



## Belum Berani Memproduksi Secara Massal

# Yuliana Sulap Beton Nangka Jadi Tempe

*Biji nangka, yang lebih dikenal dengan nama beton, sering diabaikan banyak orang karena dianggap kurang bermanfaat. Namun, di tangan Yuliana Jakiyah, siswi kelas 3 SMK-SMTI Yogyakarta, beton nangka ternyata bisa disulap menjadi tempe.*

YULIANA bercerita, ide awal membuat tempe beton bermula tatkala ia sering melihat proses pembuatan keripik nangka di Wirobrajan, tahun 2013. Ia menyaksikan produsen keripik nangka hanya mengambil daging buah nangka, sedangkan betonnya tidak dimanfaatkan sama sekali.

"Dari situ saya akhirnya punya ide memanfaatkan beton nangka untuk membuat tempe. Setahu saya juga, tempe dari beton masih sangat jarang di Yogyakarta," ujar gadis yang ber-

alamat di daerah Kliteran ini, saat diwawancara *Tribun* di Balai Kota Yogyakarta, pekan kemarin.

Ia pun akhirnya mencoba meminta beton nangka dari pedagang nangka. Kala itu Yuliana mendapat beton sekitar satu kilogram secara cuma-cuma alias gratis. Dari situlah ia memulai proses pembuatan tempe berbahan dasar beton nangka.

Caranya tak berbeda jauh dari pembuatan tempe kedelai. Awalnya beton nangka direbus sekitar 30 menit, setelah itu dipotong kecil-kecil, lalu direbus lagi selama 15

menit. Setelah benar-benar empuk dan hancur, beton nangka ditaburi ragi dan dibungkus daun pisang, lalu dibiarkan selama kurang-lebih 36 jam.

Setelah tempe beton pertama jadi, saya juga mencoba melakukan penelitian di laboratorium sekolah saya untuk mengetahui kandungan dari tempe beton. Ternyata tempe beton ini memiliki kandungan protein yang sama baiknya dengan tempe kedelai," ujar gadis berjilbab ini.

Untuk menghasilkan tempe beton berkandungan protein terbaik, Yuliana menggunakan perbandingan dua gram ragi untuk 250 gram beton. Menurutnya, perbandingan ragi dan beton harus pas. Sebab jika terlalu

■ Bersambung ke Hal 14

## Yuliana Sulap

banyak ragi, rasa tempe beton bisa menjadi sangat pahit.

Namun meski begitu, ia belum berani memproduksi tempe beton secara massal, dan hanya memproduksi produk inovatifnya ini jika ada yang memesan. Apalagi, bahan bakunya sudah tak mudah lagi ia dapatkan. Jika dahulu ia bisa mendapat beton secara cuma-cuma, sekarang harus membayar Rp 5 ribu per kilogram.

Selain sebagai bahan baku tempe, beton juga sering digunakan Yuliana sebagai tepung untuk membuat brownies. Caranya, beton harus direbus dahulu sebanyak dua kali, lalu dioven selama delapan jam dalam suhu 80

derajat celcius, setelah hancur baru diayak untuk menjadi tepung.

Atas produk inovatifnya, Yuliana terpilih menjadi salah satu pemenang Pemuda Pelopor

Bidang Ketahanan Pangan. Ia pun berhak mewakili Kota Yogyakarta untuk mengikuti ajang yang sama di tingkat Provinsi DIY.

Kepala Kantor Kesatuan Bangsa Kota Yogyakarta, Sukanto, mengatakan optimistis Pemuda Pelopor dari Kota Yogyakarta bisa bersaing dengan daerah lain di tingkat provinsi maupun nasional. Selain Yuliana, ada empat pemuda yang mewakili Kota Yogyakarta di tingkat DIY. Yakni Yulianto di bidang teknologi, Hafid di

bidang pendidikan, Aji di bidang Sumber Daya Alam dan Lingkungan, serta Romi di bidang budaya.

"Mereka tentunya bukan hanya sekedar ikut lomba saja, tetapi sudah menjadi mitra Pemkot Yogyakarta dalam bidang kepemudaan," ujarnya.

Wali Kota Yogyakarta, Haryadi Suyuti, pun berharap hasil karya para pemuda pelopor ini bisa terus dikembangkan, dan bisa memotivasi pemuda lain. "Warga Kota Yogyakarta saat ini ada 450 ribu jiwa, sedangkan pemudanya sekitar 62 ribu jiwa. Jumlah tersebut cukup besar dan bisa turut berkiprah dalam pembangunan," tandasnya. (pristiq ayun wirastami)

Sambungan Hal. 13

Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
1. Kantor Kesatuan Bangsa	Positif	Segera	Untuk Diketahui

Yogyakarta, 26 Juni 2026

Kepala

**Ig. Trihastono, S.Sos. MM**

NIP. 19690723 199603 1 005