



---

DEKONSTRUKSI NASI GORENG JAWA

Oleh

Nathaniel Setyo<sup>1</sup>, Dendi Gusnandi<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup>Telkom University

Email: <sup>1</sup>[nathanielsetyo022@gmail.com](mailto:nathanielsetyo022@gmail.com), <sup>2</sup>[dendigusnandi@telkomuniversity.ac.id](mailto:dendigusnandi@telkomuniversity.ac.id)

**Abstract**

*Javanese Fried Rice is an iconic Indonesian dish that is rich in spices and has a distinctive taste. This journal aims to deconstruct javanese Fried Rice, dig deeper into its meaning and symbolism, and change the form of presentation to onigiri. The research method used was a quantitative experiment, with data collection through questionnaires filled in by 25 panelists. The research results show that this deconstruction was well received by consumers, with positive assessments on the aspects of taste, aroma, texture, appearance and overall quality. This research also reveals how Javanese Fried Rice is not just a delicious dish, but also a symbol of culture, tradition and identity of Indonesian people. By deconstructing Javanese Fried Rice into onigiri, this innovation shows that the essence of a traditional dish can be maintained in a more modern and practical form. The results of this research provide a significant contribution to the study of Indonesian culinary culture.*

**Keywords:** *Javanese Fried Rice, Deconstruction, Onigiri, Culinary Culture, Organoleptic Assessment*

**PENDAHULUAN**

Nasi goreng merupakan makanan yang banyak dikonsumsi di Indonesia karena rasanya yang gurih dan sudah digandungi masyarakat dan tersebar luas di seluruh penjuru Indonesia. Nasi goreng merupakan sajian nasi yang digoreng dalam sebuah wajan atau penggorengan menghasilkan cita rasa berbeda karena dicampur dengan bumbu-bumbu seperti bawang putih, bawang merah, merica dan kecap manis. Selain itu, ditambahkan bahan-bahan pelengkap seperti telur, sayur-sayuran, makanan laut, atau daging serta kerupuk (Arinda dkk., 2020). Dekonstruksi makanan dilakukan dengan cara merubah bentuk makanan dengan tetap menggunakan komponen orisinal dari hidangan tersebut (Miller, 2016). Onigiri merupakan salah satu jenis makanan dari negara Jepang. Onigiri memiliki bentuk khas yaitu segitiga bulat menyerupai karung beras. Onigiri terbuat dari nasi yang dipadatkan ketika masih dalam kondisi hangat. Onigiri dikenal sebagai makanan yang praktis dan siap santap.

Cara menyantapnya cukup menggunakan tangan. Selain nasi sebagai bahan utamanya, di dalam onigiri terdapat tambahan isi yang dapat berupa ayam, sapi, sayuran, dan lainnya yang disesuaikan oleh masing-masing pembuat onigiri. Untuk memudahkan saat menyantap onigiri, pada bagian luarnya dilengkapi oleh nori seaweed, yaitu rumput laut yang berbentuk lembaran supaya tidak lengket ketika nasi dipegang dengan tangan (Anonim 2019a).

Namun, di balik kelezatannya, Nasi Goreng Jawa menyimpan sejarah dan cerita menarik yang patut dipelajari. Dekonstruksi nasi goreng jawa bukan hanya tentang resep dan bahan-bahannya, tetapi juga tentang konteks sosial, budaya, dan ekonomi yang melatarbelakanginya.

Penelitian ini bertujuan untuk mendekonstruksi Nasi Goreng Jawa, menggali lebih dalam makna dan simbolismenya. serta merubah bentuk penyajian dan cara makan yang berbeda dari biasanya. Dekonstruksi ini akan dilakukan melalui beberapa lensa:



Dekonstruksi nasi goreng jawa melibatkan pembongkaran elemen-elemen hidangan ini, baik secara fisik maupun metaforis. Untuk penelitian ini sendiri mengubah bentuk nasi goreng menjadi hidangan yang simpel yaitu menjadi onigiri. Penelitian ini akan meneliti bahan-bahannya, mulai dari nasi sebagai bahan dasar, yang di ganti dengan beras ketan putih agar mendapatkan tekstur untuk bisa di bentuk menjadi onigiri hingga berbagai bumbu dan rempah yang memberikan rasa dan aroma khas dari nasi goreng jawa. Penelitian ini juga akan menjelajahi Memasak nasi goreng adalah cara yang aman dan lezat untuk menghindari pemborosan makanan pokok. Tanpa diketahui banyak orang, mengkonsumsi nasi lama atau nasi tua dapat menyebabkan keracunan yang lebih serius dibandingkan mengkonsumsi daging busuk. Hal ini dikarenakan nasi yang terlalu lama disimpan pada suhu ruang akan menyebabkan timbulnya bakteri *Bacillus Cereus*, yaitu bakteri yang pernah dipertimbangkan untuk senjata biologis (Tripsavvy, 2019). teknik memasak nasi goreng, mengamati bagaimana panas dan api mentransformasi bahan-bahan sederhana menjadi hidangan yang kompleks. Namun, dekonstruksi nasi goreng jawa tidak berhenti di situ. Penelitian ini akan melangkah lebih jauh untuk memahami konteks budaya hidangan ini. Penelitian ini akan melihat bagaimana nasi goreng dihidangkan dalam berbagai kesempatan, mulai dari sarapan santai hingga jamuan makan formal.

Melalui dekonstruksi nasi goreng jawa, penulis berharap dapat memperoleh pemahaman yang lebih dalam tentang hidangan ini dan maknanya bagi masyarakat Indonesia. Penelitian ini akan melihat bagaimana nasi goreng jawa bukan hanya makanan, tetapi juga simbol budaya, tradisi, dan identitas.

Namun, nasi goreng jawa tetap menjadi primadona. Keunikannya terletak pada bumbu rempah yang kaya dan aroma khas yang menggoda selera. Nasi gorengnya dimasak

dengan sempurna, menghasilkan tekstur yang pulen dan rasa yang gurih. Ditambah lagi dengan pilihan topping yang beragam, seperti telur, bakso, sosis, dan ayam, semakin memanjakan lidah para pecinta kuliner.

Dengan mendekonstruksi Nasi Goreng Jawa, penelitian ini diharapkan dapat memberikan pemahaman yang lebih mendalam tentang hidangan ini, bukan hanya sebagai makanan lezat, tetapi juga sebagai cerminan budaya dan identitas Indonesia serta untuk menginovasi hidangan menjadi lebih efisien dalam hal mengonsumsinya.

## METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan yakni teknik eksperimental Menurut (Hamdayana 2017) metode eksperimen adalah metode pemberian kesempatan kepada anak didik perorangan atau kelompok untuk dilatih melakukan suatu proses atau percobaan. Melalui penerapan metode ini, anak didik diharapkan sepenuhnya terlibat merencanakan eksperimen, melakukan eksperimen, menemukan fakta, mengumpulkan data, mengendalikan variabel, dan memecahkan masalah yang dihadapinya secara nyata dengan melakukan percobaan inovasi onigiri berbasis nasi goreng jawa melalui uji organoleptik yang merupakan metode ilmiah dalam mengukur dan mengkaji karakteristik bahan pangan. Tujuan uji organoleptik adalah untuk menentukan elemen rasa dan kapasitas penerimaan khalayak terhadap makanan. Dalam metode penelitian ini, penulis mendapatkan lima elemen utama mencakup rasa, aroma, visual ( segi penampilan) , tekstur, serta hasil secara keseluruhan.

### a) Rasa

Komponen rasa dilakukan melalui teknik uji berskala hedonik yang digunakan untuk melakukan observasi terhadap rasa, untuk penilaian dinyatakan dalam angka 1 – 5.

### b) Aroma



Komponen aroma menggunakan teknik scoring dengan memanfaatkan indra penciuman. Untuk penilaian dinyatakan dalam angka 1-5 .

- c) Visual ( segi penampilan )  
Komponen visual menggunakan teknik scoring dengan memanfaatkan indra penglihatan, untuk penilaian di nyatakan dalam angka 1-5 .
- d) Tekstur  
Komponen tekstur menggunakan teknik scoring dengan memanfaatkan indra peraba dan penglihatan, untuk penilaian dinyatakan dalam angka 1-5.
- e) Kualitas secara menyeluruh  
Komponen kualitas secara menyeluruh menggunakan teknik scoring dengan menyimpulkan dari 4 elemen utama, penilaian dinyatakan dalam angka 1-5.

Setelah mendapatkan hasil produk dari uji organoleptik yang di sebar pada 25 panelis. Dari teknik pengumpulan data pada penelitian ini, penulis menggunakan kuisisioner, studi pustaka, dan dokumentasi yang di sajikan dalam bentuk deskriptif.

- a) Kuisisioner  
Teknik ini dilakukan dengan menyebar google formulir kepada 25 panelis yang berbeda profesi, digunakan untuk menampung informasi mengenai respon 25 panelis mengenai onigiri nasi goreng jawa.
- b) Studi pustaka  
Merupakan kegiatan dalam memilih data yang mampu memecahkan masalah dengan cara mengkaji literatur, publikasi, dokumentasi dan laporan.
- c) Dokumentasi  
Kegiatan berupa mengambil gambar dalam setiap tahap pembuatan produk onigiri nasi goreng jawa, yang berguna sebagai bukti bahwa penelitian ini benar dilakukan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

**Tabel 1. Formulasi resep onigiri nasi goreng jawa**

ingridients	qty
Beras puith	100 gram
Beras ketan putih	100 gram
Telur ayam	2 butir
Ayam goreng	250 gram
Bawang merah	3 siung
Bawang putih	1 siung
Daun bawang	1 gram
wortel	3 gram
Nori	1 sheet

Pada tabel diatas menjelaskan formulasi resep dekonstruksi nasi goreng menjadi onigiri, proses pembuatan:

1. Siapkan semua bahan yang di butuhkan.
2. Bawang merah dan bawang putih iris di saute hingga harum.
3. Masukkan wortel yang sudah di potong mini dice dan di lanjutkan saute bersamaan dengan bawang merah dan bawang putih, masukkan tingga bumbu dasar yaitu garam, lada atau merica dan bumbu penyedap rasa.
4. Lalu masukkan nasi putih yang sudah di campur dengan nasi ketan putih ke dalam wajan, campur dengan bahan-bahan yang sudah di saute tadi hingga semua tercampur rata.
5. Tambahkan kecap manis secukupnya dan tambahkan juga saus tomat agar warna nya semakin bagus.
6. Siapkan cetakan onigiri.
7. Masukan nasi goreng jawa ke cetakan onigiri.
8. Tambahkan suwiran ayam dengan telur dadar iris.
9. Lalu siapkan selembar nori yang sudah di gunting menjadi 2 bagian, lalu lapiasi onigiri nasi goreng jawa dengan nori.
10. Onigiri nasi goreng jawa siap dihidangkan.

Tahap pengerjaan onigiri nasi goreng jawa:



**Gambar 1. Proses Pembuatan onigiri nasi goreng jawa**



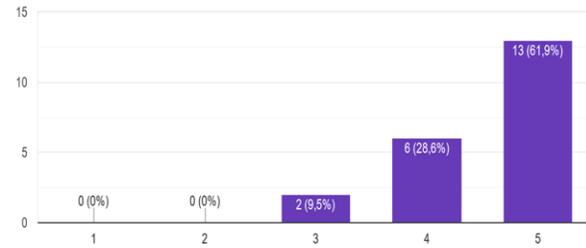
**Gambar 2. Onigiri nasi goreng jawa**

**Daya Terima konsumen pada produk dekonstruksi nasi goreng jawa menjadi onigiri**

Berdasarkan data yang diperoleh penulis dari 25 panelis yang berbeda, berikut penjelasannya.

1. Rasa

Mengenai Rasa  
21 jawaban

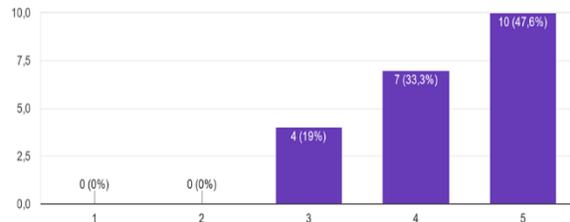


**Gambar 3. penilaian mengenai rasa**

Para panelis memberi beberapa macam penilaian , yang memilih biasa(3) berada di angka 9,5% karena merasa masih kurang rasa , yang memilih enak(4) berada di angka 28,6% karena merasa sudah cukup untuk di bagian rasa.lalu yang memilih sangat enak(5) berada di angka 61,9% karena sudah merasa sangat puas untuk keseluruhan rasa dari perpaduan bumbu-bumbu onigiri nasi goreng jawa.

2. Aroma

Mengenai Aroma  
21 jawaban

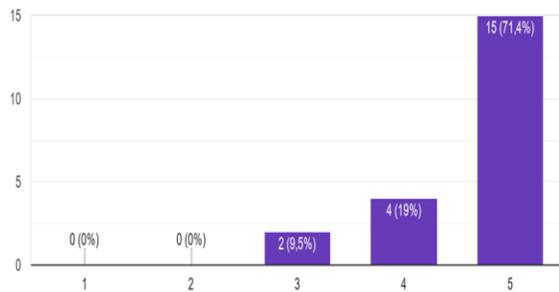


**Gambar 4. penilaian mengenai aroma**

Para panelis memberi beberapa macam penilaian, yang memilih biasa(3) berada di angka 19% karena merasa cukup dari segi aroma, yang memilih sesuai(4) berada di angka 33,3% karena merasa aroma dari produk sesuai dengan yang di harapkan, yang memilih sangat sesuai (5) berada di angka 47,6% karena sudah sangat cukup puas dan sudah sangat sesuai dari segi aroma onigiri nasi goreng jawa.

3. Visual (segi penampilan)

Mengenai Visual (segi penampilan)  
21 jawaban

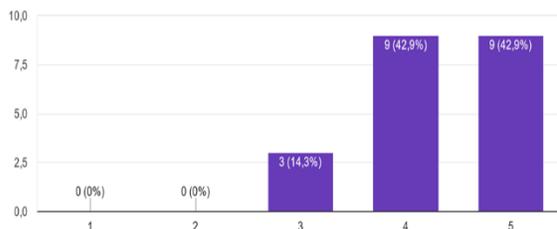


**Gambar 5. penilaian mengenai visual (segi penampilan)**

Para panelis memberi beberapa macam penilaian, yang memilih biasa(3) berada diangka 9,5% karena panelis merasa cukup untuk visual dari onigiri nasi goreng jawa, yang memilih menarik(4) berada di angka 19% karena panelis merasa puas untuk visual dari onigiri nasi goreng jawa, yang memilih sangat menarik berada di angka 71,4 % karena panelis merasa sudah sangat puas untuk visual dari onigiri nasi goreng jawa.

#### 4. Tekstur

Mengenai Tekstur  
21 jawaban



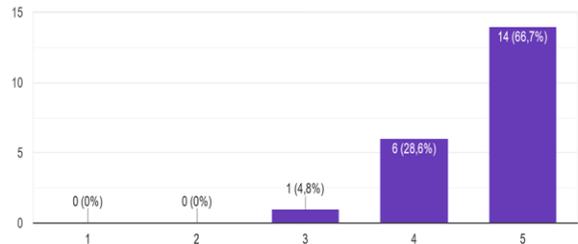
**Gambar 6. penilaian mengenai tekstur**

Para panelis memberi beberapa macam penilaian, yang memilih biasa (3) berada di angka 14,3% karena panelis merasa cukup dari tekstur perpaduan nasi putih biasa dan nasi ketan putih,yang memilih sesuai (4) berada di angka 42,9% dan yang memilih sangat sesuai (5) berada di angka 42,9% ,dikarenakan panelis

sudah merasa sangat puas dari perpaduan nasi putih dan nasi ketan putih.

#### 5. Kualitas secara menyeluruh

Kualitas secara menyeluruh  
21 jawaban



**Gambar 7. penilaian mengenai kualitas secara menyeluruh**

Para penelis memberi beberapa macam penilaian, yang memilih biasa(3) berada di angka 4,8% karena panelis merasa cukup untuk kualitas secara menyeluruh, yang memilih baik(4) berada di angka 28,6% karena panelis merasa puas untuk kualitas secara menyeluruh, yang memilih sangat baik(5) berada di angka 66,7% karena panelis merasa sudah sangat puas untuk kualitas secara menyeluruh.

## PENUTUP

### Kesimpulan

Sesuai dengan paparan yang ada dalam poin pembahasan di atas, maka simpulan dari kajian penelitian ini ialah proses dekonstruksi nasi goreng jawa menjadi onigiri yang optimal memerlukan serangkaian langkah yang teliti dan efisien. Dari tahap persiapan, pencampuran dan pembentukkan hingga penyajian, setiap langkah harus dilakukan dengan cermat untuk memastikan kualitas produk akhir. Dengan menjalankan proses ini secara teliti, dapat dihasilkan nasi goreng jawa berbasis onigiri yang berkualitas tinggi dan memuaskan. Nasi goreng jawa berbasis onigiri menawarkan kualitas sensori yang relatif baik dengan rasa pedas, manis, asam, gurih dan umum yang dinilai tinggi. Kombinasi rasa yang seimbang memberikan pengalaman kuliner yang



memuaskan dan menggugah selera. Selain itu, tekstur nasi putih dan nasi ketan putih yang lengket, padat dan umum yang dinilai tinggi juga memberikan variasi dan kelezatan yang menarik. Dengan kualitas sensori yang optimal, onigiri nasi goreng jawa ini berhasil menyajikan pengalaman makan yang memuaskan dan menarik bagi konsumen. Onigiri nasi goreng jawa menonjol dengan keunggulan, keberlanjutan dan inovasi dalam variasi makanan. Meskipun demikian, perbedaan rasa serta ketersediaan bahan baku dapat menjadi tantangan yang perlu diperhatikan dalam pengembangan dan produksi onigiri nasi goreng jawa. Dengan kesadaran akan kelebihan dan kekurangan ini, onigiri nasi goreng jawa dapat terus dikembangkan untuk menjadi pilihan makanan yang efisien untuk di konsumsi, berkelanjutan dan menarik bagi konsumen.

#### Saran

Untuk penelitian selanjutnya di saran kan untuk lebih paham apa itu arti dari dekonstruksi serta diperlukan pemilihan bahan berkualitas tinggi untuk mendapatkan hasil yang maksimal, seperti pemilihan beras putih , beras ketan putih serta nori. Dan untuk teksturnya sendiri diperlukan pencampuran beras putih serta beras ketan putih secara sempurna agar menghasilkan tekstur yang sangat sesuai.

#### DAFTAR PUSTAKA

- [1] Aidah, A. N. S. (2020). Pengaruh Persepsi Harga Dan Kualitas Produk Terhadap Keputusan Pembelian Nasi Goreng Cumi. *Jurnal Performa: Jurnal Manajemen dan Start-up Bisnis*, 5(1), 35-43.
- [2] BESTARI, Z. M. B. L. S. (2024). *RINTISAN USAHA PRODUK ONIGIRI SUBSTITUSI BERAS KETAN PUTIH DENGAN ISIAN OPOR AYAM DAN PELENGKAP SERUNDENG* (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA).
- [3] Desy, H. (2022). Penerapan Wirausaha Nasi Goreng Dan Mie Goreng Batola Kepada Murid Pkbm Melati Banjarmasin. *Batuah: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 84-89.
- [4] Fitriana, Y. A. N., Sigit, N. H., Alfiyati, S., Mufidah, A. N., & Furayda, N. (2021). Analisis Produk Dan Inovasi Pangan: Bumbu Racik Nasi Goreng Kedelai Hitam (Buked Hitam). *Sainteks*, 17(2), 171-184.
- [5] Gahari, R. S. (2014). " OKASAN" Onigiri Kaya Rasa Nusantara: Inovasi Pangan Lokal Sebagai Alternatif Menu Praktis Berenergi. In *Pekan Ilmiah Mahasiswa Nasional Program Kreativitas Mahasiswa-Kewirausahaan 2014*. Indonesian Ministry of Research, Technology and Higher Education.
- [6] Hasan, S., Rusman, R., Syamsuryani, N. A., Hamdani, H., Febrian, I., Firdaus, M. R., ... & Fajrin, F. (2024). Inovasi Pemanfaatan Belimbing Wuluh Menjadi Cemilan Sehat. *Cakrawala: Jurnal Pengabdian Masyarakat Global*, 3(1), 159-164.
- [7] Jamal, S., & Sari, R. P. (2022). Analisis Keuntungan dan Penugasan dengan Metode Simpleks dan Metode Hungarian (Studi Kasus UMKM Nasi Goreng
- [8] Suprapmoko, A., Arifuddin, R., & Setiawan, A. B. (2020). Mesin Nasi Goreng Otomatis Menggunakan Metode PID Berbasis Arduino Mega 2560. *JEECAE (Journal of Electrical, Electronics, Control, and Automotive Engineering)*, 5(1), 9-14.
- [9] Santoso, U., Gardjito, M., & Harmayani, E. (2019). *Makanan Tradisional Indonesia Seri 2: Makanan Tradisional yang Populer (Sup, Mi, Set Menu Nasi, Nasi Goreng, dan Makanan Berbasis Sayur)* (Vol. 2). UGM PRESS.
- [10] Shoimi, V. (2021). Onigiri Teri Nasi Untuk Mencegah Stunting. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 16(1).