

Batagor Sebagai Ikon Kuliner Favorit Di Bandung

Jestri Octami Wieharja¹, Cristopher²

Program Studi Sastra China, Fakultas Humaniora dan Industri Kreatif

Universitas Kristen Maranatha^{1,2}

2346024@lang.maranatha.edu

| Informasi Artikel | Abstract |
|--|---|
| E-ISSN : 3026-6874 Vol: 2 No: 11 November 2024 Halaman : 84-89 | <i>Batagor is an Indonesian specialty, particularly from Bandung, made of tofu and fish balls deep-fried and served with a thick peanut sauce, sweet soy sauce and sambal. This food is famous for its crunchy texture on the outside and soft inside, as well as its savory and delicious taste, so it is often used as a snack or appetizer. The problem of this research is how a food can improve the culture and economy of the people. This research aims to examine batagor as one of Bandung's culinary specialties that has cultural and economic value. Batagor, which stands for fried tofu meatballs, is a food made from a mixture of meatballs and tofu that is fried and served with peanut sauce. The research method used was descriptive qualitative. The results showed that batagor is not only popular as a snack, but also has a deep social meaning in the local community. In addition, batagor contributes significantly to the micro-economy by creating jobs. This research is expected to provide insight into the importance of traditional culinary preservation in the context of modernization and globalization.</i> |
| Keywords: Culinary Modern Innovation Traditional Pisang ijo | |

Abstrak

Batagor adalah makanan khas Indonesia, khususnya dari Bandung, yang terbuat dari tahu dan bakso ikan digoreng dan disajikan dengan bumbu kacang yang kental, kecap manis, dan sambal. Makanan ini terkenal karena teksturnya yang renyah di luar dan lembut di dalam, serta rasanya yang gurih dan lezat sehingga sering dijadikan sebagai camilan atau hidangan pembuka. Permasalahan penelitian ini bagaimana sebuah makanan dapat meningkatkan budaya dan ekonomi rakyat. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji jenis makanan batagor sebagai salah satu kuliner khas Bandung yang memiliki nilai budaya dan ekonomi. Batagor, singkatan dari bakso tahu goreng, merupakan makanan yang terbuat dari campuran bakso dan tahu yang digoreng dan disajikan dengan saus kacang. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa batagor tidak hanya populer sebagai jajanan, tetapi juga memiliki makna sosial yang mendalam dalam komunitas lokal. Selain itu, batagor memberikan kontribusi signifikan terhadap perekonomian mikro dengan menciptakan lapangan kerja. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan tentang pentingnya pelestarian kuliner tradisional dalam konteks modernisasi dan globalisasi.

Kata Kunci: Batagor; Kuliner tradisional; Pelestarian Kuliner tradisional

PENDAHULUAN

Batagor pertama kali diciptakan pada tahun 1970-an oleh seorang pedagang kaki lima di Bandung. Berawal dari kreativitas dalam mengolah bakso dan tahu, batagor menjadi populer di kalangan masyarakat. Konsep menggoreng bakso dan tahu dalam satu hidangan menciptakan kombinasi yang unik, serta memberikan cita rasa yang khas. Batagor terdiri dari beberapa bahan utama, yang menciptakan rasa dan tekstur yang menggugah selera. Bakso ikan yang terbuat dari ikan tenggiri yang memberikan rasa yang lezat dan gurih dipadukan dengan tahu putih yang dipotong dadu, berfungsi menyerap rasa bumbu dengan baik, lalu dicampur dengan kacang tanah yang dihaluskan, dicampur dengan kecap manis, air, dan bumbu lainnya seperti bawang putih dan cabai (Baiq Emilia Annisa Putri & Nugraeni, 2023).

Proses Pembuatannya adonan batagor ini adalah adonan bakso ikan yang dicetak bersama tahu sampai campuran tersebut kemudian digoreng hingga berwarna keemasan hingga renyah lalu disajikan dengan bumbu kacang, sambal, dan irisan jeruk nipis. Seiring dengan popularitasnya, batagor juga

mengalami berbagai variasi sehingga pembeli tidak akan merasa bosan dengan varian yang sama. Batagor juga merupakan budaya kuliner Bandung (Hartanti & Pradita, 2021; Haryudyanti, 2020). Banyak tempat yang terkenal dengan batagor mereka, seperti Batagor Riri dan Batagor Kingsley. Makanan ini sering kali dinikmati dalam suasana santai bersama keluarga atau teman, menambah kehangatan dalam setiap suapan.

Penelitian yang peneliti lakukan ini berfokus pada bagaimana ikon kuliner ini harus tetap berkembang dari masa lalu hingga masa kini. pengolahan yang dilakukan di masa lalu tentunya berbeda seiring dengan kemajuan teknologi yang ada di masa sekarang. Banyak sekali perubahan yang timbul dan perlu banyak penyesuaian agar dapat membuat budaya dari makanan ini tidak terlupakan khususnya di masa kemajuan teknologi seperti sekarang ini. Segala upaya peningkatan untuk ini baik dizaman dulu maupun sekarang semuanya dilakukan untuk menjaga ciri khas budaya dalam batagor ini sendiri.

METODE

Untuk mencapai tujuan penelitian maka digunakan metode deskriptif kualitatif yaitu observasi secara tidak langsung melalui pengumpulan data di media sosial dan internet serta analisis (Creswell & Plano Clark, 2018; Kathryn Roulston, 2008; Sugiyono, 2018). Pelaksanaan penelitian ini melalui tahapan studi literatur melalui jurnal-jurnal ataupun buku-buku mengenai kuliner Jawa Barat, observasi lapangan dengan wawancara yang mendalam terhadap penjual batagor ataupun dengan masyarakat penikmat kuliner, pendokumentasian data melalui pengambilan foto dan rekaman audio dan tahapan paling akhir adalah analisis data dan simpulan (De Vaus, 2002; Manurung et al., 2023; Pandanwangi et al., 2023; Sumartono, 2017)(Manurung et al., 2023; Pandanwangi et al., 2023). Tahapan ini penting untuk mendapatkan data yang sah dan mendalam mengenai makanan batagor khususnya wilayah Jawa barat maupun diseluruh Indonesia.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Batagor mulai dikenal sebagai jajanan public berawal pada tahun 1980-an. Batagor merupakan akronim dari baso tahu goreng. Batagor kerap dikaitkan dengan sosok Haji Isan (yang biasa dikenal dengan Batagor H. Isan), beliau dianggap yang pertama kali membuat ramuan resep dengan bumbunya yang unik (Baiq Emilia Annisa Putri & Nugraeni, 2023; Putri et al., 2018). Batagor, singkatan dari "Bakso Tahu Goreng," adalah makanan khas Bandung yang terdiri dari bakso ikan dan tahu yang digoreng, biasanya disajikan dengan saus kacang dan kecap manis.

Makanan ini merupakan kombinasi dari dua elemen yang populer di Indonesia bakso dan tahu, menciptakan cita rasa yang unik dan menggugah selera (Destiyani et al., 2021; Putri et al., 2018). Bahan-bahan digunakan seperti pada Bakso Ikan yang dibuat dari ikan tenggiri yang dihaluskan, dicampur dengan tepung sagu, bawang putih, dan bumbu-bumbu lainnya lalu Tahu putih yang dipotong dadu dan digoreng hingga kecokelatan dipadukan dengan saus dan pelengkap seperti Saus Kacang Terbuat dari kacang tanah yang digoreng, dihaluskan, dan dicampur dengan air, gula merah, serta sedikit air jeruk nipis. Kecap manis menambah rasa manis dan kental pada hidangan ditambah Irisan Bawang Merah dan Cabe sebagai pelengkap yang memberikan rasa segar dan pedas.

Proses Pembuatan Membuat Bakso pada batagor adalah mencampurkan ikan tenggiri yang sudah dihaluskan dengan bumbu dan tepung sagu, kemudian bentuk bulat-bulat kecil lalu Bakso ikan dan tahu digoreng dalam minyak panas hingga berwarna keemasan dan renyah, bakso dan tahu yang sudah digoreng bisa disajikan dengan saus kacang dan kecap, bisa juga ditambahkan kerupuk sebagai pelengkap (Subhan, 2024). Batagor memiliki rasa yang gurih dan renyah, dengan saus kacang yang kental memberikan sentuhan manis dan pedas (Binu et al., 2023; Subhan, 2024). Makanan ini sering dinikmati sebagai camilan atau hidangan utama, terutama di pinggir jalan atau warung-warung sederhana di Bandung. Batagor tidak hanya populer di Bandung, tetapi juga menyebar ke berbagai daerah di Indonesia (Destiyani et al., 2021). Banyak variasi batagor yang muncul, seperti batagor dengan tambahan seafood, atau batagor yang disajikan dalam bentuk kuah. Batagor juga menjadi salah satu

makanan favorit untuk para turis yang datang berkunjung ke Bandung karena makanan olahan ikan yang dibuat semenarik mungkin dan disajikan dengan bumbu kacang, yang membuat para turis tertarik dan penasaran dengan batagor. Faktanya banyak turis asing yang berada dari luar mengetahui salah satu makanan Indonesia yaitu batagor. Batagor juga menjadi salah satu daya tarik wisata kuliner di Bandung, yang banyak dikunjungi wisatawan domestik maupun mancanegara.

Sebagai oleh-oleh khas, batagor sering dijual dalam bentuk beku agar bisa dibawa pulang oleh wisatawan ke daerah asal mereka. Popularitas batagor di luar Bandung membuktikan bahwa inovasi kuliner lokal mampu bersaing dan beradaptasi dengan selera masyarakat yang lebih luas. Batagor asal Bandung, yang lahir dari kreativitas pedagang kaki lima, kini telah menjadi makanan ikonik yang dicintai di seluruh Indonesia. Dari inovasi sederhana, batagor berkembang menjadi bagian penting dari identitas kuliner Bandung, dengan dampak yang luas baik dalam aspek budaya maupun ekonomi. Dengan variasi dan inovasi yang terus muncul, batagor tetap menjadi salah satu hidangan favorit di Indonesia (Baiq Emilia Annisa Putri & Nugraeni, 2023; Melisa, 2022).

Kuliner diyakini telah ada sejak tahun 1970-an. Makanan batagor diciptakan oleh seorang penjual yang ingin menghadirkan sesuatu yang berbeda dari jajanan pasar lainnya. Kombinasi tahu yang lembut dan bakso yang kenyal, ditambah dengan bumbu kacang yang gurih, membuat batagor cepat menarik perhatian. Seiring berjalannya waktu, batagor mulai dikenal di seluruh Indonesia dan menjadi salah satu kuliner yang wajib dicoba oleh wisatawan. Seiring dengan perkembangan zaman, batagor mengalami berbagai variasi. Beberapa di antaranya adalah:

1. Batagor Kuah, Dalam variasi ini batagor disajikan dengan kuah kaldu yang gurih, mirip dengan bakso. Kuah ini memberikan rasa yang lebih segar dan nikmat.
2. Batagor Isi, Selain bakso ikan atau daging, ada variasi batagor yang diisi dengan bahan lain, seperti sayuran atau keju. Ini memberikan inovasi rasa yang menarik.
3. Batagor Pedas, bagi pecinta makanan pedas, batagor ini dilengkapi dengan sambal yang lebih pedas, menambah sensasi menggigit.
4. Batagor Dengan Pelengkap banyak digunakan penjual batagor yang menyajikan dengan berbagai pelengkap, seperti siomay, kerupuk, dan berbagai jenis sambal.

Untuk membuat batagor yang lezat dan renyah tentu saja tidak hanya sekedar menggoreng, namun berikut peneliti memiliki beberapa Tips Membuat Batagor yang Lezat dan Renyah, berikut beberapa tips yang bisa diikuti:

1. Pilih ikan yang berkualitas, Ikan tenggiri adalah pilihan terbaik karena rasanya yang gurih dan teksturnya yang pas untuk adonan batagor. Pastikan ikan yang digunakan segar agar rasa batagor maksimal.
2. Gunakan Tahu yang Padat, Tahu yang padat dan tidak terlalu berair akan lebih mudah diisi dengan adonan dan tidak mudah hancur saat digoreng.
3. Penggunaan Tepung Tapioka yang Tepat, Jangan terlalu banyak menambahkan tepung tapioka karena akan membuat batagor menjadi terlalu kenyal. Proporsi antara ikan dan tepung harus seimbang.
4. Goreng dengan Minyak Panas, Pastikan minyak sudah benar-benar panas sebelum menggoreng batagor agar tekstur luar menjadi renyah dan tidak berminyak berlebihan.
5. Sajikan dengan Saus Kacang yang Kental, Saus kacang yang enak adalah kunci dalam menikmati batagor. Pastikan saus kacang memiliki rasa yang seimbang antara manis, gurih, dan sedikit pedas.

Batagor bukan hanya sekedar makanan, tetapi juga menjadi bagian dari budaya kuliner Indonesia. Makanan ini sering dijadikan pilihan saat berkumpul dengan teman atau keluarga. Selain itu, batagor juga banyak diujakan di warung-warung dan pedagang kaki lima, menjadikannya makanan

yang mudah diakses oleh semua kalangan (Santoso, R. (2021). "Batagor: Makanan Khas Bandung yang Mendunia") Batagor adalah contoh sempurna dari keanekaragaman kuliner Indonesia. Dari sejarahnya yang kaya, proses pembuatannya yang sederhana, hingga variasi yang menarik, batagor mampu memikat hati banyak orang (Melisa, 2022). Baik dinikmati sebagai camilan atau hidangan utama, batagor selalu memiliki tempat khusus dalam dunia kuliner Indonesia. Makanan ini bukan hanya menggugah selera, tetapi juga mencerminkan kreativitas dan keragaman budaya makanan di tanah air. Dengan segala keunikan dan rasa yang ditawarkannya, batagor akan terus menjadi salah satu kuliner yang dicintai dan dihargai oleh kalangan publik di mancanegara (Anggraeni et al., 2024).

Hasil dari penelitian tentang kuliner tradisional batagor ini menunjukkan minat masyarakat baik itu dikalangan muda hingga dewasa merasa harga batagor sangat terjangkau, mereka juga menganggap batagor mudah ditemukan di berbagai tempat, termasuk warung kaki lima dan restoran dengan rasa batagor yang sangat memuaskan dan berkualitas. Oleh sebab itu minat masyarakat terhadap batagor sangat tinggi, terutama di kalangan remaja dan pekerja muda. Faktor harga dan kemudahan akses menjadi pendorong utama. Selain itu, rasa yang enak dan variasi penyajian turut meningkatkan ketertarikan. Kualitas produk batagor hingga saat ini bertahan di pasaran, dan menjadikannya sebagai camilan sehari-hari. Tidak hanya itu, batagor juga memiliki manfaat dikutip dari buku Sukses *Wirausaha Gerobak: Terlaris dan Tercepat Balik Modal karya Baihaqi Casnadi (2014)*, Batagor melalui penelusuran mengandung omega 3 yang dapat menjaga kesehatan jantung, menjaga tekanan darah lebih stabil, mencegah munculnya sel-sel kanker. Selain itu, ikan tenggiri yang digunakan dalam adonan juga mengandung protein yang tinggi (Binu et al., 2023). Paparan ini, dipercaya dapat menjaga kesehatan tubuh, meningkatkan kondisi imun tubuh, dan rambut juga tidak cepat rontok. Kemudian, dari penelitian yang sudah peneliti lakukan bahwa batagor yang terbuat dari kacang kedelai juga memiliki beberapa manfaat diantaranya tubuh menjadi lebih sehat, kolesterol terjaga, terhindar dari penyakit ginjal, meningkatkan daya ingat, menjadikan kulit lebih halus, menghindari dari diabetes.

Walaupun batagor yang terkenal bukan hanya karena harganya yang termasuk terjangkau dan karena rasanya yang lezat batagor juga memiliki dampak negatif untuk kesehatan diantaranya :

1. Kenaikan Berat Badan, Batagor tinggi kalori dan lemak, yang dapat menyebabkan penambahan berat badan jika dikonsumsi dalam jumlah banyak tanpa diimbangi dengan aktivitas fisik.
2. Peningkatan Risiko Penyakit Jantung, Kandungan lemak jenuh dan garam yang tinggi dapat meningkatkan risiko penyakit jantung dan hipertensi.
3. Gangguan Pencernaan, Terlalu banyak mengonsumsi makanan gorengan dapat menyebabkan gangguan pencernaan, seperti kembung dan perut tidak nyaman.
4. Diabetes, Makanan tinggi karbohidrat dan lemak dapat berkontribusi pada peningkatan risiko diabetes tipe 2.
5. Kesehatan Kulit, Diet tinggi lemak dan garam dapat mempengaruhi kesehatan kulit, berpotensi menyebabkan jerawat atau masalah kulit lainnya.

Jadi harus dipastikan untuk mengonsumsi batagor dan makanan sejenis dalam porsi yang wajar. Batagor memang salah satu kuliner Indonesia yang memiliki daya tarik tersendiri. Rasanya yang enak dan teksturnya yang renyah menjadikannya makanan favorit banyak orang. Meski memiliki nilai gizi yang baik, terutama dari protein, penting untuk tetap memperhatikan cara dan jumlah konsumsinya. Mengonsumsi batagor secara berlebihan dapat membawa dampak negatif bagi kesehatan, seperti kenaikan berat badan, masalah pencernaan, dan risiko penyakit jantung serta diabetes. Dengan pemahaman yang baik mengenai batagor, kita dapat menikmati makanan ini dengan bijak, tanpa mengorbankan kesehatan. Melalui porsi yang tepat, pilihan pendamping yang sehat, dan pola hidup yang aktif, kita bisa tetap menikmati lezatnya batagor sembari menjaga kesehatan tubuh. Dengan demikian, batagor tidak hanya menjadi sekadar camilan, tetapi juga bagian dari pola makan yang seimbang dan sehat.

KESIMPULAN

Batagor adalah salah satu ikon kuliner Bandung yang menggambarkan kekayaan cita rasa Indonesia. Dengan kombinasi bahan yang sederhana namun menggugah selera, batagor berhasil menarik perhatian banyak orang dan menjadi favorit di berbagai kalangan. Makanan ini tidak hanya lezat, tetapi juga mencerminkan budaya kuliner lokal yang kaya dan sangat diminati oleh masyarakat, terutama karena rasanya yang lezat dan harganya yang terjangkau. Untuk meningkatkan popularitasnya, pelaku usaha dapat berinovasi dalam variasi rasa dan penyajian. Karena hal tersebut batagor kini geram banyak diminati oleh seluruh kalangan baik anak kecil remaja sampai dewasa, semakin berkembangnya zaman batagor pun kini sudah memiliki banyak variasi seperti yang di sajikan di restoran restoran pada umumnya, yang berawal hanya disajikan bumbu kacang kini batagor sudah bisa dinikmati dengan berbagai sajian seperti batagor yang disajikan dengan madu dan batagor yang disajikan dengan isian sosis dan keju morzalela. Selain makanan khas Indonesia yang menyimpan berbagai cerita dan rasa. Kuliner dengan inovasi yang beragam, batagor berhasil menjadi salah satu ikon kuliner yang dicintai banyak orang. Bahan baku yang kaya dan cara pembuatan yang mudah, batagor tidak hanya sekadar makanan, tetapi juga simbol dari kreativitas dan kekayaan budaya kuliner Indonesia.

REFERENCES

Anggraeni, Y. N., Saputri, I. O. P., Primassa, I., Laila, R. N., Dananto, R. A., & Saddhono, K. (2024). Pengembangan Bahan Ajar Kuliner Batagor Untuk Pembelajar Bahasa Indonesia Bagi Penutur Asing (BIPA). *Serunai Ilmu Pendidikan*, 10(1). <https://ejournal.stkipbudidaya.ac.id/index.php/ja/article/view/1300/750>

Baiq Emilia Annisa Putri, & Nugraeni. (2023). Observasi Biaya Biaya Produksi Pendamping Kegiatan Masyarakat Pedagang Batagor Untuk Perencanaan Penjualan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Indonesia (JPKMI)*, 3(2), 150–156. <https://doi.org/10.55606/jpkmi.v3i2.1588>

Binu, M. A., Maulina, I., & Suryana, A. A. H. (2023). Analisis Nilai Tambah Batagor Ikan Tenggiri (Studi Kasus di UMKM Selaras Semesta, Kota Bandung). *Mimbar Agribisnis : Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 9(2), 2516. <https://doi.org/10.25157/ma.v9i2.10472>

Creswell, J. W., & Plano Clark, V. L. (2018). Designing and Conducting Mixed Methods Design. In C. Neve (Ed.), *SAGE Publication, Inc* (Third Edit). SAGE Publication Inc. <http://www.methodspace.com/groups/MixedMethodsresearchers/>

De Vaus, D. (2002). Survey in Social Research. In *Routledge* (5th Editio). Taylor & Francis Group. <https://doi.org/10.2307/3008058>

Destiyani, Amallia, N., & Zaila Marta Ayu, T(2021). Green Batagor. *HUBISINTEK 2021*, 309–313. <https://hubisintek.udb.ac.id/>

Hartanti, M., & Pradita, P. Y. (2021). Studi Komparatif Desain Kemasan Produk Makanan Oleh-Oleh. *Bahasa Rupa*, 05(01), 80–93. <https://jurnal.instiki.ac.id/index.php/jurnalbahasarupa/article/view/912/303>

Haryudyanti, D. K. (2020). *Pengaruh Akulturasi Budaya Tionghoa Terhadap Daya Tarik Wisata Gastronomi Di Kota Bandung* [Universitas pendidikan Indonesia]. http://repository.upi.edu/53312/8/S_MIK_1606883_Title.pdf

Kathryn Roulston. (2008). The SAGE Encyclopedia of Research Methods Vol 1 & 2. In L. M. Given (Ed.), *The SAGE Encyclopedia of Qualitative Research methods*. SAGE Publication. https://repository.bbg.ac.id/bitstream/515/1/The_Sage_Encyclopedia_of_Qualitative_Research_Methods.pdf

Manurung, R. T., Pandanwangi, A., Meythi, M., & Tin, S. T. S. (2023). Pemberdayaan Perempuan Pelaku UMKM untuk Kemandirian Ekonomi dalam Program Kampung Bangkit di Desa Ciporeat. *Aksara*,

09(January), 1–6. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.37905/aksara.9.1.1-6.2023>

Melisa, A. (2022). *Sejarah Batagor, Jajanan Sekolah yang Unik Khas Bandung*. Bakingworld. <https://media.bakingworld.id/jurnal/sejarah-batagor-jajanan-sekolah-yang-unik-khas-bandung>

Pandanwangi, A., Alya, S. H., Budiman, I., Apin, A. M., & Darmayanti, T. E. (2023). Batik Naskah Kuno: Transformasi Iluminasi Dari Naskah Kuno Ke Dalam Motif Batik. *Panggung*, 32(4), 467. <https://doi.org/10.26742/panggung.v32i4.2157>

Putri, R. R. S. P., Sudono, A., & Handyastuti, I. (2018). Strategi Pengembangan Bisnis di Rumah Makan Batagor Baso Citamiang Spesial Bandung. *The Journal Gastronomy Tourism*, 5(1), 29–41. <https://doi.org/10.17509/gastur.v5i1.40582>

Subhan, M. (2024). *Kenyal dan Gurih Resep Membuat Batagor Ikan Ala Devina Hermawan, Jajanan Khas Bandung untuk Cemilan Keluarga*. Jurnalsumbawa.Com. <https://sumbawa.pikiran-rakyat.com/lifestyle/pr-308020697/kenyal-dan-gurih-resep-membuat-batagor-ikan-ala-devina-hermawan-jajanan-khas-bandung-untuk-cemilan-keluarga?page=5>

Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. CV. Alfabeta.

Sumartono. (2017). *Metodologi Penelitian Kualitatif: Seni Rupa*. Universitas Trisakti.