

## **INOVASI BARONGKO UBI UBI JALAR KUNING SEBAGAI PRODUK PELATIHAN PADA PENGUSAHA KUE TRADISIONAL DI KECAMATAN UJUNG BULU KABUPATEN BULUKUMBA**

**Zulfa<sup>1</sup>, Sukarsih<sup>2</sup>**

<sup>1,2</sup>Universitas Negeri Makassar, Makassar, Indonesia

**Corresponding author** : zulfahunm@yahoo.com

### *Abstrak*

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui penerimaan panelis terhadap formulasi barongko ubi jalar kuning metode: penelitian ini menggunakan uji organoleptik dengan panelis sebanyak 47 orang yang terdiri dari dosen dan mahasiswa. Teknik analisis yang digunakan adalah rata-rata. Hasil menunjukkan penerimaan panelis terhadap uji organoleptik yang dilakukan terhadap barongko ubi jalar kuning dari produk f01, f02, f03, f04, f11, f12, f13, f14 diperoleh hasil pada uji penerimaan barongko ubi jalar kuning berdasarkan kedelapan produk yang dihasilkan semuanya diterima. Formula terbaik yang dihasilkan yaitu f02 dengan nilai rata-rata uji penerimaan 8,3 yaitu kategori sangat suka

**Kata Kunci:** *Barongko, Ubi jalar kuning, Uji Organoleptik*

### **PENDAHULUAN**

Ubi jalar (*Ipomoea batatas L*) adalah jenis umbi-umbian yang memiliki banyak keunggulan dibanding umbi-umbi yang lain dan merupakan sumber karbohidrat keempat di Indonesia, setelah beras, jagung, dan ubi kayu. Ubi jalar merupakan salah satu jenis makanan yang memiliki prospek cerah pada masa yang akan datang karena dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan. Namun minat masyarakat untuk mengkonsumsi pangan asal ubi jalar masih rendah. Hal tersebut disebabkan pengolahan ubi jalar masih terbatas dan sederhana, seperti direbus/dikukus, dipanggang dan digoreng. Disamping itu, dalam kehidupan sehari-hari masyarakat kurang memanfaatkannya menjadi produk yang bernilai ekonomis. Belum ada pengolahan dan kreasi ubi jalar kuning menjadi produk makanan yang menarik berupa produk patiseri.

Sulawesi Selatan merupakan salah satu provinsi yang memiliki beraneka ragam makanan dan kue tradisional. Kue tradisional Bugis-Makassar yaitu barongko, putu cangkir, putu labu, cangkuning, katrisalak, bolu peca, songkolo banda, baruasa, sakko-sakko, pawa, cucur bayao, taripang, umba-umba dan biji nangka (Sapada & Mukrim, 2011: 123).

Kue tradisional sering kali dijumpai di acara adat bugis makassar seperti acara pernikahan, sunatan, dan khatam qur'an. Salah satu kue tradisional yang sangat populer di kalangan masyarakat bugis di Sulawesi Selatan yaitu kue barongko. Barongko adalah kue yang terbuat dari pisang kepok yang dicampur dengan santan, gula dan telur kemudian dibungkus daun pisang dan di kukus.

Kue barongko memiliki ciri khas yaitu rasa manis dari pisang kepok yang digunakan serta tekstur yang lembut. Kue barongko disajikan dengan daun sebagai

wadah yang digunakan untuk membungkus. Pada prose pengukusan barongko perubahan warna pada daun dari warna cerah ke warna lebih gelap menandakan bahwa barongko tersebut telah matang.

Pemanfaatan ubi jalar kuning di sulawesi selatan masih terbatas terutama dalam pengolahan kue tradisional sehingga peneliti ingin mencoba melakukan inovasi dengan mensubstitusi ubi jalar kuning dalam pembuatan barongko dengan menggunakan dua metode yaitu metode pertama ubi jalar kuning dikukus kemudian dihaluskan dan ditambahkan pisang, telur, gula pasir dan santan kemudian dibungkus daun pisang dan dikukus dan metode kedua ubi jalar dikupas, diparut setelah itu ditambahkan gula pasir, telur dan santan kemudian dibungkus daun pisang dan dikukus. Hasil tersebut diharapkan dapat menambah mutu barongko berdasarkan rasa manis dan tekstur yang lembut yang dihasilkan dari ubi jalar kuning serta warna kuning barongko dihasilkan dari ubi jalar kuning tersebut. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui penerimaan panelis terhadap formulasi barongko ubi jalar kuning

## METODE

Jenis penelitian yang dilakukan adalah penelitian eksperimen. Waktu pelaksanaan penelitian bulan September sampai Oktober 2016 di Laboratorium PKK FT Universitas Negeri Makassar. Bahan yang digunakan ubi jalar kuning, pisang kepok, santan, gula pasir, telur, vanili dan garam. Alat yang digunakan timbangan, gelas ukur, cetakan barongko, pisau, blender, kocokan telur, panci, klakat, sendok, dan kom adonan. Teknik Pengumpulan Data: Dokumentasi berupa proses penelitian. Angket berupa *Score sheet* uji organoleptik dicantumkan spesifikasi dari produk yang dihasilkan. Teknik analisis

data yang digunakan pada penelitian ini adalah teknik analisis deskriptif kuantitatif. Data yang telah berhasil dianalisis dengan menggunakan rumus rata-rata, *ANOVA (Analysis of Variance)* serta uji lanjut *Duncan's Multiple Range Test (DMRT)*

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### A. Hasil

#### Proses Pembuatan Barongko Ubi Jalar Kuning

Proses pembuatan barongko ubi jalar kuning yaitu sebagai berikut: pertama menyediakan kulit barongko yang terbuat dari daun pisang dengan ukuran 20 cm x 10 cm. Dibentuk tum dengan menggunakan cetakan yang terbuat dari kayu. Ubi jalar kuning dikupas, dicuci, dikukus  $\pm 15$  menit dan dihaluskan. Pisang dikupas, dipotong – potong dan dihaluskan. Telur dan gula dikocok, lanjut dengan mencampur ubi jalar kuning, pisang, santan, garam dan vanili. Campuran dibungkus dengan kulit yang telah dibuat. Lanjut dengan dikukus  $\pm 15$  menit.

### 2. Karakteristik Barongko Ubi Jalar Kuning

Karakteristik barongko ubi jalar kuning dilakukan penilaian mutu hedonik (mutu kesukaan: warna, aroma, tekstur, rasa, *over all* atau penilaian mutu secara keseluruhan), dan hedonik (kesukaan). Data yang berhasil dianalisis pada uji organoleptik disajikan pada Tabel 1 berikut

Aroma barongko ubi jalar kuning dengan menggunakan dua metode berdasarkan uji organoleptik sebanyak 36 panelis menunjukkan aroma pada barongko ubi jalar kuning menurun yaitu aroma pisang semakin tidak harum sedangkan aroma ubi jalar kuning semakin harum. Tekstur barongko ubi

jalar kuning berdasarkan uji organoleptik sebanyak 36 panelis pada metode pengukusan menunjukkan tekstur meningkat yaitu semakin keras sedangkan pada metode pamarutan menunjukkan tekstur menurun yaitu semakin tidak keras. Rasa barangko ubi jalar kuning berdasarkan uji organoleptik sebanyak 36 panelis dengan menggunakan dua metode menunjukkan rasa menurun yaitu semakin tidak manis. *Over all* dari barangko ubi jalar kuning berdasarkan uji organoleptik

sebanyak 36 panelis, menunjukkan over all pada barangko ubi jalar kuning menurun yaitu tidak baik dengan penambahan ubi jalar kuning. Uji penerimann atau Kesukaan dari barangko ubi jalar kuning berdasarkan uji organoleptik sebanyak 36 panelis, menunjukkan uji kesukaan pada barangko ubi jalar kuning menurun yaitu semakin tidak suka baik itu dikukus maupun diparut.

Tabel 1. Karakteristik barangko ubi jalar

Indikator	F01 (25%+75%) Kukus	F02 (50%+50%) Kukus	F03 (75%+25%) Kukus	F04 (100%+0%) Kukus	F11 (25%+75%) Parut	F12 (50%+50%) Parut	F13 (75%+25%) Parut	F14 (100%+0%) Parut	<i>p Value</i>
Warna	(5,00 ± 1,219) <sup>bc</sup>	(4,28 ± 1,365) <sup>b</sup>	(3,31 ± 1,704) <sup>a</sup>	(3,42 ± 1,500) <sup>a</sup>	(5,19 ± 1,451) <sup>c</sup>	(4,53 ± 1,326) <sup>bc</sup>	(4,56 ± 1,611) <sup>bc</sup>	(4,58 ± 1,381) <sup>bc</sup>	0,000
Aroma	(4,92 ± 1,360) <sup>c</sup>	(4,83 ± 1,108) <sup>c</sup>	(4,39 ± 1,420) <sup>c</sup>	(3,47 ± 1,276) <sup>a</sup>	(4,75 ± 1,461) <sup>c</sup>	(4,44 ± 1,229) <sup>bc</sup>	(4,28 ± 1,560) <sup>bc</sup>	(3,87 ± 2,085) <sup>ab</sup>	0,000
Tekstur	(3,31 ± 1,508) <sup>abc</sup>	(3,08 ± 1,500) <sup>a</sup>	(3,25 ± 1,079) <sup>ab</sup>	(3,39 ± 1,225) <sup>abc</sup>	(4,00 ± 1,219) <sup>bc</sup>	(4,06 ± 1,472) <sup>c</sup>	(3,92 ± 1,500) <sup>bc</sup>	(3,92 ± 1,857) <sup>bc</sup>	0,000
Rasa	(4,89 ± 1,326) <sup>c</sup>	(5,64 ± 1,150) <sup>d</sup>	(4,00 ± 1,242) <sup>b</sup>	(3,22 ± 1,312) <sup>a</sup>	(4,92 ± 1,296) <sup>c</sup>	(4,14 ± 1,457) <sup>b</sup>	(4,47 ± 1,134) <sup>bc</sup>	(4,22 ± 1,533) <sup>b</sup>	0,000
Over all	(5,78 ± 1,149) <sup>d</sup>	(5,69 ± 0,980) <sup>d</sup>	(4,67 ± 1,287) <sup>bc</sup>	(4,06 ± 1,433) <sup>ab</sup>	(4,89 ± 1,260) <sup>c</sup>	(4,44 ± 1,382) <sup>abc</sup>	(4,42 ± 1,592) <sup>abc</sup>	(3,86 ± 1,641) <sup>a</sup>	0,000
Kesukaan	(8,14 ± 1,944) <sup>c</sup>	(8,28 ± 1,799) <sup>c</sup>	(7,14 ± 1,823) <sup>b</sup>	(6,36 ± 1,900) <sup>ab</sup>	(7,22 ± 1,456) <sup>c</sup>	(6,36 ± 1,775) <sup>ab</sup>	(6,47 ± 2,171) <sup>ab</sup>	(5,64 ± 2,532) <sup>a</sup>	0,000

Keterangan: huruf subscrip pada tabel menunjukkan produk F01, F02, F11, F12 F13 dan F14 tidak berbeda, F03 dan F04 tidak berbeda, F01 dan F03 sangat berbeda

\*\*p<

0,01=

Sangat

Berb

## B. Pembahasan

Warna hasil uji organoleptik terhadap warna barongko ubi jalar kuning pada kedelapan produk menunjukkan bahwa penambahan ubi jalar kuning mempengaruhi warna barongko yaitu semakin banyak ubi jalar yang digunakan semakin kuning gelap warna barongko yang dihasilkan. Aroma umumnya yang diterima oleh hidung dipengaruhi oleh empat aroma yaitu harum, asam, tengik dan hangus. Aroma makanan banyak menentukan kelezatan dan penilaian makanan. Hasil uji organoleptik mutu hedonik terhadap barongko ubi jalar kuning tercium bahwa produk F01, F02, F03 F11, F12, F13 sama yaitu agak harum, sedangkan untuk produk F04 dan F14 sama yaitu biasa. Hal ini menunjukkan bahwa penggunaan ubi jalar 100% pada barongko mempengaruhi aroma yang dihasilkan. Tekstur merupakan salah satu sifat bahan yang dapat diterima menggunakan indera peraba. Tekstur berperan penting dalam daya terima suatu produk makanan. Uji orgoleptik mutu hedonik barongko ubi jalar kuning terhadap tekstur yang dihasilkan pada produk F01 F02, F03, F04 memiliki tekstur biasa. sedangkan tekstur yang dihasilkan F11, F12, F13, dan F14 sama yaitu agak keras. Hal ini menunjukkan bahawa barongko yang menggunakan metode pamarutan menghasilkan barongko yang agak keras. Rasa merupakan parameter yang sangat penting dan menentukan tingkat penerimaan konsumen terhadap produk makanan. Rasa yang enak dapat menunjang produk sehingga diterima konsumen. Hasil uji organoleptik terhadap mutu rasa pada barongko ubi jalar kuning menunjukkan produk F01,F03, F04, F11, F12, F13, F14 yaitu sama agak manis dan produk F02 memiliki rasa manis. Penilaian keseluruhan pada produk barongko ubi jalar merupakan penilaian secara keseluruhan melibatkan indera, baik warna, aroma, tekstur, maupun rasa. Hasil uji organoleptik menunjukkan produk F01 dan F02 sama yaitu baik, produk F03, F04, F11, F12, dan F13 sama yaitu agak baik dan produk F14 yaitu biasa. Penilaian penerimaan pada produk barongko ubi jalar merupakan penilaian kesukaan yang menggunakan 11 skala dari

sangat-sangat tidak suka sekali sampai sangat-sangat suka sekali. Dari hasil uji organoleptik penerimaan produk F01 dan F02 sama yaitu sangat suka, produk F03 dan F11 sama yaitu suka, produk F04, F12, dan F13 sama yaitu agak suka, produk F14 yaitu biasa. Dengan adanya uji penerimaan maka diperoleh nilai tertinggi pada produk F02 dengan nilai rata-rata 8,3 kategori sangat suka. Penerimaan suatu produk apabila nilai dari uji penerimaan melebihi dari nilai tengah penerimaan, oleh karena barongko ubi jalar kuning yang dihasilkan lebih tinggi dari nilai tengah maka seluruh produk barongko ubi jalar kuning dikategorikan diterima.

## KESIMPULAN

Proses pembuatan barongko ubi jalar kuning yaitu tahap pertama membuat kulit barongko dari daun pisang, tahap kedua pengupasan kulit ubi jalar kuning, pemotongan, pengukusan dan penghalusan. Tahap ketiga pencampuran ubi jalar kuning, pisang, telur, gula, santan, garam dan vanili. Tahap keempat pengemasan dan tahap kelima pengukusan.

Penerimaan panelis terhadap uji organoleptik yang dilakukan terhadap barongko ubi jalar kuning dari produk F01,F02, F03, F04, F11, F12, F13, F14 diperoleh hasil pada uji penerimaan barongko ubi jalar kuning berdasarkan kedelapan produk yang dihasilkan semuanya diterima. Formula terbaik yang dihasilkan yaitu F02 dengan nilai rata-rata uji penerimaan 8,3 yaitu kategori sangat suka.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adhi, R.K & Muda, W. 2013. Betakaroten. (*On Line*). Diakses tanggal 20 September 2016.<http://bbppbinuang.info/news17-betakaroten.html>
- Darwin, Philips. 2013. *Menikmati Gula tanpa Rasa Takut*. Perpustakaan Nasional: Sinar Ilmu

- Fontana, Avanti. 2011. *Innovate We Can*. Jakarta: PT Gramedia
- Hidayah, Zulyani. 2015. *Ensiklopedia Suku Bangsa di Indonesia*. Jakarta: Yayasan Pustaka Obor Indonesia
- Juanda & Cahyono. 2000. *Ubi Jalar Budidaya dan Analisis Usaha Tani*. Yogyakarta: Kanisius.
- Kharie, A. 2014. *150 Resep Kue Tradisional*. Jakarta: PT. Agromedia Pustaka.
- Khudori. 2001. Pemanfaatan Ubi Jalar. (*On Line*) Diakses Tanggal 5 September 2016.  
<http://lordbroken.wordpress.com/2016/09/05/pemanfaatan-ubi-jalar/>
- Lingga, P. 2001. *Pertanaman Ubi-ubian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Mardikanto, Totok. 1993. *Penyuluhan Pembangunan Pertanian*. Surakarta: Sebelas Maret University Press.
- Murtiningsih & Suyanti. 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Nohong, A.N. 2002. *Macam-Macam Masakan Tradisional di Sulawesi Selatan*. Makassar: CV Telaga Zam-Zam
- Purwono & Purnawati, H. 2007. *Budidaya 8 Jenis Tanaman Pangan Unggul*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Rukmana, R. 1997. *Budidaya dan Pasca Panen Ubi Jalar*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sapada, T.A & Mukrim, F. 2011. *Travelicious Jalan Hemat, Jajan Nikmat Makassar*. Yogyakarta: B First
- Sarwono, B. 2005. *Ubi Jalar: Cara Budidaya yang Tepat, Efisien dan Ekonomis*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Soekarto. 1990. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhatara Aksara.
- Sugiyono. 2014. *Metode Penelitian Administrasi*. Bandung: Alfabeta.
- Suryani, Tatik. 2008. *Perilaku Konsumen: Implikasi pada Strategi Pemasaran*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Zuraida, N. dan Supriati, Y. 2001. *Usahatani Ubi Jalar sebagai Bahan Pangan alternatif dan Diversifikasi Sumber Karbohidrat*. *Buletin AgroBio* 4(1):13-2. Balai Penelitian Bioteknologi Tanaman Pangan. Bogor.