acar. *Hospitality and Gastronomy Research Journal*, 3(2): 100-112.