

Diversifikasi Kue Kering Kekinian Berbahan Baku Beras Merah Lokal Dan Sagu

Noor Mirad Sari*¹, Violet², Khairun Nisa³, Ayu Manipa⁴

^{1,2,3,4} Program Studi Kehutanan, Fakultas Kehutanan, Universitas Lambung Mangkurat

*e-mail: noor.mirad@ulm.ac.id

Received: 11 Oktober 2021/ Accepted: 13 Januari 2022

Abstract.

The Yasinan Arraudah group consists of women who work as food traders, catering services, and housewife. The impact of the Covid-19 pandemic has affected partners, namely a decrease in sales turnover until the closure of businesses for members who work as traders or catering services. The implementation team of the Community Partnership Program provided the right business opportunity solution during the Covid 19 pandemic, namely making healthy modern cookies made from brown rice flour and sago flour. The selection of local brown rice flour and sago flour supports the government's efforts to diversify food consumption based on local resources and reduce dependence on wheat flour. The problem by partners is the lack of knowledge about how to produce modern cookies from local brown rice and sago at least healthy and hygienic and do not have the equipment, availability of raw materials, packaging methods, and product marketing methods. The method activity is counseling, training in making cookies, assistance to activity partners, and program evaluation. The results program showed that 80% of the participants were could produce modern cookies made from brown rice and sago, namely Nastar Beras Merah, Cookies Susu Wijen, Kuker Sagu, and Selai Cookies. The outputs produced in the Community Partnership Program activities are modern cookies, publications in mass media, activity videos on YouTube, and scientific articles.

Keywords: local brown rice, food diversification, modern cookies, sago

Abstrak.

Kelompok Yasinan Arraudah terdiri dari ibu-ibu yang berprofesi sebagai pedagang makanan, jasa katering, dan ibu rumah tangga. Dampak dari pandemi Covid-19 berimbas pada mitra yaitu menurunnya omzet penjualan sampai penutupan usaha bagi anggota yang berprofesi sebagai pedagang makanan atau jasa katering. Tim pelaksana Program Kemitraan Masyarakat memberikan solusi peluang usaha yang tepat di masa pandemi Covid 19 yaitu membuat kue kering kekinian yang menyehatkan berbahan dasar tepung beras merah dan tepung sagu. Pemilihan tepung beras merah lokal dan tepung sagu untuk mendukung upaya pemerintah dalam percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal serta mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu. Persoalan yang dihadapi mitra yaitu kurangnya pengetahuan tentang cara pembuatan kue kering kekinian dari beras merah lokal dan sagu yang menyehatkan dan higienis serta belum mempunyai peralatan, ketersediaan bahan baku, cara pengemasan dan cara pemasaran produk. Metode kegiatan berupa penyuluhan, pelatihan pembuatan kue kering, pendampingan kepada mitra kegiatan dan evaluasi pogram. Hasil kegiatan penyuluhan dan pelatihan menunjukkan 80% peserta mampu membuat kue kering kekinian berbahan beras merah dan sagu yaitu Nastar Beras Merah, Cookies Susu Wijen, Kuker Sagu, dan Selai Cookies. Luaran yang dihasilkan pada kegiatan Program Kemitraan Masyarakat berupa produk kue kering kekinian, publikasi pada media massa, video kegiatan pada youtube dan artikel ilmiah.

Kata kunci: beras merah lokal, diversifikasi pangan, kue kering kekinian, sagu

1. PENDAHULUAN

Diversifikasi/penganekaragaman konsumsi pangan menurut Peraturan Menteri Pertanian No.43 Tahun 2009 adalah proses pemilihan pangan yang dikonsumsi dengan tidak tergantung kepada satu jenis saja tetapi terhadap bermacam-macam bahan pangan. Saat pandemi yang belum berakhir masyarakat dituntut untuk selalu menjaga kesehatan salah satunya mengkonsumsi makanan yang bergizi yang berasal dari bahan dasar lokal yang menyehatkan.

Bahan dasar lokal yang sedang dikembangkan oleh pemerintah daerah Kalimantan Selatan adalah beras merah lokal (beras keramat PB) dan sagu yang dapat dibuat menjadi tepung sebagai baku pembuatan kue kering kekinian.

Beras merah mengandung gen yang memproduksi antosianin yang merupakan sumber warna merah pada kondisi fisik beras. Senyawa yang terdapat pada lapisan warna merah beras yang bermanfaat sebagai antioksidan, anti kanker, anti glikemik tinggi (Sumartini et al., 2018). Kulit ari beras merah kaya akan minyak alami, lemak esensial dan serat (Santika & Rozakurniati, 2010). Beras merah keramat PB merupakan produk lokal unggulan dari Desa Paramasan Bawah Kabupaten Banjar dan beras tersebut memiliki sejarah dari adat desa tersebut. Beras merah keramat PB mempunyai ciri khas aroma harum pandan jika dimasak. Mengacu Peraturan Presiden No. 22 Tahun 2009 tentang Kebijakan Percepatan Keanekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal dan Undang-Undang Pangan No.18 Tahun 2012 Pasal 12 Tentang Ketersediaan Pangan Melalui Pengembangan Pangan Lokal di Daerah, maka Pemerintah Daerah Kalimantan Selatan menetapkan Beras Merah (Beras Keramat) sebagai Pangan Lokal. Menurut Setyarini (2020) Beras Merah Keramat PB telah memiliki Nama Dagang dari Balai Pengawasan dan Sertifikasi Benih Tanaman Pangan dan Hortikultura (BPSBTPH) Provinsi Kalimantan Selatan No. 024/Sek. OKKPD/IX/2019 tanggal 6 September 2019 serta telah mendapatkan Sertifikat Halal dari Majelis Ulama Indonesia No. 28061009081019 tanggal 15 Oktober 2019.

Tepung beras merah adalah salah satu bentuk olahan beras merah paling sederhana dan tepung beras merah tersebut dapat dibuat kue kering dengan campuran tepung mocaf (Rachmawati et al., 2021), bubuk kayu manis juga dapat ditambahkan pada pembuatan kue kering berbahan tepung beras merah dan tepung mocaf (Suhartatik & Widanti, 2018).

Salah satu desa penghasil sagu di Kalimantan Selatan adalah Desa Pamakuan di Kecamatan Sungai Tabuk, Kabupaten Banjar. Menurut Triatmoko & Fitriadi (2020) produksi sagu di Desa Pamakuan sebesar 10,5 ton/bulan atau 10.500 Kg/bulan. Umumnya di Kalimantan Selatan sagu biasanya diolah sebagai makanan seperti bubur randang dan bubur gunting. Menurut Suryani, et al., (2021) bubur gunting memiliki karbohidrat 98,1 g, protein 0,9 g, lemak 4,7 g dan serat 1,8 g sedangkan bubur randang memiliki karbohidrat 62 g, protein 0,5 g, lemak 2,7 g dan serat 1 g. Alternatif lain pemanfaatan sagu adalah diolah menjadi kue kering. Beberapa jenis tepung seperti tepung beras, tepung terigu dan tepung tapioka sering digunakan dalam pembuatan kue kering. Rasanya yang renyah membuat kue tersebut digemari masyarakat dan sering disajikan pada saat santai keluarga, pertemuan, cemilan diperjalanan dan sebagai jamuan pada acara keagamaan (Suryani, 2007). Konsumsi rata-rata kue kering di kota besar dan pedesaan di Indonesia adalah 0,40 kg/kapita/tahun (Suarni, 2009). Selain menggunakan tepung terigu kue kering ternyata dapat dibuat dari bahan dasar pati sagu, ubi kayu, ubi jalar dan keladi (Polnaya & Breemer, 2016) dan substitusi tepung sagu dan tepung ikan patin (Nilmalasari & Asih, 2017).

Persoalan yang dihadapi mitra yaitu kurangnya pengetahuan tentang cara pembuatan tepung beras merah sebagai bahan baku pembuatan kue kering kekinian yang menyehatkan dan higienis serta belum mempunyai peralatan, cara pengemasan dan cara pemasaran produk. Tim Pelaksana Program Kemitraan Masyarakat memberikan solusi permasalahan mitra melalui penyuluhan dan pelatihan serta pendampingan pembuatan tepung beras merah dan pembuatan kue kering kekinian yang menyehatkan dengan bahan dasar beras merah lokal dan sagu dari lahan basah Kalimantan Selatan. Tujuan pengabdian masyarakat PKM ini adalah untuk menambah pengetahuan dan keterampilan mitra dalam proses pembuatan kue kering dari beras merah lokal dan sagu serta mendorong mitra untuk mengembangkan jiwa kewirausahaan.

2. METODE

Pelaksanaan program kemitraan masyarakat pada Kelompok Yasinan Arraudhah di Kelurahan Kelayan Selatan melalui beberapa tahapan yaitu persiapan, penyuluhan dan pelatihan serta evaluasi. Kegiatan tersebut berlangsung selama 4 bulan sejak Bulan Juni sampai Bulan September 2021 dengan melibatkan Dosen dan mahasiswa Fakultas Kehutanan Universitas Lambung Mangkurat. Pembelian alat dan bahan serta pengurusan izin kegiatan merupakan bagian dari tahapan persiapan. Sebelum pelaksanaan penyuluhan kepada mitra PKM, pada tahapan ini juga dilaksanakan ujicoba pembuatan kue kering kekinian.

Metode ceramah dan diskusi dipilih untuk menyampaikan teori dan konsep dalam pembuatan kue kering kekinian yang harus dikuasai mitra. Topik yang disampaikan pada saat penyuluhan meliputi penjelasan tentang cara pembuatan tepung beras merah lokal (Keramat PB). Tim pelaksana PKM menjelaskan beberapa perlakuan dalam pembuatan tepung beras merah tersebut antara lain beras harus direndam terlebih dahulu agar memudahkan dalam proses penggilingan menjadi tepung, serta tepung beras merah setelah proses penggilingan harus dijemur dan dikeringkan sebelum diolah menjadi kue kering. Proses pembuatan kue kering kekinian berbahan tepung beras merah lokal dan sagu juga disampaikan pada tahap penyuluhan termasuk resep yang digunakan dalam pembuatan kue tersebut, demikian juga proses pengemasan kue kering agar awet dan tahan lama.

Pelatihan pembuatan kue kering kekinian diberikan kepada mitra yaitu Kelompok Yasinan Arraudhah agar mampu membuat kue kering tersebut. Narasumber pada kegiatan pelatihan pembuatan kue kering adalah Ibu Nani Kartini yang memiliki keahlian membuat kue kering dan kue basah. Evaluasi kegiatan dilakukan untuk mengetahui tingkat penerimaan ilmu dan teknologi yang dapat di terima mitra, serta kesungguhan mitra dalam membuat kue kering kekinian yang di minati dan di terima pasar. Indikator target capaian mitra tercapai jika mitra mampu membuat produk kue kering kekinian secara higienis dan baik.

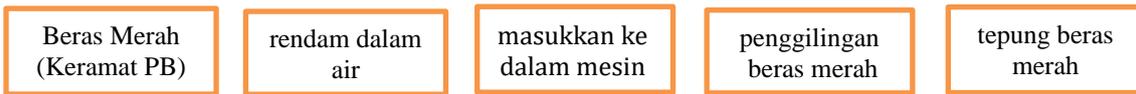
Alat dan bahan yang digunakan pada kegiatan penyuluhan dan pelatihan adalah laptop, LCD projector, modul kegiatan, oven, timbangan, nampan, baskom, mangkuk, spatula, kertas roti dan alat cetak kue kering serta bahan pembuatan kue kering kekinian yaitu tepung beras merah, tepung sagu, margarin, gula, telur, susu bubuk, selai, vanila, coklat, wijen dan lainnya.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

a) Proses Pembuatan Tepung Beras Merah Lokal (Keramat PB)

Saat ini tepung beras merah lokal (keramat PB) yang digunakan dalam pembuatan kue kering kekinian belum tersedia dipasar dan minimarket serta toko penjualan bahan kue di Banjarmasin, berbeda halnya dengan tepung sagu yang selalu tersedia dan mudah didapatkan, sehingga tim pelaksana harus membuat tepung beras merah lokal tersebut. Tahapan pembuatan tepung beras merah lokal ditunjukkan pada Gambar 1.





Gambar 1. Proses Pembuatan Tepung Beras Merah

b) Pembuatan Kue Kering Kekinian

Tim pelaksana kegiatan PKM melakukan ujicoba pembuatan kue kering kekinian berbahan beras merah dan sagu sebelum pelaksanaan kegiatan pelatihan. Ujicoba tersebut bertujuan untuk membuat beberapa kue kering yaitu Nastar Beras Merah, Cookies Susu Wijen/Manik Gula, Kuker Sagu dan Selai Cookies agar dapat dipraktikkan pada kegiatan pelatihan pada masyarakat yang tergabung dalam Yasinan Arraudhah. Pada uji coba pembuatan kue kering kekinian tersebut tim pelaksana dibantu oleh Ibu Nani Kartini yang memiliki keahlian membuat kue kering dan mahasiswa Fakultas Kehutanan Universitas Lambung Mangkurat.

c) Penyampaian Materi Penyuluhan

Pelaksanaan program kemitraan masyarakat berupa penyuluhan dan sosialisasi pembuatan tepung beras merah dan pembuatan kue kering kekinian pada tanggal 7 Agustus 2021. Kegiatan tersebut dilaksanakan di rumah Ketua Yasinan yaitu Ibu Siti Khadijah di Jl. Tembus Mantuil Gg. Nikmat RT. 20 Kelurahan Kelayan Selatan Kecamatan Banjarmasin Selatan dan diketahui oleh Ketua RT setempat. Mitra berkontribusi melalui penyediaan tempat dan waktu penyuluhan serta bersedia menerima ilmu dan materi tentang tahapan pembuatan tepung beras merah dan pembuatan kue kering kekinian berbahan tepung beras merah dan sagu. Peserta kegiatan penyuluhan adalah ibu-ibu yang tergabung dalam kelompok yasinan Arraudhah berjumlah 10 orang. Kegiatan penyuluhan dan pelatihan menerapkan Protocol Covid 19 yaitu tetap menjaga jarak, menggunakan masker, dan mencuci tangan/ menggunakan hand sanitizer. Dokumentasi kegiatan penyuluhan pembuatan tepung beras merah dan kue kering kekinian ditunjukkan oleh Gambar 2.



Gambar 2. Kegiatan penyuluhan (a) dan (b) serah terima alat dan bahan kue kering

Respon ibu-ibu yang tergabung dalam kelompok Yasinan Arraudhah sangat positif terlihat dari keseriusan mereka mendengarkan materi penyuluhan yang disampaikan tim pelaksana PKM Fakultas Kehutanan Unlam dan terdapat beberapa pertanyaan dari peserta penyuluhan, beberapa diantaranya menanyakan tentang bahan baku pembuatan tepung beras merah, cara pembuatan tepung dan komposisi tepung yang digunakan dalam

pembuatan kue, serta beberapa pertanyaan tentang resep kue yang telah diberikan oleh narasumber dan cara membuat kue kering yang baik dan benar. Pada akhir kegiatan penyuluhan tim pelaksana PKM menyerahkan bantuan alat berupa oven, timbangan dan alat cetak kue kering serta bahan-bahan kue kepada mitra yang diwakili oleh Ibu Siti Khadijah sebagai Ketua Kelompok Yasinan Arraudhah. Penyerahan bantuan peralatan dan bahan dalam pembuatan kue kering tersebut sebagai bentuk dukungan kepada mitra dalam upaya peningkatan jiwa kewirausahaan.

d) Pelatihan Pembuatan Kue Kering Kekinian

Kegiatan pelatihan pembuatan kue kering kekinian diberikan kepada mitra agar mampu membuat kue kering berbahan beras merah dan sagu sekaligus mendukung upaya pemerintah untuk diversifikasi bahan pangan yaitu alternatif penggunaan tepung beras merah dan sagu sebagai pengganti tepung gandum sehingga dapat mengurangi ketergantungan industri kue terhadap impor gandum. Menurut Suarni (2009) tahapan pembuatan kue kering meliputi pembentukan krim, pembentukan adonan, pencetakan, pemanggangan, pendinginan, dan pengemasan. Agar semua bahan tercampur merata dalam adonan maka mentega dibuat krim terlebih dahulu bersama gula, telur, dan susu skim. Selanjutnya krim dicampur hingga homogen dengan tepung dan bahan lainnya. Setelah homogen, adonan dicetak. Tahap akhir pembuatan kue kering adalah pembakaran. Suhu pembakaran bergantung pada jenis kue kering yang dibuat. Pada umumnya, pembakaran dilakukan pada suhu kurang lebih 170°C selama 15–20 menit. Peserta pelatihan di berikan kesempatan untuk mempraktikkan pembuatan kue kering kekinian seperti terlihat pada Gambar 3.

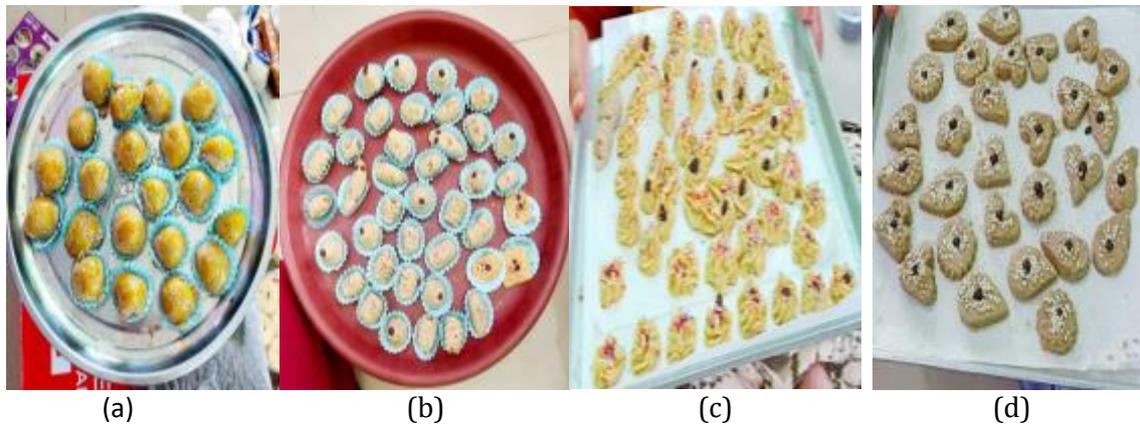


Gambar 3. Kegiatan pelatihan (a) persiapan bahan (b) membentuk kue (c) menghias kue

Materi yang disampaikan pada kegiatan pelatihan antara lain bahan yang digunakan dalam pembuatan kue kering, peralatan yang digunakan dalam pembuatan kue kering, proses pembuatan kue melalui beberapa tahapan, dan pengemasan kue kering agar menarik dan awet. Setiap peserta mendapatkan resep kue kering kekinian agar memudahkan mereka dalam pembuatan kue kering tersebut. Ibu Nani Kartini sebagai narasumber mendemostrasikan proses pembuatan kue kering dan pengemasan, selanjutnya peserta di berikan kesempatan untuk mempraktikkan pembuatan kue kering kekinian sesuai resep yang telah diberikan.

Kegiatan pelatihan berjalan lancar karena peserta mengikuti dengan sungguh-sungguh sehingga mampu membuat dan menghias kue kering berbahan beras merah dan

sagu sesuai pelatihan yang diberikan tim pelaksana. Gambar 4 menunjukkan kreasi kue kering kekinian yang dibuat peserta pelatihan.



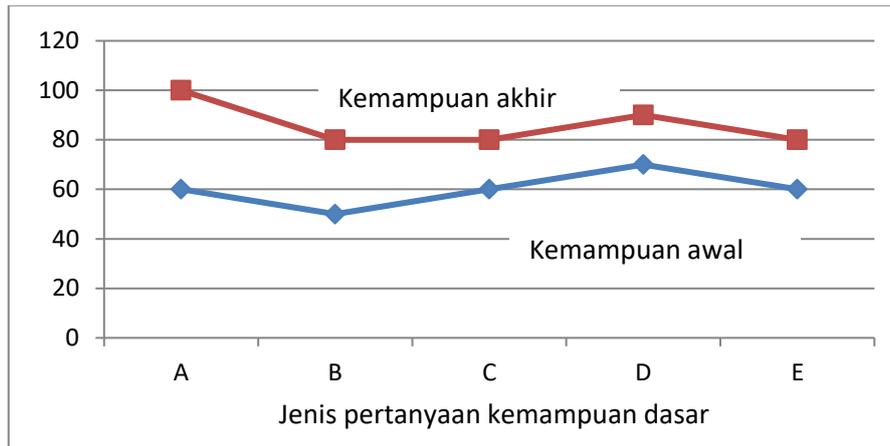
Gambar 4. Kue Kering (a) nastar (b) selai cookies (c) kuker sagu dan (d) cookies susu wijen

Pengemasan produk kue kering juga disampaikan oleh tim pelaksana kepada peserta pelatihan meliputi fungsi dan manfaat pengemasan, syarat kemasan yang baik, dan jenis kemasan. Produk kue kering yang telah dikemas dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Pengemasan kue kering

Faktor pendukung kegiatan penyuluhan dan pelatihan pembuatan kue kering kekinian adalah minat ibu-ibu kelompok Yasinan Arraudhah yang tinggi terhadap ilmu dan materi yang disampaikan oleh tim pelaksana PKM dan keinginan kuat mitra untuk memiliki keahlian membuat kue kering sehingga dapat menjadi peluang usaha di masa mendatang. Hal tersebut terlihat pada hasil test kemampuan dasar (Gambar 6) dimana 80% peserta setelah kegiatan pelatihan mampu membuat kue kering kekinian dari tepung beras merah lokal dan tepung sagu. Faktor penghambat program kemitraan masyarakat ini adalah belum tersedianya tepung beras merah lokal (Keramat PB) di pasar, mimimarket dan toko bahan kue di Banjarmasin serta sifat beras merah yang liat sehingga perlu perlakuan terlebih dahulu (direndam air) saat akan dibuat tepung beras merah.



Gambar 6. Hasil test kemampuan dasar pelatihan pembuatan kue kering

4. KESIMPULAN

Kesimpulan pada kegiatan pengabdian masyarakat PKM Diversifikasi Kue Kering Kekinian Berbahan Baku Beras Merah Lokal dan Sagu adalah:

- 1) Mitra kegiatan mampu membuat kue kering kekinian yaitu Kuker Sagu, Nastar Beras Merah, Selai Cookies dan Cookies Susu Wijen dari tepung beras merah dan tepung sagu
- 2) Pengetahuan dan keahlian mitra meningkat setelah mengikuti pelatihan pembuatan kue kering kekinian pada program kemitraan masyarakat
- 3) Program Kemitraan Masyarakat menghasilkan luaran berupa produk kue kering kekinian, publikasi pada Harian Banjarmasin Post, video pada Youtube dan artikel ilmiah.

UCAPAN TERIMA KASIH

Pelaksana PKM mengucapkan terima kasih kepada Universitas Lambung Mangkurat yang telah memberikan dukungan finansial (SPP No. 272.07/UN8.2/AM/2021) dan Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat sebagai fasilitator dalam pelaksanaan PKM ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Nilmalasari, M., & Asih, E. R. 2017. Daya Terima Kue Kering Sagu dengan Substitusi Tepung Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). *Jurnal Proteksi Kesehatan* No. 6(1).
- Setyarini, N. E. 2021. Strategi Pengembangan Beras Merah Keramat PB Melalui Pola Agroforestry Di Desa Paramasan Bawah. Skripsi, Fakultas Kehutanan Universitas Lambung Mangkurat.
- Pangan, B. K. 2009. Peraturan menteri Pertanian: Gerakan percepatan penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumberdaya Lokal. *Kementerian Pertanian. Jakarta*.
- Polnaya, F. J. & Breemer, R. 2016. Karakteristik Sifat-sifat Kimia dan Organoleptik Kue Kering Berbahan Dasar Pati Sagu, Ubi Kayu, Ubi Jalar dan Keladi. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 5(1), 1-6.
DOI: <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2016.5.1.1>
- Rachmawati, M., Syahrumsyah, H., Andriyani, Y., Dewantara, M., & Pane, R. 2021. Karakteristik sifat sensoris dan kimia pada kue kering hasil dari formulasi tepung

- beras merah (*Oryza nivara* L.) dan mocaf (*modified cassava flour*). *Journal of Tropical AgriFood*, 2(2), 59-65.
DOI: <http://dx.doi.org/10.35941/jtaf.2.2.2020.4734.59-65>
- Santika, A., & Rozakurniati, 2010. Teknik evaluasi mutu beras ketan dan beras merah pada beberapa galur padi gogo. *Buletin Teknik Pertanian*, 15(1), 1-5.
- Suarni, S. 2009. *Prospek pemanfaatan tepung jagung untuk kue kering (cookies)*. Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian, 28(2), 63-71.
DOI: <http://dx.doi.org/10.21082/jp3.v28n2.2009.p63%20-%2071>
- Suhartatik, B. R. A. H. N., & Widanti, Y. A. 2018. Cookies tepung beras merah (*Oryza nivara*)–MOCAF (Modified Cassava Flour) dengan penambahan bubuk kayu manis (*Cinnamomun burmanni*). *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 3(1). DOI: <https://doi.org/10.33061/jitipari.v3i1.1986>
- Sumartini, Hasnelly, & Sarah. 2018. Kajian Peningkatan Kualitas Beras Merah (*Oryza nivara*) Instan Dengan Cara Fisik. *Pasundan Food Technologi Journal*, Volume 5 (1).
DOI: <http://dx.doi.org/10.23969/pftj.v5i1.842>
- Suryani, A. 2007. *Bisnis Kue Kering*. Niaga Swadaya.
- Suryani, N., Eliandha, A.N. & Libri, O. 2021. Analisa Kandungan Zat Gizi Makro, Serat, Natrium, dan Kolesterol Pada Kue Khas Kalimantan Selatan. *Jurnal Kesehatan Indonesia*, 11(3), 125-129. DOI: <http://dx.doi.org/10.33657/jurkessia.v11i3.448>
- Ttariatmoko, E. & Fitriadi, S. (2020). Kajian Usaha Olahan Sagu (*Metroxilyon*) Di Desa Pamakuan Sungai Tabuk Kabupaten Banjar Provinsi Kalimantan. *Cholorophyl*, 13(2), 14-20.
DOI: <https://doi.org/10.36878/chlo.v14i.01.787>