

Upaya Peningkatan Kualitas dan Produktivitas Kue Tradisional Bolu Cukke di Lappa-Sinjai

¹ Marliana S.Palad, ²Rosnida.

^{1,2}Universitas Cokroaminoto Palopo
Email: mspalad@gmail.com

Abstrak – Program penerapan Ipteks ini bertujuan untuk memberi teknologi tepat guna berupa alat pemanggang Bolu Cukke yang lebih modern, higienis dan meningkatkan produktivitas dengan pendekatan strategi pemasaran dan teknologi inovasi pengemasan yang menarik minat konsumen di perkotaan. Kegiatan penerapan ipteks ini dilaksanakan di lokasi pembuat kue Bolu Cukke tepatnya di Kelurahan Lappa Kabupaten Sinjai. Lokasi tersebut berjarak ± □□□□m Sebelah selatan dari Kota Madya Makassar. Target kegiatan ini diadakan sebagai upaya peningkatan produktivitas pembuatan Bolu Cukke dan pembenahan kemasan kue tradisional ini sehingga dapat diusahakan pemasarannya di kafe-kafe di kota Makassar terpenuhi setiap saat, yang berarti pula meningkatkan kesejahteraan dan kemandirian ibu-ibu pembuat kue tradisional ini. Metode yang digunakan dalam bentuk penyuluhan, pelatihan, dan simulasi penggunaan alat hingga pada teknologi inovasi pengemasan yang higienis dan menarik dengan menggunakan kertas kemasan yang berkualitas, serta pendampingan dalam memasarkan produk kue Bolu Cukke ke kafe-kafe dan warung kopi di perkotaan.

Berdasarkan hasil analisis laboratorium, komposisi gizi kue tradisional Bolu Cukke yang berasal dari Lappa ini adalah 2,54 g protein, 0,29 g lemak, 28,56 g karbohidrat, 0,18 g serat kasar, 6,86 g BETN, 0,66 g kadar abu, dan 39,47 g kadar air dari setiap 50 gram kue Bolu Cukke. Dari komposisi kandungan gizi yang terdapat pada kue Bolu Cukke ini maka kue tradisional ini layak di konsumsi sebagai panganan yang bergizi seperti layaknya kue bolu pada umumnya.

Kata kunci: Bolu Cukke, Kualitas, Produktivitas, Lappa-Sinjai

I. PENDAHULUAN

Kondisi sosial ekonomi wilayah pesisir umumnya sangat memprihatinkan yang ditandai dengan rendahnya tingkat pendidikan, produktivitas dan pendapatan. Ciri umum kondisi sosial ekonomi rumah tangga pesisir adalah: (1) rumah tangga sebagai unit produksi, konsumsi, unit reproduksi dan unit interaksi sosial ekonomi politik; (2) rumah tangga pesisir bertujuan untuk mencukupi kebutuhan anggota keluarganya sehingga tujuan ini merupakan syarat mutlak untuk menentukan keputusan-keputusan ekonomi terutama dalam usaha produksi; (3) dalam keadaan kurang sarana produksi seperti alat tangkap, maka semua anggota keluarga yang sehat harus ikut dalam usaha ekonomi rumah tangga; (4) Karena berada dalam garis kemiskinan, maka rumah tangga pesisir bersifat safety first. Mereka umumnya akan bersifat menunggu dan melihat terhadap introduksi teknologi baru dan pengaruhnya terhadap ekonomi keluarga.

Pengembangan sumberdaya manusia yang mengusahakan panganan tradisional di suatu daerah merupakan salah satu hal yang mutlak diperlukan untuk dapat mengembangkan perekonomian pelaku usaha kecil di pedesaan secara optimal dan berkelanjutan. Oleh karena itu diperlukan pembekalan-pembekalan untuk menambah pengetahuan, keterampilan dan sikap para pelaku usaha kecil tersebut, serta pengadaan alat usaha agar produktivitas dan kualitas hasil usaha mereka dapat lebih berkembang. Salah satu cara yang dapat ditempuh adalah melalui pelatihan baik untuk para pelaku usaha kecil pada umumnya maupun khususnya ibu-ibu pembuat kue tradisional di kelurahan Lappa kabupaten Sinjai Sulawesi Selatan.

Kabupaten Sinjai memiliki luas wilayah 819,96 km² dengan masyarakat nelayan yang terkonsentrasi di Kelurahan Lappa dan di pulau-pulau, yang berjumlah 9 (Sembilan) dan biasa disebut oleh masyarakat dengan

sebutan Pulau Sembilan dengan jumlah penduduk 228.000 jiwa memiliki 4 (empat) Kecamatan dan 13 (tiga belas) desa pesisir serta panjang garis pantai ± 17 km dengan luas laut 304.548 km² yang mata pencaharian sebagian besar adalah nelayan.

Kabupaten Sinjai terkenal pula sebagai daerah penghasil gula merah dari pohon Nira yang terkenal bermutu sangat baik. Ketersediaan gula merah sebagai bahan utama pembuatan kue tradisional Bolu Cukke di kabupaten Sinjai sangat berlimpah, namun pemanfaatannya belum optimal, dalam hal kualitas dan produktivitas. Dari generasi ke generasi pembuat kue Bolu Cukke di kelurahan Lappa tak tersentuh teknologi sehingga produktivitas dan kualitas kue tradisional ini tak pernah meningkat. Ironisnya permintaan kue tradisional ini di kota Makassar misalnya di kafe dan rumah kopi semakin meningkat tetapi pemenuhan permintaan jenis panganan ini tak dapat terpenuhi karena keterbatasan produktivitas dan kualitas, serta kemasan yang digunakan tidak menarik dan higienis.

Pengemasan merupakan faktor yang berpengaruh terhadap kualitas bahan pangan. Kemasan yang digunakan dapat mempengaruhi mutu bahan pangan, yaitu terjadinya perubahan fisik dan kimia karena migrasi zat-zat kimia dari bahan pengemas ke makanan, perubahan aroma, perubahan warna, serta perubahan tekstur yang disebabkan oleh perpindahan uap air dan oksigen (Syarif, 1990)

Sehubungan hal tersebut maka sebaiknya pelaku usaha kue tradisional ini di kelurahan Lappa Kabupaten Sinjai, harus diberi pengetahuan mengenai cara memproduksi kue Bolu Cukke semaksimal mungkin dalam waktu yang singkat, dengan menggunakan alat pemanggang yang modern dengan kemampuan memanggang kue lebih banyak dan pengemasan yang menarik dan higienis.

II. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan penerapan ipteks kepada masyarakat (IbM) dikerjakan dengan metode pelatihan/kursus serta penyuluhan pengetahuan tentang pemanfaatan alat pemanggang yang modern dan higienis serta pembuatan kemasan yang berlabel.

Kegiatan penerapan ipteks ini dikerjakan di salah satu lokasi daerah sebagai sentra produksi kue tradisional Bolu Cukke, tepatnya di kelurahan Lappa Kecamatan Sinjai Utara Kabupaten Sinjai. Lokasi tersebut berjarak ± 250 Km Sebelah selatan dari Kota Madya Makassar.

Adapun tahapan pelaksanaan IbM sebagai berikut :

1. Tim pelaksana ipteks ke lokasi untuk memberitahukan kepada mitra IbM bahwa akan dilakukan penyuluhan, pelatihan dan pendampingan usaha.
2. Pembelian bahan dan alat untuk pembuatan Bolu Cukke serta bahan kemasan dan label. Proses pembelian bahan dan alat semuanya ada di Makassar dan Surabaya. Bahan ini disediakan pada saat pelaksanaan ipteks, yang dipesan terlebih dahulu.
3. Melaksanakan pertemuan dengan mitra.
4. Melakukan penyuluhan, pelatihan dan pendampingan dengan mitra.
5. Proses Pembuatan Bolu Cukke yang modern dan higienis serta pemberian kemasan dan pengetahuan tentang pemasaran.

Adapun cara pembuatan kue ini adalah; telur (20 butir) dicampur dengan gula merah serut (2 buah besar) dan potasa ($\frac{1}{2}$ sendok teh) lalu di kocok hingga mengembang. Selanjutnya ditambahkan terigu (3 kg) sedikit demi sedikit hingga adonan tercampur dengan sempurna. Adonan di masukkan ke cetakan yang terlebih dahulu telah diolesi mentega, lalu di panggang dalam oven hingga matang.

III. HASIL KEGIATAN

Hasil yang telah dicapai pada kegiatan program ini adalah bertambahnya produktivitas dengan kualitas produksinya yang lebih menarik, bagi pelaku usaha bolu cukke di Lappa kabupaten Sinjai, dengan menggunakan alat yang lebih modern disertai pengemasan yang lebih higienis serta menarik. Dibawah tertera gambar tentang kegiatan penyuluhan tentang sosialisasi akan rencana kerja pada penyuluhan berikutnya..



Gambar 1. Penyuluhan dan sosialisasi di Lappa



Gambar 2. Gambaran Ipteks yang ditransfer ke Mitra

Kegiatan ini akan menghasilkan target luaran berupa peningkatan produktivitas usaha pembuatan Bolu Cukke dengan memberikan alat pemanggang yang menghasilkan produk yang lebih banyak dengan waktu yang singkat yaitu Takoyaki Maker Model HRW-767 (Gas). Alat ini merupakan salah satu mesin yang digunakan untuk memproses pemanggangan jenis makanan dari Jepang yang bernama takoyaki dengan cara yang lebih mudah serta lebih praktis. Alat ini digunakan untuk membuat bermacam-macam kue mini yang berbentuk bulat, dengan bahan teflon anti lengket sehingga kue bolu yang dibuat tidak rusak saat matang. Dengan alat ini produktivitas dan kualitas kue Bolu Cukke semakin meningkat dan higienis (Anonim, 2016).

Berdasarkan permintaan konsumen, pemasaran jenis kue ini akan di pasarkan ke kafe-kafe dan warung kopi yang menjamur di kota Makassar karena jenis kue tradisional ini lezat dan berharga murah. Untuk itu diperlukan kemasan yang menarik dan higienis berupa kertas minyak dan mika plastik yang berlabel. Dari hasil analisis kimia di laboratorium maka komposisi kimia dari produk kue tradisional bolu cukke yang dibuat di Lappa-Sinjai adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Komposisi kimia kue Bolu Cukke

Komposisi Kimia	Bolu Cukke (%)	(gr / 50 gr bahan)	Kue Bolu (gr/50 gr bahan)
-----------------	---------------------	-------------------------	---------------------------------

Kalori	-	120 kkal	148 kkal
Kadar air	21,06	39,47	-
Protein	5,08	2,54	3,65
Lemak	0,57	0,29	2,15
Abu	1,33	0,66	-
Karbohidrat	60,23	26,56	28,85
Serat Kasar	0,36	0,18	-
BETN	71,60	6,86	-

Nilai tersebut di atas dapat menjadi alternatif untuk dapat dijadikan makanan cemilan yang bergizi. Asupan Protein yang harus dikonsumsi setiap hari adalah antara 10 – 35 % dari total asupan kalori harian, yaitu bagi pria sekitar 56 gr dan bagi wanita 46 gr protein per hari (Gaman dan Sherrington, 1994). Kandungan protein panganan di atas adalah rata-rata 2,54 gr yang berarti memenuhi syarat pemenuhan kebutuhan protein makanan Salim (2011), menyatakan bahwa kandungan protein mempengaruhi jumlah gluten yang ada pada tepung. Gluten mempengaruhi kekenyalan dan elastisitas produk kue.. Menurut Winarno (2004) protein merupakan zat makanan yang penting bagi tubuh berfungsi sebagai bahan bakar, pembangun dan pengatur

Serat kasar adalah bagian dari pangan yang biasa dianalisa di laboratorium, yaitu senyawa yang tidak dapat di hidrolisa oleh asam atau alkali. Kadar serat kasar bukanlah kadar serat makanan, tetapi kadar serat kasar dalam suatu makanan dapat dijadikan indeks kadar serat makanan, karena di dalam serat kasar ditemukan sebanyak 0,2 – 0,5 bagian jumlah serat makanan (Desrosier, 2008) Serat pangan tidak larut (IDF) yang terdapat dalam bahan pangan lebih bermanfaat dalam mengatasi gangguan sistem pencernaan seperti sembeli, mempercepat transit bahan makanan di usus dan meningkatkan volume feses, serta dapat digunakan untuk mengontrol berat badan (Proskey dan de Vries, 1992).

PUSTAKA

- [1] deMan, J.M. 1997. Kimia Makanan. Diterjemahkan oleh Kosasih Padmawinata. Bandung: Penerbit ITB. Gaman, P.M. dan K.B. Sherrington, 1994. Ilmu Pangan, Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- [2] Desrosier, N.W. 2008. The Food Preservation. Diterjemahan oleh Muchji Muljonardjo. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- [3] Proskey, L. dan J.W. de Vries, 1992. Controlling Dietary Fiber in Food Products. Van Nostrand Reinhold, New York.
- [4] http://id.wikipedia.org/wiki/Kabupaten_Sinjai. Diakses Tanggal 17 April 2016.
- [5] Salim, E. 2011. Mengolah Singkong menjadi Tepung Mocaf. Yogyakarta: Lily Publisher.
- [6] Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.