

## NASI BIRU: BERKREATIVITAS BERSAMA ALAM

\* Kartika Nuringsih | \* Nuryasman MN

*Editor: Frangky Selamat*

Indonesia dikenal sebagai salah satu negara yang kaya dengan keanekaragaman hayati. Bahkan dikenal sebagai *mega center bio-diversity* dunia setelah Brasil dan Zaire. Kekayaan alam menjadi sumber inspirasi bagi sektor kuliner di berbagai daerah di Indonesia. Sebagai masyarakat agraris, Indonesia mampu menghasilkan aneka padi-padian yang memiliki cita rasa nikmat mulai dari beras putih, beras merah hingga beras hitam. Terlebih lagi, apabila dibudidayakan secara organik maka dipastikan akan menghasilkan cita rasa nasi yang pulen, harum, nikmat dan menyehatkan bagi tubuh.



Gambar 1. Aneka Ragam Kuliner Berbahan Dasar Nasi

Sumber: Google.com

Hampir setiap daerah di Indonesia memiliki menu khas atau makanan tradisional berbahan dasar beras di antaranya nasi uduk, nasi gurih, nasi Sunda, nasi kuning, nasi ulam, nasi jamblang, nasi lemak dan lainnya.

Seperti terlihat di Gambar 1 beberapa kreasi olahan nasi yang digemari oleh masyarakat seperti nasi kuning, nasi hitam, nasi merah, nasi hijau hingga nasi biru. Hal Ini membuktikan bahwa nasi masih menjadi makanan pokok bagi masyarakat Indonesia sehingga potensi alam dan kearifan lokal dalam penciptaan resep-resep masakan tersebut mampu menghadirkan berbagai aktivitas komersial yang masih dijalankan oleh masyarakat hingga saat ini.

Meskipun dikemas dalam model bisnis yang sederhana namun keberadaan wirausaha kuliner ini mampu memberikan manfaat secara ekonomi bagi keluarganya. Oleh karena itu, dengan membantu mereka berkreativitas dan berinovasi berarti turut meningkatkan keberlanjutan usaha yang sudah dijalankan selama ini.

Seiring dengan perkembangan media sosial maka cara seseorang menikmati makanan mulai terjadi pergeseran. Kriteria menikmati kuliner berkembang menjadi “enak di rasa”, “enak di suasana”, “enak di harga”, dan “enak di foto”. Hal ini memunculkan kebiasaan baru dalam menikmati makanan yang diekspresikan melalui media sosial seperti *Instagram*, *Whatsapp*, *Facebook* ataupun *TikTok*.

Adapun dengan perilaku baru tersebut sangat mungkin keindahan tampilan suatu makanan menjadi lebih dominan dibandingkan dengan aspek rasa (enak), harga (terjangkau) atau suasana (nyaman). Oleh karena itu, bagi wirausaha setingkat usaha kecil di sektor kuliner perlu memahami perubahan ini agar dapat dipikirkan inovasi yang sekiranya harus dilakukan untuk mengimbangi kebiasaan baru tersebut.

### **Inovasi Nasi Biru**

Sebagai apresiasi kepada usaha kuliner yang dijalankan oleh perorangan maka dilakukan kolaborasi dengan usaha kuliner Ayam Goreng Mang Akim yang berlokasi di *Food Court* Beji Timur, Depok. Sambil intermezo mengisi kekosongan omset di masa pandemi Covid-19 maka dilakukan

kegiatan membuat variasi menu Mang Akim dengan kreasi nasi biru seperti yang terlihat pada gambar sebelumnya.

Sebenarnya ide dasar menu ini bukan sesuatu yang baru, namun demikian tetap memiliki manfaat untuk menambah wawasan bagi pelaku usaha kecil di bidang kuliner. Proses kreasi nasi biru memadukan dengan bumbu-bumbu alami pada resep nasi Sunda atau nasi liwet seperti bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, daun salam, daun sereh, daun jeruk purut serta beberapa cabe rawit merah.

Selain menyehatkan, aneka bumbu tersebut memberikan aroma wangi masakan serta menghasilkan cita rasa gurih tanpa menggunakan santan kelapa. Sensasi biru menggunakan material alami bunga telang di mana warna biru dari bunga tersebut tidak mempengaruhi rasa sehingga dapat digunakan untuk membuat nasi biru sebagai substitusi atau variasi nasi putih.

### **Tanaman telang**

Tanaman telang atau dikenal dengan nama ilmiahnya *Clitoris Ternatea* dapat tumbuh subur dengan pencahayaan matahari penuh. Tumbuh secara merambat dengan mahkota bunga berwarna ungu dengan bentuknya yang unik. Masa bertahan hanya sehari sehingga keesokan harinya mahkota bunga sudah nampak layu.

Biji tanaman telang berbentuk seperti kacang-kacangan sehingga sangat mudah tumbuh jika jatuh di tanah. Tanaman ini sebenarnya sangat mudah dibudidayakan untuk kepentingan komersial. Pada saat ini tanaman telang banyak tumbuh di kebun-kebun milik warga sekitar Beji Timur Depok sehingga improvisasi menu masakan menggunakan bunga telang relatif dekat dengan lingkungan alam sekitar. Meskipun jika kelak perlu dalam kapasitas besar maka persediaan bunga telang kering dapat dibeli melalui *online*.

Selain sebagai pewarna alami, khasiat kembang telang sangat variatif di antaranya kandungan antioksidan dalam bunga telang berfungsi meningkatkan sistem imun tubuh. Oleh karena itu, pemanfaatan bunga telang sebagai pewarna makanan dinilai aman.

Sebagai salah seorang wirausaha kuliner, Mang Akim dipastikan sudah menguasai menu-menu masakan tradisional seperti nasi Sunda, nasi uduk atau nasi kuning sehingga ketika dikembangkan melalui kreasi nasi biru relatif mudah merealisasikannya.

Meskipun Google maupun YouTube sudah sedemikian marak digunakan oleh masyarakat tetapi kadang informasi sederhana seputar kreativitas melalui pemanfaatan bunga telang atau nasi biru belum tentu terserap dalam benak seseorang. Oleh karena itu, melalui *brainstorming* sederhana ini dilakukan juga praktik membuat “Nasi Biru ala Nasi Sunda” sehingga diharapkan dapat menggugah rasa dan menyadarkan pentingnya ide-ide sederhana dalam pengembangan kreativitas dan inovasi usaha kuliner.

Kreasi melalui bunga telang menghasilkan warna biru muda violet sehingga apabila dipadukan dengan aneka lauk seperti sambal terasi yang berwarna merah serta lalapan segar berwarna hijau dengan kombinasi ayam goreng berwarna coklat cerah serta kerupuk yang berwarna putih maka akan menghasilkan paduan warna menarik.

Terlebih lagi dengan ditemani segelas jus jeruk atau jeruk manis makin memberikan kombinasi warna menarik dan menyehatkan. Selain sebagai pewarna nasi, kembang telang juga dapat digunakan sebagai minuman segar dicampurkan dengan es batu, lemon dan madu sebagai pengganti gula akan menghasilkan gradasi warna yang unik sehingga menarik diabadikan melalui karya fotografi.

### **Keamanan bunga telang**

Di Yogyakarta terdapat tempat kuliner yang menyuguhkan nasi liwet biru seperti Griya Dhahar Erista. Hal ini menunjukkan bahwa kreasi menggunakan bunga telang sudah digunakan oleh masyarakat dan wirausaha sehingga tidak perlu dikuatirkan tentang keamanan dalam bunga tersebut.

Untuk memastikan keamanan bunga ini maka dalam membudidayakannya harus ditanam secara organik atau minimal tidak menggunakan pupuk kimia atau penyemprot hama. Oleh karena itu, ide

penggunaan bunga telang sebagai bahan pewarna nasi biru perlu diperkenalkan kepada pelaku usaha agar terbentuk “*insight*” pada wirausaha kecil.

Nasi biru bercita rasa gurih seperti nasi Sunda sehingga improvisasi menu juga dapat berupa nasi kotak, bakar bakar, nasi kucing (angkriangan) hingga menjadi nasi tumpeng. Hal ini dapat dijadikan sebagai peluang ekonomi baru bagi Usaha Mang Akim dalam bentuk menerima pesanan nasi kotak atau nasi tumpeng dengan cita rasa nasi biru untuk acara keluarga, misalnya acara syukuran atau ulang tahun.

Dengan demikian, melalui kegiatan ini bukan sekedar praktik atau mencontoh model nasi biru yang dikembangkan oleh wirausaha besar tetapi lebih bertujuan untuk memancing kreativitas atau merangsang munculnya gagasan baru atau *insight* dalam pengembangan produk sesuai dengan lingkungan alam sekitar.

Kebersamaan seperti ini sebagai intermeso atau rehat sejenak untuk bercerita pentingnya kreativitas dan inovasi untuk mendukung keberlanjutan usaha melalui material yang ada di alam sekitar.

\*Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Tarumanagara