

**PKM KELOMPOK USAHA MASYARAKAT
(Pengolahan Makanan Barongko Warna Berbagai Rasa)**

¹Muhammad Jihad Firman, ²Maya Kasmita, ³Aris Baharuddin, ⁴Dodi Ilham,
^{5*}Ahmad Syarief Iskandar, ⁶Nurul Aswar

¹IAIN Sultan Amai Gorontalo, Indonesia

^{2,3}Universitas Negeri Makassar, Indonesia

^{4,5,6}Institut Agama Islam Negeri Palopo, Indonesia

Email : *ahmadsyariefiskandar@iainpalopo.ac.id

Manuskrip: Mei -2022; Ditinjau: Mei -2022; Diterima: Mei -2022;

Online: Juli-2022; Diterbitkan: Juli-2022

ABSTRAK

Masalah yang dihadapi dalam pengabdian kepada masyarakat ini adalah sebagai berikut: 1) Belum memiliki perencanaan bisnis yang jelas sehingga target dan sasaran usaha belum memiliki arah kepada pengembangan usaha bisnis yang lebih mapan, 2) Manajemen yang ada dalam usaha ini belum berjalan baik dikarenakan usaha yang baru ini belum bertahan cukup lama hal ini nantinya akan meenjadi masalah tersendiri. Solusi yang ditawarkan dalam pengabdian masyarakat ini adalah 1) meningkatkan motivasi berwirausaha baik secara individu maupun secara kelompok dan 2) meningkatkan pemahaman mitra tentang manajemen usaha terutama yang berkaitan dengan optimalisasi manajemen sumber daya manusia. Mitra memiliki pengetahuan tentang model pembagian tugas dan kewenangan dalam menjalankan usaha bisnis. Metode yang digunakan adalah ceramah, Tanya jawab, simulasi dan praktek. Partisipasi mitra diharapkan dapat menyediakan tempat pelatihan, serta fasilitas untuk membuat kue. Luaran dalam kegiatan ini adalah 1) Terwujudnya masyarakat yang kreatif dalam pengembangan usaha tradisional, dan 2) Mahasiswa memiliki keterampilan/pemahaman dalam memanfaatkan peluang usaha.. Workshop yang disampaikan menyajikan berbagai materi seperti: 1) pemahaman akan pentingnya makanan tradisional, 2) strategi pemasaran , 3) cara membuat Barongko.

Kata Kunci: Usaha Masyarakat, Pengolahan Makanan, Barongko

PENDAHULUAN

Negara Indonesia merupakan salah satu negara yang terkenal memiliki keberagaman budaya (Harmon, 1987; Geertz, 1996; Hofstede et al., 2010). Tiap daerah memiliki budaya yang unik utamanya dalam bidang kuliner, setiap daerah memiliki makanan khas tradisional yang menjadi ikon dan ciri khas juga banyak diminati di berbagai kalangan karena keunikannya.

Sulawesi Selatan termasuk penghasil buah-buahan dengan jumlah yang cukup banyak terutama jeruk besar. namun, tak hanya itu pisang juga merupakan

buah-buahan yang banyak dihasilkan di Sulawesi Selatan (Uma et al., 2000; Fonsah dan Chidebelu, 2011). Dengan kekayaan alam yang melimpah tak heran, banyak makanan tradisional dari Sulawesi Selatan yang berbahan baku utama pisang antara lain: Pisang ijo, Pallu butung, Pisang Epe', Roko'- roko Unti, Pisang Peppe' dan Barongko.

Berbagai makanan khas Sulawesi tersebut Barongko merupakan salah satu makanan yang banyak diminati oleh masyarakat Sulawesi (Nasrah, 2014; Thamdjaya, Tulistyantoro dan Siwalankerto, 2014; Effendy et al., 2015). Namun, sulit dijumpai di beberapa daerah lain. Barongko sendiri biasa ditemui di acara-acara pernikahan atau syukuran. Hal ini sangat disayangkan, karena Barongko memiliki rasa juga tekstur yang cocok dinikmati dalam berbagai suasana.

Apalagi kue Barongko saat ini telah ditetapkan sebagai salah satu warisan budaya takbenda yang diberikan pemerintah Indonesia melalui kementerian pendidikan dan kebudayaan. Pengakuan ini merupakan upaya perlindungan warisan budaya di Indonesia agar tidak punah. Sertifikat Barongko sebagai warisan budaya Ber-nomor 60128/MPK.E/KB/2017 "Sebagai Warisan Budaya Dari Provinsi Sulawesi Selatan". Barongko yang kini menjadi warisan budaya takbenda akan menjadi cikal bakal budaya Indonesia untuk diajukan ke PBB agar diakui dunia (Tenriwaru dan Yamin, 2016).

Bahan utama dalam pembuatan Barongko yaitu pisang, memiliki macam manfaat yang baik bagi kesehatan tubuh sebab buah pisang mengandung karbohidrat, vitamin, dan mineral. Komponen karbohidrat terbesar pada buah pisang adalah pati pada daging buahnya, dan akan diubah menjadi sukrosa, glukosa dan fruktosa pada saat pisang matang (15-20 %) (Rowell, Bello dan Hemingway, 2000).

Berdasarkan informasi di atas, maka kami mencoba untuk berinovasi membuat Barongko menjadi salah satu cemilan sehat, higienis dan kekinian dengan menggunakan berbagai varian rasa yang saat ini sedang digemari oleh masyarakat. Inovasi ini juga ditujukan sebagai bentuk pelestarian makanan khas tradisional yang mulai tergeser dengan makanan modern yang kurang memperhatikan kesehatan konsumen. Produk kami bernama "BAWARASA" (Barongko warna berbagai rasa). Adapun manfaat yang diharapkan dari kegiatan ini yaitu melestarikan makanan khas tradisional, menciptakan peluang usaha yang inovatif, memperkenalkan keberagaman kuliner yang ada di Indonesia khususnya Sulawesi Selatan dan menambah varian kuliner sehat.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Instruktur/nara sumber yang digunakan pada kegiatan ini adalah instruktur/nara sumber yang ahli dibidangnya. Materi yang diberikan pada PKM usaha pengolahan makanan Barongko warna berbagai rasa adalah (1) meningkatkan motivasi berwirausaha baik secara individu maupun secara kelompok. (2) meningkatkan pemahaman mitra tentang manajemen usaha terutama yang berkaitan dengan optimalisasi manajemen sumber daya manusia. Mitra memiliki

pengetahuan tentang model pembagian tugas dan kewenangan dalam menjalankan usaha bisnis. (3) meningkatkan pemahaman mitra tentang rumusan dan manfaat perencanaan bisnis (business plan) serta pembentukan perencanaan bisnis sebagai rencana pengembangan usaha baik dalam jangka pendek dan jangka panjang. (4) meningkatkan pemahaman mitra tentang manajemen keuangan. Sebagai perincian biaya yang telah dikeluarkan maupun laba yang didapatkan dalam jalannya usaha tersebut. (5) mengembangkan inovasi dan kreativitas dalam menghasilkan varian lain dari olahan barongko yang lebih inovatif dan memiliki nilai jual. (6) meningkatkan pemahaman dan keterampilan mitra tentang proses produksi dengan menggunakan alat yang canggih agar produk yang dihasilkan bermutu tinggi. (7) meningkatkan pemahaman dan keterampilan dalam membuat media promosi dan strategi. (8) meningkatkan peran kelompok usaha olahan pisang ini sebagai pusat kegiatan kewirausahaan pemuda minimal untuk tingkat kota. (9) mengembangkan rancangan mitra kerja untuk memwadahi dan menopang kegiatan kewirausahaan pemuda. Peserta pada kegiatan PKM usaha membuat makanan barongko warna berbagai rasa ini terdiri dari sepuluh orang ibu-ibu warga masyarakat Kelurahan To'Bulung, Kota Palopo. Metode pelaksanaan PKM usaha pengolahan makanan barongko warna berbagai rasa adalah dengan menggunakan metode pemberian materi dengan ceramah dan diskusi kelompok serta peraktek langsung.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Manfaat makanan tradisional

Indonesia adalah negara yang mempunyai kekayaan kuliner yang sangat luar biasa baik ragam maupun cita rasanya. Hampir semua daerah di Indonesia memiliki makanan khasnya masing-masing. Dari yang tradisional hingga berbagai varian baru hasil eksperimen dan modifikasi. Beberapa daerah bahkan memiliki lebih dari satu makanan khas. Contohnya adalah kota Makassar, yang memiliki aneka varian makanan tradisional, mulai dari Barongko, Putu, Coto, Pallubasa, Pallukalua, Sop Saudara, Konro dan lainnya. Banyak masyarakat yang tinggal di daerah lain yang ingin mencicipi cita rasa khas tersebut. Hal inilah yang mendorong beberapa pelaku usaha kuliner mengembangkan inovasi produk santapan tradisional dalam kemasan agar konsumen bisa menyantap makanan itu kapan saja dan di mana saja dengan cara yang praktis.

Makanan tradisional Indonesia dipengaruhi oleh kebiasaan makan masyarakat dan menyatu di dalam sistem sosial budaya berbagai golongan etnik di daerah-daerah. Makanan tersebut disukai, karena rasa, tekstur dan aromanya sesuai dengan selera. Demikian juga dengan kebiasaan makan khas daerah umumnya tidak mudah berubah, walaupun anggota etnik bersangkutan pindah ke daerah lain.

Oleh karena itu melihat peluang yang ada maka bisnis makanan tradisional ini bisa dianggap bisnis yang akan memiliki banyak konsumen yang membelinya, sehingga dapat menghasilkan omset yang besar.

Apabila semua kekayaan kuliner tradisional di seluruh penjuru Tanah Air diinventarisasi dengan baik maka Indonesia dapat menjadi negara dengan kekayaan makanan dan camilan tradisional terbanyak di dunia. Makanan tradisional memiliki keunggulan tersendiri, antara lain: diolah dari bahan segar dan alami, kandungan lemak relatif rendah, tidak menggunakan zat aditif (pewarna dan pengawet), relatif aman bagi kesehatan, sesuai dengan selera dan kebiasaan, biaya relatif murah, juga mudah didapat dan sangat bervariasi (Komariyah, 2010).

Kedua, besarnya permintaan pasar. Budaya yang berkembang di masyarakat Indonesia telah menempatkan oleh-oleh sebagai sebuah kebutuhan. Baik mereka yang sedang bepergian ke suatu daerah atau mereka yang berada di luar daerahnya. Kerinduan pada daerah asal ikut menciptakan permintaan. Promosi pariwisata yang gencar hingga ke manca negara juga berpeluang mengakselerasi permintaan pasar.

Ketiga, pelaku utama bisnis oleh-oleh umumnya adalah usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) yang biasanya digerakkan oleh tenaga kerja informal. Ini merupakan salah bentuk konkrit sektor riil berbasis masyarakat yang menjadi inti dari pemberdayaan ekonomi kerakyatan. Jika lebih dioptimalkan, bisnis ini bisa menjadi andalan untuk meningkatkan taraf hidup masyarakat termasuk taraf hidup para petani sebagai penyuplai bahan baku maupun sektor pendukung lain dari industri makanan tradisional ini.

Keempat, optimalisasi industri makanan khas daerah bisa menjadi sarana promosi sekaligus pelestarian budaya bangsa. Secara umum, industri makanan tradisional memiliki sejumlah keistimewaan. Selain sebagai sarana pemberdayaan ekonomi masyarakat lokal atau setempat, industri makanan tradisional juga merupakan representasi dari budaya setempat sehingga bisa menjadi sarana pelestarian budaya mengingat sejumlah budaya di Indonesia termasuk kekayaan kuliner mulai terancam kepunahan. Bisnis ritel makanan tradisional juga bisa mendongkrak promosi wisata daerah yang bersangkutan tidak hanya ke seluruh penjuru Tanah Air maupun ke luar negeri.

Strategi Pemasaran Bawarasa

Sudah saatnya produk-produk dalam negeri dapat menguasai pasar yang tidak hanya menguasai market share yang sangat kecil. Khususnya membangun daya saing produk kue-kue tradisional yang tersebar di seluruh Indonesia. Oleh karena itu, meningkatkan daya saing produk tradisional menjadi solusi sederhana untuk

meningkatkan daya saing bangsa. Memaksimalkan produksi dan pemasaran produk tradisional berarti menjadi solusi diversifikasi produk industri pertanian.

Usaha produksi makanan tradisional seharusnya berangkat dari misi yang mulia yakni untuk mendukung ketahanan pangan nasional. Sehingga selain memikirkan jalannya usaha sekaligus membantu pemerintah untuk memikirkan kesejahteraan rakyat. Pemerintah pun diharapkan untuk mendukung penuh proses pengembangan usaha-usaha tradisional.

Bagaimana meningkatkan nilai jual kue-kue tradisional? Meningkatkan nilai jual bukan berarti sekedar menjual dengan harga mahal. Tanpa memperhatikan aspek-aspek yang lain. Meningkatkan nilai jual berarti meningkatkan kualitas produk dengan berbagai inovasi pengembangan yaitu dari segi bentuk, rasa, kandungan gizi dan kemasan produk yang digunakan. Tentu tetap memperhatikan nilai-nilai kearifan lokal meski dengan inovasi yang sangat kreatif.

Cara Membuat Adonan Kue Barongko Khas Bugis

Apabila bahan-bahan yang sudah ditentukan seperti di atas sudah anda siapkan, maka anda bisa langsung mengolahnya. Dimana langkah pertama yang harus dilakukan untuk mengolah adonan kue yang satu ini yaitu, kupas terlebih dahulu pisang yang sudah anda siapkan dan buang bagian hitamnya. Jika sudah, siapkan blender. Masukkan pisang yang sudah anda kupas bersama dengan santan. Blender kedua bahan-bahan ini sampai halus. Jika pisang sudah halus, anda bisa langsung mematikan blender dan masukan pada tempat atau wadah tertentu. Lalu masukan telur dan aduk sampai merata hingga adonan telur tercampur dengan adonan pisang. Setelah itu, masukan garam, gula, vanili dan susu. Aduk kembali sampai merata.

Cara Membungkus Adonan

Jika adonan sudah anda buat, maka anda bisa langsung membungkusnya. Pertama, ambil terlebih dahulu daun pisang muda yang sudah anda siapkan. Lalu potong-potong dengan ukuran sedang. Ambil satu lembar daun pisang yang sudah anda potong tersebut, kemudian simpan beberapa sendok adonan yang sudah dibuat di atas daun pisang. Lalu bungkus adonan dengan daun pisang tersebut. Untuk merekatkannya anda bisa menggunakan stepler atau diikat agar tidak terlepas. Siapkan alat-alat untuk mengukus. Lalu kukus semua adonan yang sudah dibungkus tersebut. Kukus selama kurang lebih 25 menit atau sampai benar-benar matang. Jika sudah matang, anda bisa langsung mengangkatnya. Diamkan beberapa saat baru setelah itu anda bisa langsung menyajikannya.

KESIMPULAN

Dilihat dari perspektif bisnis, kekayaan ini bisa menjadi ‘tambang’ bisnis yang sangat potensial. Terdapat sejumlah nilai strategis lain pada potensi makanan tradisional ini, dilihat dari aspek pemberdayaan ekonomi rakyat, pengurangan angka kemiskinan dan pengangguran, pemanfaatan sumber daya alam hingga pelestarian budaya bangsa. Lebih dari itu, industri makanan tradisional khususnya yang dapat dijadikan oleh-oleh khas suatu daerah, memiliki potensi besar untuk menembus pasar internasional. Jika ini terwujud, tentunya akan lebih banyak manfaat yang bisa diperoleh dari bisnis ini. Mengingat besarnya potensi dan nilai strategis yang dimilikinya, bisnis ritel makanan berbasis local knowledge ini seharusnya menjadi perhatian semua pihak khususnya pemerintah daerah dan pihak terkait. Ada beberapa alasan yang mendasarinya. Pertama, Indonesia adalah negara yang sangat kaya akan budaya yang salah satunya berbentuk makanan tradisional daerah termasuk oleh-oleh. Kekayaan ini didukung oleh sumber daya alam berupa bahan baku pangan yang sangat melimpah. Tentunya sangat disayangkan jika dua anugerah yang tidak semua negara di dunia memilikinya ini tidak dimanfaatkan secara optimal.

DAFTAR PUSTAKA

- Effendy, D. S. *et al.* (2015) “The influence of supplementary feeding by local food and 123 milk toward increasing the nutritional status of 12-24 months children with undernutrition status in southeast Sulawesi province , Indonesia,” *Int J Res Med Sci*, 3(10), hal. 2704–2710. doi: <http://dx.doi.org/10.18203/2320-6012.ijrms20150818>.
- Hofstede, G. *et al.* (2010) “Comparing regional cultures within a country: Lessons from Brazil,” *Journal of Cross-Cultural Psychology*. Sage Publications Sage CA: Los Angeles, CA, 41(3), hal. 336–352.
- Nasrah, R. (2014) “Selera bugis membuat lidah sukar melupakannya,” *Utusan Kampus*, hal. 12.
- Tenriwaru, T. dan Yamin, N. Y. (2016) “Alms and Awards: Reflections Meaning of Liability Celebration: A Phenomenological Study,” *Qualitative and Quantitative Research Review*, 1(1).
- Thamdjaya, L., Tulistyantoro, L. dan Siwalankerto, J. (2014) “Perancangan Interior Restoran Tradisional,” 2(2), hal. 277–282.
- Uma, S. *et al.* (2000) “Collection and characterisation of banana and plantains of northeastern India,” in *Advancing Banana and Plantain R & D in Asia and Pacific, Proceedings of the 10th INIBAP-ASPNET Regional Advisory Committee meeting. Bangkok, Thailand*, hal. 10–11