

ISBN: 979-604-215-0



**GLOBAL RESEARCH AND CONSULTING INSTITUTE
BEKERJA SAMA DENGAN
DINAS PENDIDIKAN KOTA MAKASSAR**

PROSIDING

**Seminar dan Workshop Nasional
Inovasi Pembelajaran Melalui Hypnoteaching,
Hypnolearning, dan Hypnoleader**

Makassar, 19 Nopember 2016

BALA KOTA

DIRINGKANYU KE 404 TAHUN
KOTA MAKASSAR

STOP HIV dan AIDS

Hipnotis Gigi dan 2nd Nasional & Dunia Kerja



SAMPAI
RAMBU
BERKUTU



PROSIDING SEMINAR DAN WORKSHOP NASIONAL

"Inovasi Pembelajaran Melalui Hypnoteaching, Hypnolearning, dan Hypnoteacher"

Diselenggarakan Oleh:

Global Research and Consulting Institute (Global-RCI)
bekerjasama dengan
Dinas Pendidikan Kota Makassar



Makassar, 19 Nopember 2016
Aula LPMP Sul-Sel
dan Praktik di sekolah masing-masing



PROSIDING SEMINAR NASIONAL

Makassar, 19 Nopember 2016

Tema:

Inovasi Pembelajaran Melalui Hypnoteaching, Hypnolearning, dan Hypnoleader

Penyunting:

Prof. Dr. Hamzah Upu, M.Ed.
Drs. Suwardi Annas, M.Si., Ph.D.

ISBN : 979-604-215-0



SUBSTITUSI TEPUNG BERAS DENGAN TEPUNG JAGUNG DAN SINGKONG PADA MAKANAN TRADISIONAL: PEMBELAJARAN BAGI MASYARAKAT SUKU BUGIS MAKASSAR

Arsad Bahri⁷, Nurhayati Bedduside⁸, Andi Hudiah⁹ dan A. Rahmat Saleh¹⁰
Dosen Universitas Negeri Makassar

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan memodifikasi resep makanan tradisional suku Bugis-Makassar yang selama ini semua menggunakan tepung beras menjadi makanan tradisional non beras dengan mensubstitusi tepung bukan beras kedalam makanan. Tepung pengganti dalam modifikasi penelitian ini adalah tepung jagung dan tepung singkong. Luaran dari penelitian ini adalah resep baru yang dapat dijadikan modul dalam pembelajaran berwawasan kemasyarakatan dengan harapan masyarakat dapat mengganti kebiasaan dalam membuat makanan tradisional tanpa tepung beras. Kebiasaan masyarakat lokal ini dapat diubah melalui pembelajaran berwawasan kemasyarakatan. Respon panelis dalam penelitian ini menunjukkan bahwa makanan tradisional yang menggunakan substitusi tepung jagung dan tepung ubi kayu layak untuk dikonsumsi oleh masyarakat lokal. Hal ini dibuktikan dari hasil uji organoleptik para panelis yang menyukai makanan lebih dari 50%. Kesukaan panelis diukur berdasarkan empat kriteria makanan yaitu citarasa, warna, aroma, dan bau. Selanjutnya diharapkan perbaikan terhadap resep yang telah diteliti dan selanjutnya diharapkan dapat bantuan dari berbagai pihak untuk melakukan kandungan gizi dari makanan tersebut sehingga dapat meningkatkan kualitas gizi dari masyarakat lokal dan sangat dibutuhkan bantuan dari semua pihak khususnya pemerintah agar pelestarian makanan lokal suku Bugis-Makassar tetap terjaga.

Katakunci : Makanan tradisional, Substitusi Tepung Non Beras, Pembelajaran berwawasan Kemasyarakatan

PENDAHULUAN

Masyarakat Sulawesi Selatan (Sul-sel) khususnya suku Bugis-Makassar sudah sejak dulu memiliki berbagai macam tradisi yang merupakan budaya lokal dan hingga kini masih dipertahankan, termasuk warisan budaya yang berwujud kuliner dan sudah sepatutnya bagi generasi penerus untuk melestarikan budayanya. Disatu sisi pemanfaatan tepung beras sebagai salah satu bahan baku hampir semua makanan tradisional Bugis-Makassar selama ini dapat memperlemah ketahanan pangan daerah dan ketahanan pangan nasional. Ketergantungan kepada bahan pangan beras mulai saat ini harus dikurangi.

⁷ Arsad Bahri. Dosen Biologi FMIPA Universitas Negeri Makassar (UNM)

⁸ Nurhayati Bedduside Dosen Biologi FMIPA Universitas Negeri Makassar (UNM)

⁹ Andi Hudiah Dosen Tata Boga FT UNM

¹⁰ A. Rahmat Saleh Dosen Biologi FMIPA Universitas Negeri Makassar (UNM)



Tepung bukan beras seperti tepung jagung dan tepung singkong (tapioka) dapat dijadikan sebagai alternatif pengganti tepung beras yang selama ini digunakan dalam pembuatan makanan tradisional Bugis-Makassar. Berdasarkan dari komposisi kimia yang dikandung oleh jagung dan singkong (tapioka)-singkong (tapioka)an dinyatakan cukup baik sebagai bahan pangan (Litbang Deptan. 2010).

Minimnya sumber informasi kepada masyarakat khususnya masyarakat lokal suku Bugis-Makassar membuat penggunaan tepung beras masih menjadi prioritas utama dalam membuat makanan tradisional. Berdasarkan hal tersebut peneliti mencoba mengembangkan resep kue tradisional suku Bugis-Makassar yang menggunakan tepung bukan beras sebagai modul yang dapat digunakan dalam pembelajaran berwawasan kemasyarakatan.

Tujuan

Tujuan khusus penelitian adalah mengembangkan resep kue tradisional suku Bugis-Makassar substitusi tepung jagung dan tepung singkong (tapioka) sebagai modul dalam pembelajaran berwawasan kemasyarakatan.

Kajian Pustaka

a. Analisis Makanan tradisional suku Bugis-Makassar

Ada beberapa jenis makanan tradisional Bugis-Makassar yang terbuat dari bahan tepung beras antara lain beppa pute, baruasa, putu soppa, onde-onde, kaciput, jompo-jompo, bolu cukke, taripang, nennu-nennu, tello belana, lanti-lanti, bua seppang dll.

b. Analisis Bahan

Dilansir dari Tribun News.com, pada bulan November-Desember 2015 jagung yang ditanam di wilayah Bugis sampai Makassar mencapai 10.000 ha dan perkiraan hasil panennya adalah sekitar 7,5 ton/ha.

1) Tepung jagung

Tepung jagung merupakan butiran-butiran halus yang berasal dari jagung kering yang dihancurkan. Pengolahan jagung menjadi bentuk tepung lebih dianjurkan dibanding produk setengah jadi lainnya, karena tepung lebih tahan disimpan, mudah dicampur, dapat diperkaya dengan zat gizi (fortifikasi), dan lebih praktis serta mudah digunakan untuk proses pengolahan lanjutan. Jagung kuning maupun putih dapat diolah menjadi tepung jagung. Perbedaan produk hanya terletak pada warna tepung yang dihasilkan.

Ada beberapa langkah dalam pembuatan tepung jagung, antara lain sebagai berikut :

- a) Pembuatan beras jagung
- b) Penepungan kering
- c) Perendaman dengan air
- d) Penggunaan larutan kapur.

2) Tepung Singkong (tapioka)

Menurut Widowati (2011) cara membuat tepung singkong pertama, singkong dipotong kering kemudian dihaluskan dengan alat manual atau dengan penghalus



elektris, setelah itu diayak. Sisa pengayakan dihaluskan lagi, dan diayak lagi hingga halus semua. Berikut tahapan penepungan singkong :

- a) Pencucian dan Perendaman
 - b) Penyawutan
 - c) Pengepresan
 - d) Pengeringan
 - e) Pengemasan
 - f) Penepungan
- c. Analisis pembelajaran berwawasan kemasyarakatan
- Dengan mengacu pada UU No. 20 tahun 2003 tentang SisDikNas dan pasal 26 ayat (4), tercantum bahwa satuan pembelajaran nonformal terdiri atas lembaga kursus, lembaga pelatihan, kelompok belajar, pusat kegiatan belajar masyarakat, majelis taklim, serta satuan pembelajaran yang sejenis.
- 1) Kursus
Kursus adalah sebagai mata kegiatan pembelajaran yang berlangsung di dalam masyarakat yang dilakukan secara sengaja, terorganisir, dan sistematis untuk memberikan materi pelajaran tertentu kepada orang dewasa atau remaja dalam waktu yang relative singkat agar mereka memperoleh pengetahuan, keterampilan, dan sikap yang dapat dimanfaatkan untuk mengembangkan diri dan masyarakat.
 - 2) Pelatihan
Pelatihan adalah kegiatan atau pekerjaan melatih untuk memperoleh kemahiran atau kecakapan, pelatihan berkaitan dengan pekerjaan.
 - 3) Kelompok Belajar
Kelompok belajar adalah upaya yang dilakukan secara sadar dan berencana melalui bekerja dan belajar dalam kelompok belajar untuk mencapai suatu kondisi yang lebih baik dibandingkan dengan kondisi sekarang.
 - 4) Pusat Kegiatan Belajar Masyarakat (PKBM)
PKBM merupakan tempat belajar yang dibentuk dari, oleh, dan untuk masyarakat dalam rangka usaha untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, sikap, hobi, dan bakat warga masyarakat.

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Penelitian ini termasuk penelitian pengembangan (*development research*). Yang bertujuan mengembangkan makanan tradisional Bugis- Makassar dengan substitusi tepung non beras. Model yang akan digunakan adalah ADDIE merupakan singkatan *Analysis, Design, Develop or Production, Implementation or Delivery, and Evaluation* yang dipadukan dengan model 4D yang merupakan singkatan dari *Define, Design, Develop and Disemination* menjadi *Analysis, Design, Develop and Disemination* (Endang Mulyatiningsih, 2011).

- a. *Analysis*, merupakan suatu proses mendefinisikan apa yang akan dipelajari oleh peneliti yaitu melakukan analisis kebutuhan, mengidentifikasi masalah (kebutuhan) dan melakukan analisis tugas.



- b. *Design*, yang biasa disebut dengan membuat rancangan. Dalam membuat rancangan produk berdasarkan hasil analisis yang akan menjadi dasar produk selanjutnya.
- c. *Development or production* adalah proses mewujudkan rancangan menjadi kenyataan. Dengan cara mengembangkan resep dengan konsep produk yang telah dirancang dengan cara pembuatan dan pengujian produk yaitu uji coba produk pertama, uji coba produk kedua, dan uji coba panelis.
- d. *Disemination*, hasil dari penelitian ini akan diseminarkan atau dipamerkan di pameran pangan.

1. Bahan dan Alat Pengujian Produk

a. Lembar Uji Penerimaan Produk

Lembar uji penerimaan produk diberikan kepada panelis saat akan melakukan uji penerimaan produk dengan memberikan sampel produk. Pada setiap produk memiliki karakteristik masing-masing, mulai dari rasa, warna, tekstur, aroma, hingga penyajian.

b. Cara penggunaan Lembar Uji Penerimaan Produk

Di hadapan para panelis, telah disajikan tiga jenis produk makanan tradisional yang telah dikembangkan. Panelis diminta memberikan penilaian terhadap tekstur, warna, aroma, rasa, dan penyajian dengan cara memberikan saran yang perlu diperbaiki dalam produk tersebut, serta panelis diminta mengisi ya/tidak dalam penerimaan produk.

2. Sumber Data/Subjek Pengujian Produk

Pada penelitian ini, peneliti menggunakan beberapa panelis sebagai sumber data. Panelis memberikan penilaian terhadap tekstur, rasa, warna, aroma, dan kesukaan terhadap produk.

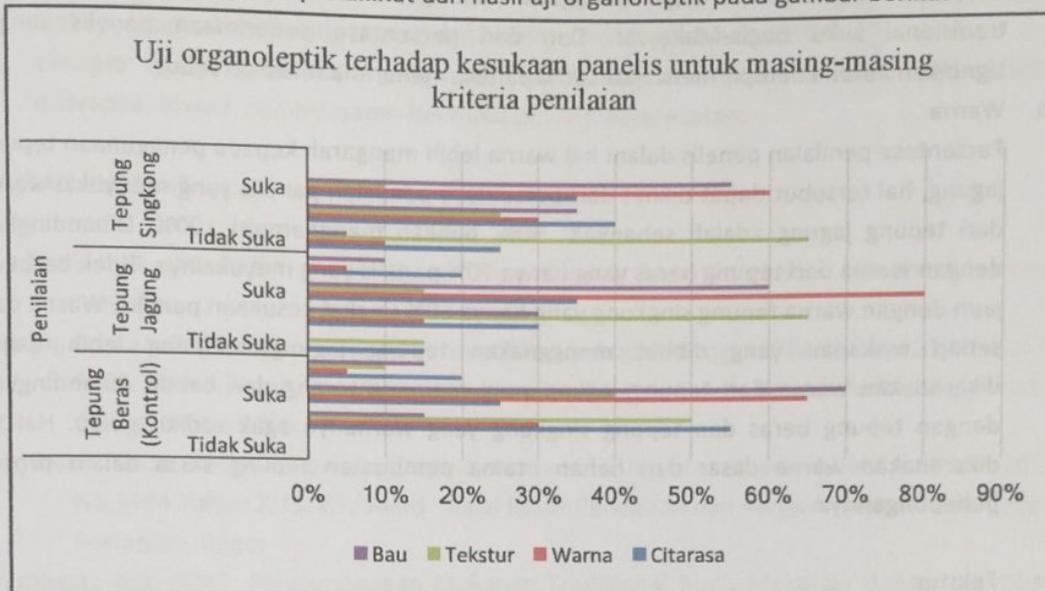
3. Metode Analisis Data

Metode pengumpulan data yang dilakukan adalah dengan menggunakan uji penerimaan produk. Penilaian dilakukan oleh 20 orang panelis semi terlatih pada setiap produk dengan borang lembar penerimaan sebagai acuan penilaian produk. Penilaian produk terdiri dari beberapa aspek yaitu organoleptik (warna, aroma, rasa dan tekstur), penyajian dan kesan keseluruhan. Data yang didapat dari uji penerimaan produk merupakan data kualitatif yaitu data yang tidak dapat diukur dan berisi tentang komentar panelis terhadap warna, aroma, rasa, tekstur, dan penyajian produk dan data kuantitatif yaitu data yang bisa diukur, dalam penelitian ini data kuantitatif diperoleh dari hasil penerimaan 20 panelis terhadap produk yang diterima maupun produk yang tidak diterima. Kemudian data hasil pengujian produk dianalisis secara deskriptif kualitatif dan kuantitatif.

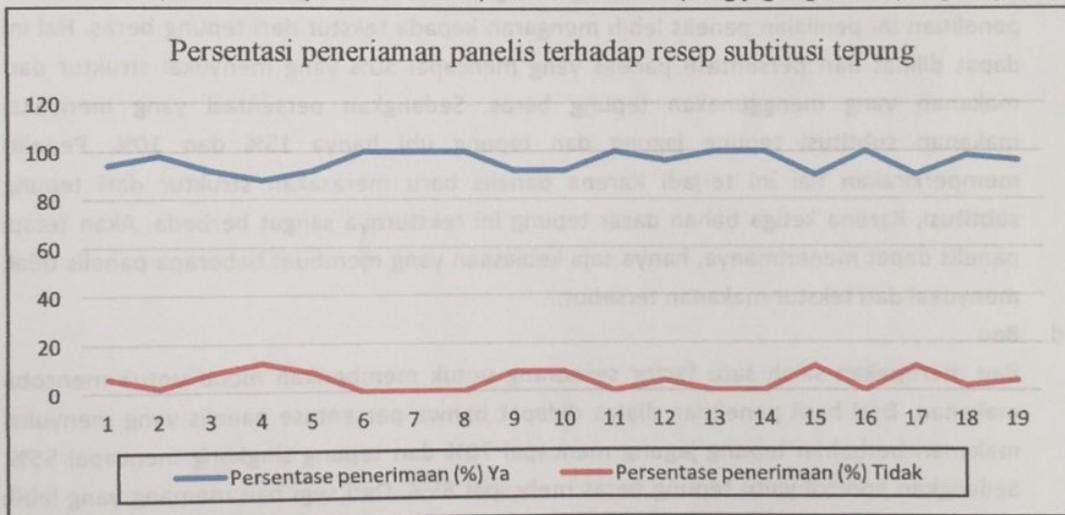
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Hasil penelitian dapat dilihat dari hasil uji organoleptik pada gambar berikut :



Hasil penerimaan panelis terhadap hasil substitusi tepung jagung dan tepung singkong :



Pembahasan

Berdasarkan hasil penerimaan panelis dari uji organoleptik dengan berbagai kategori dapat dilihat pada penjelasan berikut:

a. Citarasa

Persentase penilaian panelis dari segi citarasa lebih dominan menyukai tepung jagung. Hal tersebut dapat dilihat dari persentase panelis yang suka pada tepung jagung mencapai 70% dibandingkan tepung singkong yaitu sebanyak 55%. Sebagai kontrol, citarasa tepung beras memang masih lebih disukai oleh panelis yang mencapai sekitar 85%. Hal ini disebabkan Karena citarasa yang sebenarnya dari resep asli itu sendiri. Panelis merasakan



beberapa perbedaan terhadap rasa makanan yang menggunakan tepung substitusi. Namun dari hasil penelitian yang ada bahwa dari segi cita rasa tepung jagung dan tepung ubi dapat digunakan sebagai pengganti tepung beras dalam pembuatan makanan tradisional suku Bugis-Makassar. Dan dari persentase penerimaan panelis sangat signifikan Karena hampir mencapai 100% panelis menerima resep tersebut.

b. Warna

Persentase penilaian panelis dalam hal warna lebih mengarah kepada penggunaan tepung jagung, hal tersebut dapat dilihat dari persentase penilaian panelis yang menyukai warna dari tepung jagung adalah sebanyak 90%, bahkan menghampiri 100%. Dibandingkan dengan warna dari tepung beras yang hanya 70% panelis yang menyukainya. Tidak berbeda jauh dengan warna tepung singkong yang hanya 60% tingkat kesukaan panelis. Warna dari setiap makanan yang dibuat menggunakan tepung jagung memang lebih bagus dikarenakan warna dari tepung jagung yang memang terang dan bersih dibandingkan dengan tepung beras dan tepung singkong yang warnanya agak sedikit gelap. Hal ini dikarenakan warna dasar dari bahan utama pembuatan tepung serta dalam proses penepungannya.

c. Tekstur

Tekstur pada makanan sebenarnya bergantung kepada orang yang membuat kue itu sendiri Karena tekstur makanan bergantung pada cara mengaduk adonan. Dari hasil penelitian ini penilaian panelis lebih mengarah kepada tekstur dari tepung beras. Hal ini dapat dilihat dari persentase panelis yang mencapai 50% yang menyukai struktur dari makanan yang menggunakan tepung beras. Sedangkan persentase yang menyukai makanan substitusi tepung jagung dan tepung ubi hanya 15% dan 10%. Peneliti memperkirakan hal ini terjadi Karena panelis baru merasakan struktur dari tepung substitusi, Karena ketiga bahan dasar tepung ini teksturnya sangat berbeda. Akan tetapi panelis dapat menerimanya, hanya saja kebiasaan yang membuat beberapa panelis tidak menyukai dari tekstur makanan tersebut.

d. Bau

Bau merupakan salah satu factor seseorang untuk memberikan *mood* untuk mencoba makanan. Dari hasil penelitian diatas didapat bahwa persentase panelis yang menyukai makanan berbahan tepung jagung mencapai 70% dan tepung singkong mencapai 55%. Sedangkan kontrol yaitu tepung beras mencapai 85%. Dari segi bau memang yang lebih mencolok dan khas adalah makanan yang berbahan tepung beras dibandingkan tepung jagung dan tepung singkong. Tepung jagung dan tepung singkong pada makanan tertentu tidak mengeluarkan bau.

KESIMPULAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian di atas dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut.

1. Makanan tradisional suku-bugis makassar yang dominan berbahan dasar tepung beras dapat diganti dan disubstitusikan dengan tepung bukan beras yaitu tepung jagung dan tepung ubi-kayu.



2. Respon panelis terhadap makanan tradisional yang berbahan dasar tepung jagung dan tepung singkong cukup baik.
3. Rata-rata Persentase kesukaan terhadap kriteri Citarasa, Warna, Tekstur dan Bau pada makanan berbahan tepung jagung dan tepung singkong lebih dari 50%.
4. Tercipta resep terbaru yang akan dibukukan dalam bentuk modul yang akan diterapkan dalam pembelajaran berwawasan masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Hatimah, Ihat, dkk. 2007. *Pembelajaran Berwawasan Masyarakat*. Jakarta:Universitas Terbuka
- Litbang Deptan. 2010 *Tepung Jagung Termodifikasi sebagai Pengganti Terigu*. Vol 32, nomor 6. 2010. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian. Jakarta. Diakses 1 Juni 2016.
- Widowati. 2011. *proses pengolahan tepung kasava dan tapioka*. Sinartani. Edisi 4-10 Mei 2011 No.3404 Tahun XLIS. Widowati - Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Bogor
- Nurhayati, dkk. 2013. *Pengembangan Makanan Tradisional Bugis-Makassar dengan Substitusi Tepung Bukan Beras sebagai Upaya Mewujudkan Ketahanan Pangan Nasional*. Lembaga Penelitian UNM. Laporan Penelitian (tidak diterbitkan)