

Inventarisasi dan Standarisasi Resep Kue Tradisional Makassar Berbahan Dasar Tepung Beras

Nahriana¹ Sukarsih A. Pangki²

Universitas Negeri Makassar^{1,2}

Nahrianaftunm@yahoo.com¹ Karsihpkk@gmail.com²

Abstrak. Tujuan dalam penelitian ini yaitu ingin meneliti kue-kue (kudapan) bahan dasar tepung beras, karena suku Makassar mempunyai kue-kue yang beraneka macam yang perlu diperkenalkan dan dilestarikan oleh masyarakat, sehingga kue-kue tersebut tidak tergeser oleh pengaruh dari luar/iklan yang mempromosikan berbagai macam bentuk kue dan cita rasa yang beragam. Metode dalam penelitian ini yaitu penelitian deskriptif dan eksperimen. Adapun hasil yang didapatkan yaitu: 1) Yang termasuk dalam kue tradisional Makassar yang berbahan dasar tepung beras dan teknik pengolahannya antara lain, a. Direbus: Onde-Onde, Bayao Pannyu, Kope Langi dan Beppa Kawu-Kawu, b. Digoreng: Taripang, Buah Seppang, Beppa Tori, Cucuru Maddingki, c. Dikukus: Rokok-Rokok Unti, Putu Cangkiri, Pammonieng Talang, dan Lapisi. d). Dibakar/dipanggang: Serabi dan Kaddo Boddong. 2) Penerimaan Panelis terhadap warna kue, pada kategori sangat suka yaitu: Onde-Onde, taripang, putu cangkiri. Sedangkan sebelas kue lainnya pada kategori suka dan agak suka, Penerimaan panelis terhadap aroma kue, kategori sangat suka jatuh pada pilihan Rokok-rokok Unti dan Serabi. Tekstur kue yang sangat disukai panelis jatuh pada kue Lapisi, Taripang dan Beppa Kawu-Kawu. 3) Cara menstandarkan resep kue tradisional Makassar berbahan dasar tepung beras adalah dengan cara menginventarisasi nama-nama kue tradisional Makassar yang berbahan dasar tepung beras, menguji coba resep sesuai resep asli yang diperoleh dari keluarga secara turun temurun dan dari tokoh masyarakat yang mengenal dan memahami mengenai resep kue tradisional Makassar berbahan dasar tepung beras yang terpilih kemudian dikonversi ke gram sehingga memudahkan menyusun komposisi bahan secara ideal.

Kata Kunci: Inventarisasi, Standarisasi, Resep Kue Tradisional

Abstract. This research aims to explore the traditional cakes made of rice flour. Makassar has various traditional rice flour cakes that need to be exposed, introduced and preserved in order to prevent it from extinction because of foreign culture invasion. This study uses descriptive and experimental design. The result of this study shows that 1) the traditional rice flour cakes grouped by processing techniques are: a) boiled: Onde-Onde, Bayao Pannyu, Kope Langi and Beppa Kawu-Kawu, b) fried: Taripang, Buah Seppang, Beppa Tori, and Cucuru Maddingki, c) steamed: Roko-Roko Unti, Putu Cangkiri, Pammonieng Talang, and Lapisi, and d) Burned / roasted: Pancake and Kaddo Boddong, 2) the panelists' response towards the color shows that onde-onde, taripang, and putu cangkiri are the most preferred, while the rest of the cakes are categorized as good and quite good. The panelists' response towards the aroma shows that roko-roko unti and serabi are the most preferred. The most preferred texture cakes are Lapisi, Taripang and Beppa Kawu-Kawu, 3) the process in standardizing the recipes starts with making an inventory of Makassar traditional rice flour cakes, testing recipes by following the original recipes obtained from families and community leaders who know and understand the recipes, and selecting good rice flour then converted it into grams to make it easier to arrange ideal material composition.

Keywords: inventory, standardisation, recipe of traditional cakes

PENDAHULUAN

Indonesia yang terletak pada garis hatulistiwa dengan iklim tropis yang memungkinkan tersedianya sumberdaya alam berupa hasil pertanian, hasil peternakan, hasil laut dan juga memiliki keanekaragaman bahasa, suku, agama, budaya, tradisi dan makanan khas daerah yang dikenal makanan tradisional. Makanan adalah kebutuhan pokok manusia untuk dapat mempertahankan hidupnya. Setiap etnik atau suku bangsa di Nusantara ini mempunyai makanan khas sering menjadi identitas etnik yang bersangkutan. Sulawesi Selatan yang beribukota Makassar sebagai salah satu tujuan wisata terpenting baik

wisatawan nusantara maupun wisatawan mancanegara, jumlah pengunjung di Sulawesi Selatan setiap tahun meningkat. Untuk wisatawan yang berkunjung di Sulawesi Selatan pada tahun 2012 sebanyak 4.471.632 mengalami peningkatan pada tahun 2015 menjadi 7.128.826, sedangkan wisatawan mancanegara yang berkunjung ke Sulawesi Selatan 2012 sebanyak 51.749 mengalami peningkatan pada tahun 2015 naik menjadi 191773 (Dinas Kebudayaan dan Kepariwisata Prof. Sulawesi Selatan, 2016). Peningkatan jumlah wisatawan tersebut yang berkunjung di Sulawesi Selatan khususnya kota Makassar memiliki peluang yang sangat besar untuk memperkenalkan makanan tradisional khususnya kue-kue khas Makassar kepada para

wisatawan. Sebagaimana yang dinyatakan oleh Gareth Shaw dan Allan M. William (1997) bahwa kegiatan pariwisata terdapat sepuluh elemen budaya yang menjadi daya tarik wisatawan, dan salah satu diantaranya adalah makanan tradisional.

Sejak dahulu masyarakat Indonesia khususnya di Sulawesi Selatan telah memiliki kebudayaan yang tinggi. Salah satu aspek kebudayaan adalah mengkonsumsi dan mengembangkan makanan yang sangat beraneka ragam guna memenuhi kebutuhan hidup yang sesuai dengan kebiasaan makan pada masing-masing daerah. Menurut Marwanti (2000:8) kebiasaan makan adalah suatu perilaku dari seseorang atau kelompok orang akibat adanya tekanan kultural, pilihan makanan, konsumsi makanan dengan memanfaatkan keberadaan jenis-jenis makanan yang terdapat di tempat atau lokasi tersebut.

Adanya perbedaan kebiasaan makan tersebut dipengaruhi oleh lingkungan masyarakat, lingkungan alam akan berpengaruh pada macam-macam sumber bahan makanan, sedangkan lingkungan masyarakat akan mempengaruhi makanan terutama pada fungsi budaya sesuai dengan adat istiadat serta agama.

Berbagai jenis makanan khas daerah yang biasa disebut sebagai makanan tradisional merupakan hasil budaya masyarakat setempat yang dilakukan secara turun temurun. Adanya ragam makanan tradisional telah membuktikan bahwa makanan tidak hanya merupakan sesuatu benda yang dapat dimakan, tetapi di dalamnya terkandung tata cara makan dengan adat istiadat masing-masing daerah tersebut. Walaupun ditinjau dari segi kualitas, ragam dan cita rasanya banyak mengalami perubahan ataupun peningkatan dari waktu ke waktu.

Seiring dengan perkembangan zaman dimana masyarakat sudah berinteraksi dengan masyarakat luar, menyebabkan semakin beragamnya jenis makanan yang dikonsumsi masyarakat Indonesia pada umumnya dan khususnya di kota Makassar, baik makanan daerah lain maupun makanan luar negeri yang biasa dikenal dengan *Fast Food* seperti *fried chicken*, *hamburger*, *pizza* dan lain-lain. Berbagai makanan yang berasal dari Eropa, Amerika dan 478 Negara lainnya. Upaya untuk meningkatkan kualitas mutu pangan tradisional yang hingga kini umumnya masih sangat diremehkan. Padahal bila ditinjau dari diversitasnya makanan di seluruh kepulauan nusantara sebenarnya sangat beragam dan mempunyai kandungan gizi yang tinggi. Oleh karena itu prospek pangan tradisional perlu dijaga kelestariannya agar tidak punah dan dilupakan orang. Hal ini karena makanan tradisional sebagai

salah satu aset budaya yang perlu dijaga kelestariannya.

Keanekaragaman makanan tradisional tersebar di seluruh Indonesia termasuk Sulawesi Selatan. Wilayah ini memiliki tiga etnik utama yaitu Makassar, Bugis, dan Toraja. Setiap etnik/suku memiliki makanan tradisional tersendiri, baik dalam bentuk makanan pokok, lauk pauk, sayuran, kue-kue (kudapan) dan minuman. Untuk penelitian kali ini peneliti akan meneliti kue-kue (kudapan) bahan dasar tepung beras, karena suku Makassar mempunyai kue-kue yang beraneka macam yang perlu diperkenalkan dan dilestarikan oleh masyarakat, sehingga kue-kue tersebut tidak tergeser oleh pengaruh dari luar/iklan yang mempromosikan berbagai macam bentuk kue dan cita rasa yang beragam.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dan eksperimen yaitu mendeskripsikan dan mengidentifikasi kue tradisional khas Makassar yang berbahan dasar tepung beras. Kemudian melakukan percobaan terhadap resep kue khas Makassar yang berbahan dasar tepung beras dan diujicobakan pada panelis yang digunakan. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar dan uji proksimat di Balai Besar Laboratorium Kesehatan Makassar. Penelitian dilakukan sejak bulan Mei - Oktober 2019. Prosedur dalam penelitian ini terbagi 2 yaitu menginventarisasi resep dan uji organoleptic.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Kue Tradisional Makassar yang Berbahan Dasar Tepung Beras

Kue atau penganan sebagai makanan ringan yang biasanya dihidangkan pada pagi hari, sore hari sebagai teman minum teh. Secara tradisional kue ini pada umumnya berbahan dasar tepung beras, hal ini senada apa yang dikemukakan Yasa Boga (2016). Kue has Indonesia hampir tidak pernah dibuat dari bahan tepung terigu, walaupun ada biasanya jenis tersebut dipengaruhi dari Negara lain yang sudah dimodifikasi sedemikian rupa sehingga sesuai dengan citarasa Indonesia. Beras sebagai pangan utama secara umum dikonsumsi masyarakat Indonesia dan khususnya Makassar merupakan bahan pangan sumber karbohidrat. Secara tradisional beras dapat diolah menjadi tepung beras sebagai bahan dasar pengolahan kue-kue dan mudah diperoleh dipasaran baik di toko maupun di pasar tradisional sehingga memudahkan bagi konsumen dalam mengolah kue tradisional. Keunggulan lain beras atau tepung beras jika digunakan sebagai bahan

dasar pengolahan kue karena kaya akan zat gizi utama karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan zat gizi lain yang terdapat pada beras.

2. Teknik Pengolahan Kue Tradisional Makassar Berbahan Dasar Tepung Beras

Hasil penelitian menunjukkan bahwa jenis kue tradisional yang diolah dengan cara direbus: 1). Onde-onde, 2) Bayao Pannyu, 3) Kope Langi dan 4) Beppa Kawu-kawu. Keempat kue tersebut memang sangat cocok jika diolah dengan cara direbus, karena pada umumnya setelah direbus dibaluri dengan kelapa parut atau tepung, jika diolah dengan cara digoreng atau dibakar tentunya kelapa parut tersebut tidak akan melengket. Kue Onde- Onde termasuk kategori sangat suka tidak ada panelis yang memilih tidak suka. Sedangkan kue Bayao Pannyu, Kope Langi dan Beppa Kawu-Kawu pada umumnya panelis memilih kategori suka. Tidak ada panelis memilih Dari keempat kue tradisional yang diolah secara direbus Kue Onde- Onde termasuk kue yang paling sangat disukai oleh panelis, hal tersebut disebabkan karena Onde- Onde sangat familiar dan dikenal baik oleh panelis dan hamper setiap acara baik acara kesempatan khusus maupun acara sehari-hari di rumah hamper selalu ada Kue Onde- Onde disajikan sebagai pelengkap hidangan. Kue Bayao pannyu, kope langi dan Beppa Kawu-Kawu masih perlu disosialisasikan karena masih banyak anggota masyarakat belum mengenalnya, jika hal demikian berlangsung terus menerus kemungkinan kue tersebut akan punah dan akan hilang dari masyarakat. Selanjutnya, jenis kue tradisional pada pengolahan digoreng: 1). Taripang, 2) Buah Seppang 3). Beppa Tori, dan. 4). Cucuru Maddingki. Pada umumnya keempat kue ini mempunyai permukaan yang kering, jika pengolahannya tidak digoreng misanya direbus atau dikukus tentunya permukaan kue akan menjadi basah. Misalnya pada pengolahan kue taripang setelah digoreng dibesta dengan gula merah, jika direbus atau dikukus hampir dipastikan gula yang digunakan tidak akan mengering jika pengolahannya dikukus. Begitu pula beppa tori tidak berbentuk dengan baik jika pengolahannya tidak digoreng. Kue yang diolah secara digoreng paling banyak dipilih kateri sangat suka pada kue taripang. Hal ini disebabkan Kue taripang sangat sering dihidangkan atau disuguhkan sebagai teman minum the menyusul beppa tori, cucuru maddingki dan buah seppang. Buah seppang masih perlu disosialisasikan dan diperkenalkan pada masyarakat sehingga kue tersebut hilang di masyarakat karena tidak dikenal lagi. Selanjutnya, jenis kue tradisional pada pengolahan dikukus: 1) Roko-Roko Unti, 2) Putu Cangkiri, 3) Pammonieng Talang dan 4) Lapsi. Pada umumnya

panelis memilih kategori sangat suka pada keempat jenis kue yang diolah secara dikukus dan tidak terdapat panelis yang memilih kategori Agak Suka, Kurang Suka dan Tidak Suka. Sedangkan, jenis kue tradisional pada pengolahan dibakar: 1). Serabi dan 2). Kaddo Boddong. Hasil uji organoleptic, panelis pada umumnya memilih pada kategori sangat suka terhadap kedua macam kue tersebut yaitu serabi dan kaddo boddong, tidak ada panelis yang memilih kategori Kurang Suka dan Tidak Suka. Hal tersebut disebabkan pada pengolahan secara dibakar akan mengeluarkan aroma harum yang sangat spesifik seperti kreosote lebih-lebih jika menggunakan bahan bakar kayu.

3. Penerimaan Panelis terhadap Kue Tradisional Makassar Berbahan Dasar Tepung Beras

Warna makanan atau kue sangat dipengaruhi oleh bahan dasar pangan dan bahan tambahan atau pelengkap suatu hidangan. Hasil penilaian uji organoleptic terhadap warna kue tradisional yang diolah secara dikukus, digoreng, direbus maupun dipanggang 1). Onde- Onde pada kategori sangat suka, 2) Bayao pannyu pada kategori suka, 3) Kope Langi pada kategori suka, 4) Beppa kawu-kawu pada kategori suka, 5). Taripang pada kategori sangat suka, 6). Buah seppang pada kategori suka, 7). Beppa Tori pada kategori kurang suka, 8). Cucuru Maddingki pada kategori antara suka dan tidak suka, 9).. Rokok-Rokok Unti pada kategori sangat suka, 10) Putu Cangkiri pada kategori sangat suka, 11) Serabi. Pada kategori suka dan Kaddo boddong pada kategori sangat suka. Dari ke dua belas (12) kue tradisional yang berbahan dasar tepung beras pada umumnya panelis memilih antara sangat suka dan suka, hanya pada kue Beppa tori kurang disukai, hal ini sangat dipengaruhi dari bahan gula merah yang digunakan jika pemilihan gula merah kurang tepat sangat berpengaruh pada hasil beppa tori. Untuk memberi warna yang kuning kecoklatan pada beppa tori sebaiknya memilih gula merah yang agak kuning kecoklatan.

Aroma kue tradisional berbahan dasar tepung beras menurut penilaian panelis 1). Onde-onde pada kategori suka, 2). Bayao Pannyu pada kategori Suka, 3). Kope Langi pada kategori agak suka, 4). Beppa Kawu-kawu pada kategori suka, 5). Taripang pada kategori suka, 6). Buah Seppang pada kategori suka, 7). Beppa Tori pada kategori agak suka, 8). Cucuru Maddingki kategori suka, 9). Roko-Roko Unti pada kategori sangat suka, 10). Putu Cangkiri pada kategori antara sangat suka dan suka, 11). Pammonieng Talang pada kategori sangat suka, 12) Lapsi pada kategori suka, 13). Serabi pada kategori sangat suka dan 14). Kaddo Boddong pada kategori suka. Dari segi aroma kue

tradisional yang berbahan dasar tepung beras menurut penilaian panelis yang sangat disukai adalah kue serabi dan rokok-rokok unti. Rokok-Rokok unti banyak disukai karena pengaruh daun pisang yang digunakan sebagai pembungkus kue memberi aroma harum pada rokok-rokok unti apalagi jika ditambahkan daun pandan sebagai pelapis pada daun pisang atau ditambahkan pada adonan pada saat adonan dimasak. Sedangkan aroma serabi sangat dipengaruhi oleh cara pengolahan dibakar/dipanggang dengan cetakan kue serabi yang terbuat dari tanah liat yang memberi aroma tersendiri pada kue serabi sehingga para panelis sangat menyukainya.

4. Standarisasi Resep Kue Tradisional Berbahan Dasar Tepung Beras

Berdasarkan hasil inventarisasi dalam penelitian ini, terdapat empat belas (14) Kue yang sudah diinventarisasi diuji coba sesuai resep asli yang diperoleh dari masyarakat atau tokoh yang ahli tentang pembuatan kue tradisional. Dari resep asli yang menggunakan Kobokan atau gelas sebagai alat ukur distandarkan dengan menggunakan alat ukur timbangan. Adapun jenis-jenis kue tradisional khas Makassar yang berbahan dasar tepung beras sebagai berikut: *lapis, roko-roko cangkuning, roko-roko unti, putu cangkiri, putu tongka, putu ambon, taripang, kaddo boddong, bayao pannyu, bolu peca, kope langi, apam, umbu-umbu, cucuru tene, kue manggko, pisang ijo dan pamoniang talang*. Kue khas Makassar ini umumnya dihidangkan setiap hari sebagai teman minum teh di Pagi hari atau sore hari.

Dari keempat belas jenis kue tradisional yang sudah diujicobakan dan sudah dilakukan uji organoleptic, pada umumnya rasanya manis dan gurih karena menggunakan santan, kelapa parut dan gula merah. Semuanya menggunakan alat ukur timbangan sehingga hasilnya bisa lebih akurat dan dapat diterima secara luas oleh masyarakat baik suku Makassar maupun bukan dari suku Makassar. Standarisasi dalam penelitian ini dimaksudkan sebagai usaha untuk menyusun komposisi bahan secara ideal, sedangkan teknik pengolahan yang digunakan tetap dipertahankan sesuai resep dan jenis kue.

KESIMPULAN

1. Yang termasuk dalam kue tradisional Makassar yang berbahan dasar tepung beras adalah: Onde-Onde, Bayao Pannyu, Kope Langi, Beppa Kawu-Kawu, Taripang, Buah Seppang, Beppa Tori, Cucuru Maddingki, Rokok-Rokok Unti, Putu Cangkiri, Pammoniing Talang, Lapis, Serabi dan Kaddo Boddong.

2. Teknik pengolahan kue tradisional Makassar yang berbahan dasar tepung beras antara lain 1). Direbus: Onde-Onde, Bayao Pannyu, Kope Langi dan Beppa Kawu-Kawu. 2). Digoreng: Taripang, Buah Seppang, Beppa Tori, Cucuru Maddingki. 3). Dikukus: Roko-Roko Unti, Putu Cangkiri, Pammoniing Talang dan Lapis. 4). Dibakar/dipanggang: Serabi dan Kaddo Boddong.
3. Penerimaan Panelis terhadap warna kue, pada kategori sangat suka yaitu: Onde-Onde, taripang, putu cangkiri. Sedangkan sebelas kue lainnya pada kategori suka dan agak suka, Penerimaan panelis terhadap aroma kue, kategori sangat suka jatuh pada pilihan Roko-roko Unti dan Serabi. Tekstur kue yang sangat disukai panelis jatuh pada kue Lapis, Taripang dan Beppa Kawu-Kawu.
4. Cara menstandarkan resep kue tradisional Makassar berbahan dasar tepung beras adalah dengan cara menginventarisasi nama-nama kue tradisional Makassar yang berbahan dasar tepung beras, menguji coba resep sesuai resep asli yang diperoleh dari keluarga secara turun temurun dan dari tokoh masyarakat yang mengenal dan memahami mengenai resep kue tradisional Makassar berbahan dasar tepung beras yang terpilih kemudian dikonversi ke gram sehingga memudahkan menyusun komposisi bahan secara ideal, teknik pengolahan kue tetap digunakan sesuai resep asli.

DAFTAR PUSTAKA

- Allan Gareth Shaw dan Allan M. William (1997). *Traditional Knowledge Based Ecotourism in Bali* <https://repository.rmutp.ac.th/>handle>
- A'yun Q. 2008. *Pembuatan Bolu Gulung dari Tepung Jagung*. Makassar: Universitas Negeri Makassar, Fakultas Teknik, PKK
- Bangkona, D. 2004. *Pelestarian dan Pengembangan Makanan Tradisional*. Makalah disajikan pada Seminar Festival Makanan Indonesia. Dilaksanakan oleh Tim Penggerak PKK dan Deprindag Provinsi Sulawesi Selatan.
- BPOM. 2003. *Analisis Mutu*. Jakarta. Direktorat Survei dan Penyuluhan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya. Badan Pengawasan Obat dan Makanan.
- Citrakesumasari. 2004. *Aspek Gizi pada Makanan Tradisional*. Makalah disajikan pada Seminar Festival Makanan Indonesia. Dilaksanakan oleh Tim Penggerak PKK dan Deprindag Provinsi Sulawesi Selatan.
- Djuarni, Nies, Syacribunga, YT, Maukur, S & Rumawou Y. G. 1998. *Tata Laksana*



Makanan. Ujung Pandang: Badan Kerja sama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur.

Marwanti. 2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia.* Yogyakarta: Ady Cipta Karya Nusantara.

Ramadani. 2001. *Kajian Peningkatan Peran Makanan Tradisional Di Sulawesi Selatan.* Badan Ketahanan Pangan Daerah Bagian Proyek Pengembangan Sistem Ketahanan Pangan Sulawesi Selatan. Makassar.

Suhardjo. 1980. *Pangan Gizi dan Pertanian.* Jakarta : Universitas Indonesia

SNI. 1992. *Kumpulan Standar Metode Pengujian Mutu Hasil Perikanan.* Jakarta: Direktorat Jenderal Perikanan. Direktorat Bina Usaha Tani dan Pengolahan Hasil.