

PENGEMBANGAN USAHA KUE KHAS BUGIS 'BARUASA' DI KABUPATEN SINJAI

Nurlaeli Fattah* dan Rahmawati Saleh

**e-mail: Lelifattah@gmail.com*

Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene
Kepulauan. Jalan Poros Makassar - Parepare Km. 83, Pangkep 90761

Diserahkan tanggal 29 April 2019, disetujui tanggal 20 Mei 2019

ABSTRAK

Salah satu jenis pangan tradisional khas bugis Sulawesi Selatan yang di Produksi di Kabupaten Sinjai adalah "Kue Baruasa" dengan dua pilihan rasa yaitu rasa Gula pasir dan Gula merah (Aren). Adapun kelemahan tidak mengandung gluten, rasa yang tidak konsisten dan kemasan yang tidak aseptabel yaitu menggunakan kemasan plastik bening dengan tebal 0,3 -0,5 mm atau plastik mika tanpa lebel dan Identitas dari badan kompoten seperti dari Dinas Kesehatan membuat kue ini menjadi kurang diminati konsumen. Sehingga, tujuan program IbM ini yaitu 1) meningkatkan pengetahuan dan skill masyarakat untuk pegembangkan kualitas produk kue khas baruasa dengan penambahan tepung rumput laut melalui edukasi dan pelatihan, 2) Meningkatkan keterampilan masyarakat dalam pembuatan tepung rumput laut, 3) menentukan masa kardaluarsa kue khas baruasa, dan 4) memberikan informasi tentang strategi pemasan kue khas baruasa. Program IbM yang telah dilaksanakan menghasilkan luaran dari kedua Mitra, berupa tekstur dari Kue Khas Bugis "Baruasa" yang dihasilkan tidak mudah hancur, karena tepung rumput laut mengandung karaginoFit yang mengikat bahan lainnya, penggunaan kemasan primer yaitu jenis plastik PP dengan ketebalan 0,75 -0,10 mm, yang dilengkapi kemasan sekunder dari karton yang dimodifikasi dengan plastik bening agar produk dapat terlihat dari luar dan masa kardaluarsa kue khas baruasa yaitu 6 bulan setelah produksi. Adapun produk kue baruasa ini telah dilengkapi dengan izin dari Dinas Kesehatan (PIRT) yaitu P-IRT. No. 2067307060211-22.

Kata Kunci : *Euchema cotonii*, makanan tradisional, tepung rumput laut

ABSTRACT

One of traditional food typical of South Sulawesi Bugis produced in Sinjai District is "Kue Baruasa" with two flavor choices namely Sugar and brown sugar (Aren) flavor. The weakness of this Baruasa is easily destroyed or fragile because rice flour is used with gluten levels that are not there, inconsistent taste and packaging that is not acceptable that is using a clear plastic packaging with a thick 0.3-0.5 mm or plastic mica without label and Identity from the body of the component like from the Health Department make this cake become less desirable consumer. Thus, the purpose of this IbM program is 1) to increase the knowledge and skill of the community to develop the quality of traditional cake with the addition of seaweed flour through education and training, 2) Improving the community skill in the manufacture of seaweed flour, 3) determine the expire date of baruasa and 4) provide information on typical new cake packaging strategies. IbM program that has been implemented to produce outcomes from both partners, in the form of texture of the Bugis "Baruasa" Typical Cake produced is not easily destroyed, because seaweed flour contains karaginoFit binding other ingredients. the use of primary packaging is a type of PP plastic with a thickness of 0.75 -0.10 mm, which is equipped with secondary packaging of cartons modified with clear plastic to make the product

visible from the outside and the new cake expired period of 6 months after production. The new cake products have been equipped with permission from the Health Office (PIRT), namely P-IRT. No. 2067307060211-22

Keyword: *Euchema cottonii*, seaweed powder, traditional cakes.

PENDAHULUAN

Keberadaan kue-kue tradisional di suatu daerah membutuhkan perhatian yang lebih serius. Karena berkaitan dengan ciri khas atau identitas yang biasanya merupakan ikon di daerah tersebut. Sehubungan dengan banyaknya produk-produk makanan ringan yang berupa biskuit, cookis dan camilan lain yang berasal dari luar terutama dari Negara Tetangga seperti Malaysia. Sehingga hal tersebut bisa merupakan ancaman untuk makanan-makanan atau kue tradisional yang dibuat oleh industri-industri kecil.

Salah satu jenis pangan yang merupakan pangan tradisional khas bugis Sulawesi Selatan yang di Produksi di Kabupaten Sinjai adalah "Kue Baruasa". Dengan dua pilihan rasa yaitu rasa Gula pasir dan Gula merah (Aren). Bahan baku pembuatan Kue Baruasa dengan menggunakan bahan lokal yaitu tepung beras biasa. Kue tersebut di buat oleh ibu-ibu rumah tangga secara bersama-sama baik dengan tetangga maupun yang masih mempunyai hubungan kekerabatan yang dekat. Kelemahan dari kue Baruasa ini adalah, mudah hancur sebab tepung beras yang digunakan tanpa ada kadar gluten, rasa yang tidak konsisten dan kemasan yang tidak *acceptable* yaitu menggunakan kemasan plastik bening dengan tebal 0,3 -0,5 mm atau

plastik Mika tanpa label dan identitas dari badan yang berkompeten seperti dari Dinas Kesehatan membuat produk kue ini kurang diminati oleh konsumen.

Untuk mengatasi permasalahan pada Mitra, maka solusi yang ditawarkan adalah:

(a) Permasalahan Produksi

Dilakukan fortifikasi tepung Rumput Laut jenis *Euchema cottonii* pada formulasi pembuatan Kue Khas Bugis "Baruasa". Pengadaan kemasan plastik PE yang lebih protektif dengan tebal yaitu 0,75 mm – 0,10 mm, yang dilengkapi dengan kemasan sekunder karton modifikasi plastik bening, agar produk dapat terlihat dari luar. Pemberian Label dan identitas produk serta izin dari Dinas Kesehatan (P-IRT) pada kemasan. Pengadaan alat cetakan, oven pemanggangan yang dilengkapi dengan pengaturan waktu dan suhu serta Penentuan masa *expire kue baruasa* di Laboratorium Kimia, Mikrobiologi Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan.

(b) Permasalahan Manajemen

Pendampingan pembuatan buku panduan proses termasuk formulasi yang digunakan, pengelolaan administrasi pembukuan dan keuangan yang jelas dan penentuan Alur-alur pemasaran serta strategi pemasarannya.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan IbM dilaksanakan dengan menggunakan metode pelatihan dan pendampingan terkait peningkatan kualitas kue baruasa yang selama ini dihasilkan oleh mitra. Adapun metode yang digunakan dalam pembuatan kue khas bugis baruasa dan penentuan masa kadaluarsa diuraikan sebagai berikut: beras direndam satu malam dan dikeringkan. Kemudian digiling menggunakan gilingan beras, hingga menjadi tepung dan disangrai. Kelapa diparut, lalu disangrai serta ditumbuk sampai berminyak. Dicampur 1/2 kg gula pasir dengan telur, kocok hingga naik {mengembang} dan sisa dari gula pasir direbus dengan air. Dituangkan cairan gula kedalam campuran telur dan beri soda kue, vanili serta kelapa. Penambahan tepung rumput laut 20% dari total tepung beras yang digunakan. Masukkan tepung beras, aduk hingga adonan bentuk bulat-bulat dan taruh di loyang yang telah diolesi dengan minyak dan masukkan kedalam oven. Dibakar dengan api sedang dengan suhu oven 115 °C selama 10 menit. Selanjutnya penentuan masa *expire* dengan menyimpan kue baruasa dalam bungkus kecil dan disimpan selama 8 bulan. Setiap bulannya dilakukan pengecekan perubahan rasa dan tekstur kue baruasa.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sosialisasi Kegiatan Pelaksanaan Penerapan IPTEKS

Kegiatan sosialisasi dilakukan dengan pemerintahan setempat, yaitu kepala

kelurahan dan ketua RT, kegiatan dipusatkan nantinya pada Mitra 1. Sosialisasi membicarakan teknis pelaksanaan penerapan IPTEKS dan izin pelaksanaan pelatihan pembuatan Tepung rumput laut dan Pembuatan Baruasa.

Kegiatan Pelatihan Pembuatan Tepung Rumput Laut dan Baruasa Kue Khas Bugis di Kabupaten Sinjai.

Kegiatan pelaksanaan program IbM. Usaha Kue Khas Baruasa di Kabupaten Sinjai, yang dilaksanakan pada Mitra I, di Kelurahan Lempakomae, yang dihadiri sekitar 20 orang. Peserta pelatihan berasal dari anggota Usaha pada Mitra I dan II. Kegiatan dilakukan dengan:

- Pemberian Materi tentang Kue Baruasa, cara pembuatan tepung rumput laut, cara pengemasan, dan penerapan Sanitasi dan Higienis pada saat pembuatan Kue Baruasa dan cara pemasaran (Gambar 1 dan 2).
- Introduksi Alat-Alat pada Kedua Mitra (Gambar 3).
- Pelatihan Secara langsung pembuatan tepung rumput laut dan Kue Khas baruasa dengan penambahan tepung rumput laut.
- Pelatihan Cara penggunaan alat yang telah diintroduksikan pada kedua Mitra.
- Proses penentuan masa *Expire* produk Baruasa masih sementara pengujian di Laboratorium Kimia dan Mikrobiologi Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene.

- Kemasan yang digunakan adalah kemasan karton.
- Masa Expire dari Barusa adalah 6 bulan.
- Izin Produksi pada Dinas Kesehatan yaitu. No. (PIRT) yaitu P-IRT. No. 2067307060211-22.



Gambar 1. Pemberian Materi Pelaksanaan IbM.Usaha Kue Khas Baruasa di Kabupaten Sinjai dan Proses Pembuatan Kue Khas Baruasa.



Gambar 2. Kue Baruasa.



Gambar 3. Alat-alat yang diintroduksikan

Proses pembuatan Tepung Rumput Laut jenis *Eucheuma cottonii*

Menurut Syafruddin dkk. (2018) rumput laut memiliki kandungan yodium yang tinggi sehingga dapat dikembangkan menjadi produk substitusi tepung terigu menjadi produk pangan olahan.

Langkah-langkah dalam pembuatan tepung rumput laut (*Eucheuma cottonii*) adalah sebagai berikut :

1) Pembersihan dan pencucian

Pencucian rumput laut dilakukan dengan menggunakan air tawar, pencucian ini berfungsi menghilangkan kotoran seperti pasir, kerikil, lumpur dan rumput laut lain atau ganggang. Setelah dicuci, rumput laut dikeringkan hingga kandungan airnya berkurang. Pencucian atau pembersihan dilakukan untuk mencegah penurunan mutu dan kandungan dalam rumput laut.

2) Perendaman

Perendaman atau pemucatan dilakukan untuk melanjutkan proses pembersihan yang masih melekat dan mengurangi bau amis. Pemucatan bertujuan untuk mengoksidasi sebagian pigmen agar berwarna keputih-putihan dan lunak.

3) Pengecilan ukuran

Pengecilan ukuran rumput laut dengan menggunakan alat *grinder* atau blender. *Grinder* digunakan untuk pemotongan rumput laut yang digunakan dalam jumlah banyak sedangkan untuk blender digunakan untuk pemotongan rumput laut yang digunakan dalam jumlah sedikit.

Pengecilan ukuran rumput laut bertujuan untuk mempermudah dalam pengeringan. Selain itu masa dan volume lebih kecil sehingga tidak memerlukan ruang yang luas untuk penyimpanan.

4) Pengeringan

Pengeringan merupakan metode mengeluarkan atau menghilangkan kadar air dalam rumput laut dari suatu bahan dengan cara menguapkan sehingga kadar air seimbang dengan kondisi udara normal atau kadar air setimpal dengan aktifitas air (aw) yang aman dari kerusakan mikrobiologi, enzimatis dan kimiawi. Pengeringan bertujuan untuk mengurangi atau menghilangkan kadar air rumput laut sampai batas dimana perkembangan mikroorganisme yang dapat menyebabkan pembusukan akan hilang. Pengeringan dilakukan dengan cara penjemuran dibawah sinar matahari atau *sun drying* atau dengan menggunakan pengeringan *drum* atau *drum dryer* untuk mendapatkan proses pengeringan yang lebih cepat.

5) Penggilingan

Proses penggilingan dilakukan untuk menghaluskan rumput laut. Penggilingan dilakukan dengan menggunakan blender dan mesin penghancur beras. Pembuatan tepung tidak dilakukan dengan mengambil sari pati rumput laut dengan tujuan agar serat dalam rumput laut tersebut tidak hilang sepenuhnya.

6) Pengayakan

Pengayakan merupakan tahap untuk memisahkan butiran kasar dan butiran halus. Untuk mendapatkan tepung halus menggunakan ayakan ukuran 60 mesh. Pengayakan dilakukan 2 kali untuk memastikan keseragaman ukuran butiran tepung (Afriwanti, 2008).

SIMPULAN

1. Baruasa yang dihasilkan dengan penambahan rumput laut memberikan hasil tekstur yang tidak mudah hancur.
2. Pemberian materi pelatihan berupa pembuatan tepung rumput laut, proses pembuatan Baruasa yang baik, cara pengemasan dan materi tentang manajemen proses memberikan dampak pada Tekstur Baruasa yang dihasilkan, lur-alur pemasaran yang jelas serta pengemasan Baruasa yang lebih *acceptable*.
3. Rata-rata produksi perhari yaitu dengan penggunaan tepung beras mencapai 35 kg perhari.
4. Peningkatan produksi yaitu dari 25-30 kg/hari menjadi rata-rata 35 kg/hari atau sekitar 30 %.
5. Hasil evaluasi yang telah dilakukan pemasaran masih sebatas lokal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih disampaikan Kementerian Riset dan Teknologi atas dukungan dana untuk keberlangsungan program ini, pihak

Mitra I dan II yang telah bekerjasama dalam program ini dan pihak kampus atas dukungan fasilitas laboratorium Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan.

DAFTAR PUSTAKA

- Afriwanti, M.D. 2008. Mempelajari Pengaruh Penambahan Tepung Rumput Laut (*Kappaphycus alvezi*) terhadap Karakteristik Fisik Surimi Ikan Nila (*Oreochromis* sp.). Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Syarifuddin, A., S. Laban, M. Arsyad, N. Abdullah, M. Bilang, dan M. M. Tahir. 2018. Diversifikasi Usaha Olahan Rumput Laut Melalui Pembuatan Ekado. Jurnal Dinamika Pengabdian Vol. 4 No.1 hal: 1-10.